

食の安全サポーター情報配信（令和4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19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 菌をつけない！

- ◎ 調理前には、手に付着している菌を食品につけないため、しっかり十分に手を洗いましょう。

2 菌を増やさない！

- ◎ 残った食品は、食品中で菌を増やさないようにするため、小分けして冷蔵庫へしまいましょう。

3 菌をやっつける！

- ◎ 加熱して食べる食品は、食品に付着した菌をやっつけるため、中心部までしっかりと加熱をしましょう。



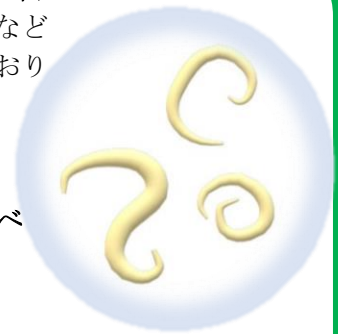
©岡山県「ももっち」

アニサキスによる食中毒に注意！

アニサキスとは寄生虫（線虫）の一種です。その幼虫は、長さ2～3cmの白色で少し太い糸のような見た目です。サバ、カツオ、イワシ、サケ、イカなどの魚介類でよく見られます。アニサキスによる食中毒が全国的に多発しており県内でも発生例があるため注意をお願いします。

アニサキスによる食中毒を予防するために以下の点に注意しましょう。

- 新鮮な魚を選び、速やかに内臓を取り除きましょう。生の内臓は食べないでください。
- 目視で確認して、アニサキス幼虫を除去してください。
- 加熱しましょう。（70℃以上、または60℃なら1分で死滅）
- 冷凍しましょう。（-20℃で24時間以上冷凍することで死滅）



- ・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

