



8月は食品衛生月間です

夏期は温度、湿度とも高くなり、食品の取扱いによっては食中毒を起こしやすい季節です。
食品を取り扱う際は十分に手洗いを行い、家庭での食中毒予防に努めてください。

詳しくは厚生労働省ホームページ（食品衛生月間）をご覧ください。

食中毒予防の3原則

食中毒菌を「付けない、増やさない、やっつける」

「付けない」適切な手洗い

 1 流水で手を洗う	 2 洗剤を手に取る <small>両手を洗うのに十分な量の洗剤を取りましょう</small>	 3 手のひら、指の腹面を洗う	 4 手の甲、指の背を洗う	 5 指の間(側面)、股(付け根)を洗う	 6 親指と親指の付け根のふくらんだ部分を洗う
 7 指先を洗う	 8 手首を洗う(内側・側面・外側)	 9 洗剤を十分な流水でよく洗い流す	 10 手をふき乾燥させる	 11 アルコールによる消毒	2度洗いが効果的です! 2～9までの手順をくり返し2度洗いで菌やウイルスを洗い流しましょう。

家庭でできる食中毒予防の6つのポイント(抜粋)

- ◆ 食品の購入 買ったらずき道しないでまっすぐ帰ろう
- ◆ 家庭での保存 帰ったらすぐに冷蔵庫・冷凍庫へ 入れる目安は7割程度
- ◆ 下準備 こまめに手を洗いましょう タオルやふきんは清潔なものに交換
- ◆ 調理 台所は清潔に 加熱は十分に 作業前に手を洗いましょう
- ◆ 食事 清潔な手で清潔な食器に盛りつけ 長時間室温に放置しないで
- ◆ 残った食品 温めなおすときは十分な加熱を

詳しい情報はこちらへ

厚生労働省 食中毒予防



★新しい食品衛生法に完全移行しました！

平成30年6月13日に、食品衛生法等の一部を改正する法律が公布され、食品営業の制度、衛生管理の方法が大きく変更しました。

主な変更点

①食品営業許可制度の見直し(令和3年6月1日～)

34の許可業種が32の許可業種に変更しました。新たに追加された許可業種もあります。

②食品営業届出制度の創設(令和3年6月1日～)

「許可営業」及び「届出対象外営業」に該当しない営業を営む営業者は、保健所に「営業届出」をする必要があります。



③「HACCPに沿った衛生管理」の制度化

(令和3年6月1日～※令和3年5月31日経過措置終了)

原則、全ての食品等事業者(食品の製造・加工、調理、販売等)にHACCPに沿った衛生管理の実施が義務付けられました。

食品衛生法 改正



お知らせ

・8月の窓口開庁日

月～金 8時30分～17時15分 (土、日および祝日以外は窓口対応しております。)

【山の日】8月11日(水)→8月8日(日)に変更になります。

※8月9日(月)は振替休日になります。

・熱中症にご注意ください

マスク着用により、熱中症のリスクが高まります。マスクを着用すると、皮膚からの熱が逃げにくくなったり、気づかないうちに脱水になるなど、体温調節がしづらくなってきます。暑さを避け、水分を摂るなどの「熱中症予防」と、マスク、換気などの「新しい生活様式」を両立させましょう。

厚生労働省 「新しい生活様式」を健康に

検索

