

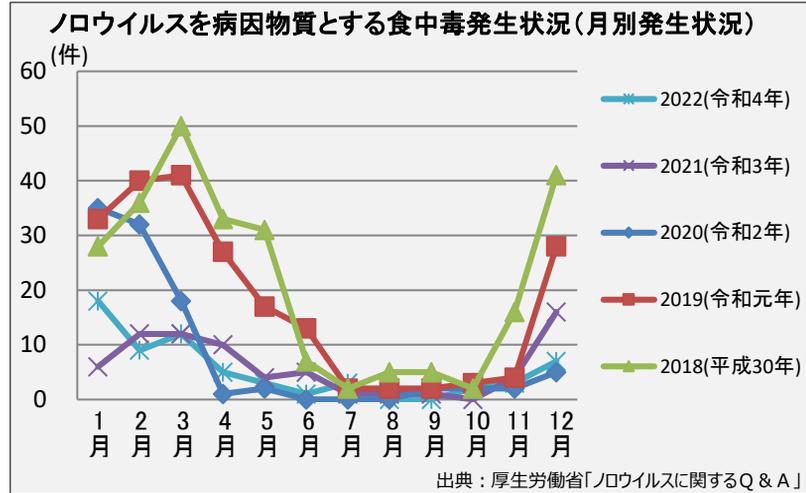
## 冬の食中毒予防

～冬の味覚を美味しく召し上がるために～

カキやホタテ貝、寒ブリ等、冬の食材の美味しい季節となりました。

でも、食中毒は一年を通して季節を問わず発生しています。

特に**ノロウイルス食中毒**は、11月から3月にかけて発生が増加しています。



## ノロウイルスによる感染について

### 【感染経路】

- \* 感染した人が調理などをして汚染された食品
- \* ウイルスの蓄積した、加熱不十分な二枚貝など
- \* 患者のふん便やおう吐物からの二次感染
- \* 家庭や施設内などでの飛沫などによる感染

### 【症状】

- \* 潜伏時間：感染から発症まで、24～48時間
- \* 吐き気、おう吐、下痢、腹痛、微熱が1～2日続く
- \* 幼児や抵抗力が落ちている人は、症状が重くなることもあります。

### 【予防のポイント】

#### ☆しっかり手洗いを

手洗いは食中毒予防の基本です。食材を調理する際や食べる前は必ず手を洗い、食品に食中毒菌等を付けないようにすることが大切です。

#### ☆「加熱用」の表示があるものはしっかり加熱

加熱が必要な食材は、中心までしっかりと火が通るまで加熱しましょう。(中心部を85～90℃で90秒間以上)

#### ☆調理器具やキッチンは清潔に

調理器具やキッチンは常に清潔にしましょう。ふきんやまな板は、洗浄後に煮沸消毒をするか、塩素消毒液を使うことが有効です。



※ 農林水産省においても、食中毒予防に関する情報を発信しています。

詳しくは、こちらをご覧ください⇒

食中毒から身を守るには

検索



# 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。

10月は2会場において「みどりの食料システム戦略」「食品ロス」「食育」「食の安全」などをテーマに、パネル展示、パンフレット配布、豆運びゲーム等を行い、多くの方にご来場いただきました。

今後も機会を捉えて「移動消費者の部屋」を開設し、農林水産省の取組などを皆様に情報提供したいと思えます。



## 第32回神楽フェスティバル

(道の駅波野「神楽苑」) R5.10.7



・季節から、野生のきのこ（有毒きのこ等）に関するパネルに興味を示される方が多く見受けられました。

## 第46回みんなの消費生活展

(大分県大分市) R5.10.14



・来場者から「各種の展示パネルについてはとても参考になった」とのご感想をいただきました。

## 「消費者団体等との意見交換会」を開催しました！

九州農政局では、消費者に農林水産行政の理解増進と食と農の結びつき強化を図る観点から、情報提供と知識の普及を目的に消費者団体等との意見交換会を開催しています。



9月27日、長崎市において、長崎県内の消費者団体等にご出席いただき、「みどりの食料システム戦略」をテーマに意見交換を行いました。参加者からは「農業を取り巻く状況が非常に厳しいことを改めて認識した」、「さらに自給率が下がるという危機感を持って考えなければいけない」などのご意見等をいただきました。



## 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、消費者の皆さんが主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。

【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)



九州農政局  
出前講座

検索



(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

