やまぐち食の安心・安全情報

第７号（平成26年７月）

【発行】 やまぐち食の安心・安全推進協議会
（事務局）山口県環境生活部生活衛生課
753-8501 山口市滝町１－１
TEL：083-933-2974/FAX：083-933-3079
E-mail：a15300@pref.yamaguchi.lg.jp

●細菌性食中毒に注意しましょう●

食中毒は季節を問わず発生していますが、高温多湿の**夏期は、特に細菌性の食中毒が多く発生**しています。
次のポイントに注意してしっかり予防しましょう。

食中毒予防の３原則

① つけない

・調理前や食事前などは必ず石けんで手を洗いましょう。
・調理済み食品の盛りつけは、直接手で行わず、箸などを使用しましょう。

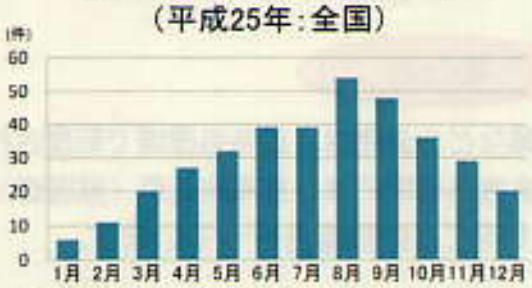
② 増やさない

・食べ物に付着した菌を増やさないためには、低温で保存することが重要です。
・細菌の多くは高温多湿な環境で増殖が活発になりますが、10℃以下では増殖がゆっくりとなり、マイナス15℃以下では増殖が停止します。

③ やっつける

・ほとんどの細菌は加熱によって死滅します。
・特に肉料理は中心までよく加熱することが大事です。中心部を75℃で１分以上加熱することが目安です。
・使ったまな板や包丁などはすぐに洗剤で洗い、熱湯などで消毒しましょう。

細菌性食中毒の発生件数
（平成25年：全国）



夏期は細菌性食中毒が多く発生しています！
平成25年は、山口県でも7月に2件、8月に1件の細菌性食中毒が発生しました。

～ 細菌の増え方 ～

細菌は増殖に適した条件がそろうと、１個が２個、２個が４個と分裂します。種類によっては、次のように増殖します。

１時間後	６４個
２時間後	約４千個
３時間後	約２６万個

※調理をしたらなるべく早く食べる（細菌が増える時間を与えない）ことが大切です！

●やまぐち食の安心・安全メール登録促進キャンペーン●

期間中に登録された方に抽選で150名様に素敵な賞品が当たります！

キャンペーン期間
平成26年８月１日(金)～９月15日(月・祝日)

応募方法
やまぐち食の安心・安全メールに登録

賞品
・県産乳製品の詰め合わせ
・県産食品カタログギフト　まるごと！やまぐち（さざ波）

登録方法

① 【件名】に「メール配信希望」と記載します。
② 【本文】に「居住地域（市町の名称）、年齢区分(年代)、性別」を記載します。
③ yamaguchi-syoku@pref.yamaguchi.lg.jp あてに送信します。
(QRコードをご利用ください)

◆詳しくは、食の安心総合情報ホームページをご覧ください。

やまぐち食の安心総合情報 検索

●食肉の衛生検査●

県では、食肉の安全性を確保するため、法律に基づいた検査を行っています。

牛・豚など

牛、豚などは、と畜場で処理されて食肉になります。
と畜場では、と畜検査員（獣医師）が１頭ごとに検査を行っています。また、48か月齢超の牛については、ＢＳＥ検査を行っています。

と畜検査

BSE 検査

鶏など

鶏などの食鳥は、食鳥処理場で処理されて食肉になります。
食鳥処理場では、食鳥検査員（獣医師）と食鳥処理衛生管理者により、１羽ごとに検査を行っています。

食鳥検査

［ 平成２５年度　県内における検査頭数 ］

	牛	豚	鶏
検査頭数	3,992 頭	13 頭	7,468,729 羽

※牛、豚、鶏以外は、と畜・処理実績はありませんでした。

食肉（牛・豚・鶏など）は、全ての検査に合格したもののみが出荷されています。

●山口県産牛●

山口県産牛肉販売協議会では、県内で生産された新鮮で、安心して食べていただける牛肉を「山口県産牛」と統一表示し、消費拡大を進めています。

山口県産牛肉とは

「県内で牛肉生産を目的に飼育された肉専用種等」で、その品種は和牛（黒毛和種、無角和種）、交雑種、乳用種、その他としています。その最終肥育地が県内で、飼養期間の１/２以上が県内で飼養されていることが条件です。
繁殖・搾乳に用いた牛は除いています。

山口県産牛
山口県産牛肉販売協議会

●8月は食品衛生月間です●

食品衛生思想の普及・啓発、食品の安全性に関する情報提供、リスクコミュニケーションの推進を図るため、県では食品衛生月間事業を実施します。

【実施期間】
平成２６年８月１日(金)～８月３１日(日)

【主な取組内容】
- 食中毒予防の啓発街頭キャンペーンの実施
- 食品衛生相談窓口の開設
- 食の安心・安全体験教室の開催

詳しくは、こちらのページをご覧ください。

山口県報道発表ページ