

食中毒警報が発令されています！ 食中毒に注意してください！

- 食中毒菌は、高温・多湿な条件下でよく繁殖します。
- 食中毒警報発令中は、特に注意が必要です。

1 食品営業施設等における食中毒予防

特に食品営業施設並びに給食施設では、次の事項に注意してください。

- 食品は、適切な温度で保存すること。
- 冷凍品の解凍は、冷蔵庫内で行うこと。
- 魚介類は、流水（水道水）でよく洗浄すること。
（魚体表面とエラには腸炎ビブリオのいる可能性がある。）
- 加熱調理品は、中心部までしっかり加熱すること。
- すぐに喫食しない場合は、速やかに冷却すること。
- 施設の能力を超えた調理はしないこと。
- 前日調理及び作り置きはしないこと。
- 手洗い設備に洗浄剤、ペーパータオルを備え、手指の洗浄・消毒を充分行うこと。
- 調理器具を清潔に保ち、洗浄・消毒後、充分乾燥させること。

2 家庭における食中毒予防

家庭での食中毒予防には、以下の6つのポイントを実行することが大切です。

ポイント1：食品の購入

新鮮な物、消費期限等を確認し購入する。

ポイント2：食品の保存

持ち帰ったら、すぐに冷蔵庫や冷凍庫に保存する。

ポイント3：下準備（下処理）

手洗いと、きれいな調理器具の使用。

ポイント4：調理

手洗いと、中心部までの十分な加熱※。

ポイント5：食事

手洗いと、食品の室温放置の厳禁。

ポイント6：残った食事

きれいな容器に保存し、食べる前に再加熱する。

※ 腸管出血性大腸菌やサルモネラ、腸炎ビブリオなどの細菌性食中毒の予防には、75℃、1分以上、またノロウイルスによる食中毒の予防には、85～90℃で90秒以上の加熱が必要です。