

## 家庭で実践しよう！食中毒予防

梅雨時から夏にかけては、気温と湿度の両方が上昇して細菌が繁殖しやすい時期です。この時期、手洗い不足や食材の保存方法など、家庭でのちょっとした油断で食中毒が起こることもありますので特に注意が必要です。

### 食中毒を予防する3原則



#### つけない！！

- ・手や洗える食べ物はしっかり洗う
- ・調理器具や食器の洗浄



#### 増やさない！！

- ・生ものや作った料理は室温に放置しない
- ・食材や食品の解凍は、電子レンジや冷蔵庫で！



#### やっつける！！

- ・食材の中心まで熱が通るよう十分に加熱



### 食中毒をおこす主な細菌とウイルス

#### 【サルモネラ菌】

原因：十分に加熱していない卵・肉・魚など

特徴：乾燥に強く、熱に弱い

症状：食後6～48時間で吐き気、腹痛、下痢など

#### 【カンピロバクター】

原因：十分に加熱していない肉(特にとり肉)や飲料水、生野菜、ペットから感染することも

特徴：乾燥に弱く、加熱すれば菌は死滅

症状：食後2～7日で下痢、発熱、吐き気など

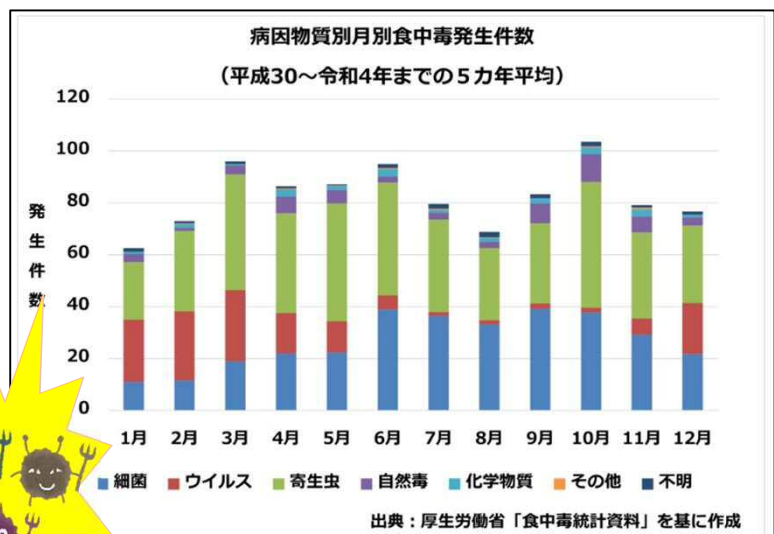
#### 【ノロウイルス】

原因：十分に加熱していないカキなどの二枚貝  
ウイルスに汚染された水道水、井戸水など

特徴：熱に弱いので、85度以上で1分間以上加熱

症状：食後1～2日で吐き気、ひどい下痢、腹痛など

### 食中毒は年間を通して発生しています



日頃から食中毒の予防に心がけてください

食中毒から身を守るには

検索

農林水産省ホームページ

<https://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/foodpoisoning/>

詳しくはこちらへ



# 移動消費者の部屋 を開設しました!

九州農政局では、移動消費者の部屋を開設し、食生活等に関する身近な情報の提供や農林水産省の取組などをお伝えしています。

## 📍 熊本県民交流会館パレア R5.3.16~3.29

【展示内容】

- ・みどりの食料システム戦略
- ・食育
- ・食品ロス
- ・農業女子
- ・食中毒予防



## 📍 フードパル熊本 R5.5.6~5.7

「フラワー&フーズフェスティバル」で移動消費者の部屋を開設しました。今回は米の消費拡大、日本型食生活の推進、食品ロス等をテーマにパネル展示やパンフレットの提供を行いました。



遊んで学ぶお箸の使い方  
「豆運びゲーム」に挑戦!

30秒で豆をいくつ運べるか  
子どもから大人まで多くの方に挑戦していただきました。

※今回の最高記録です!



ようこそ  
消費者の部屋へ

検索



## 出前講座のご案内



九州農政局では、農林水産省が行う食品安全等に関する取組をご紹介するため、消費者の皆さんが開催する勉強会等に職員がお伺いしています。

詳しくは、九州農政局のホームページをご覧ください。



九州農政局  
出前講座

検索



【お問い合わせ先】  
消費生活課  
課長補佐（消費者対応）  
TEL 096-300-6117(直通)

(お問い合わせ先)

農林水産省九州農政局消費・安全部消費生活課  
〒862-8527 熊本市西区春日2-10-1  
TEL 096-211-9111 (代) 内線4215

