

お知らせ

食中毒注意報の発令について

最近の気温及び湿度の状況から、食中毒の発生が危惧されるため、岡山県は、平成21年6月22日付けで県内全域に食中毒注意報を発令しました。

また、発令と同時に県下の各保健所等に対し、食品関係業界等への食中毒予防の指導を強化するとともに、県民への積極的な広報活動を依頼しました。

なお、食中毒予防のポイントは次のとおりです。

『清潔』（菌を付けない）

- ◎ 調理前、食事前、用便後には、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。
- ◎ 焼き肉などの際は、生肉を扱うはしと食べるはしを別々にしましょ。

『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、早く食べましょ。
- ◎ 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。)

『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。
- ◎ 特に、食肉等は中心部まで十分に火を通しましょ。(食肉の生食は避けること。)

(主な取組み)

- ・食品関係者及び県民に対する啓発
- ・飲食店等に対する指導の強化
- ・食中毒予防の広報体制の強化