

# 食 品 衛 生 情 報

令和4年12月26日号

大津市保健所

## 食中毒対策・適正な表示の徹底を ～年末年始に向けて～

年末年始期間はオードブルやおせち料理などの需要が高まります。

食中毒・食品事故を未然に防ぎましょう。

### ノロウイルス食中毒注意報発令中！食中毒予防ポイント

無症状であってもノロウイルスに感染しており、食品を二次汚染させる可能性があります！必要に応じて検便の実施を！

- ①調理従事者の健康管理の徹底
- ②日頃からの手洗いの徹底と使い捨て手袋の着用
- ③調理器具等の消毒（熱湯や0.02%次亜塩素酸ナトリウムを使用）
- ④中心部まで十分に加熱（85℃～90℃以上で90秒間以上）

### 肉による食中毒予防ポイント（肉や内臓を生食すると危険です！）

- ①肉や内臓を生食用として提供販売しないようにしましょう。
- ②肉類は中心部まで十分に加熱しましょう。（中心温度75℃以上で1分以上）
- ③調理前、トイレ使用後や肉や内臓を取り扱ったあとは、手洗いを徹底しましょう。
- ④調理器具等は用途別の使い分けをし、洗浄消毒を徹底しましょう。

### 表示の確認の徹底を！！

アレルギーを含む食品の「アレルギー表示もれ」、「期限表示ミス」や「表示ラベルの貼り間違い」等がないように、食品表示をしっかりと確認しましょう。

<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：077-522-7373  
e-mail:otsu1441@city.otsu.lg.jp