

食の安全サポーター情報配信（令和3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。

食中毒注意報発令中！

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16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、以下の「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！！

◇食中毒予防の三原則◇

1 菌をつけない

- ◎ トイレの後や生の肉・魚を触った後、ペットを触った後は、手をよく洗いましょう
- ◎ 器具は肉・魚・野菜で使い分けを行い、使用後は洗浄・消毒を行いましょう

2 菌を増やさない

- ◎ 調理から食べるまでの時間は短くしましょう
- ◎ すぐに食べない食品は冷蔵庫で保管し、室温に放置しないようにしましょう

3 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
- ◎ 冷凍処理で凍死させられるアニサキス、新鮮な肉ほど危ないカンピロバクターなど、正しい知識で食中毒をやっつけましょう

🚫 鶏肉は色が変わるまでしっかりと焼いてください（お願い）

飲食店等において、生又は加熱不十分で提供された鶏肉を原因とする「カンピロバクター食中毒」が多発しています。市販の鶏肉からも、カンピロバクターが20%～100%（※）の割合で見つかっており、鮮度に関わらずカンピロバクターが付着していることがあります。

カンピロバクターは他の食中毒菌と比べて、少ない菌数で腸炎を発症し、発熱、下痢、血便などの症状を引き起こします。食べる前に中心部まで火が通っていることを確認してください。

（※）過去の厚生労働科学研究の結果より

○岡山県のホームページ <https://www.pref.okayama.jp/soshiki/37/>

○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 <https://www.pref.okayama.jp/page/detail-97596.html>

食の安全・安心おかやま

検索

