

## 食の安全サポーター情報配信（平成29年7月4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！

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26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！！

### 1 菌をつけない

- ◎ 調理前やトイレの後、生のお肉やお魚を触ったあとは、手をよく洗いましょう
- ◎ 調理器具は使用毎に洗浄し、消毒や殺菌を行いましょう
- ◎ 焼き肉、バーベキューのときは、専用のトング等を用意して、食べるはしで生肉に触れないようにしましょう

### 2 菌をふやさない

- ◎ 生鮮食品はできるだけ早く調理し、調理したのもも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 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、食肉等は中心部まで十分に火を通しましょう

## カンピロバクター食中毒予防について（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。

カンピロバクター食中毒対策として、食鳥処理業者、卸売業者に、加熱が必要な鶏肉には「加熱用」「十分に加熱してお召し上がり下さい」「生食用には使用しないでください」等の内容を、表示や商品規格書へ記載するようお願いしています。

飲食店営業者の方は、表示を確認し、「加熱用」などと記載のある鶏肉を、生または加熱不十分な状態でお客さまに提供しないようにしてください。

○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

