

細菌性食中毒注意報の発令について

本日、前2日間の最高気温の平均が30℃以上、また平均湿度75%以上となり、今後も愛媛県下では高温多湿の気象条件が続き、細菌性食中毒の発生が予想されることから、愛媛県及び松山市は「食中毒注意報発令要領」に基づき、細菌性食中毒注意報を発令しました。

また、ただちに県下の各保健所等へ、関係業界に対する指導強化を指示するとともに、住民に対する周知を依頼しました。

細菌性食中毒注意報の発令期間

令和2年 6月15日(月) から
6月24日(水) まで(10日間)

細菌性食中毒予防のポイントは、次のとおりです。



- ①菌をつけない!
- ②菌を増やさない!
- ③菌をやっつける!

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。