

2014. 6. 30

夏期の食中毒に注意しましょう

食中毒が増加するシーズンを迎えました。食中毒は家庭でも発生しています。厚生労働省等が掲載する「食中毒予防の3原則」や「家庭でできる食中毒予防の6つのポイント」を参考にし、食中毒を防止しましょう。

関係情報を以下のホームページアドレスに掲載しておりますので、お知らせします。

【食中毒を防ぐ3つの原則】

食中毒の原因を「つけない」「増やさない」「やっつける」

【関係情報】

○政府広報オンラインお役立ち情報

「食中毒を防ぐ3つの原則・6つのポイント」

http://www.gov-online.go.jp/featured/201106_02/

○政府広報オンラインお役立ち情報

「ご注意ください！お肉の生食・加熱不足による食中毒」

<http://www.gov-online.go.jp/useful/article/201005/4.html>

○政府インターネットテレビ

「つけない！増やさない！やっつける！家族と自分を食中毒から守る予防法」

<http://nettv.gov-online.go.jp/prg/prg6419.html>

○厚生労働省家庭でできる食中毒予防の6つのポイント

<http://www1.mhlw.go.jp/houdou/0903/h0331-1.html>

(リーフレット) <http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/dl/point0709.pdf>

○食品安全委員会食中毒予防のポイント

<http://www.fsc.go.jp/sonota/shokutyudoku.html>

●内容に関するご意見・お問い合わせ先

・長野県庁健康福祉部食品・生活衛生課

(電話 026-235-7155, FAX 026-232-7288, 電子メール shokusei@pref.nagano.lg.jp)

・最寄りの保健福祉事務所（保健所）食品衛生相談窓口