

令和6年8月5日投稿（健康増進課）

SNSによる情報発信

- 兵庫県広報Instagramアカウント @hyogo_koho（フォロワー約5700人）を活用し、情報発信
- 健康増進課、生活衛生課で交代で投稿
- 1～2カ月に1回ペースで投稿試行中
- 7/5、7/31、8/5の3回投稿。
- 平均イイネ数100回以上。



2024年8月5日にシェアされた投稿
作成: HYOGO_KOHO



参考資料 2

令和6年7月5日投稿（生活衛生課）

令和6年7月31日投稿（生活衛生課）

あなたは正解できる？！
ほとんどの人が間違える！
食品衛生クイズ
食中毒編

hyogo_koho · フォロー

hyogo_koho \クイズは正解できましたか？／
【正解した方や今回知った！という方は♡をタップ！】

夏場は温度が高く、食中毒が起きやすい時期です。食品などの取扱いは注意して食中毒を予防しましょう。

- つけない
基本は手洗いです！ハンドソープを使ってしっかり洗いましょう。アルコール消毒剤は、手に汚れが残っていると効果が落ちるので注意です。
- ふやさない
夏場は特に温度管理に注意が必要です。暑い物はすぐに持ち帰り冷蔵庫に入れること。調理後の食品も室温に放置しないようにしましょう。
- やっつける
夏はバーベキューや焼き肉などが楽しみな季節です。しっかり加熱して食べましょう。特にハンバーグなどのひき肉は中心部まで火が通っているか確認しましょう。

#食中毒 #食中毒予防 #食あたり #食品安全 #食品衛生 #食の安全 #食知識 #意外と知らない #夏が来る #細菌 #暑い季節 #食の安全安心と食育推進 #手作り弁当 #お弁当 #バーベキュー #BBQ #兵庫県 #Hyogo #保健医療部

2024年7月5日にシェアされた投稿
作成: HYOGO_KOHO

ama3629152. その他が「いいね！」しました
7月5日

コメントを追加...

生肉 特に鳥肉には気をつけて！

hyogo_koho · フォロー

hyogo_koho 細菌性食中毒事件第1位【カンピロバクター食中毒】にご用心ください

バーベキューや焼き肉の機会が増える季節になりました。そこで改めて注意いただきたいのは、お肉による食中毒。特に生や半生の鶏肉によるカンピロバクター食中毒が多く発生しています。カンピロバクターは市販の鶏肉約4.0%に付着しているといわれ、しっかり加熱しないと食中毒になる可能性があります。

カンピロバクター食中毒は激しい腹痛や発熱のほか、神経麻痺など後遺症が残る場合もあり、注意が必要です。

食中毒にならないよう
▶中心部までしっかり加熱しましょう
▶加熱までは冷蔵保存を徹底しましょう
▶加熱する際はトングやお箸を使い分けましょう

湯ではカンピロバクターによる食中毒について広く知っていただくため、湯のHPでも症状や予防法の掲載やリーフレットを作成しています。詳しくは「兵庫県 カンピロバクター」で検索ください

#カンピロバクター #食中毒 #食中毒予防 #食あたり #胃腸炎 #食品安全 #食品衛生 #食の安全 #食の安全安心と食育推進 #生肉 #生食注意 #バーベキュー #BBQ #手作り弁当 #兵庫県 #Hyogo #保健医療部

2024年7月31日にシェアされた投稿
作成: HYOGO_KOHO

minimoto18. その他が「いいね！」しました
7月31日

コメントを追加...

Q 食中毒を起こす細菌がついた食品はどうなる？？

1つ選んでね！

1. 味が酸っぱくなる
2. 嫌なにおいがする
3. 見た目がドロドロになる
4. 風味は変わらない

答えは▶

Let's wash our hands!

HAND SOAP

つけない

調理前はしっかり石鹸で手洗いを！食品の加熱後は直接素手で触らないよう、手袋やラップを活用すると◎

「カンピロバクター」の食中毒は激しい腹痛を伴い、後遺症が残ってしまうこともあります

鶏肉のお刺身で多く発生しています

これ！

使い分け！

食べる用 焼く用

生肉に触れたトングや箸で加熱後のものを触らないようにしましょう