

●●● 家庭でできる食中毒予防 ●●●

食中毒は、飲食店でのご飯が原因として発生するだけでなく、**家庭の食事からでも多発しています。**家庭の食事にも十分な注意をしましょう。

買い物をするとき

～毎日のお買い物の時から、食中毒を防ぐ工夫をする～



- 肉や魚、野菜などの生鮮食品は新鮮なものを選ぶ。
(期限表示があるものは確認する)
- 肉や魚などの生鮮食品や冷凍食品は最後に買う。
- 肉や魚などは汁が他の食品に付かないように分けてビニール袋に入れる。
- 冷蔵や冷凍の必要な食品を買ったら、すぐ帰り冷凍冷蔵庫へ入れる。

家庭での保存

～冷蔵庫に入れておけば大丈夫?～

- 肉や魚はビニール袋や容器に入れ、他の食品に肉汁などがつかないようにする。
- 冷蔵庫は10℃以下、冷凍庫は-15℃以下に保つ。
- 冷蔵庫や冷凍庫に詰めすぎない。
(詰めすぎると冷気の循環が悪くなる)



調理の下準備

～基本は手洗い!～



- 十分に手を洗う。(作業前、肉や魚を取り扱う前後など)
- 野菜や魚介類はよく洗う。
- 食品ごとに包丁・まな板・ふきん等を使い分ける。
(肉用、魚用、野菜用など)
- 解凍後は速やかに調理する。
- 冷凍食品の解凍は、使う分だけ冷蔵庫内か電子レンジで行う。
- 調理器具はよく洗い、熱湯や漂白剤で消毒をする。



調理をするとき

～ここでもまず手洗い!～

- 調理の前には必ず手を洗う。
- 肉や魚は十分に加熱する。(目安は、中心部分の温度が75℃で1分間以上)



食事をするとき



- 食事前に石けんで手を洗う。
- 清潔な手で、清潔な器具を使い、清潔な食器に盛りつける。
- 作った料理は、長時間室温に放置しない。
- 温かいものは温かいうちに、冷たいものは冷たいうちに食べる。

食品が残ったとき



- 作業前に手を洗い、清潔な器具・容器を使って冷凍又は冷蔵庫などで保存する。
- 保存して時間が経ちすぎたもの、ちょっとでもあやしいと思ったものは思い切って捨てる。
- 温め直すときは十分に加熱する。(75℃以上を目安に)

食中毒かなと思ったら早めに医師の診断を受けましょう。

愛知県一宮保健所 食品安全課(☎72-0321)