

お知らせ

平成26年6月10日

課名	生活衛生課
担当	木尾・難波
内線	2694・2679
直通	226-7338

食中毒注意報を発令しました

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、県は、本日付で県内全域に食中毒注意報を発令しました。

食品関係事業者、県民のみなさんは、次の「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。

なお、発令と同時に県下の各保健所等に対し、食品関係事業者等への食中毒予防の指導強化及び県民への積極的な広報活動の実施を依頼しました。

保健所の実施事項

1 監視指導

弁当屋、仕出し屋、大型飲食店など食中毒の発生リスクの高い施設を対象に監視指導を強化するとともに食中毒の発生防止を啓発する。

2 広報活動

- ・食中毒予防啓発チラシの配布（5,000枚）
- ・懸垂幕の掲示、電光掲示板への掲示
- ・公用車での広報（車側面にマグネット等）
- ・市町村の有線放送、ケーブルテレビへの広報依頼

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。
- ・焼き肉をする時は、生の肉をつかむはしと食べるはしを使い分けましょう。
- ・食肉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、食肉は中心の色が完全に変わるまで十分に火を通しましょう。

(お願い) 食中毒予防のため、上記「食中毒予防の三原則」について啓発をお願いします。