

# 食中毒注意報発令中！

最近の気温及び湿度の状況から、食中毒の発生が危惧されるため、6月21日付けで岡山県内全域に食中毒注意報を発令しました。

食品の取扱う際は、「食中毒予防の3原則」に基づき、食中毒を予防しましょう。

## 食中毒予防の3原則

### 清潔 菌をつけない

- ◎ 調理前や食事前、用便後には、手をよく洗いましょう。
- ◎ 台所は、整理整頓し、常に清潔にしましょう。
- ◎ まな板、ふきん等の調理器具は、十分に洗浄消毒しましょう。
- ◎ ハエ、ゴキブリ等の衛生害虫は、定期的に駆除しましょう。
- ◎ 魚介類は、真水で十分に洗い、専用まな板で調理しましょう。
- ◎ 焼き肉等の際は、生肉を扱うはしと食べるはしを別々にしましょう。



### 迅速・冷却 菌を増やさない

- ◎ 生鮮食品は、できるだけ早く食べましょう。
- ◎ 調理したものは、早く食べましょう。
- ◎ 生鮮食品や調理後の食品は、10℃以下で保存しましょう。  
(生食用鮮魚介類は、4℃以下で保存するよう努めましょう。)

### 加熱 菌をやっつける

- ◎ 加熱して食べる食品は、中心部まで十分に火を通しましょう。
- ◎ 特に、食肉等は中心部まで十分に火を通しましょう。  
(食肉の生食は避けること。)

