

《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 ゼロをめざそう ウェルビーイング」

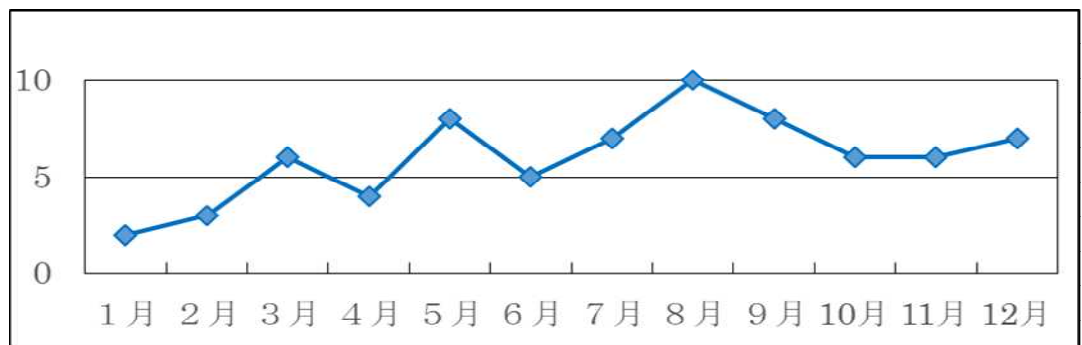
キャッチフレーズ

「まず手洗い その習慣が 身を守る」

- 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℃で活発に増殖をはじめ、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28年～令和7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					2							
腸炎ビブリオ								1				
ウエルシュ菌	1	1	1	1	1	1	1	2	1		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・アルベルティ							1					
カンピロバクター	1	2	5	3	5	2	3	3	4	3	3	6
合計	2	3	6	4	8	5	7	10	8	6	6	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



point 2

家庭での保存



point 3

下準備



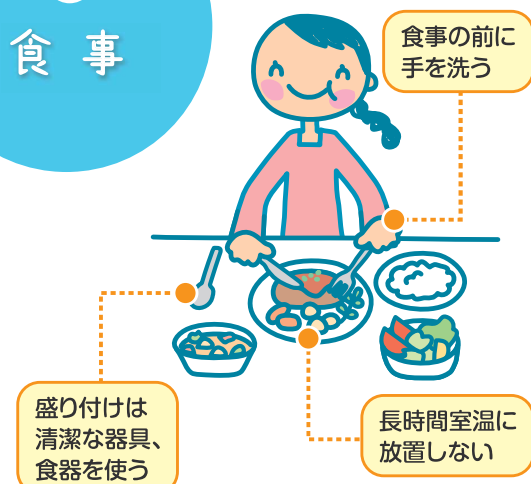
point 4

調理



point 5

食事



point 6

残った食品

