

令和6年(2024年)

6/11

No.1576

区のおしらせ

ちゅうおう

夏場の食中毒にご注意ください!

～押さえておきたい6つのポイント～



ポイント① 買い物

生鮮食品など、低温保存が必要な食品は買い物の最後に購入し、速やかに持ち帰る。

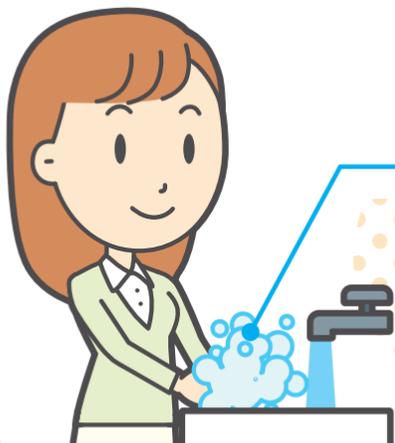
ポイント② 冷蔵庫内での保管

- 肉、魚、野菜などの原材料と調理済み食品とは分けて保管する。
- 鶏卵も忘れずに冷蔵保管する。



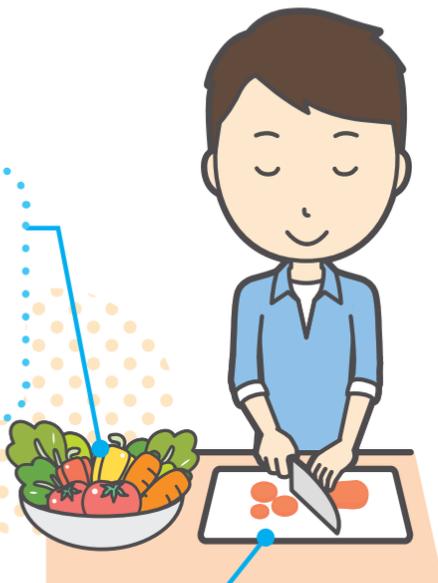
ポイント③ 手洗い

調理や食事の前、トイレの後には、必ずせっけんで手をよく洗う。



ポイント④ 洗浄と加熱

- サラダ用の生野菜などは、流水で十分に洗浄する。
- 鶏卵の割り置きは避ける。ひびが入った鶏卵は、速やかに調理し十分に加熱してから食べる。



ポイント⑤ 調理器具類の管理

まな板、包丁、ボウルなどの調理器具は、よく洗浄して乾燥させ、定期的に熱湯や塩素系消毒薬で消毒する。



ポイント⑥ 食事

加熱調理した食品でも、2時間以内に食べることを心掛ける。すぐに食べられない場合は、短い時間でも小まめに冷蔵保管する。

細菌による食中毒の例

カンピロバクター食中毒

鶏刺し、鶏わさなどの半生または加熱不十分な鶏肉料理が原因で発生する食中毒で、近年多発しています。少量の菌数で感染し、体内に入ると平均2～3日後に下痢、腹痛、発熱(38℃以上)などの症状が現れます。

食中毒かな?と思ったら



早めに医療機関を受診してください。自己判断での吐き気止めや下痢止めの服薬は控えましょう。

問 中央区保健所生活衛生課食品衛生担当
☎(3541)5939



▲区HP

凡例 問い合わせ(申込)先 HP ホームページ

