



## 食品衛生管理の徹底を図るため 「食品等の夏期一斉取締り」を行います

食中毒の発生しやすい夏期を迎え、飲食店、旅館、仕出し・弁当屋、食肉取扱施設、スーパーマーケット、学校等の衛生管理を確認するために、県下一斉に保健福祉事務所(保健所)職員が立入検査を行います。

特に、全国的に発生の多いカンピロバクター※や、腸管出血性大腸菌等による食中毒を防止するため、食品の衛生的な取扱いを重点的に点検します。

また、流通食品の安全性を確保するため、店頭における食品の抜き取り検査を実施します。

※カンピロバクターとは食中毒を起こす細菌の一つで、鶏などの腸管内に住んでおり、市販の鶏肉を高率に汚染しているといわれています。カンピロバクターによる食中毒になった数週間後に、手足の麻痺や呼吸困難などを起こす「ギラン・バレー症候群」を発症する場合があります、時には後遺症を残すことがあるので注意が必要です。

### 1 実施期間

令和元年7月1日(月)から7月31日(水)まで

### 2 実施機関

県内10保健福祉事務所(保健所)

### 3 実施方法

#### (1) 施設に対する立入検査

##### ・重点施設

飲食店、旅館、仕出し・弁当屋、食肉取扱施設、スーパーマーケット、学校等

##### ・立入検査内容

食品の衛生的な取扱い方法、食品の適正表示(期限表示等)の確認等

#### (2) 食品の抜き取り検査

##### ・対象食品

食肉製品、魚介類、アイスクリーム類、乳製品、果実・野菜等

##### ・検査項目

微生物(大腸菌群、サルモネラ属菌等)

食品添加物(保存料、着色料、発色剤等)

残留農薬等

～この取組は、しあわせ信州創造プラン2.0に関連する個別計画の

「4-4 生命・生活リスクの軽減」の施策展開(食品・医薬品等の安全確保)に基づくものです。～

— 確かな暮らしが営まれる美しい信州 —  
学びと自治の力で拓く新時代

しあわせ信州創造プラン2.0(長野県総合5か年計画)推進中



[長野県は「SDGs未来都市」です]



健康福祉部 食品・生活衛生課 食品衛生係  
(課長) 吉田 徹也 (担当) 福井 秀樹  
乳肉・動物衛生係  
(担当) 橋井 真実  
電話 026-235-7155、7154(直通)  
026-232-0111(代表) 内線 2661・2656  
FAX 026-232-7288  
E-mail shokusei@pref.nagano.lg.jp

○ 参考資料

平成 30 年度（2018 年度）の年末一斉取締りの実施結果

（1）立入検査結果

立入検査施設数	指導件数	指導件数の内訳
3, 594 施設	542 件	・許可を要する営業施設：473 件 ・許可を要さない営業施設：69 件

（2）食品の抜取り検査結果

検体数	不適件数	不適内容
318 件	1 件	・生鮮野菜及び果物の規格基準違反：1 件

○ 問い合わせ先

保健福祉事務所名	電話番号
佐久保健福祉事務所 食品・生活衛生課	0267-63-3297
上田保健福祉事務所 食品・生活衛生課	0268-25-7152
諏訪保健福祉事務所 食品・生活衛生課	0266-57-2929
伊那保健福祉事務所 食品・生活衛生課	0265-76-6839
飯田保健福祉事務所 食品・生活衛生課	0265-53-0446
木曾保健福祉事務所 食品・生活衛生課	0264-25-2235
松本保健福祉事務所 食品・生活衛生課	0263-40-1943
大町保健福祉事務所 食品・生活衛生課	0261-23-6528
長野保健福祉事務所 食品・生活衛生課	026-225-9065
北信保健福祉事務所 食品・生活衛生課	0269-62-3106