

食中毒注意報 発令中!!



©岡山県「ももっち」

最近増えてます！

テイクアウト（持ち帰り）も 要注意

せっかくの美味しい料理も、食中毒になってしまったら大変！
次のポイントをしっかり守って、安全・安心にテイクアウト！



©岡山県「ももっち」

飲食店営業者のみなさまへ

- ・ 鮮魚介類などの生ものの提供は避け、出来るだけ
火を通した食材を使いましょう。
- ・ 食品の**温度管理**に注意しましょう。加熱の際は食品の
中心部までよく加熱、加熱後は速やかに**冷却**しましょう。
- ・ **速やかに食べ**てもらえるよう、**注意喚起**しましょう。



©岡山県「ももっち」

利用されるみなさまへ

- ・ 持ち帰ったらなるべく**早く食べ**ましょう。
- ・ 食べる前にはしっかり**手洗い**しましょう。
- ・ 常温のまま置いていませんか？
すぐに食べない時は**冷蔵庫に入れて保存**しましょう。

ミニクイズ

食中毒予防の3原則

菌を

「〇〇ない」
「〇〇〇ない」
「〇〇〇ける」

を 忘れずに！！



©岡山県「ももっち」

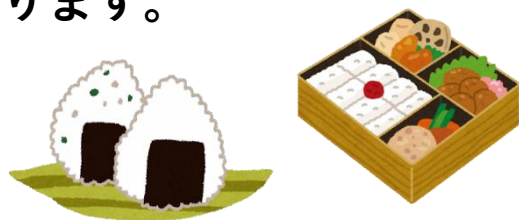
答えは裏面だよ！

岡山県・保健所

こんな食中毒にも注意！

黄色ブドウ球菌

- ・夏場、お弁当やおにぎり等が原因で多く発生します。
- ・手指などに多く存在しています。料理をする前には**しっかりと手洗い**しましょう。おにぎりは握る際は、**手袋やラップ**を用いれば予防になります。
- ・菌は常温で増殖します。食品は**冷蔵庫内（10℃以下）**で、**しっかり保存**しましょう。



ウェルシュ菌

- ・夏場の**煮込み料理（カレー等）**などで発生が見られます。
- ・芽胞を形成すると、100℃,6時間の加熱でも**生き残ります**。
- ・次の**3点**を心がけましょう。
 - ①作ったら**すぐ食べる**
 - ②保存する時は、**すぐに冷まして冷蔵庫へ**
 - ③再加熱する時は、**しっかり加熱**



カンピロバクター

- ・鶏の刺身、たたき、鶏のレバーなどの**加熱不十分な鶏料理**が原因で食中毒が起こります。
- ・わずかな菌数でも発症します。
「ちょっとだけなら大丈夫！」は間違いです！
- ・**しっかり加熱**することが1番の予防です。



答えは...

「つけない」

菌を「増やさない」

「やっつける」

詳しくはこちらからご覧ください

岡山県 食中毒予防 3原則

検索

