

# 食 品 衛 生 情 報

平成30年12月3日号

大津市保健所

## 年末一斉取締り実施中！

忘年会、クリスマス、新年会など、繁忙期の年末年始は食品の取扱量が著しく増加し、食品事故が起こりやすくなります。食品の衛生管理には最大限の注意を払いましょう。

### ☆ノロウイルス食中毒対策☆

#### ① 調理従事者の健康管理と正しい手洗いを徹底しましょう

調理従事者からの二次汚染による食中毒が多発しています。体調不良者は調理行為に従事しないよう徹底しましょう。また、手指を介して食品を汚染する事例が多く見られることから、適切なタイミングで正しい手洗いを実施してください。

#### ② 中心部まで十分に加熱しましょう

ウイルスが少量であっても食中毒は発生します。85℃～90℃、90秒以上の加熱を徹底しましょう。

#### ③ 正しい消毒を行ないましょう

ノロウイルスは消毒用アルコールでは十分な消毒効果が期待できません。次亜塩素酸ナトリウム又は加熱（熱湯消毒等）による消毒を行なってください。

### ☆肉の生食は危険です☆

牛・豚・鶏・ジビエ（シカ・イノシシ等）の肉や内臓には、病原微生物（細菌、寄生虫、ウイルス等）が付着している可能性があります。

- ・生の肉や内臓は、十分に（中心温度を75℃で1分以上）加熱しましょう。
- ・生の肉や内臓を取り扱ったあとは、手洗いや器具の洗浄消毒を徹底しましょう。

### ☆食品表示に注意しましょう☆

#### ① 期限表示を間違えないようにしましょう

「年」がかわり、消費期限・賞味期限を間違いやすい時期ですので、複数人で確認しましょう。期限切れの商品を販売しないよう注意しましょう。

#### ② アレルギー表示漏れに注意しましょう

原材料に特定原材料（小麦、そば、卵、乳、落花生、えび、かに）が含まれているかよく確認し、表示漏れがないようにしましょう。

<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