








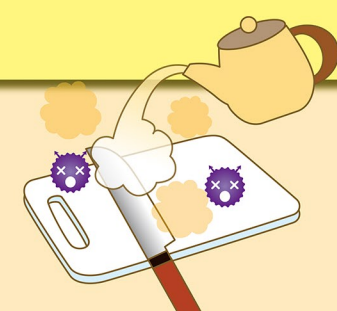




こんなことに注意!

食中毒予防10の基本

「食中毒菌及びノロウイルス」が食品に付着していても肉眼ではわかりません。また、食品中で「食中毒菌」が増えても、臭いや味、色などが変わらないことが多いので、食品の取扱いにあたっては、以下のことを守って、食中毒を予防しましょう。

食中毒予防の3原則は、食中毒菌を「つけない、増やさない、やっつける」です。

- 1 買い物は**表示**を確認して**新鮮**なものを購入 
- 2 冷蔵庫は**10℃以下**、冷凍室は**-15℃以下**に管理し、詰めすぎに注意 
- 3 調理前、食事前及びトイレ後の**手洗い**は衛生の基本 
- 4 タオルやふきんは常に清潔に保ち、乾燥したものを使用 
- 5 生の肉や魚を扱った手指や調理器具類は、よく洗浄・消毒し食品相互の汚染を防止 
- 6 解凍は室温ではなく、冷蔵庫か電子レンジで行う 
- 7 加熱する食品は芯まで加熱
(食中毒菌の死滅には中心部が、75℃で1分間以上、
ノロウイルスの場合、85～90℃で90秒以上) 
- 8 食材や調理済みの食品を室温で放置しない 
- 9 残った食品が少しでも怪しいと思ったら捨てる 
- 10 ノロウイルスは**家庭内で感染する**恐れがあるので、二次感染に注意
①下痢・嘔吐等の症状がある場合、食品の調理を控える
②吐物等の処理は塩素剤で消毒し、家庭内での感染拡大を防止 

食品営業者が食中毒などの事故を未然に防止するため、消費者に安全で信頼される食品を提供すること目的とした団体です。

【主な事業】営業許可や更新の手続きに関する相談・助言、巡回指導、講習会や研修会の開催

木更津食品衛生協会

【お問い合わせ先】〒292-0832
木更津市新田3-4-34(君津保健所内)

TEL.0438-22-5933 FAX.0438-22-5944 <http://kisaradu-shokukyo.jp/>