

2015. 6. 22

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>

○お肉による食中毒予防

「お肉の食中毒を避けるにはどうすればよいの？」(三つ折りリーフレット)

http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisaku-jouhou-11130500-Shokuhinanzenu/nikuA4_0105_1MB.pdf

「お肉はしっかり焼いて食べようね。」(ポスター)

http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisaku-jouhou-11130500-Shokuhinanzenu/namashoku_poster.pdf

●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