

食 品 衛 生 情 報

令和3年7月8日号

大津市保健所

食品、添加物等の夏期一斉取締り実施中！

(実施期間:令和3年7月1日(木)から7月30日(金)まで)

夏期は気温の上昇等に伴い、食中毒等食品による事故が多発します。保健所では、市民の食の安全・安心を推進するため、市内の食品関係事業者には食品の衛生的な取扱いや添加物の適正使用等について監視指導及び食品の検査を実施します。

※肉や内臓の生食は「危険」です

牛・豚・鶏・ジビエ(シカ・イノシシ等)の肉や内臓には、寄生虫、ウイルス、食中毒菌等が付着している可能性があります。このため、肉や内臓の生食は、食中毒を起こす「危険」があります。加熱不十分な食肉も食中毒の「危険」があります。

☆カンピロバクターによる食中毒の予防ポイント☆

- ①肉を生食用として提供・販売しない
- ②肉は中心部まで十分に(75℃で1分以上)加熱調理をする
- ③生肉等を取り扱う調理器具専用のものを使用し、洗浄・消毒を徹底する
- ④適切な手洗いを行う

※生鮮魚介類に寄生したアニサキスによる食中毒

アニサキスが寄生している魚介類を食べると、そのアニサキスがヒトの胃壁や腸壁に侵入することがあり、食中毒の症状(腹痛、吐き気、嘔吐等)を引き起こします。

アニサキスが寄生している魚介類:サバ、アジ、イワシ、イカ、サンマ、カツオ等

☆アニサキスによる食中毒の予防ポイント☆

- ①鮮度を徹底！(新鮮な魚を選び、速やかに内臓を取り除いてください。)
- ②目視で確認！(目視確認して、アニサキス幼虫を除去してください。)
- ③冷凍(-20℃で24時間以上)又は加熱(70℃以上または60℃ 1分)が有効！

※一般的な料理で使う食酢での処理、塩漬け、しょうゆやわさびではアニサキス幼虫は死滅しません！

※テイクアウト・デリバリーについて

衛生管理を徹底し食中毒にご注意ください！

調理してからお客さんが食べるまでの時間が長く、気温の高い時期は特に食中毒のリスクが高まります！普段から取り組まれている衛生管理に加え、以下のポイントが実行できているか確認してください。

- ①テイクアウトやデリバリーに適したメニュー、容器ですか？
- ②お店の規模や調理能力に見合った提供数になっていますか？
- ③加熱が必要な食品は、中心部まで十分に加熱していますか？
- ④保冷剤、クーラーボックス、冷蔵庫、温蔵庫などを活用していますか？
- ⑤速やかに食べるよう、お客さんにお知らせしていますか？

<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