



知って対策！ 食中毒

そもそも、食中毒とは？

飲食物を介して人の体の中に入った病原微生物や有毒物質によって起こる健康障害をいいます。胃腸炎症状が主として現れますが、中には、呼吸困難などの神経症状をもたらすものもあります。

何が原因になるの？

大きく「細菌」「ウイルス」「自然毒」「化学物質」「寄生虫」に区分されますが・・・
「細菌」と「ウイルス」による食中毒患者が**全体の9割以上**を占めています。(平成29年)

この細菌やウイルスが飲食物を汚染しても、**見た目、におい、味に変化はありません。**
つまり・・・五感により、**飲食物の汚染に気づくことは困難**なのです。

**食中毒原因となる病原微生物の特徴を知り、
食中毒の発生を未然に防ぎましょう！**

食中毒の原因となる細菌は、**①栄養、②水分、③温度**の3条件がそろうと**急激に増殖**します。

食中毒予防の3原則

食品の衛生的な取扱いの基本であり、**細菌以外の食中毒予防にも役立ちます。**

1 清潔 ～食品に細菌を付けない～

○手洗いの徹底

料理を始める前や、手に細菌が付いた可能性がある時、清潔なものに触る前には手を洗いましょう。

Point

- ・指輪や時計は外して洗う。
- ・指先、爪の間、親指、手のしわ、指の間、手首は特に要注意！

清潔

迅速

温度管理

2 迅速 ～細菌を増やさない～

- ・食品は室温で長く放置せず、早く食べましょう。
- ・O157 は、室温でも15～20分で2倍に増えます。

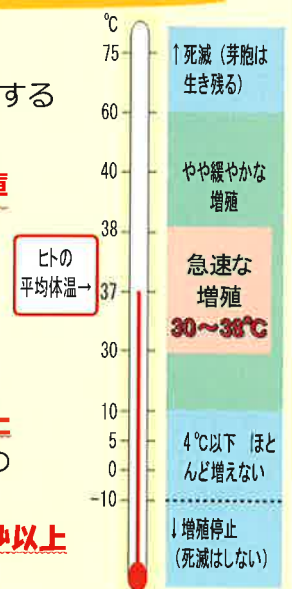
3 温度管理 ～細菌をやっつける～

○増やさない

食品は、細菌が増殖する温度帯で放置せず、**冷蔵庫または冷凍庫**に保管しましょう。

○やっつける

加熱のめやすは中心温度が
75℃以上で1分以上
※ノロウイルス汚染の可能性がある場合
85～95℃で90秒以上



▲細菌の増殖と温度

★イベント、レジャーで、食品を持参する際は、保冷剤(バッグ)を使って温度管理を行いましょう！



山口ゆめ花博

2018.9.14(金) - 11.4(日)
山口きらら博記念公園



サポートキャラクター
ちよるる



咲き誇る 1,000 万の山口県の花



日本一長い竹のコースター



海辺の環境を利用した
ダイナミックな遊びを体験

国内最大級の花と緑の祭典であり、会場には、1,000 万の山口県の花が華やかに咲き誇り、個性豊かな 8 つのゾーンでさまざまな魅力が体感できるようにしました。

日本一長い竹のコースターや日本一高い木のブランコなど、ここだけの体験が満載です！

「山口ゆめ花博」にイベント出展します！

山口県生活衛生課では、以下の日程でイベントを出展します！

食の安心・安全についての情報をご覧いただきながらオリジナルキーホルダーをつくる、大人にもお子様にも楽しんでいただける内容です！

オリジナルキーホルダーを作ろう！～食の安心安全教室～

【日 時】 9月14日、21日、28日
10月5日、12日 (すべて金曜日)

【場 所】 森のピクニックゾーン 常設テント

花博の思い出づくりにぜひ！お待ちしております♪



キーホルダー (イメージ)

■開催概要

【期 間】 2018年9月14日(金)～11月4日(日)
【会 場】 山口きらら博記念公園 (山口県山口市阿知須)
【入場料】 (大 人) 当日 1,200円・前売 900円
(高 校 生) 当日 800円・前売 600円
(小・中学生) 当日 600円・前売 500円
(小学生未満) 無料

【アクセス】 ○JRでの来場

山陽新幹線新山口駅から無料シャトルバスで約20分
JR宇部線阿知須駅から無料シャトルバスで約5分
○車での来場 (約7,000台の無料駐車場完備)
広島方面: 山陽自動車道山口南ICから約20分
福岡方面: 山陽自動車道宇部下関線経由
山口宇部道路阿知須ICから約10分
○飛行機での来場
山口宇部空港から無料シャトルバスで約35分

【お問合せ】 「山口ゆめ花博」事務局 TEL: 083-933-4805