

報道関係者 各位

7月は夏期食品等監視強化月間です！ ～「まさか食中毒！？」を防ぎましょう～

県では、細菌性食中毒発生の危険性が高くなる夏、特に気温が高くなる7月を「夏期食品等監視強化月間」として、食品等事業者に対する監視指導を強化し、不適正な食品の流通を防止するとともに、消費者の方々に食品衛生についての正しい知識の普及啓発を行います。



↑食品の表面温度を測定し適正な温度で保存されているか、食品が積み上げられていないかなど陳列状況を確認中

1 実施期間

令和5年7月1日～7月31日

2 実施内容

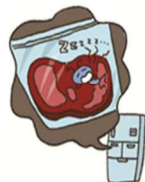
- 各保健所において、主に次の施設に対し重点的にHACCPに沿った衛生管理などについての監視指導を実施（約480施設予定）
 - ・飲食店や弁当屋、仕出し屋、旅館、ホテル、給食施設等の大量調理施設
 - ・食品を大量に取り扱うスーパーマーケット
- 食品等事業者及び一般消費者への講習会、講演会の開催
- やまがた食の安全ほっとインフォメーションやチラシ・SNSによる啓発

食中毒予防の3原則



菌をつけない = **しっかり洗う！**

- 生の肉や魚、卵などの食材を扱う前後は**手を洗い**、まな板などの器具も使用の都度**清潔**にしましょう。



菌を増やさない = **低温で保存！**

- 食べ物に付着した細菌を増やさないために**低温**で保存しましょう。
- 冷蔵庫を過信せず、**早めに**食べましょう。



菌をやっつける = **しっかり加熱！**

- ほとんどの細菌やウイルスは**加熱**によって死滅します。
- 食品の**中心部まで**75℃で1分以上**しっかり加熱**しましょう。

(政府広報より抜粋)



【問合せ先】

食品安全衛生課 食品衛生専門員 恵山 歩美
TEL 023-630-2677

[報道監] 防災くらし安心部 次長 柴崎 渉