

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、**冬の食中毒に気をつけてください。**

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。**

ここでは、ノロウイルスをはじめとする冬の時期の食中毒を予防するときにあたって**気をつけるポイント**をご紹介します。



☆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。



しっかり「手洗い」

☆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、洗浄後に煮沸消毒するか、塩素消毒液を使うことが有効です。



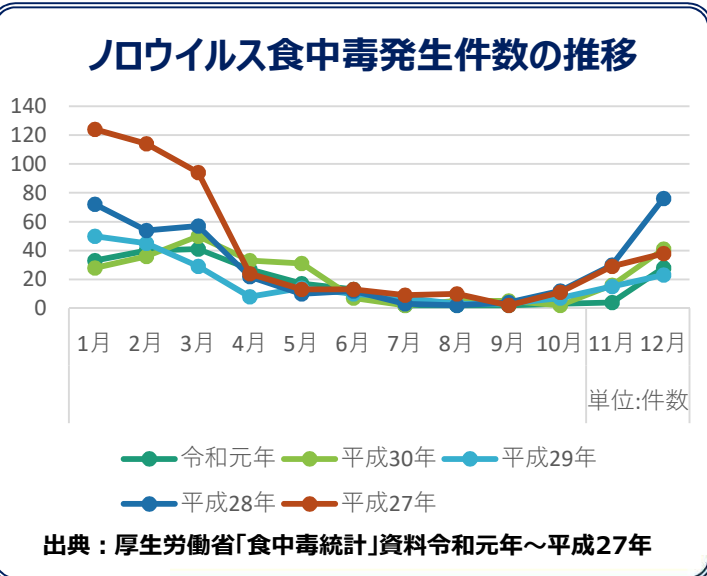
中心までしっかり「加熱」

美味しい「冬の味覚」



☆「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。）



未来の食を担う

若い世代の方々へ、 出前講座で情報発信!!



◆鹿児島大学農学部◆

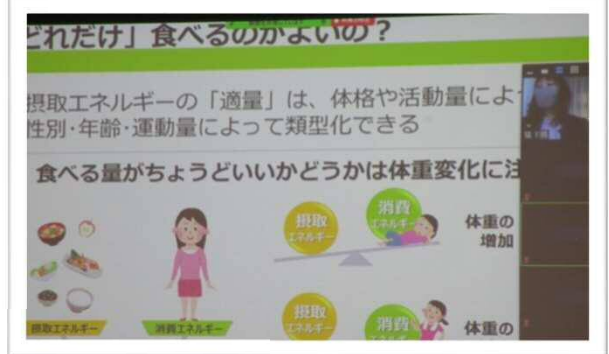
令和2年12月17日(木曜日)、鹿児島大学農学部農獣医共通棟講義室において、生物統計学を受講している大学生148名の方に「安全で健やかな食生活を送るために」について出前講座を開催しました。健やかな「ちょうどよい」バランスの食生活、近年発生した食中毒の事例からわかること、家庭でできる食中毒対策などについて話題提供を行いました。

～対面講座とオンライン講座の併用～

◆対面講座の様子◆



◆オンライン講座の様子◆



◆家畜育種学研究室准教授下桐先生のご協力のもと、対面及びオンライン講座の併用が実施できました◆

◆熊本県立大学環境共生学部◆

令和2年11月17日(火曜日)、熊本県立大学の講義室において、環境共生学科食健康環境学専攻3年生41名を対象に「安全で健やかな食生活を送るために～アクリルアミドを減らすために家庭でできること～」について出前講座を開催しました。食品中のアクリルアミドはどうやって生成されるのか、家庭でできるアクリルアミドの低減対策等について話題提供を行いました。



◆アンケートでは多くのご意見・ご感想いただき、ありがとうございました◆

「出前講座」を行っています!

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、担当：課長補佐(消費者対応)
TEL096-300-6117(直通)までご連絡ください。

九州農政局 出前講座

※詳細については、九州農政局ホームページをご覧ください。



(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4214 FAX 096-211-9700

