

「Let's健康おきなわ21」

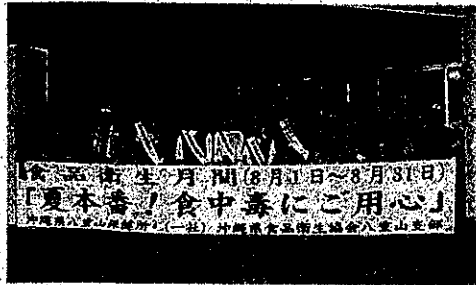


8月は食品衛生月間

沖縄食品衛生協会八重山支部支部長 赤山丈人

毎年8月1日～31日までの1カ月間を「食品衛生月間」と定め、厚生労働省・沖縄県主催で全国一斉に開催されています。

沖縄県は、年間を通して温暖で湿度が高く、食中毒の発生しやすい環境にあります。特に気温が高くなる夏場は、カン



ピロバクター、サルモネラ、黄色ブドウ球菌、腸管出血性大腸菌などの細菌による食中毒が多発しやすい季節であることから、食品の取り扱いには注意が必要です。

食中毒を予防するには、食中毒予防の3原則である食中毒菌を「つけない・増やさない・やっつける」を守り、衛生管理を徹底することが大切です。

沖縄県食品衛生協会では、食品営業施設の巡回指導や食品衛生講習会を通して、食品関連事業者や、消費者の皆さまに食品衛生思想の普及・啓発を図って食の安心・安全に取り組んでおります。

食品衛生月間期間中には食品衛生月間セレモニー・街頭キャンペーンを行い、マックスバリュやいま店、サンエー石垣

シティ、タウンプラザかねひで石垣店、店内営業施設の監視指導、食中毒予防食品表示に関するパネル展示・市民の皆さま



まに食の安全を呼び掛けるチラシを配布し、食中毒予防をアピールしました。

また、保育園を訪問して手洗い教室を開催し、先生方へ手洗いの大切さ・重要性・衛生的な手洗い手順を伝えていきます。

消費者の皆さまにはこの機会に食品衛生についてご理解を深めていただき、食品の取り扱いに細心の注意を払って食中毒にはくれぐれも気を付けていただき、

- 食中毒予防の3原則**
- つけない
 - よく手を洗う。食材ごとに調理器具を使い分ける
 - ふやさない
 - 食品を冷蔵庫または冷凍庫で保存する
 - やっつける
- 十分に加熱する(目安は中心部の温度が75℃で1分間以上)。ノロウイルスの汚染のおそれのある二枚貝などの食品の場合は、中心部が85～90℃で90秒以上加熱)
- 持ちこまない・並べない。
従業員の手洗いや、衛生的な作業着の着用、トイレの維持管理(消毒、消毒)

快適な食生活をお楽しみくださるようお願い申し上げます。

「Let's健康おきなわ21」は、八重山地区健康おきなわ21推進会議の構成機関・団体が『沖縄県の長寿復活に関する記事』を掲載しています。

八重山毎日
R1年8月10日(土)