

夏本番!! 食中毒にご用心

～8月は「食品(食肉)衛生月間」です～



お肉はよく焼いて食べよう!!

● 県内食中毒発生状況

県では、過去10年間に221件の食中毒が報告されています。

その中で、最も多い食中毒は、鳥刺しや加熱不十分な焼鳥などによるカンピロバクター食中毒です。

食中毒は、激しい下痢や腹痛、嘔吐などを引き起こし、重症化すると入院が必要な場合や、症状が長引くこともあります。食中毒予防について正しい知識を身につけ、楽しい夏を満喫しましょう。

● 食中毒予防3原則

食中毒予防3原則は、「つけない」、「増やさない」、「やっつける」です。

つけない

ヒトの手は食中毒菌を運びます。適切な手洗いが最重要です。また、調理の時だけでなく、食品を冷蔵庫に出し入れする際の手洗いも忘れずに!

増やさない

食中毒菌は10℃～60℃の温度帯に増殖しやすいため、調理後すぐに食べない時はすばやく冷却し冷蔵庫で保存してください。冷めにくい時は、小分けにしましょう。

やっつける

食中毒菌は、高温で死滅します。生の食肉には、食中毒菌が付着しているの、しっかり加熱してください。



厚生労働省HP 家庭での食中毒予防

● 低温調理には正しい知識が必要!!

不適切な低温調理の鶏肉による食中毒が増加しています。「新鮮だから安全」ではありません。私たちが手にする食肉は、衛生面に配慮して加工されていますが、解体処理の過程で食中毒菌が付着することを完全には防げません。

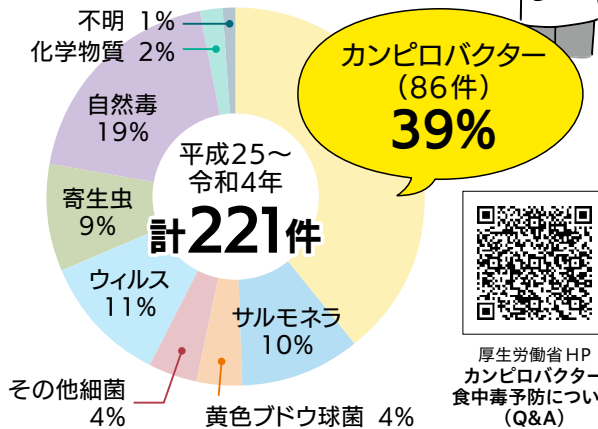


食品安全委員会HP 肉を低温で安全においしく調理するコツをお教えます!

安全においしく食べるには、知識が必要です。詳しくは、左記の食品安全委員会HPをご確認ください。

飲食店等で提供されている場合でも、加熱不十分と感じた場合は焼き直しをお願いしましょう。

沖縄県食中毒 病因物質別発生件数



厚生労働省HP カンピロバクター食中毒予防について(Q&A)

問い合わせ 衛生薬務課 電話：098-866-2055 FAX：098-866-2723

広告

市町村 ワードパズル

こたえ

- ① フーちゃん
- ② となっキー
- ③ となきぼうげん
- ④ カワラナデシコ
- ⑤ すいじょう
- ⑥ さとうたき

フットライト