

平成30年4月10日
薬事衛生課
課長 松田豊久
(外線)225-1443
(内線)4160～4163

平成30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。

記

- 1 実施時期 平成30年4月11日(水)～5月31日(木)
- 2 調査施設 約1,000施設
 - ・食肉処理業
 - ・食肉販売業
 - ・大量調理施設
 - ・飲食店営業など
- 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

(初日 4月 11日 (水)の日程)

- 1 調査施設 (株)マルチョウ神戸屋 アル・プラザ津幡店
(食肉販売業・飲食店営業)
津幡町北中条1丁目1番地 アル・プラザ津幡 内
- 2 集合場所 アル・プラザ津幡 駐車場(下図参照)
- 3 集合時間 10時20分

※撮影等は食肉販売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。

※お客様の迷惑とならないよう、施設にはバックヤードから入ります。

