

食の安全サポーター情報配信（令和2年6月22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7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！

- ◎ 調理前には、手に付着している菌を食品につけないため、2度手洗い（※）を実施しましょう。
※石けんを洗い流した後、もう1度石けんを付けて手洗い

2 菌を増やさない！

- ◎ 残った食品は、食品中で菌を増やさないようにするため、小分けして冷蔵庫へしまいましょう。

3 菌をやっつける！

- ◎ 加熱して食べる食品は、食品に付着した菌をやっつけるため、中心部までしっかりと加熱をしましょう。



©岡山県「ももっち」

テイクアウト（持ち帰り）時も食中毒に注意！

新型コロナウイルス感染症の流行拡大を受け、新たにテイクアウト（持ち帰り）やデリバリー（宅配）等のサービスを開始する方が多くなっています。

テイクアウトやデリバリーについては、店内と比較して調理してから食べるまでの時間が長くなることに加えて、これからの季節の気温や湿度の上昇により食中毒のリスクがさらに高まります。

テイクアウト等を始めるときには、食中毒予防の3原則に加え以下の点に注意しましょう。

- テイクアウトやデリバリー等に適したメニューを選定すること
- 施設設備の規模に応じた提供食数とすること

また、テイクアウト等を利用されるときには、

- なるべく早く食べましょう。
- すぐに食べない場合は冷蔵庫等に入れて保存しましょう。

- ・岡山県の食中毒注意報等についてはこちらから
- ・国の食中毒予防情報についてはこちらから

食中毒注意報 岡山 検索

食中毒 厚生労働省 検索

バックナンバーはこちらから

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

岡山県 食の安全サポーター情報

検索

