

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！

気温や湿度が高い日が続いています！

細菌による食中毒が心配されるため、6月16日、県内全域に「食中毒注意報」を発令しました。この注意報は9月30日まで続きます。

食中毒を防ぐために、「食中毒予防の3つの原則」を守りましょう！

食中毒予防 3つの原則

菌をつけない



清潔

- ✓ しっかり手洗い
- ✓ 食品の取扱いは衛生的に！

菌をふやさない



迅速・冷蔵

- ✓ 調理後はすぐに提供
- ✓ すぐに食べない時は冷蔵保存！

菌をやっつける



加熱

- ✓ 中心部まで加熱
- ✓ 75℃で1分以上の加熱調理

夏は“食中毒”が増えやすい季節

しっかり予防して、暑い夏を乗り切ろう！

©岡山県「ももっち」

岡山県生活衛生課
インスタグラム



食中毒注意報を
発令しました！



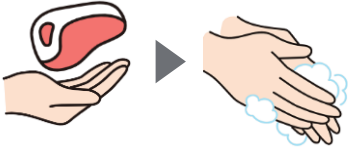
サポーター情報
バックナンバー



食中毒を防ごう！かんたんQ & A

Q 1 菌をつけないためにできることは？

衛生的な手洗い



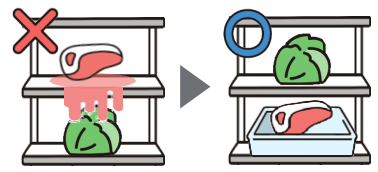
- ✓ 生肉を触ったあと
- ✓ 盛り付けのまえ など

調理器具の洗浄



- ✓ 食材が変わるごとに
- ✓ 調理工程が変わるごとに

食品どうしの汚染を防ぐ



- ✓ 生肉は容器に入れる
- ✓ 生肉は冷蔵庫の最下段に保管

Q 2 菌が増えやすい温度帯は？

調理品を室温に置きっぱなしは超キケン！



Q 3 菌をやっつける加熱条件は？

多くの有害な細菌が死滅する条件は…

加熱の目安

75℃1分

中心部まで
加熱



(からあげの写真 出典：食品安全委員会)

食中毒 ずかん

カンピロバクター



生のとり肉などに生息！
少ない菌でも食中毒に



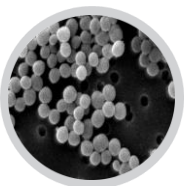
ウェルシュ菌



酸素が少ない場所が大好きな菌
酸素の少ない鍋の底で増殖！
煮込み料理の放置で多く発生



黄色ブドウ球菌



手のキズにひそんでいる！
おにぎり・お弁当で多く発生

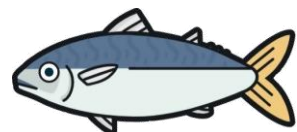


アニサキス（寄生虫）



体長2～3cm

サバ、アジ、イカ等の魚介類の内臓に寄生
新鮮な魚を選び、すぐ内臓を除去！
冷凍(-20℃24時間)で死滅



(細菌の写真 出典：食品安全委員会)