

# 山口県では、食の安心・安全に関する 様々な情報をお届けしています！

「やまぐち食の安心・安全推進協議会（事務局：山口県生活衛生課）」では、  
様々な方法で、日常に役立つ情報を発信しているの、ぜひご活用ください！

## ✕ 及び Instagram による情報発信

（アカウント名：食の安心・安全やまぐち）



### 投稿内容

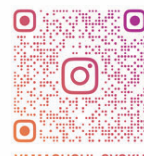
- **食中毒予防**や**食品の安全性**に関する知識
- **自主回収**や**食中毒**の発生状況 …など



フォローはこちらから！



< ✕ >



YAMAGUCHI\_SYOKU

< Instagram >



ちよんこの  
アイコンが目印！



食の安心・安全やまぐち

@yamaguchi\_syoku

ふくの素人調理はやめましょう

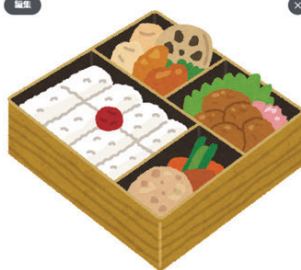
ふくにはテトロドトキシンという猛毒があり、通常の加熱では壊れません  
また、その毒性は種類や産地地域等で異なります  
正しく調理しないと食中毒を起こす危険性があるので、ふくの素人調理は  
絶対にやめましょう



食品の #自主回収 が行われています

商品名：幕の内弁当  
回収理由：期限表示の欠落  
（正：消費期限 令和6年4月1日）  
問い合わせ先：〇〇弁当屋（xxx-△△-xxxx）

詳細は、県HPをご覧ください  
<https://www.pref.yamaguchi.lg.jp/soshiki/39/19372.html>  
※反映まで時間がかかる場合があります



このほか、情報誌や  
メールマガジンでも  
食の安心・安全に関する  
情報を発信しています。



詳しくは、**県HP**を  
ご覧ください。➡



食の安心・安全に関する情報を利用して、  
笑顔あふれる食卓を守りましょう…