

松江市 報道機関配布資料

令和8年6月25日

件名

令和8年度夏期の食品衛生強化月間の実施について

内容

- I 目的 夏期における食中毒の発生防止と食品衛生の向上を図るため、食品関係営業者等に対する立入検査等により監視指導を強化する。
- II 実施期間 令和8年7月1日（水）～8月31日（月）
- III 実施機関 松江市・島根県共同設置松江保健所
- IV 実施方法
 - 1 施設に対する立入検査等
 - 2 消費者及び事業者に対する食中毒予防に関する正しい知識の普及
 - 3 収去検査
- V 事業者及び消費者への注意喚起及び啓発事項（主な食中毒の原因菌別）
 - 腸管出血性大腸菌
 - ・焼肉など客が自分で肉などを加熱して食べる飲食店の場合、店側は、生肉用と焼いた肉用の tong や箸を提供し、あわせて十分に加熱して食べるよう注意喚起する。
 - ・ハンバーグなどの肉料理は中心部まで加熱する。
 - ・生野菜など加熱せず食べる食品は十分洗い、生肉を調理した器具に触れないようにする。
 - カンピロバクター
 - ・生食用又は加熱不十分な鶏肉を提供しない。鶏肉は十分に加熱して食べる。
 - ウエルシュ菌
 - ・カレー、シチューなどの煮込み料理や、大量に調理された食品を原因とすることが多い。高齢者施設や社会福祉施設などの大量調理施設では、特に注意が必要。
 - ・調理後は速やかに食べる、保存するときは小分けにし、粗熱を取って冷蔵又は冷凍で保存する、温め直すときは十分に加熱するなど、食品を適切に取り扱う。
- VI 家庭でできる食中毒予防のポイント
添付資料「家庭でできる食中毒予防の6つのポイント」参照

【問い合わせ】

松江市健康福祉部 保健衛生課 担当：加藤、山坂 電話：0852-28-8285

家庭でできる 食中毒予防の6つのポイント

point 1

食品の購入

消費期限などの
表示をチェック!

寄り道しないで
まっすぐ帰ろう

肉・魚はそれぞれ
分けて包む

できれば
保冷剤(氷)
などと一緒に

point 2

家庭での保存

帰ったらすぐ冷蔵庫へ!

入れるのは7割程度に

肉・魚は汁が
もれないように
包んで保存

停電中に庫内温度に
影響を与える扉の
開閉は控えましょう

冷蔵庫は
10℃以下に
維持

冷凍庫は
-15℃以下に
維持

point 3

下準備

冷凍食品の
解凍は
冷蔵庫で

タオルやふきんは
清潔なものに交換

ゴミはこまめに
捨てる

こまめに
手を洗う

肉・魚を
切ったら洗って
熱湯をかけておく

井戸水を使っていたら
水質に注意

肉・魚は生で食べる
ものから離す

野菜も
よく洗う

包丁などの器具、
ふきんは洗って消毒

point 4

調理

加熱は十分に
(めやすは中心部分の
温度が75℃で1分以上)

台所は
清潔に

作業前に
手を洗う

電子レンジを使う
ときは均一に
加熱されるようにする

調理を途中で
止めたら
食品は冷蔵庫へ

point 5

食事

食事の前に
手を洗う

盛り付けは
清潔な器具、
食器を使う

長時間室温に
放置しない

point 6

残った食品

時間が経ち過ぎたり
ちょっとでも怪しいと思ったら、
思い切って捨てる

手洗い後、
清潔な器具、
容器で保存

作業前に
手を洗う

温めなおすときは
十分に加熱する
(めやすは75℃以上)

早く冷えるように
小分けする

食中毒予防の3原則

食中毒菌を「付けない、増やさない、やっつける」