

## 令和3年度食品衛生月間実施計画

| 実施日時                        | 実施事項               | 実施場所                     | 実施内容   | 実施公所   |
|-----------------------------|--------------------|--------------------------|--|--|
| 8月中                         | 市町村広報誌を活用した広報      | —                        | 家庭における食中毒予防等に関する啓発記事を作成し、管内市町村が発行する広報誌に掲載する。               | 東地方保健所<br>弘前保健所<br>三戸地方保健所<br>五所川原保健所<br>上十三保健所<br>むつ保健所 |
| 8月中                         | ラジオを活用した広報         | —                        | ラジオを通じて地域住民等に対する食中毒予防啓発を呼びかける。                             | 弘前保健所  |
| 8月中                         | 公共施設等でのポスター掲示による広報 | 管内市町村役場及び公共交通機関          | 市町村役場及び公共交通機関にポスターを掲示して食品衛生月間を周知する。                        | 弘前保健所  |
| 8月中                         | 大型商業施設等での広報活動      | 管内大型スーパー、産直施設等           | 店内に食品衛生啓発物品、食中毒予防リーフレット及びポスターを配置する。                        | 三戸地方保健所<br>五所川原保健所<br>上十三保健所<br>むつ保健所                    |
| 8月中                         | 商工会等を活用した食中毒防止啓発   | 管内商工会議所及び商工会             | 食品等事業者への食中毒予防に関する周知を依頼する。                                  | むつ保健所  |
| 8月中                         | ホームページを活用した広報      | —                        | 保健所ホームページに食中毒予防に関する記事を掲載する。                                | 三戸地方保健所<br>むつ保健所   |
| 8月20日<br>(金)<br>13:30~15:20 | 食品衛生講習会            | 三沢市：<br>三沢市公会堂           | 農産物加工関係者を対象として衛生管理に関する講習会を行う。                              | 上十三保健所   |
| 8月26日<br>(木)<br>9:20~11:50  | 食品衛生講習会            | 八戸市：<br>八食センター           | 食品衛生責任者に対する改正食品衛生法の周知及び食品衛生思想の普及                           | 三戸地方保健所  |
| 8月中                         | 食品衛生監視指導の強化        | 東津軽郡                     | ①給食施設、②食肉・魚介類販売業営業施設、③飲食店営業施設（焼肉店等）に対する重点的な監視を実施する。        | 東地方保健所   |
| 8月中                         | 食品衛生監視指導の強化        | 三戸郡、上北郡（おいらせ町）           | 食肉処理業営業施設を中心にHACCPに沿った衛生管理等についての監視指導を行う。                   | 三戸地方保健所  |
| 8月中                         | 食品衛生監視指導の強化        | 十和田市、三沢市及び上北郡（おいらせ町を除く。） | ①飲食店営業施設（焼肉店等）、②食肉・魚介類販売業施設、③営業届出施設（給食施設等）に対する重点的な監視を実施する。 | 上十三保健所   |

※ 詳細については、各地域県民局地域健康福祉部保健総室（保健所）生活衛生課にお問い合わせください。

- 東青地域県民局地域健康福祉部保健総室（東地方保健所） Tel 017-739-5421
- 中南地域県民局地域健康福祉部保健総室（弘前保健所） Tel 0172-33-8521
- 三八地域県民局地域健康福祉部保健総室（三戸地方保健所） Tel 0178-27-5111
- 西北地域県民局地域健康福祉部保健総室（五所川原保健所） Tel 0173-34-2108
- 上北地域県民局地域健康福祉部保健総室（上十三保健所） Tel 0176-23-4261
- 下北地域県民局地域健康福祉部保健総室（むつ保健所） Tel 0175-24-1231

## ＜県民への呼びかけをお願いします＞

特に、夏場は、カンピロバクターによる食中毒に注意が必要です。

カンピロバクターによる食中毒の主な症状は下痢、腹痛、発熱等で、潜伏時間が平均2日から3日と他の食中毒菌に比較して長いので、食中毒と気が付かない場合があります。カンピロバクターは、ニワトリやウシなどの腸管にいる細菌で、熱に弱いため、冷蔵保管と十分な加熱で食中毒を予防することができます。新鮮な鶏肉からも見つかっており、生・半生・加熱不十分な鶏肉料理は特に注意が必要です。

### 焼肉やバーベキューでの食中毒に注意しましょう！

カンピロバクター食中毒を予防するため、  
食肉の調理の際は次のことに気をつけましょう

- ① 生肉を触った後は、**消毒用石けん**を使用して**手洗い**をしましょう。
- ② 食肉の処理に使用した**まな板や包丁は、よく洗浄し消毒**しましょう。
- ③ 食肉を調理する際は、**中心部まで十分に加熱（75℃1分以上）**しましょう。  
特に、若齢者、高齢者のほか抵抗力の弱い方は、**生肉等を食べない**ように  
しましょう。
- ④ 生肉と加熱済み食品は別々に**冷蔵庫に保管**しましょう。
- ⑤ 「**焼く箸**」と「**食べる箸**」を**区別**して使用しましょう。

#### ◆◆◆ 食中毒予防には食中毒予防3原則と手洗いを！ ◆◆◆

食中毒予防3原則とは、食中毒を引き起こす菌やウイルスを  
「**つけない（清潔）・ふやさない（冷蔵）・やっつける（加熱）**」ことにより  
食中毒を予防する方法です。

「**つけない**」 …食材や手、肉や魚を扱った**まな板や包丁はこまめに洗い**ましょ  
う。

「**増やさない**」 …調理後はすぐに食べ、保存する場合は冷ましてから**冷蔵庫に入れ**  
ましょう。

「**やっつける**」 …肉は**中心部まで十分加熱**ましょう。

【参考】 本県での食中毒発生状況（中核市を除く）

| 発生年           | 件数 | うち、カンピロバクターによるもの |          |
|---------------|----|------------------|----------|
|               |    | 件数（再掲）           | 全体に占める割合 |
| 平成27年         | 7  | 2                | 28.6%    |
| 平成28年         | 9  | 3                | 33.3%    |
| 平成29年         | 4  | 2                | 50.0%    |
| 平成30年         | 3  | 1                | 33.3%    |
| 平成31年・令和元年    | 4  | 0                | 0.0%     |
| 令和2年          | 2  | 1                | 50.0%    |
| 令和3年（7/28 現在） | 2  | 0                | 0.0%     |

※中核市（青森市、八戸市）の状況については各市へ個別に問い合わせください。