



【発行】 やまぐち食の安心・安全推進協議会
(事務局) 山口県環境生活部生活衛生課
753-8501 山口市滝町 1- 1
TEL : 083-933-2974/FAX : 083-933-3079
E-mail : a15300@pref.yamaguchi.lg.jp

細菌性食中毒に注意しましょう

食中毒は季節を問わず発生していますが、高温多湿の夏期は、特に細菌性の食中毒が多く発生しています。次のポイントに注意してしっかり予防しましょう。

食中毒予防の 3原則

つけない



- 調理前や食事前などは必ず石けんで手を洗しましょう。
- 調理済み食品の盛りつけは、直接手で行わず、箸などを使用しましょう。

増やさない



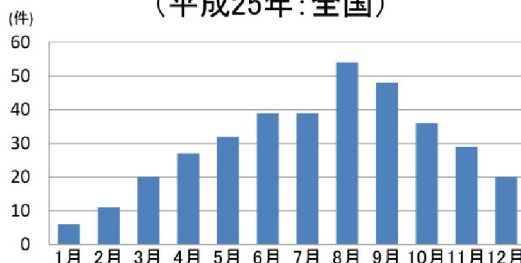
- 食べ物に付着した菌を増やさないためには、低温で保存することが重要です。
- 細菌の多くは高温多湿な環境で増殖が活発になりますが、10℃以下では増殖がゆっくりとなり、マイナス15℃以下では増殖が停止します。

やっつける



- ほとんどの細菌は加熱によって死滅します。
- 特に肉料理は中心までよく加熱することが大事です。中心部を75℃で1分以上加熱することが目安です。
- 使ったまな板や包丁などはすぐに洗剤で洗い、熱湯などで消毒しましょう。

細菌性食中毒の発生件数 (平成25年:全国)



夏期は細菌性食中毒が多く発生しています！平成25年は、山口県でも7月に2件、8月に1件の細菌性食中毒が発生しました。

～ 細菌の増え方 ～

細菌は増殖に適した条件がそろると、1個が2個、2個が4個と分裂します。種類によっては、次のように増殖します。

1時間後	64個
2時間後	約4千個
3時間後	約26万個

調理をしたらなるべく早く食べる(細菌が増える時間を与えない)ことが大切です！

やまぐち食の安心・安全メール登録促進キャンペーン

期間中に登録された方に抽選で150名様に素敵な賞品が当たります！

キャンペーン期間

平成26年8月1日(金)～9月15日(月・祝日)

応募方法

やまぐち食の安心・安全メールに登録

賞品

- 県産乳製品の詰め合わせ
- 県産食品カタログギフト まるごと!やまぐち(さざ波)

詳しくは、食の安心総合情報ホームページをご覧ください。

やまぐち食の安心総合情報

検索

食肉の衛生検査

県では、食肉の安全性を確保するため、法律に基づいた検査を行っています。

牛・豚など

牛、豚などは、と畜場で処理されて食肉になります。と畜場では、と畜検査員（獣医師）が1頭ごとに検査を行っています。また、48か月齢超の牛については、BSE検査を行っています。



と畜検査



BSE検査

鶏など

鶏などの食鳥は、食鳥処理場で処理されて食肉になります。食鳥処理場では、食鳥検査員（獣医師）と食鳥処理衛生管理者により、1羽ごとに検査を行っています。



食鳥検査

[平成25年度 県内における検査頭数]

	牛	豚	鶏
検査頭数	3,992頭	13頭	7,468,729羽

牛、豚、鶏以外は、と畜・処理実績はありませんでした。

食肉（牛・豚・鶏など）は、全ての検査に合格したもののみが出荷されています。

山口県産牛

山口県産牛肉販売協議会では、県内で生産された新鮮で、安心して食べていただける牛肉を「山口県産牛」と統一表示し、消費拡大を進めています。

山口県産牛肉とは

「県内で牛肉生産を目的に飼育された肉専用種等」で、その品種は和牛（黒毛和種、無角和種）、交雑種、乳用種、その他としています。その最終肥育地が県内で、飼養期間の1/2以上が県内で飼養されていることが条件です。繁殖・搾乳に用いた牛は除いています。



8月は食品衛生月間です

食品衛生思想の普及・啓発、食品の安全性に関する情報提供、リスクコミュニケーションの推進を図るため、県では食品衛生月間事業を実施します。

【実施期間】

平成26年8月1日(金)~8月31日(日)

【主な取組内容】

- ・食中毒予防の啓発街頭キャンペーンの実施
- ・食品衛生相談窓口の開設
- ・食の安心・安全体験教室の開催

詳しくは、こちらのページをご覧ください。



山口県報道発表ページ