



東播磨県民局からのお知らせ

東播磨版の
問い合わせは

東播磨県民局総務企画室総務防災課へ
〒675-8566 加古川市加古川町寺家町天神木97-1

☎079-421-9260 F 079-424-6616



困ったとき、
まずは[さわやか県民相談]へ
☎0120-26-7830
携帯電話からは☎079-421-1101
平日(祝日等を除く)9時～17時30分

3原則 つけない・増やさない・やっつけるで 食中毒を予防しよう

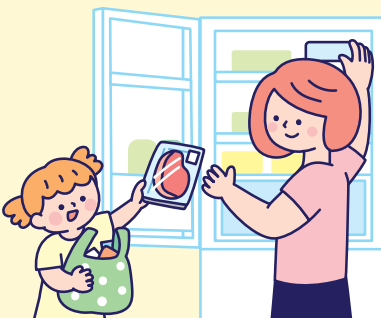
食べ物に細菌を つけない

- 手指はせっけんでしっかり洗う
- 生の肉や魚と調理後の食べ物は、食器や箸を分ける



食べ物に付着した細菌を 増やさない

- 買った食品はすぐに冷蔵・冷凍庫へ
- 冷蔵・冷凍庫に食品を詰め過ぎない
- 調理後の食べ物は室温に放置しない
- 調理後の食べ物はすぐに食べる



食べ物や調理器具に付着した細菌を やっつける

- 食品は中心部(肉や魚は色が変わる)までしっかり加熱する
- 調理器具や冷蔵・冷凍庫は定期的に消毒する



「新鮮=安全」ではありません! 生肉はしっかり 加熱しましょう

生肉には最初から細菌が付着していることがあり、新鮮なものでも生や生焼けの状態で食べると、カンピロバクターやO157等による食中毒を起こす危険性があります。細菌は加熱により死滅するので、生肉は中心部までよく焼きましょう。

夏の食中毒の代表的な原因菌

カンピロバクター

【主な原因食品】鶏肉の刺し身、たたきなど

【潜伏期間】平均2日～3日

【主な症状】腹痛、激しい下痢、おう吐、発熱。感染後、ギランバレー症候群を発症し、手足のまひや呼吸困難を引き起こすこともあります

腸管出血性大腸菌(O157等)

【主な原因食品】

生焼けの肉、細菌に汚染された井戸水や野菜など

【潜伏期間】平均4日～8日

【主な症状】下痢、腹痛、発熱、おう吐、血便。溶血性尿毒症、脳症等を併発し、死に至ることもあります

東播磨県民局情報番組「ひがタン!」の最新回でも食中毒予防を紹介しています

※BAN-BANテレビ、明石ケーブルテレビ、YouTubeで視聴できます



☎加古川健康福祉事務所食品薬務衛生課 ☎079-422-0004 F 079-422-7589

Information

イベント等は延期・中止の場合があります

夏季企画展「ひょうご発掘調査速報2026 ほったんとタイムトラベル!」を開催

昨年度の発掘調査と出土品整理の成果を公開します。

☎8月23日⑨まで9時30分～17時※月曜休館 所 県立考古博物館 ¥一般200円、大学生150円、70歳以上100

円、高校生以下無料 同館 ☎079-437-5589 F 079-437-5599

「読もうかい(会)!!」を開催

かこむの図書コーナーにある本を読んだ後、感想を語り合います。無料。

※本が好きな人 日 第4金曜10時30分～11時30分 所 同かこむ(県加古川総合庁舎1階) ☎079-421-1136 F 079-421-1148

「県立加古川医療センター外来教室(9月分)」を開催

①「肝臓がんにならないために」②「糖尿病性腎症」をテーマに医師や看護師が講演します。無料。

☎①9月11日金②9月17日㊟いずれも15時～16時 所 同センター 定 各30人(先着)※当日受け付け 同センター ☎079-497-7000 F 079-438-8800

「消費者セミナー」の参加者募集

日本デジタル終活協会代表理事の伊勢田篤史さんが、「デジタル遺品の探し方・しまい方・残し方」をテーマに講演します。無料。

☎9月11日金10時30分～12時 所 県いなみ野学園 定 50人(先着) 申 問 9月4日金までに ㊟㊦で東播磨消費者センターへ ☎079-421-0993 F 079-424-9977

