



令和8年6月25日
生活衛生課 食品安全衛生担当
担当者 藤木、円城寺
内線：1867 1868 直通：0952-25-7077
E-mail:seikatsueisei@pref.saga.lg.jp

食品、添加物等の夏期一斉取締りを実施します

例年、夏期には食中毒等の食品による事故が多発しています。

佐賀県では、食品等に起因する危害の発生を防止するため、7月及び8月を食品、添加物等の夏期一斉取締り期間と定め、下記のとおり一斉取締りを実施します。

家庭においても、食べ物の調理加工や保管について、別紙「家庭でできる食中毒予防の6つのポイント」により十分にご注意ください。

記

1 実施期間

令和8年7月1日（水曜日）から令和8年8月31日（月曜日）まで

2 実施方法

県内5保健福祉事務所の食品衛生監視員が、食品の製造、加工、流通、販売施設を対象として、県下一斉に立入検査を行います。

また、併せて食品を持ち帰り、衛生薬業センター・食肉衛生検査所において試験検査（収去検査）を実施して違反食品の発見・排除に努めます。

3 実施目標

監視目標 2,500施設

収去検査目標 200件

～報道機関の皆様へ～

報道機関の現地取材については、佐賀中部保健福祉事務所が実施する次の立入検査での対応を予定しています。

【日時】令和8年7月1日（水曜日）午前8時45分

【場所】イオン佐賀店（佐賀市東与賀町大字下古賀字一本杉87番地の1）

※集合場所は、イオン佐賀店 店舗南側（裏側）従業員出入口付近（別添参照）

※なお、取材される方は、腕章を着用ください。

※詳しくは、佐賀中部保健福祉事務所衛生対策課（Tel:0952-30-1906）へお問い合わせください。

家庭でできる 食中毒予防の6つのポイント

point 1

食品の購入



寄り道しないで
まっすぐ帰ろう

消費期限などの
表示をチェック!

肉・魚はそれぞれ
分けて包む
できれば
保冷剤(氷)
などと一緒

point 2

家庭での保存



帰ったらすぐ冷蔵庫へ!

入れるのは7割程度に

肉・魚は汁が
もれないように
包んで保存

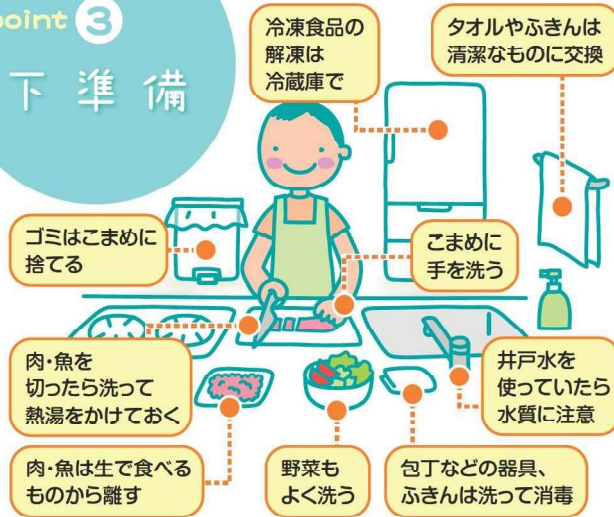
停電中に庫内温度に
影響を与える扉の
開閉は控えましょう

冷蔵庫は
10℃以下に
維持

冷凍庫は
-15℃以下に
維持

point 3

下準備



冷凍食品の
解凍は
冷蔵庫で

タオルやふきんは
清潔なものに交換

ゴミはこまめに
捨てる

こまめに
手を洗う

肉・魚を
切ったら洗って
熱湯をかけておく

井戸水を使っていたら
水質に注意

肉・魚は生で食べる
ものから離す

野菜も
よく洗う

包丁などの器具、
ふきんは洗って消毒

point 4

調理



加熱は十分に
(めやすは中心部分の
温度が75℃で1分間以上)

台所は
清潔に

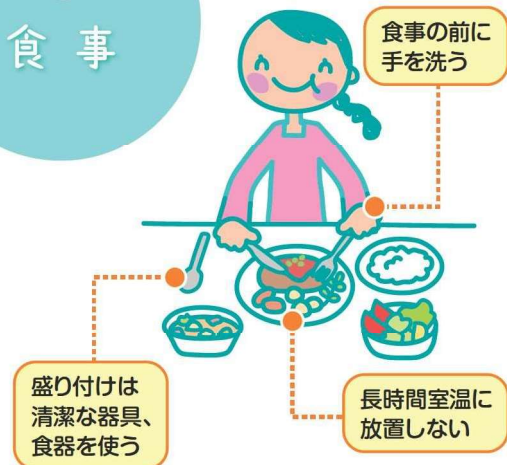
作業前に
手を洗う

電子レンジを使う
ときは均一に
加熱されるようにする

調理を途中で
止めたなら
食品は冷蔵庫へ

point 5

食事



食事の前に
手を洗う

盛り付けは
清潔な器具、
食器を使う

長時間室温に
放置しない

point 6

残った食品



時間が経ち過ぎたり
ちょっとでも怪しいと思ったら、
思い切って捨てる

作業前に
手を洗う

手洗い後、
清潔な器具、
容器で保存

温めなおすときは
十分に加熱する
(めやすは75℃以上)

早く冷えるように
小分けする

食中毒予防の3原則

食中毒菌を「付けない、増やさない、やっつける」

■報道機関の現地取材対応（立入検査）

【集合場所】

1. 屋 号 : イオン佐賀店
2. 営業所所在地 : 佐賀市東与賀町大字下古賀字一本杉 8 7 番地の 1
3. 営業所連絡先 : 0952-34-9100
4. 集 合 時 間 : 令和 8 年 7 月 1 日（水曜日）午前 8 時 4 5 分
5. 集 合 場 所 : イオン佐賀店 店舗南側（裏側）従業員出入口付近
6. そ の 他

※取材される報道機関の方は、腕章を着用ください。

※今回の立入検査の現地取材対応については、佐賀中部保健福祉事務所衛生対策課
(Tel:0952-30-1906) へお問い合わせください。

