

令和2年4月3日
薬事衛生課
課長 中村博之
(外線) 225-1443
(内線) 4160~4162

令和2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 令和2年4月7日（火）～5月29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
 - （牛レバー及び豚の肉や内臓（レバー等）は生食用として
販売・提供することを禁止していること
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、従業員の体調管理などの衛生指導
 - 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7日(火)の日程)

日時 令和2年4月7日(火) 10時30分~11時30分

施設 白山観光物産センター(道の駅瀬女)

場所 白山市瀬戸寅163-1

業種 菓子製造業、飲食店営業、食肉販売業、食品販売

※撮影等の際、製造所内部への立ち入りは行わないようお願い申し上げます。

