

## 8月は「食品衛生月間」です

食品衛生管理の向上及び食中毒事故の防止を図るため、国は、毎年8月を「食品衛生月間」と定め、食品衛生に関する正しい知識の普及・啓発を全国で推進しています。

本県においても、期間中、関係団体と連携して、食中毒予防に関する啓発活動等を実施します。

### 1 期間

令和6年8月1日（木）～31日（土）

### 2 取組内容

一般社団法人群馬県食品衛生協会と連携した食中毒予防に関する啓発活動

- ・食中毒予防パンフレットの配布
- ・啓発ポスターの掲示及びのぼり旗の設置 等

---

—夏期は気温や湿度が高く、細菌性の食中毒が発生しやすい季節です—

### ★食中毒予防の3原則をしっかりと守りましょう！

- ① **菌をつけない（清潔）**：手と調理器具はいつも清潔に！  
調理を始める前や、肉・魚・卵を触った後は、手洗い・器具の消毒をしましょう。
- ② **菌を増やさない（迅速・冷却）**：食品はすぐに冷却、素早く解凍！  
食べ物に付着した菌を増やさないためには、低温で保存しましょう。
- ③ **菌をやっつける（加熱）**：しっかり加熱、中心まで加熱！  
中心部を75℃で1分以上加熱することが目安です。

### ★テイクアウトした食品は、速やかに食べましょう！

長時間持ち歩いたり、室内に放置したりすると、細菌が増殖し、食中毒の原因になることがあります。

群馬県ホームページに食品安全情報を掲載していますので、ご覧ください。

(URL： <https://www.pref.gunma.jp/site/shokunoanzen/>)