

警報発令時の食品等の取扱い注意事項

食中毒警報が発令されています。この時期は特に次のことを守り、健康に注意してください。

1 台所は清潔に

ハエ・ゴキブリの駆除に努めてください。

2 調理器具（包丁・まな板など）も清潔に

洗ったあと熱湯をかけたたり煮沸したりして消毒してください。

3 調理・食事の前に必ず手指の消毒を

殺菌効果のある石けんや石けん液を使いましょう。

4 冷蔵庫を過信しないで

詰めすぎず、扉の開閉は頻繁にしないように。

庫内の清掃、消毒は週に1回はしてください。

5 生ものはなるべく避けましょう

新鮮な材料を選び、加熱して食べるようにしてください。

6 食料品を買ったら、すぐに冷蔵庫に

買った食品は短時間といえども高温のもとに置かないように注意してください。

7 調理した食事は、早く食べましょう

ちょっとでも怪しいと思ったら、食べずに捨てましょう。口に入れるのは、やめましょう。

生肉などによる食中毒に注意しましょう！

〇157やカンピロバクターによる食中毒が多発していますー

三重県内では、今年になって8件の食中毒が発生していますが、そのうち3件が腸管出血性大腸菌（〇157）によるものでした。

また、去年は10件の食中毒が発生していますが、そのうち4件がカンピロバクターによるものでした。

〇157やカンピロバクターによる食中毒では、生や加熱不足の食肉（生レバーを含む）の喫食が最もリスクが高いことが知られています。夏休みを控えバーベキューなどの機会が増えると思います。肉類の生食は避け十分に加熱する、生肉を調理した包丁やまな板の洗浄・消毒を徹底する、健康管理に気をつけるなどして食中毒を予防しましょう。