

市民のみなさまへ

夏期は気温や湿度が高くなり、弁当や魚介類を原因食品とする黄色ブドウ球菌や腸炎ビブリオなど細菌による食中毒が起こりやすくなります。食品に「食中毒菌」が付着しても肉眼では分からない上、食品中で「食中毒菌」が増えても、臭いや味、色などが変わらないことが多いので、家庭においても食品の取扱いに十分注意して、食中毒を防ぎましょう。

【食中毒予防の3原則】

原則1 つけない

調理の前、生の魚や肉をさわった後は、手をよく洗いましょう。

包丁やまな板は、肉用、魚用、野菜用などに分けて使いましょう。

生の肉や魚を保存するときは、他の食品にふれたり、ドリップなどが他の食品を汚染しないよう、ラップなどに包んで保存しましょう。

原則2 増やさない

傷みやすい食品は室温で放置せず、冷蔵庫または冷凍庫に保存しましょう。

調理した食品は早めに食べましょう。

原則3 やっつける

加熱調理をする食品は中心までよく火を通し、特に肉類は生で食べないようにしましょう。

ふきんやまな板などの調理器具はよく洗い、消毒しましょう。



食品等事業者のみなさまへ

食中毒の発生防止及び不良食品を排除するため、保健所等において、食品衛生夏期総点検を実施中です。

食品等事業者のみなさまは、製造・販売している食品の表示等について再度確認し、衛生管理を徹底してください。



- 食品等の衛生的取扱いの徹底
- 食品等の製造・保存基準の遵守
- 食品等の適正表示の徹底