12月は食品の年末取締り強化月間です！

大阪府では、食品の流通量が増える年末にむけて食の安全を守るために、「食品の年末一斉点検」を実施します。

◆実施期間：令和２年12月１日(火)～同月31日(木)（閉庁日除く）

◆対象施設：府内（政令中核市を除く）の食品販売施設、食品製造加工施設、給食調理施設、飲食店など

◆主な実施内容：

・ノロウイルスやカンピロバクター等による食中毒の原因施設となる頻度の高い施設の監視。

・テイクアウトやデリバリーを行う飲食店に対する衛生管理の指導。

・大阪府ふぐ処理業等の規制に関する条例の遵守の指導。

・「HACCPに沿った衛生管理」の導入支援。

・食品の検査（食中毒菌や食品添加物など）。

・食品表示法に基づく適正表示の指導。

◆冬はノロウイルスが流行する季節です。ノロウイルス食中毒を防ぐために、次のポイントを守りましょう！

・調理前やトイレの後などは、石鹸を使って丁寧に手を洗うこと。

・食品は十分に加熱（中心部分が85～90℃になってから、90秒以上加熱）すること。

・下痢や嘔吐などの症状がある時は、調理作業をしないこと。

【参考リンク先】

冬場に多いノロウイルス食中毒（大阪府ホームページ）

http://www.pref.osaka.lg.jp/shokuhin/shokutyuudoku/norovirus.html

食中毒の原因（細菌以外） ノロウイルス（厚生労働省ホームページ）

http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou\_iryou/shokuhin/syokuchu/03.html#link01

このメールは「事業者向け情報」又は「知っトク!!食の情報」を選択された方に配信しています。

＜お問い合わせ＞

大阪府　食の安全安心メールマガジン

Eメール：shokunoanzen-g06@sbox.pref.osaka.lg.jp

情報変更・配信停止手続きページ

https://reg23.smp.ne.jp/regist/is?SMPFORM=pg-ojt-7127d1a15567d6792d767e5e0f761c3a