

2006. 7. 7

≒どこでも食品衛生掲示板≒

夏に多発する食中毒を防ぐとともに、安全で安心な食品の流通を確保するために、7月10日～8月9日までの1ヶ月間、「食品等の夏期一斉取締り」を行います

夏期の食中毒の発生しやすい時期を迎え、食品取扱い施設の衛生管理を徹底していただくために、県下一斉に保健所職員が立ち入り検査を行うとともに、流通食品の安全性を確認するため、店頭からの食品の抜き取り検査を実施します。

なお、今年度は昨年度多発したO-157、カンピロバクターなどによる食中毒を防止するために、食品の衛生的な取り扱いを重点的に点検します。

● 立ち入り重点施設

弁当屋、仕出し屋、旅館、スーパーマーケット

● 食品の抜き取り検査

- ・ 対象食品：弁当、そうざい、生菓子、生食用食肉、生めん類、アイスクリーム、刺身など
- ・ 検査項目：細菌検査（細菌数、大腸菌群数、O-157、サルモネラ菌など）、食品添加物（着色料、保存料、酸化防止剤など）及び残留農薬検査

● 内容に関するご意見・お問い合わせ先

- ・ 長野県庁 衛生部食の安全・生活衛生チーム
(電話 026-235-7155, FAX 026-232-7288, 電子メール shokusei@pref.nagano.jp)
- ・ 最寄りの保健所食品衛生相談窓口