

むつ保健所からのお知らせ 食中毒にご用心！～危険な香りの夏～

細菌による食中毒は一般に気温が高い季節に多発します。

「食中毒予防の3原則」を徹底して、暑い夏を乗り切りましょう。

食中毒予防の3原則	
<input checked="" type="checkbox"/>	菌をつけない（しっかり手洗い）
<input checked="" type="checkbox"/>	増やさない（生鮮食品はすぐ冷蔵庫へ）
<input checked="" type="checkbox"/>	やっつける（食材の中心までよく加熱）



お肉を召し上がる方へ

カンピロバクター食中毒は、原因食品として、加熱不足の鶏肉が問題となっています。

腸管出血性大腸菌による食中毒は、牛肉をはじめ様々な食品を食べることで発生します。

食中毒防止対策ができていないか、以下のチェック項目をご確認ください。

チェック項目	
<input checked="" type="checkbox"/>	食肉を十分に加熱調理（中心温度75℃以上の加熱）していますか？
<input checked="" type="checkbox"/>	食肉、魚、野菜を取り扱う時は、調理器具や容器を使い分けていますか？
<input checked="" type="checkbox"/>	食肉を取り扱った後はしっかり手洗いしていますか？
<input checked="" type="checkbox"/>	食肉に触れた調理器具等は使用後洗浄・消毒をしていますか？

テイクアウトやデリバリーを始める飲食店の方へ

テイクアウトやデリバリーでは、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。

こまめな手洗いや調理者の健康管理など普段からやっている衛生管理に加え、以下のポイントができていないかご確認ください。

チェック項目	
<input checked="" type="checkbox"/>	テイクアウトやデリバリーに適したメニューですか？ 鮮魚介類など生ものの提供は避けましょう。
<input checked="" type="checkbox"/>	お店の調理能力に見合った提供数になっていますか？ 注文を受けてから調理するなど、食べられるまでの時間を短くしましょう。
<input checked="" type="checkbox"/>	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？ 半熟卵やレアなお肉の提供は、テイクアウトやデリバリーでは控えましょう。
<input checked="" type="checkbox"/>	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？ 調理した食品は速やかに10℃以下まで冷ますか、65℃以上で保管しましょう。
<input checked="" type="checkbox"/>	速やかに食べるよう、お客さんにお知らせしていますか？ 購入した食品は速やかに食べるよう、口頭で、または容器にシールを貼るなどして、お客さんに伝えましょう。