

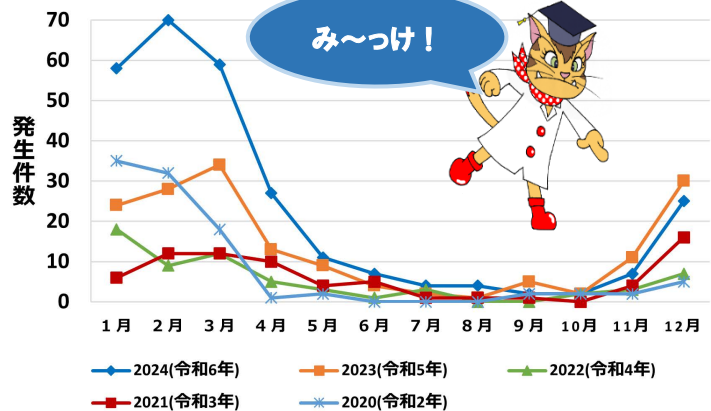
冬の食中毒予防 ～冬の味覚を美味しく召し上がるために～

カキやホタテ貝、寒ブリなどの
食材が美味しい季節になりましたね！

でも、冬の食中毒には十分気を付けて
ください。特に、**11月から3月**の冬
にかけてノロウイルス食中毒の発生件
数が増加しています。

ここでは、ノロウイルスをはじめとす
る食中毒を予防するにあたって気をつ
けるポイントをご紹介します！！

ノロウイルス食中毒発生件数の推移



☆調理などの作業をする前に手洗いを！

手洗いは食中毒予防の基本です。
調理する際や食べる前は、必ず石けんで手を洗い、
食品にノロウイルスや食中毒菌を付けないようする
ことが大切です。



必ず「手洗い」

☆「加熱用」の表示がある食材は中心まで加熱を！

加熱が必要な食材は、中心まで火が通るまで加熱しま
しょう！

(ノロウイルス食中毒の予防として、中心温度を
85℃～90℃で90秒以上加熱することが必要です。)



中心まで「加熱」

☆調理器具やキッチンは清潔に！

調理器具やキッチンは常に清潔にしましょう。
ふきんやまな板は、洗浄後に煮沸消毒をするか、
塩素消毒液を使うことが有効です。

また、腹痛や下痢などの症状がある場合は、
そもそも食品を直接扱わないようにしましょう！



常に「清潔に」

以上の点に気を付けて、冬の味覚を
美味しく安全に召し上がりましょう！！



美味しい「冬の味覚」