

広 報 用 原 稿

食品衛生月間についてお知らせします。

滋賀県では、8月1日（金曜日）から31日（日曜日）までの1か月間を「食品衛生月間」とし、食中毒の発生を防ぐため、食品の取扱いに注意するよう呼びかけています。

夏の暑い時期には、カンピロバクター、腸管出血性大腸菌、黄色ブドウ球菌などの食中毒菌が増えやすくなり、全国的に食中毒事件が多発し、多くの患者が出ています。

食中毒の原因となる食べ物は色や臭いで見分けることができませんので、次のことに充分気を付けて、食中毒を予防しましょう。

- ①食品を取り扱うときは、しっかりと手を洗いましょう。
- ②まな板、ふきんなどは熱湯や消毒薬で消毒しましょう。
- ③できるだけ速やかに調理し、調理後は早く食べましょう。
- ④食品は放置しないで冷蔵庫に入れましょう。
- ⑤生ものはできるだけ避け、加熱する食品は、中心部まで十分に熱がとおるように調理しましょう。特に鶏肉などの食肉は中心部まで十分に加熱調理し、生や加熱不十分のまま食べるのは避けましょう。

また、食品衛生月間中には、各保健所で食中毒予防のための啓発事業などが実施されますので、食品衛生について考えてみる機会にはいかがでしょうか。

《参考》【県内食中毒発生状況（R7.7.10 現在）】（大津市除く）

	令和7年度 (4月～現在)	令和6年度 同期	令和6年度 (R6.4～R7.3)
発生件数	2件	1件	9件
患者数	46人	40人	194人

- 食の安全に関する様々な情報は、滋賀県食の安全推進室のホームページ「食の安全」に掲載しますので、是非ご覧ください。

「食の安全」 <https://www.pref.shiga.lg.jp/ippan/kurashi/syokunoanzen/>



- メールマガジン「食の安全プチ通信」では、県内で発生した食中毒などの情報を随時、「しらが(知らせる滋賀情報サービス)」により配信しています。

「しらが」 <https://www.pref.shiga.lg.jp/ippan/kurashi/ict/306374.html>

