

「夏の食中毒」に要注意！

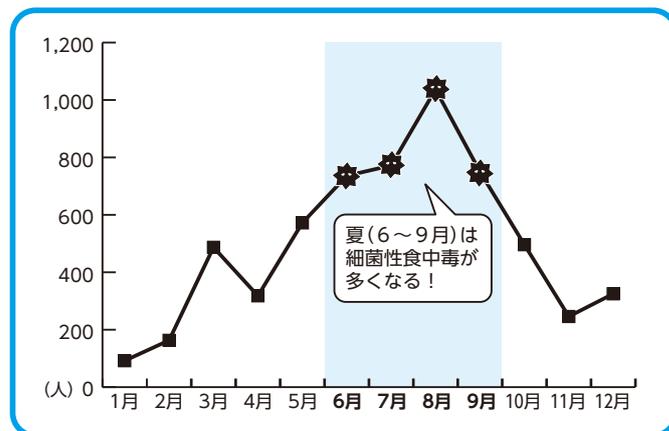
■問／保健所衛生課 ☎597-6358

夏は気温が高くなるため、特に細菌による食中毒(細菌性食中毒)が増加します。食中毒を起こす細菌の中には、重症化して命に関わるものもありますので、特にこれからの季節は食品の取り扱いに注意しましょう。食中毒予防の3原則(つけない、増やさない、やっつける)を意識してこまめな手洗いや食品の温度管理などを心掛け、夏を元気に乗り切りましょう！



俺たちばい菌は10～60度の温度で増えるのだ！でも、特に増えやすいのは30～35度。だから夏が大好きなのだ！

全国細菌性食中毒患者数(過去3年間の平均値)



(厚生労働省HP 食中毒統計資料を基に作成)

食中毒予防の3原則

つけない！

食品に菌をつけない！

- ・手や洗える食べ物は、しっかり洗おう
- ・肉や魚はしっかり包んで、他の食べ物とくっつけない
- ・まな板や包丁などは、肉や魚とそのまま食べる物で使い分け、使ったらすぐ洗おう



増やさない！

食品を長時間室温で放置しない！

- ・生ものや料理は早く食べよう
- ・保存するときは冷蔵庫、冷凍庫にすぐしまおう
- ・冷蔵庫や冷凍庫の詰め込みすぎには注意(入れるのは7割程度に)



やっつける！

しっかり加熱・殺菌しよう！

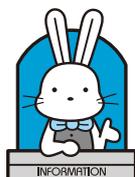
- ・加熱して調理する食品は十分に加熱しよう(目安は中心部分の温度が75度で1分間以上)
- ・食器や調理器具などは洗剤でよく洗い、熱湯や台所用殺菌剤などで消毒しよう



- 食べ残してから時間が経ちすぎたり、ちょっとでも怪しいと思った食品は、思い切って捨てましょう。
- もしお腹が痛くなったり、下痢をしたり、気持ちが悪くなったりしたら、かかりつけのお医者さんに相談しましょう。

食品トピックス：テイクアウトを利用するときの注意事項

新型コロナウイルス感染症の影響でテイクアウトやデリバリーなどを利用する方も多いと思います。テイクアウトした食品は、購入から食べるまでの間に時間がかかります。調理後に常温で置かれ時間が経過した食品は、調理後すぐに食べる食品と比べて食中毒のリスクが高まりますので、下の3つのポイントを守って安全においしく利用しましょう。



【テイクアウトした食品を、安全においしく食べる3つのポイント】

1. 購入した食品は、できるだけ早めに食べましょう。
2. 購入した食品は、暖かい場所に置かないようにしましょう。
3. 食べる際、臭いなどに異常を感じたら食べるのはやめましょう。