

食中毒注意報の発令について

岡山県では、令和7年6月16日付で食中毒注意報が発令されました。町民のみなさんは「食中毒予防の三原則」に注意して食品を取り扱い、食中毒を予防するようにお願いします。

食中毒予防の三原則

- 1 『清潔』（菌を付けない）
 - ・調理前、食事前、トイレ後には、手をよく洗いましょう。
 - ・台所は、整理整頓し、常に清潔にしましょう。
 - ・まな板、ふきん等の調理器具は、十分に洗浄・消毒を行いましょう。
 - ・焼き肉をする時は、生の肉をつかむはしと食べるはしを使い分けましょう。
- 2 『迅速・冷却』（菌を増やさない）
 - ・生鮮食品や調理後の食品は、できるだけ早く食べましょう。
 - ・生鮮食品や調理後の食品を保存するときは、10℃以下で保存しましょう。（生食用鮮魚介類は、4℃以下で保存するよう努めましょう。）
- 3 『加熱』（菌をやっつける）
 - ・加熱して食べる食品は、中心部まで十分に火を通しましょう。
 - ・特に、食肉は中心の色が完全に変わるまで十分に火を通し、生食は避けましょう。