

(令和7年7月23日発表)

食中毒防止の街頭広報の実施 ～ 8月は食品衛生月間 ～

◆ アピールポイント	●毎年8月は食品衛生月間です。食中毒への注意と理解を深めることを目的に、8月4日に街頭広報を行います。 ●今年の夏は全国的に平年より高い気温になると予想されており、カンピロバクターや黄色ブドウ球菌などの細菌性食中毒の発生が懸念されます。
◆ 内容など	【日時】8月4日（月）7時45分～（雨天決行） 【場所】JR 静岡駅北口地下広場しずチカイベントスペース ※しずチカその他、静岡駅コンコースでも実施しますが、こちらを取材いただくにはJRの許可をえていただく必要があります。 【内容】オープニングセレモニー 街頭広報・啓発品配布、動画放映 メイン会場静岡駅北口地下広場しずチカイベントスペースを中心に食品衛生協会会員、保健所職員等32名が、食中毒防止を呼びかけながら啓発品（ウェットティッシュ等）を2,000セット配るほか、食の安全・安心に関する動画の放映、のぼり旗やリーフレットによる街頭広報により、夏季に増加する食中毒発生への注意を喚起します。

別紙資料 ㊟ ・ 無

ぜひ取材をお願いします。

【問合せ】

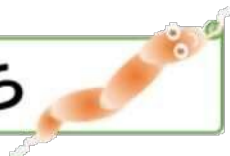
食品衛生課（保健所棟2階）

担当 浅沼、中川

電話 054-249-3161

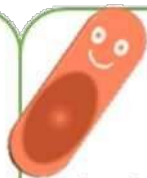


食の安全をおびやかすものたち



黄色ブドウ球菌

作った毒素は加熱しても
なくならないぞ！



ウェルシュ菌

熱に強い殻を持ち
加熱しても死なないぞ！



腸管出血性大腸菌

O157

オー
命にかかわることも！



ノロウイルス

今年も大流行！症状がなく
ても感染してるかも！?

もっと知りたい方はコチラ↓どうぞ

たべしずねっと

静岡市食の安全・安心ホームページ

<https://www.tabeshizu.net/>



安全・安心に関する情報を少しのユーモアを交えてご紹介！



/たべしず動画

<https://www.youtube.com/@tabeshizu/videos>



食中毒防止三原則を守りましょう！



つけない

手洗いをしっかりと。調理器具やお弁当
容器もしっかり洗浄・消毒しましょう。



増やさない

調理後の食品は、低温保管するなど、
温度管理に注意しましょう。



やっつける

食材の中心部までしっかりと加熱調理
しましょう。

問い合わせ先

静岡市食品衛生協会

209-0300

静岡市食品衛生協会清水事務所

355-1700

静岡市保健所食品衛生課

249-3161

静岡市保健所清水支所

354-2384