

青 保 号 外
令和 7 年 7 月 22 日

報道機関各位

青森県健康医療福祉部保健衛生課長

「食品衛生月間」について（お知らせ）

8月は「食品衛生月間」です。

「食品衛生月間」は、広く一般に食品衛生の知識を普及させることにより、この時期に多発する食中毒の防止と衛生管理の向上を図るため、全国的に食品衛生思想の普及・啓発運動を実施する期間です。

本県においても、食品等事業者はもとより、消費者に対する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を推進するため、保健所単位で一般社団法人青森県食品衛生協会と連携の上、下記事項を実施しますのでお知らせします。

記

- 1 「食品衛生月間」実施期間
令和7年8月1日（金）から8月31日（日）まで
- 2 保健衛生課が実施する事項
 - ・ 報道機関等への情報及び資料の提供
 - ・ ホームページ等による広報
- 3 保健所が実施する事項（※別紙1）
 - ・ 目的達成のために必要な広報活動の実施
 - ・ 食品衛生監視員による監視及び指導の強化並びに食品衛生法規の遵守及び食品衛生思想の普及
 - ・ 食品等事業者に対する講習会等の実施
- 4 県民に対する注意の呼びかけ（※別紙2）

報道機関用提供資料 発表No. 7-号外	
担当課・担当者	保健衛生課 食品衛生グループ 担当者 横山副参事
電話番号	内線 6377/6379 直通 017-734-9214
報道監	健康医療福祉部 泉谷次長（内線 6202）

令和7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
7・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管内市町村が発行する広報誌に掲載	東津軽保健所 中南保健所 三戸保健所 西北保健所 上北保健所 下北保健所
8月中	ラジオを活用した広報	—	ラジオ放送により地域住民等に対する食中毒予防啓発	中南保健所
8月中	パンフレット配置による広報	スーパー、道の駅、産直施設等	店内に食中毒予防に関するパンフレットの配置	上北保健所
7・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、食中毒予防啓発チラシ等の配布及びポスターの掲示	中南保健所 三戸保健所 西北保健所 上北保健所 下北保健所
8月中	ホームページ及びSNSを活用した広報	—	保健所ホームページ及び保健所SNSを活用して食中毒予防に関する情報発信	東津軽保健所 上北保健所 下北保健所
8月5日 (火)	食品衛生講習会	種差少年自然の家	営業者等に対する食品衛生思想の普及	三戸保健所
8月8日 (金)	食生活改善推進員養成講座	三戸町役場	食生活改善推進員等に対する食品衛生・食環境の知識の普及	三戸保健所
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	東津軽保健所
7月中		弘前市	地方卸売市場に対する早朝監視、鍛冶町における夜間監視	中南保健所
8月中		五所川原市、つがる市、西津軽郡、北津軽郡(板柳町を除く。)	①給食施設、②飲食店営業施設(焼肉店等)に対する重点的な監視	西北保健所
8月中		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食肉販売業営業施設に対する重点的な監視	上北保健所
8月中		むつ市	田名部地区及び大湊地区における夜間監視	下北保健所

※ 詳細については、各保健所 生活衛生課にお問い合わせください。

- 東津軽保健所 TEL 017-739-5421
- 中南保健所 TEL 0172-33-8521
- 三戸保健所 TEL 0178-27-5111
- 西北保健所 TEL 0173-34-2108
- 上北保健所 TEL 0176-23-4261
- 下北保健所 TEL 0175-31-1388

<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しましょう。

【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	2	0	0.0%
令和2年	4	1	25.0%
令和3年	3	1	33.3%
令和4年	3	1	33.3%
令和5年	5	1	20.0%
令和6年	5	3	60.0%
令和7年(7/22現在)	3	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。