

特集 2

梅雨の時期は要注意!

# 食中毒に気を付けて!

食中毒菌は30℃~40℃で増えやすいため、気温が高くなるこの時期、食品の取り扱いには注意が必要です。食中毒菌を「つけない」「ふやさない」「やっつける」を意識して、食中毒を防ぎましょう!

## 家庭でできる食中毒予防の6つのポイント

### 1 食品の購入

消費期限などの表示をチェックする

寄り道しないでまっすぐ帰る

肉・魚はそれぞれ分けて包む(保冷剤(氷)も一緒に)

### 2 家庭での保存

肉・魚は汁が漏れないように保存する

帰ったらすぐに冷蔵庫へしまう

冷蔵庫は詰め込みすぎず、7割程度にする

### 3 下準備

冷凍食品の解凍は冷蔵庫を利用する

タオルやふきんは清潔なものに交換する

そのまま食べる食品から先に切る

こまめに手を洗う

野菜はよく洗い、肉・魚から離す

包丁などの器具、ふきんは洗って消毒する

### 4 調理

調理を中断したら食品は冷蔵庫にしまう

電子レンジを使うときは、均一に加熱されるようにする

台所は清潔にする

加熱は十分に(お肉は中心部の色が変わるまで)

作業前に手を洗う

### 5 食事

盛り付けは清潔な器具・食器を使う

食事の前に手を洗う

長時間室温に放置しない

### 6 残った食品

作業前に手を洗う

時間がたち過ぎたり、ちょっとでも怪しいと思ったら、思い切って捨てる

早く冷えるように、清潔な器具・容器で小分けにして保存

温めなおすときは十分に加熱する(沸騰するまで加熱)

手は、せっけんでしっかり洗ってね!

## 手洗いは 家族の健康 守るため



手洗いの方法はこちらの動画をチェック!

厚生労働省

つけない! ふやさない! やっつける! が大事!

生活衛生係 係長

生活衛生係 職員

## 祭 お祭りなどでの食中毒予防のポイント

これからの時期は、夏祭りなどのイベントで食品を取り扱うことが多くなります。食品の安全な取り扱いと調理、体調の管理などが大切です。調理をする人も食べる人も細心の注意を払いましょう!



お祭りでの注意点の詳細は動画で確認

### 調理前

#### 要注意!

調理した人の手指や、調理器具によって汚染されたお餅が原因の、食中毒が発生しています!



- ✓ 作業する前に健康チェックを実施する
- ✓ せっけんでの手洗いを徹底する
- ✓ エプロン・三角巾を着用する

### 調理中

#### 要注意!

前日に調理したカレーが原因の、食中毒が発生しています!



- ✓ 下処理と調理は当日に行う
- ✓ 食材を直射日光に当てない
- ✓ 常温解凍、常温放置をしない
- ✓ 十分に加熱する
- ✓ 素手での作業は避け、箸・トング・手袋などを使用する

### 調理後

#### 要注意!

持ち帰った焼きそばが原因の、食中毒が発生しています!



- ✓ 調理したものは持ち帰らずに、その場で食べる

お祭りを 楽しむためにも 予防が大切

楽しい思い出と するために 気を付けて!

生活衛生係 職員