

食安企発 0517 第 1 号
食安監発 0517 第 1 号
平成 24 年 5 月 17 日

各〔都道府県〕
〔保健所設置市〕 衛生主管部（局）長 殿
〔特別区〕

厚生労働省医薬食品局食品安全部企画情報課長

厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課長

夏期の食中毒予防のための消費者への普及啓発について

標記については、例年、政府広報等を通じて消費者への普及啓発を行っているところです。

本年も別添のとおり、5月21日より1週間、全国70紙の新聞に政府広報を掲載する予定です。また、この他、政府インターネットテレビも作成中です。

つきましては、関係情報の掲載場所についてお知らせしますので、消費者及び関係事業者に対する食品衛生に関する正しい知識の普及啓発の実施方願いたします。

- 政府広報 突出し広告食中毒予防
「食中毒の発生しやすい季節です。ご注意を！」（別添）
- 政府広報オンライン 特集「食中毒を防ぐ3つの原則・6つのポイント」
http://www.gov-online.go.jp/featured/201106_02/
- 政府広報オンライン お役立ち情報（最終更新平成24年5月14日）
「ご注意ください！お肉の生食・加熱不足による食中毒」
<http://www.gov-online.go.jp/useful/article/201005/4.html>
- 厚生労働省 家庭でできる食中毒予防の6つのポイント
<http://www1.mhlw.go.jp/houdou/0903/h0331-1.html>
- 厚生労働省 食中毒予防パンフレット
<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/pamph.html>
- 食品安全委員会 食中毒予防のポイント
<http://www.fsc.go.jp/sonota/shokutyudoku.html>

政府広報



食中毒の発生しやすい 季節です。ご注意ください！

厚生労働省

●生の肉や内臓は新鮮なものでもO157など細菌による食中毒が発生する危険性があります。

●お子さんやお年寄りの方など抵抗力の弱い方は、よく加熱して食べましょう。

●特に、牛のレバーなど内臓は生で食べないようにしましょう。
詳しくは

食中毒政府広報

検索