

7/27 (水) の行事

はじめよう、つづけよう。

「新北海道スタイル」

～新型コロナウイルスに強い北海道をつくる～ 新北海道スタイル



報道発表資料の配付日時 7月25日(月) 11時00分

発表項目 (行事名)	食品衛生月間行事について		
記者レクチャー のお知らせ	(実施日時)	発表者	
		発表場所	
概要	<p>夏期は、全国的に、カンピロバクター属菌、腸管出血性大腸菌、ぶどう球菌といった細菌による食中毒が多く発生しています。</p> <p>このため、厚生労働省では、8月の1か月間を「食品衛生月間」と定め、食品等事業者及び消費者に対する食品衛生思想の普及・啓発をより一層強力に推進しているところです。</p> <p>食品衛生月間の取組として、稚内地方食品衛生協会と連携し、食中毒予防の街頭啓発を次のとおり実施することとしましたので、お知らせします。</p> <p>1 日 時 令和4年(2022年)7月27日(水)午後1時30分から</p> <p>2 場 所 シティわっかない店前 西條稚内店前</p> <p>3 啓発内容 細菌による食中毒予防の3原則 ○ 清潔(細菌を付けない) ○ 迅速・冷却(細菌を増やさない) ○ 加熱(細菌をやっつける)</p> <p>4 啓発方法 パンフレット(配付資料)及びティッシュの配布</p>		
参考	<p>・街頭啓発は、配布物が無くなり次第、終了となります。</p> <p>・シティわっかない店前に報道(取材)の対応担当者を配置しています。</p>		
報道(取材)に当たってのお願い			
他のクラブとの関係	同時配付	(場所)	
	同時レク		
担当 (連絡先)	<p>保健環境部保健行政室 生活衛生課長 木下 忍</p> <p>TEL ダイヤルイン 0162-33-3705 (内線3700)</p>		

《ご注意ください》

安全な
家庭調理
の心得

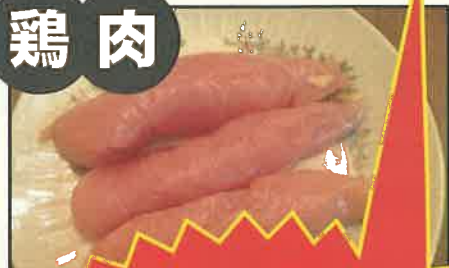
『新鮮だから安全』

ではありません!!



生・半生・加熱不足の鶏肉料理による
カンピロバクター食中毒が多発しています!

鶏肉



市販鶏肉から、カンピロバクターが高い割合で見つかっています!

20%~100%

(※)

(※) 過去の厚生労働科学研究の結果より

カンピロバクターって?

特徴: ニワトリやウシなどの腸管内にいる細菌で、少量の菌数でも食中毒を発生。熱に弱い。

食中毒の症状 (食べてから1~7日で発症)
: 下痢、腹痛、発熱

対策: 十分な加熱 (中心が白くなるまで焼く)
サラダなど生で食べるものとは別に調理
鶏肉を調理した器具は熱湯で消毒



● 家庭での食中毒を防ぐために ●

**鶏肉は中心部までしっかりと加熱、
他の食材に菌が移らないように注意!**



鶏肉は食生活に欠かせない食材です!
おいしく安全に食べましょう。



厚生労働省ホームページ「カンピロバクター食中毒予防について (Q&A)」もご覧ください。

<http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000126281.html>

飲食店での
外食時
にも要注意

生・半生・加熱不足の鶏肉料理による カンピロバクター食中毒が 多発しています!!



「新鮮だから安全」ではありません!

鶏肉

市販鶏肉から、カンピロバクターが高い割合で見つかっています!

20%~100%

(※)

(※) 過去の厚生労働科学研究の結果より



カンピロバクターって?

特徴: ニワトリやウシなどの腸管内にいる細菌で、少量の菌数でも食中毒を発生。熱に弱い。

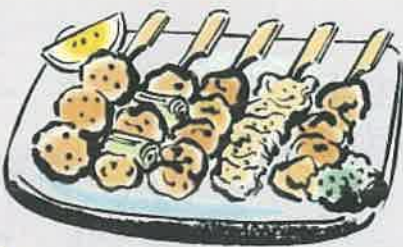
食中毒の症状 (食べてから1~7日で発症)
: 下痢、腹痛、発熱

対策: 十分な加熱 (中心が白くなるまで焼く)
サラダなど生で食べるものとは別に調理
鶏肉を調理した器具は熱湯で消毒



● 楽しい外食にするために ●

よく加熱された鶏肉料理を選んで 楽しい食事にしましょう!



鶏肉は食生活に欠かせない食材です!
おいしく安全に食べましょう。



厚生労働省ホームページ「カンピロバクター食中毒予防について (Q&A)」もご覧ください。

<http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000126281.html>

食中毒を防止しよう!!



稚内地方食品衛生協会

＜食品衛生月間＞ 8月1日～31日

ストップ・ザ・食中毒!



「清潔」(細菌を付けない)

食品・調理器具などは常に清潔に保ちましょう。
手を洗いましょう。

「迅速・冷却」(細菌を増やさない)

食材・食品の室温放置は止めましょう。
早めに調理・早めに食べましょう。

「加熱」(細菌をやっつける)

十分に加熱しましょう。温め直しも十分に。

稚内地方食品衛生協会