

「食の安全・安心・信頼性の確保に関する基本計画（3期計画）」では、様々な媒体を通して、食品安全情報を発信していくこととしています。

随時、皆様に食の安全・安心についての情報をお届けいたしますので、御活用ください。

また、紙面やホームページに一部または全部を転用可能です。

御掲載いただいた際には、恐れ入りますが、掲載誌等を送付くださるようお願いいたします。

◇—— 目 次 ——◇

1. 病原大腸菌（O157 など）による食中毒に注意
2. 第16回とちぎ食品安全フォーラムを開催します

◇——◇

1. 病原大腸菌（O157 など）による食中毒に注意

平成29年8月～9月の新聞報道のとおり、複数の自治体においてスーパーや飲食店で提供された食品を原因としたO157による食中毒が多発し、1名の死者が出ています。全国的にも夏季において、O157による食中毒が増加しています。

O157による食中毒の予防には、生野菜などの食材の十分な洗浄・消毒、十分な加熱調理、調理従事者の適切な手洗い、調理器具の適切な使い分けなどが重要です。

詳しくは、以下の栃木県ホームページをご覧ください。

<http://www.pref.tochigi.lg.jp/e07/life/shokuseikatsu/chuudoku/ehec.html>

2. 第16回とちぎ食品安全フォーラムを開催します

2020年の東京オリンピック・パラリンピックの開催や食品の輸出促進が図られる中、食品製造の衛生管理において国際基準とされている、HACCP（ハサップ）の導入が食品の製造工場などで進められています。どんな方法で、消費者にどんなメリットがあるのか、学んでみませんか。皆様の御参加をお待ちしています。

テーマ：「HACCPでとちぎの食の安全確保を！」

日時：平成29年10月12日（木曜日）午前10時～12時（開場：午前9時30分）

会場：栃木県庁 研修館 講堂（宇都宮市塙田1-1-20）

詳しくは、以下の栃木県ホームページをご覧ください。

<http://www.pref.tochigi.lg.jp/e07/houdou/houdou/20171012syokuhinanzanfuram.html>

発行：栃木県保健福祉部生活衛生課 食品安全推進班 亀山

〒320-0851 宇都宮市塙田1-1-20

TEL：028-623-3114、FAX：028-623-3116

e-mail: eisei@pref.tochigi.lg.jp

とちぎ食の安全・安心インフォメーション：

<http://www.pref.tochigi.lg.jp/e07/life/shokuseikatsu/anzen/info.html>