

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!

飲食店営業者のみなさまへ



©岡山県「ももっち」

- ・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。

利用されるみなさまへ



©岡山県「ももっち」

- ・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」

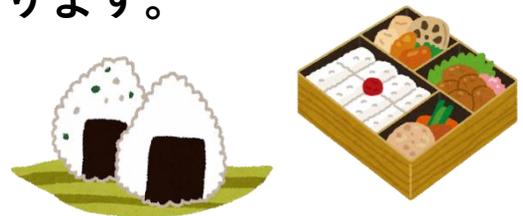
答えは裏面だよ!

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

