

食の安全サポーター情報配信（平成25年6月18日）

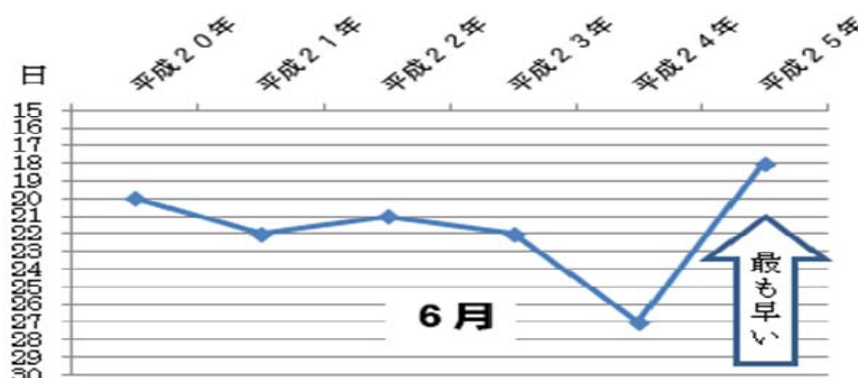
食の安全・安心の推進に御協力いただき、厚くお礼申し上げます。

今回は、「食中毒注意報の発令について」の情報を配信します。

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、県では、6月18日付けで県内全域に食中毒注意報を発令しました。（注意報は、9月30日まで継続されます。）

18日の発令は、現在の発令基準となった平成20年以降で最も早い発令です。

過去の注意報発令日



昨年の食中毒注意報の発令期間には、食中毒が6件発生しています。加熱不十分な鶏肉等による「カンピロバクター」食中毒。マグロ、カツオ、サバ等の赤身魚に含まれる化学物質で、発疹等のアレルギー様症状を引き起こす「ヒスタミン」食中毒。サバ等の生食により、生きた寄生虫が胃壁や腸壁に侵入して、絞りあげるような痛みを周期的に襲われる「アニサキス」食中毒が発生しています。

近年は、冬季にノロウイルス食中毒が猛威を振るっており、菌が増殖して食中毒を引き起こすタイプの食中毒は少なくなっていますが、県民のみなさんは、食品を扱う際の基本として「食中毒予防の三原則」の実行をお願いします。

食中毒予防の三原則

- 1 『清潔』（菌を付けない）
 - ◎ 調理前、食事前、用便後には、手をよく洗いましょう。
 - ◎ まな板、ふきん等の調理器具は、十分に洗浄消毒を行いましょう。
 - ◎ 焼き肉などの際は、生肉を扱うはしと食べるはしを別々にしましょう。
- 2 『迅速・冷却』（菌を増やさない）
 - ◎ 調理したものは、早めに食べましょう。
 - ◎ 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。）
- 3 『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。）



バックナンバーはこちらから

<http://www.pref.okayama.jp/hoken/seiei/foodsafety/hpanzen.htm>