

平成 31 年 4 月 9 日
薬事衛生課
課長 松田豊久
(外線)225-1443
(内線)4160～4163

平成 31 年度春期の食品衛生一斉監視指導について

春期以降、カンピロバクター、腸管出血性大腸菌及びサルモネラ属菌による食中毒が多発時期となるため、これらの食中毒の原因食品となる食肉等を取り扱う施設を対象に、下記の通り食品の衛生的な取扱い等について監視指導の強化を図ることにより、食中毒の発生防止及び食品衛生の向上を図る。

特に、本年は大型連休が 10 連休となり、県外から多くの観光客が来県されることが予測されることから、観光関連施設の食中毒防止の徹底を図る。

記

- 1 実施時期 平成 31 年 4 月 11 日（木）～5 月 31 日（金）
- 2 調査施設 約 1,200 施設
 - ・食肉処理業
 - ・食肉販売業
 - ・魚介類販売業
 - ・大量調理施設
 - ・飲食店営業（観光関連施設等） など
- 3 調査指導内容
 - (1) 食肉等による食中毒対策
 - ・営業施設への指導
 - （調理器具の洗浄消毒の徹底による二次汚染の防止
生食用牛肉取り扱い施設に対する基準遵守 など）
 - ・消費者への情報提供
 - （牛レバーや豚食肉の生食用として販売・提供が禁止されていること
食肉等の十分な加熱の呼びかけ など）
 - (2) その他の食中毒対策
 - 食品営業施設における手洗いの励行などの衛生管理指導
 - 生食用魚介類の取扱いについての注意喚起 など

(初日 4月 11日 (木) の日程)

- 1 調査施設 風土ぴあ
(飲食店営業 (一般食堂))
白山市宮丸町 2183 道の駅めぐみ白山 内
- 2 集合場所 道の駅めぐみ白山 正面入口に向かって左手
- 3 集合時間 9時 50分

※撮影等は飲食店営業の作業所および販売場所付近とするよう、ご配慮くださいますようお願いいたします。

