

食の安全サポーター情報配信（令和6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13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 「清潔」（菌をつけない）

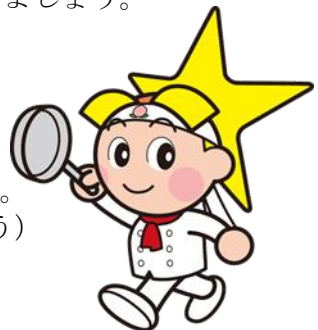
- ◎ 調理前、食事前、トイレ後には、手をよく洗いましょう。
- ◎ 台所は、整理整頓し、常に清潔にしましょう。
- ◎ まな板、ふきん等の調理器具は、十分に洗浄消毒を行いましょ。
- ◎ ハエ、ゴキブリ等の衛生害虫は、定期的に駆除しましょ。
- ◎ 魚介類は、真水で十分洗い、専用まな板で調理しましょ。
- ◎ 肉を焼くときは、生の肉をつかむ箸と食べる箸を使い分けましょ。

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。
- ◎ 調理したものは、早めに食べましょ。
- ◎ 生鮮食品や調理後の食品は、10℃以下で保存しましょ。
(生食用鮮魚介類は、4℃以下で保存するよう努めましょ)

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。◎岡山県「ももっち」
- ◎ 特に、食肉等は中心の色が完全に変わるまで十分に火を通し、生食は避けましょ。



・岡山県の食中毒注意報等についてはこちらから

<https://www.pref.okayama.jp/soshiki/37/>

・国の食中毒予防情報についてはこちらから

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>

岡山県 食の安全サポーター情報

検索

