

《ご注意ください》

8月は「食中毒防止月間」です！

実施期間：8月1日～8月31日まで

県内は、気温が高い状態が続き、細菌性食中毒が発生しやすい気象条件となっています。

県民の皆様と食品を取扱う施設に、食中毒防止を積極的に啓発するために、8月を食中毒防止月間と定めています。

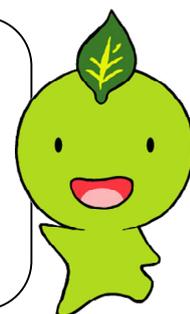
スローガン

「食中毒 ゼロを目指して みんなで予防！」

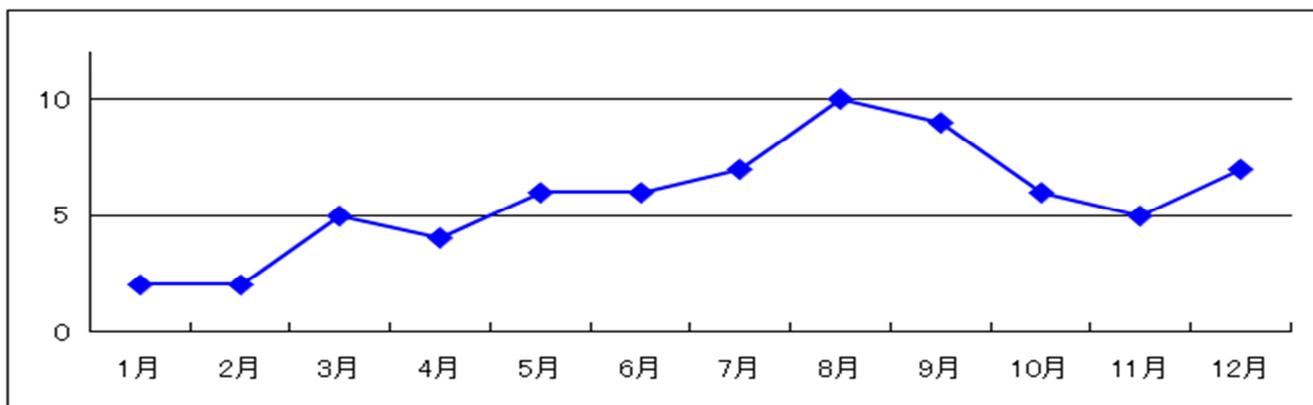
キャッチフレーズ

「手洗いで 守る食事 みんなの笑顔」

- 気温が高い夏は、細菌を原因とする食中毒が発生しやすいです。
- 食中毒菌の多くは、約20℃で活発に増殖しはじめ、人の体温程度で増殖が最も速くなります。
- 代表的な細菌は、カンピロバクター、ウエルシュ菌、腸管出血性大腸菌やサルモネラ属菌などです。



○県内で発生した細菌性食中毒の月別発生状況(平成27年～令和6年)



原因菌	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
サルモネラ属菌							1	1	2	2		
黄色ブドウ球菌					1							
腸炎ビブリオ								1				
ウエルシュ菌	1	1	1	1	1	3	1	2	1			1
セレウス菌								1				
病原大腸菌							1	1	1			
腸管出血性大腸菌						2		1		1	2	
エシェリキア・アルバーティ							1					
カンピロバクター	1	1	4	3	4	1	3	3	5	3	3	6
合計	2	2	5	4	6	6	7	10	9	6	5	7

家庭でできる 食中毒予防の6つのポイント

point 1

食品の購入

消費期限などの表示をチェック!

寄り道しないでまっすぐ帰ろう

肉・魚はそれぞれ分けて包む

できれば保冷剤(氷)などと一緒

point 2

家庭での保存

帰ったらすぐ冷蔵庫へ!

入れるのは7割程度に

肉・魚は汁がもれないように包んで保存

冷蔵庫は10℃以下に維持

停電中に庫内温度に影響を与える扉の開閉は控えましょう

冷凍庫は-15℃以下に維持

point 3

下準備

冷凍食品の解凍は冷蔵庫で

タオルやふきんは清潔なものに交換

ゴミはこまめに捨てる

こまめに手を洗う

肉・魚を切ったら洗って熱湯をかけておく

井戸水を使っていたら水質に注意

肉・魚は生で食べるものから離す

野菜もよく洗う

包丁などの器具、ふきんは洗って消毒

point 4

調理

加熱は十分に(めやすは中心部分の温度が75℃で1分以上)

台所は清潔に

作業前に手を洗う

電子レンジを使うときは均一に加熱されるようにする

調理を途中で止めたら食品は冷蔵庫へ

point 5

食事

食事の前に手を洗う

盛り付けは清潔な器具、食器を使う

長時間室温に放置しない

point 6

残った食品

時間が経ち過ぎたりちょっとでも怪しいと思ったら、思い切って捨てる

手洗い後、清潔な器具、容器で保存

作業前に手を洗う

温めなおすときは十分に加熱する(めやすは75℃以上)

早く冷えるように小分けする

食中毒予防の3原則

食中毒菌を「付けない、増やさない、やっつける」