

# 食の安全安心情報

平成30年8月1日号

大津市保健所

## ★8月は食品衛生月間です★

夏は気温が非常に高く、細菌が増殖しやすくなるので、食品の腐敗や細菌による食中毒が発生しやすいため、食品衛生面での注意が必要な季節です。そのため、8月は全国一斉に「食品衛生月間」の取り組みが行われています。

### 食中毒予防の6つのポイント

<b>&lt;ポイント①&gt;食品の購入</b> <ul style="list-style-type: none"><li>消費期限などの表示を確認</li><li>肉・魚はそれぞれ分けて包む</li><li>寄り道をしないでまっすぐ帰る</li></ul>	<b>&lt;ポイント②&gt;食品の保存</b> <ul style="list-style-type: none"><li>要冷蔵食品は必ず冷蔵庫で保存</li><li>冷蔵庫内に入れるのは7割程度にする</li><li>肉、魚は汁が漏れないように包んで保存</li><li>冷蔵庫は10℃以下、冷凍庫-15℃以下に維持</li></ul>
<b>&lt;ポイント③&gt;下準備</b> <ul style="list-style-type: none"><li>タオル、ふきんは清潔なものに交換</li><li>手はこまめに洗う</li><li>調理器具、ふきんは洗浄消毒する</li><li>冷凍食品は冷蔵庫内で解凍</li><li>野菜はよく洗う</li><li>生肉、生魚は生やそのまま食べるものから離す</li><li>生肉、生魚に触れた器具は洗って熱湯をかけておく</li></ul>	<b>&lt;ポイント④&gt;調理</b> <ul style="list-style-type: none"><li>台所は清潔にする</li><li>作業前に手を洗う</li><li>中心部まで十分加熱する (目安は中心部の温度が75℃1分間以上)</li><li>調理を途中で止めた時は食品を冷蔵庫で保管</li></ul>
<b>&lt;ポイント⑤&gt;食事</b> <ul style="list-style-type: none"><li>食事の前に手を洗う</li><li>盛り付けは清潔な器具、食器を使う</li><li>調理した食品は長時間室温に放置しない</li></ul>	<b>&lt;ポイント⑥&gt;残った食品</b> <ul style="list-style-type: none"><li>手洗い後、清潔な器具、容器で保存</li><li>早く冷えるように小分けする</li><li>時間が経ち過ぎたり、ちょっとでも怪しいと思ったら、思い切って捨てる</li><li>温めなおす時は、十分加熱する</li></ul>

### お祭り等での食品の取扱いに注意しましょう

高温が続く時期に簡易な施設で行う夏祭り等では、食中毒が発生するリスクが高まります。食中毒を予防するために次のポイントを守りましょう。

**ポイント1** 中心部までしっかり火をとおす(肉、魚、卵についている菌を殺菌する)

**ポイント2** 手洗いを徹底する(手から食品に菌がうつるのを防ぐ)

**ポイント3** 当日仕込み、すばやく提供(長時間放置による菌の増殖を防ぐ)

食中毒予防3原則「つけない」「ふやさない」「やっつける」を徹底しましょう!

<お問い合わせ先>

電話 077-511-9203

FAX 077-525-6161

大津市保健所 衛生課

e-mail:otsu1441@city.otsu.lg.jp