

## 食の安全サポーター情報配信（平成28年6月13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！

気温や湿度が高い日が続いており、細菌性食中毒の発生が危惧されるため、6月11日に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。）

食品関連事業者、県民の皆様は、「食中毒予防の三原則」に注意して食品を取扱い、食中毒を予防しましょう！！

※食中毒予防三原則のチラシ、カンピロバクター食中毒についての資料を添付しますので、ご活用ください。

### 細菌性食中毒予防の三原則

#### 1 『清潔』（菌を付けない）

- ◎ 調理前、食事前、トイレの後には、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、十分に洗浄消毒を行いましょう
- ◎ 焼き肉などの際は、専用のトングを用意して、食べるはしで生肉に触れないようにしましょう
- ◎ 生肉、レバーなどの生食は避けましょう

#### 2 『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



○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](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/>

食の安全・安心おかやま

検索

