

## 食の安全サポーター情報配信（平成30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12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
- ◎ 野菜等を生で食べるときは、よく洗ってから食べましょう

#### 2 菌を増やさない

- ◎ 食材を買ったらできるだけ早く冷蔵庫に入れましょう
- ◎ たくさん作った調理品を保管するときはすばやく冷まして冷蔵庫に入れましょう

#### 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 <http://www.pref.okayama.jp/page/detail-101924.html>

○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](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 <http://www.pref.okayama.jp/hoken/seiei/foodsafety/>

食の安全・安心おかやま

検索

