

食の安全サポーター情報配信（平成26年6月17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。

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、県は、6月10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。）

10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。

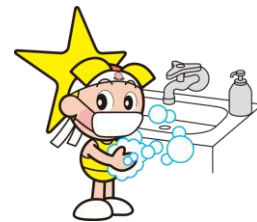
この5年の統計をみると、岡山県で発生した食中毒のうち、約3分の1がこの食中毒注意報発令期間中に発生しています。

夏季は、加熱不十分な鶏肉等による「カンピロバクター」食中毒や、O（オー）157 に代表される「腸管出血性大腸菌」による食中毒等、細菌による食中毒が多く発生します。

細菌性食中毒を予防するために、次の三原則を守りましょう！

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）



○岡山県のホームページ <http://www.pref.okayama.jp/page/detail-101924.html>

○厚生労働省のホームページ http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/index.html

バックナンバーはこちらから

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

トップページの「食の安全サポーター」からご覧ください。

