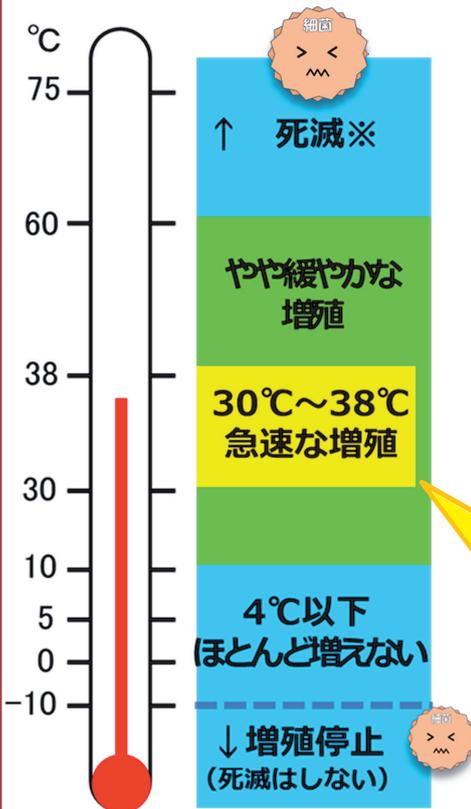


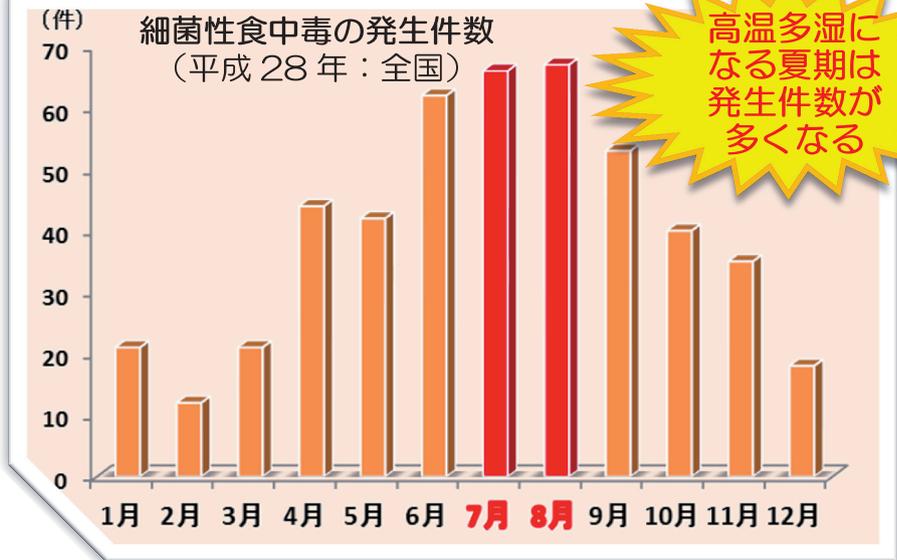


細菌による食中毒に注意!

特徴



※芽胞は生き残る
生き残った芽胞は増殖に適した環境になると増殖を始めます。

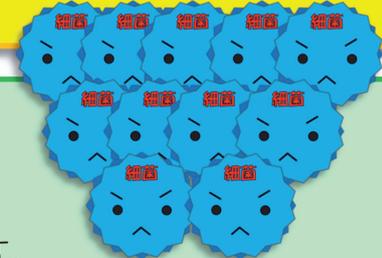


《細菌の増え方》

細菌は増殖に適した条件が揃うと、ねずみ算式に分裂して増えていきます。
細菌の種類によっては、約10分間に1回分裂し、増殖するものもあります。

《細菌の増える条件》

- ① 栄養：食品は細菌の栄養源です。
- ② 水分：細菌の増殖に水分が必要です。
- ③ 温度：食中毒菌は通常30~38°Cで急速に増えます。



予防方法と対策

① 石けんでよく手を洗いましょう!



② 食材は適正な温度で保管!



- ・冷蔵、冷凍が必要な食品は、必ず冷蔵庫に入れましょう。
- ・熱い物はよく冷ましてから冷蔵庫に入れましょう。

③ 加熱調理は十分に!

- ・目安は、中心部の温度が75°Cで1分以上。
- ・再加熱するときも十分に加熱しましょう。



食の安心・安全に関する情報をお届けします!

食の安心・安全メール登録キャンペーン

期間 平成29年8月1日～9月30日

新規登録の方に抽選で

プレゼント!



県産乳製品
詰め合わせ

※写真はイメージです。
商品は変更する場合があります。

登録方法

- ①【件名】に「メール配信希望」と記載します。
- ②【本文】に「居住地域(市町名称), 年齢(年代), 性別」を記載します。
- ③ yamaguchi-syoku@pref.yamaguchi.lg.jp へてに送信します。

(送信例)

件名：メール配信希望
本文：山口市、40代、男



送付(登録)先の二次元バーコード

《協賛》
山口県産牛乳
地産地消推進
協議会

配信の内容

農薬の残留や表示違反による食品の自主回収事案 など

食中毒発生情報 など

広域流通食品による健康被害事案 など

食に関する豆知識
食の安心・安全に関する施策 など

お問い合わせ先
山口県生活衛生課
TEL 083-933-2974

●お肉の加熱不足に注意!●

夏は焼き肉やバーベキューをする機会が多くなり、加熱不十分な食肉による食中毒が多発しています。

食肉の取扱いに十分注意して、おいしく・楽しく食べましょう。

- 焼き肉やバーベキューをするときは、生肉と野菜などを別々にし、生肉用の取り箸やトングを用意しましょう。
- 食肉を生や半生の状態で食べることは避け、中心部までしっかり加熱して食べましょう。

生や加熱不足の豚肉や豚レバーを食べると、E型肝炎ウイルスに感染するリスクがあり、重篤な肝障害を起こす可能性もあります。

●8月は食品衛生月間です●

食品衛生思想の普及・啓発、食品の安全性に関する情報提供、リスクコミュニケーションの推進を図るため、県では食品衛生月間事業を実施します。

【実施期間】

平成29年8月1日(火)～8月31日(木)

【主な取組内容】

- ・食中毒予防の啓発街頭キャンペーン
- ・食品衛生相談窓口
- ・食の安心・安全体験教室
- ・食の安心・安全メール登録促進キャンペーン

詳しくは、webページをご覧ください。
(7月下旬以降)

食の安心総合情報

検索

