

令和8年度 食品衛生月間について

8月の1ヶ月間は「食品衛生月間」です。

県では、この期間中、食品関係事業者はもとより、広く一般家庭に対し食品衛生思想の普及・啓発、食品の安全性に関する情報提供を行い、食中毒の発生予防を図るため、下記のとおり行事を実施します。

記

1 実施期間

令和8年8月1日（土）から令和8年8月31日（月）までの1ヶ月間

2 実施内容

各保健所等で以下の事項について実施（取材可能な行事は別紙のとおり）

- (1)食品衛生監視員による監視及び指導の強化
- (2)食品衛生思想の普及（街頭キャンペーンなど）
- (3)営業者及び消費者に対する衛生講習会の実施
- (4)食品衛生指導員の施設訪問による普及啓発

県民の皆様へ（食品衛生月間に向けて一言）

1～7月までに6件（松江市を除く）の食中毒が発生しています。

食中毒の予防対策を徹底しましょう。

（食中毒予防のポイント）

- ① 調理の前、食事の前には、石けんと流水で必ず手を洗いましょう。
- ② 調理にあたっては十分に加熱しましょう。
特にハンバーグ等の生のひき肉を使った製品は中心部までの加熱が必要です。
- ③ 嘔吐、下痢等の症状がある場合は、調理を控えましょう。
- ④ 食品は冷蔵庫等で低温で保存しましょう。
- ⑤ 調理した食品はすぐ食べるようにしましょう。
- ⑥ 生食用魚介類を調理する際はアニサキス（寄生虫）がないか確認しましょう。
- ⑦ 生又は加熱不十分の牛肉、豚肉、鶏肉等を食べることは避けましょう。

詳しくは、県 HP（家庭でできる食中毒予防の6つのポイント）
をご覧ください。

