

～ 食品衛生について～

Q1 食品衛生月間について教えてください。

A1 8月の1ヶ月間を「食品衛生月間」として、食中毒の発生を防ぐため、食品の取り扱いに注意されるよう呼びかけています。
細菌性食中毒が多発するこの時期に、あらためて食の安全について考えていただくために、街頭啓発や食中毒注意報の発令、食品衛生一斉監視指導等を行っています。

Q2 食中毒注意報はどのような時に発令されるのですか？

A2 食中毒注意報は、毎年7月1日から9月30日までの間、細菌性食中毒が発生しやすい気象状態になったとき発令します。
発令されたら食品関係業者、学校、社会福祉施設などに連絡しています。

Q3 個人で知りたい場合はどうすればいいですか？

A3 滋賀県の防災・防犯情報を電子メールでお知らせする「しらがメール」でお知らせしています。
あらかじめ登録していただくことでお手持ちの携帯電話やパソコンに情報が届きます。
登録は <http://www.pref.shiga-info.jp> です。滋賀県情報政策課のホームページからでも登録できます。また、保健所窓口にもチラシを置いていますのでご覧ください。

Q4 発令中に気をつけることは何ですか？

A4 調理する人はしっかり手洗いをして、調理器具は清潔にしましょう。
体調不良の場合は調理に従事しないようにしましょう。
冷蔵庫の過信は禁物です。ぎゅうぎゅう詰めやドアを頻繁に開けていると庫内の温度が上昇します。冷蔵庫に詰める食品は7割程度、ドアを開ける回数や開けている時間を減らす等の工夫で効率よく冷却しましょう。節電にもつながります。
食品は常温で長く放置しないで、十分に加熱調理して、できあがったものはでき

るだけ早く食べましょう。

暑いからといって暴飲暴食せず、体調管理に気をつけましょう。

Q5 4月には富山県などの焼肉店で腸管出血性大腸菌O111による食中毒が発生し、死亡された方もいらっしゃいます。このような食中毒を防ぐにはどんなことに注意すればいいですか？

A5 この食中毒の原因はユッケが強く疑われています。牛肉だけでなく、鶏肉など食肉の表面には、腸管出血性大腸菌、カンピロバクター、サルモネラなどの食中毒菌が付着しています。

現在の食肉処理技術では、食中毒菌を100%除去できないので、生で食べることは食中毒の危険性が高くなります。新鮮であっても安全ではありません。ですので、鶏肉、牛肉、豚肉などは、生、半生で食べず、しっかり加熱して食べることが大切です。

また、焼肉やバーベキューで肉を焼く時は、焼く箸と食べる箸を使い分け、よく焼いて食べてください。