

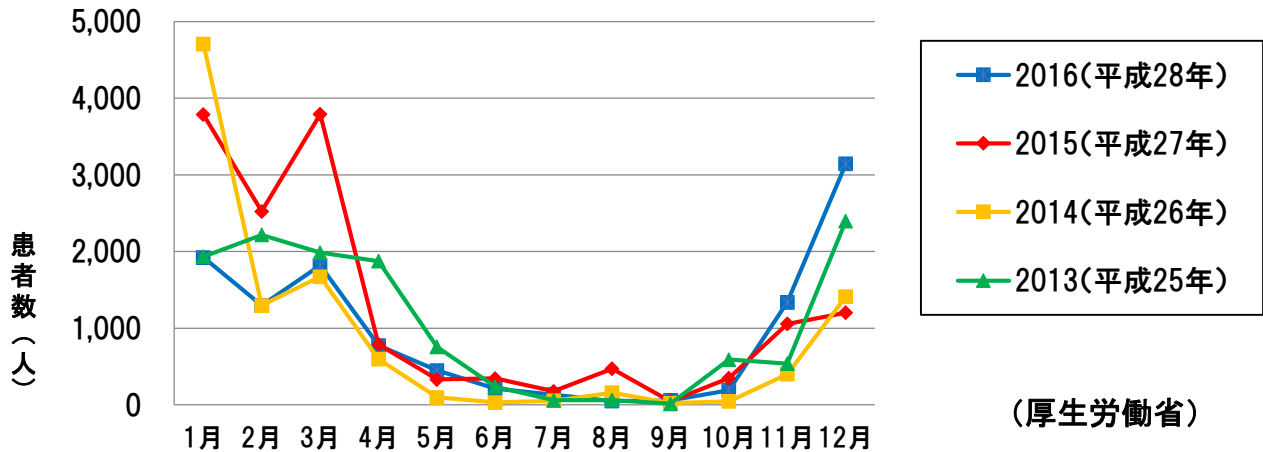


冬場に潜む食中毒にご注意を



「食中毒」と聞いて夏場に流行るものというイメージを持つ方が多いかもしれませんが、冬場（11月～3月にかけて）はウイルスによって引き起こされる食中毒が多発します。ウイルスは気温が低く乾燥した環境を好むため、今の時期の食中毒にも注意が必要です。

ノロウイルスを病因物質とする食中毒発生状況



=食中毒を予防しよう！=

1、ウイルスを調理場内に持ち込まない

まず、調理者自身がウイルスに感染しないことが重要です。そのためには、日ごろから健康状態の把握を行い、嘔吐や下痢などの症状がある場合は調理を行わないようにしましょう。

2、食べ物や調理器具にウイルスを広げない・つけない

以下のようなことに注意しながら、調理しましょう。

○手洗い：

調理を始める前、生の肉・魚・卵などを取り扱う前、食卓につく前など、こまめな手洗いを実施しましょう。

○調理器具の消毒：

生の肉や魚の調理に使った包丁やまな板などは、使用の都度きれいに洗いましょう。



3、付着してしまったウイルスをやっつける

ほとんどのウイルスは加熱によって死んでしまうので、加熱処理が重要になります。

○肉料理は中心までよく加熱を：

中心部を75℃で1分以上加熱することが目安です。

○調理器具の消毒：

洗剤で洗った後、定期的に熱湯消毒を行いましょう。

