

食中毒警報発令時の食品等の取扱い注意事項

気温が高い状態が続き、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 食品の購入

- 肉、魚、野菜などの生鮮食品は新鮮な物を購入しましょう。
- 冷蔵や冷凍などの温度管理の必要な食品の購入は、買い物の最後にし、購入したら寄り道せず、まっすぐ持ち帰るようにしましょう。
- 持ち帰り際には、保冷剤や氷などを活用し、できるだけ冷やして持ち帰りましょう。

2 食品の保存、下準備

<つけない>

- 調理の前、生ものを取扱った後はしっかり手を洗いましょう。
- 肉や魚などは、ビニール袋や容器に入れ、冷蔵庫の中の他の食品に肉汁などがかからないようにしましょう。調理時には肉・魚と生野菜等で器具の使い分け、洗浄を行い、肉汁が果物やサラダなど生で食べる物などにかからないようにしましょう。

<ふやさない>

- 冷蔵や冷凍の必要な食品は、持ち帰ったら、すぐに冷蔵庫や冷凍庫に入れましょう。
- 冷蔵庫や冷凍庫の詰めすぎに注意し、7割程度を目安にして下さい。

3 食品の調理

<やっつける>

- 加熱して調理する食品は十分に加熱しましょう。
加熱を十分に行うことで、食中毒菌を殺すことができます。めやすは、中心部の温度が75℃で1分間以上加熱することです。

★夏はバーベキューなどで生肉を取扱う機会が増えます。

生や加熱不足の肉は、腸管出血性大腸菌O157やカンピロバクターによる食中毒の原因となります。しっかり加熱し、器具類の洗浄に努めましょう！

4 調理後の食品の取扱い

<ふやさない>

- 調理前の食品や調理後の食品は、室温に長く放置しないようにしましょう。
★O157では室温でも15～20分で2倍に増えます。夏場は特に弁当類の持ち歩き、屋外放置などに注意しましょう。
- 細菌の増殖を防止するため、温かい料理は65℃以上、冷やして食べる料理は10℃以下に保って保存するようにしましょう。