

食中毒警報発令時の食品等の取扱い注意事項

食中毒警報が発令されています。特に次のことを守り、食中毒に注意してください。

1 台所は清潔に

ハエ・ゴキブリ等の駆除に努めてください。

2 調理器具（包丁・まな板など）も清潔に

よく洗ったあと、熱湯をかけたり煮沸したりして消毒してください。

3 調理・食事の前に必ず手指の消毒を

殺菌効果のある石けんや石けん液を使いましょう。

4 冷蔵庫を過信しないで

詰めすぎず（目安は8割）、扉の開閉は頻繁にしないように。庫内の清掃、消毒定期的に行い、温度は10℃以下に保つようにしましょう。

5 生ものはなるべく避けましょう

新鮮な材料を選び、加熱して食べるようにしてください。

6 食料品を買ったら、すぐに冷蔵庫に

買った食品は短時間といえども高温のもとに置かないように注意してください。

7 調理した食事は、早く食べましょう

調理したものは長時間放置しないで、なるべく早く食べましょう。ちょっとでも怪しいと思ったら、食べずに捨てましょう。

◆ 肉の生食や加熱不十分などによる食中毒に注意しましょう！

ーカンピロバクターによる食中毒が多発していますー

近年、全国的に発生件数が増え、注目されている食中毒はカンピロバクターによるものです。

三重県でも、カンピロバクターによる食中毒が発生しています。

腸管出血性大腸菌O157やカンピロバクターによる食中毒では、生や加熱不足の食肉の喫食が最もリスクが高いことが知られています。

肉類の生食は避け十分に加熱する、生肉を調理した包丁やまな板の洗浄・消毒を徹底する、健康管理に気をつけるなどして食中毒を予防しましょう。