

# 緊急食品衛生情報

平成30年6月14日号

大津市保健所

## 滋賀県内の飲食店で食中毒が発生！

平成30年6月12日、滋賀県は、草津市内の飲食店で提供された食事を原因とする食中毒が発生し、当該施設に対し営業停止の処分をしたと発表しました。

## 気温・湿度が高い季節になりました。 食中毒予防を徹底しましょう！

- 1 食品が腐敗しやすくなることが予想されますので、食品は室温に置かず冷蔵庫で保管しましょう。
- 2 冷蔵庫に食品を詰めすぎないようにし、扉の開閉はできるだけ少なくしましょう。
- 3 食品を扱う際は、手洗いを励行し手から食品への細菌汚染を防ぎましょう。
- 4 まな板や包丁などの調理器具は、食材毎に使い分けきっちりと洗浄消毒をして保管しましょう。
- 5 生ものは避け、食べる直前の調理を心がけ、調理後は速やかに食べましょう。
- 6 作りすぎに注意して、余り物がでないようにしましょう。
- 7 食材の購入時には新鮮なものを選び、適切な温度管理のもと保管しましょう。

大津市保健所は、これからも定期的に食品衛生に関する情報を提供していきますが、事業者・従事者のみなさま自らも、積極的に新しい知識の習得に努めましょう。情報収集の際は、そのデータ等が科学的に正しいかどうかの確認も行うようにしましょう。

<お問い合わせ先>

大津市保健所 衛生課  
食品指導係

電話 077-522-8427  
FAX 077-525-6161  
e-mail:otsu1441@city.otsu.lg.jp