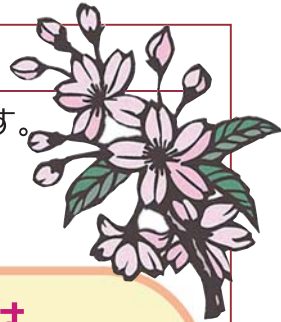




●お花見シーズンの食中毒予防●

春の行楽シーズンとなりました。お花見など屋外で食事をする機会が増える季節です。食中毒を防ぐために、食品等の取扱いには十分に注意しましょう。



食中毒を防ぐには

バーベキューでは

- 調理までの間、生肉を低温保存(10℃以下)するようにしましょう。
- 肉を加熱不十分な状態で食べないように気を付けましょう。
- 「焼くときの箸」と「食べるときの箸」は区別しましょう。

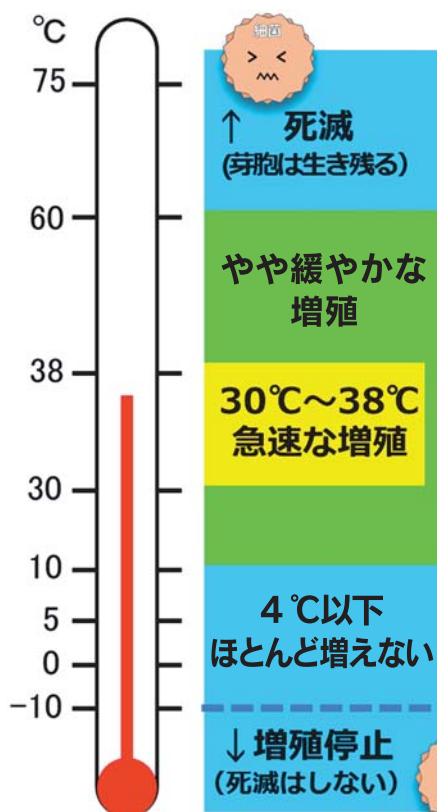


お弁当を作る場合は

- おにぎりは、ラップに包んで握りましょう。
- 加熱は、中心部までしっかり火を通しましょう。
- よく冷ましてから、汁気を切って容器に詰めましょう。



食中毒細菌の特徴～増殖を防ぎましょう!～



《細菌の増え方》
細菌は増殖に適した条件が揃うと、ねずみ算式に分裂して増えていきます。細菌の種類によっては、約10分間に1回分裂し、増殖するものもあります。

《細菌の増殖に適した条件》

- ①栄養：食品は細菌の栄養源です。
- ②水分：細菌の増殖に水分が必要です。
- ③温度：食中毒菌は通常30～38℃で急速に増えます。



手洗いは

正しく行いましょう。



保存するときは

冷蔵・冷凍が必要な食品は、必ず“冷蔵庫”や“冷凍庫”に入れましょう。

詰めすぎに注意しましょう。



「平成28年度食の安心モニター」募集!!



県では、日常の買い物を通じて食品表示などをモニタリングしていただき、その結果を報告していただく「山口県食の安心モニター」さんを募集します。



1 応募資格

県内にお住まいの18歳以上の方（平成28年4月16日時点）

2 任期・人員

委嘱日～平成29年3月31日 40名

3 応募方法

応募申込書に必要事項を記入の上、お住まいの市又は町の消費者行政担当課にお申し込みください。

4 応募申込書の入手方法

市町の消費者行政担当課、山口県生活衛生課、県民局、健康福祉センターに用意してあるほか、インターネット（食の安心総合情報ホームページ）でも入手できます。

5 応募期間

平成28年3月22日(火)～平成28年4月14日(木)

主な活動内容

- 日常の買い物を通じた販売店の食品表示や衛生管理等のモニタリング
- モニタリングで発見した不適正な食品の取扱い等の通報（随時）
- 地域住民からの食の安心・安全に関する相談等への対応（県の窓口への取次ぎ等）
- 活動状況の定期報告及び県の施策への提言
- 研修会等への参加

6 その他

- 採用の可否は、平成27年5月上旬頃に直接本人に御連絡いたします。
- 応募いただいた個人情報は、本募集に係る事務以外には使用しません。

●食の安心総合情報ホームページ●

山口県の食の安心総合情報ホームページでは、食の安心・安全に関する緊急情報や県からののお知らせを随時掲載しています。

こちらのコードで下記のページが表示されます。



やまぐち食の安心総合情報

検索

●食の安心ダイヤル●

山口県では「食の安心ダイヤル」を設置し、県民の皆さんからの食の安心・安全に関する相談をお受けしています。

○受付時間：月曜日～金曜日 8:30～17:15
（祝日・年末年始を除く）

設置場所	電話番号
食の安心相談室(県庁)	083-933-3000
岩国健康福祉センター	0827-29-1529
柳井健康福祉センター	0820-22-3890
周南健康福祉センター	0834-33-6432
山口健康福祉センター	083-932-2269
防府支所	0835-22-3742
宇部健康福祉センター	0836-33-3001
長門健康福祉センター	0837-22-2832
萩健康福祉センター	0838-25-2671
下関市立下関保健所	083-231-1936