

食中毒注意報発令中

前2日間の最高気温の平均が30℃、平均湿度が75%をこえ
食中毒の発生しやすい気象条件となったことから

令和2年6月15日付けで細菌性食中毒注意報が発令されました！



- ①菌をつけない！
- ②菌を増やさない！
- ③菌をやっつける！

「食中毒の発生が夏場に多いのは？ 細菌が増殖しやすい時期だから！」

(腐りやすいからではありません！)

細菌の嫌う「**温度**」を保ち、増殖する「**時間**」を与えないのがポイントです。

衛生管理を強化し、食中毒を予防しましょう。

清潔

(細菌をつけない)

- 調理前、食事前、用便後には、手をよく洗いましょう。
- 台所は、整理整頓し、常に清潔にしましょう。
- まな板、ふきん等は、十分に洗浄消毒を行いましょう。
- ハエ、ゴキブリ等の衛生害虫は、定期的に駆除しましょう。
- 魚介類等は、真水で十分洗い、専用まな板で調理しましょう。

迅速・低温保存

(細菌を増やさない)

- 調理は手際よくしましょう。
- 調理した食品は、早く食べましょう。
- 食品を、長時間室温放置しないようにしましょう。
- 生鮮食品や調理後の食品は、10℃以下で保存しましょう。
刺身等は4℃以下で保存しましょう。
- 冷凍保存は、-15℃以下で保存しましょう。
- 冷蔵庫は詰め込み過ぎないようにしましょう。(7割程度)

加熱

(細菌をやっつける)

- 加熱して食べる食品は、中心部まで十分火を通しましょう。

「注意報」→期間中、今まで以上の衛生管理が特に必要！！