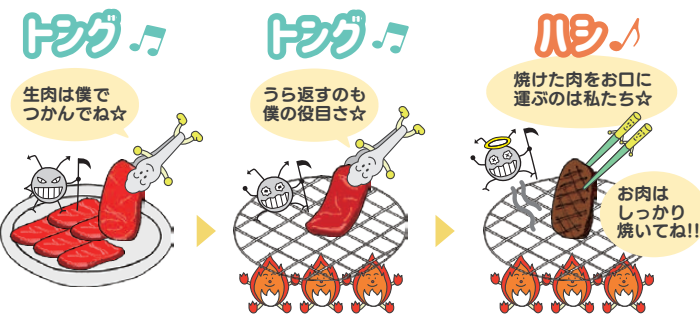


夏のBBQなどでお肉を焼くときは 『トング・トング・ハシ』が愛言葉!!

夏は家族や友人と集まってバーベキューなどでお肉を焼いて食べる機会が増えます。お肉は焼き方を間違えると、せっかく加熱してやっつけた食中毒菌がもう一度お肉に付いてしまうことがあります。トングとハシを正しく使って、お肉に付いている食中毒菌をやっつけてから食べましょう。



岡崎市では毎年市内の幼稚園、保育園などを回ってダンスや映像を交えながら正しいトングとハシの使い方をレクチャーしています。令和6年度には、このような活動が評価され、一般財団法人日本公衆衛生協会から衛生教育奨励賞の表彰を受けました。



🍴 外食時のお店選びの参考に 🍴

食品衛生管理優秀店認定制度について

岡崎市では衛生管理が特に優秀なお店を食品衛生管理優秀店として認定しています。目印はこちらのステッカーです。



詳しくは、市ホームページで。



家庭でできる 食中毒予防

Point 1 購入

- ☐ 肉や魚はそれぞれビニール袋に入れてから持ち帰ろう。
- ☐ 帰り道は寄り道せずに帰ろう。



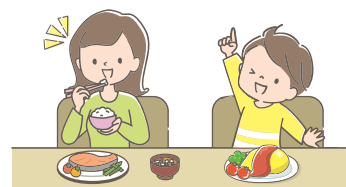
Point 3 下準備

- ☐ 正しい手洗い方法で手を洗ってから下準備に取り掛かろう。
- ☐ 正しい手洗いについては、市ホームページで。
- ☐ 野菜などの食材はしっかりと水で洗おう。



Point 5 食事

- ☐ 食品を室温に長く放置しないようにしよう。
- ☐ 食事の前にもう一度手を洗おう。



食中毒予防の3原則

食中毒予防の力ぎは食中毒菌を



詳しくは、動画もチェック!



6つのポイント

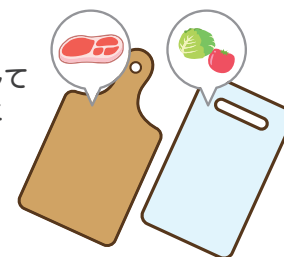
Point 2 保存

- ☐ 冷蔵保存が必要な食品はすぐに冷蔵庫へ入れよう。



Point 4 調理

- ☐ 肉は中心部までしっかり加熱しよう。
- ☐ まな板を使い分けるなどして加熱しないで食べる食品にお肉についている菌がつかないように気を付けよう。



Point 6 残った食品

- ☐ 傷みやすい食品は思い切って捨てよう。
- ☐ 残った食品は、きれいな食器を使って保存しよう。



📺 動画で学ぼう!

カンピロバクター・ノロウイルス

感染経路や原因の異なる2種類の食中毒菌・ウイルスについて、分かりやすいショート動画を作成しました。



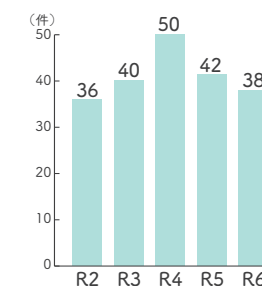
家庭での食中毒を予防しよう!

食中毒は、広く報道されているもの以外にも身近で発生していることがあります。特に家庭内での食中毒は、判明しているものだけで全国の食中毒発生件数の1割を占めています。また、仮に家庭内で食中毒が発生していたとしても、胃腸風邪や単なる腹痛であると誤って認識し、見逃されてしまうことがあります。

これから紹介するポイントをしっかりと押さえて家庭内での食中毒を予防しましょう。

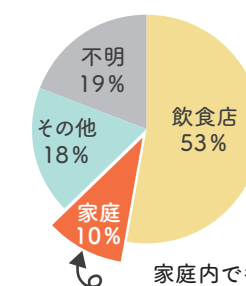
生活衛生課 ☎ 23・6068 FAX 73・6600

過去5年の食中毒発生件数
(令和2～6年。愛知県)



出典: 愛知県ホームページ

食中毒発生場所
(令和6年。全国)



家庭内でも意外に食中毒が発生していることが分かります。

出典: 厚生労働省ホームページ