

日刊県民福井 掲載記事 平成25年 6月13日

肉は内部まで加熱を

食中毒というと、飲食店などでの食事が原因と思われがちですが、毎日食べている家庭の食事やバーベキューなどの野外活動でも発生しています。梅雨から夏場のこの時期は、気温や湿度が上昇し、一年で一番食中毒が発生しやすいくなります。本年度の県内の食中毒はすでに三件発生しており、これからの季節はますます注意が必要です。また、暑い日が続くこと体の抵抗力も低下し、細菌やウイルスに感染しやすくなります。次のことを守って元気にこの季節を過ごしましょう。

①食品を購入するとき
新鮮な物を購入しましょう。購入した食品は肉汁や魚などの水分がもれないよう、ポリ袋などに分けて持ち帰りましょう。特に温度管理が必要な生鮮食品は買物の最後に購入するようにし、寄り道せずに持ち帰るようしましょう。

②食品を保存するとき
冷蔵や冷凍の必要な食品

いきいきライフ

食中毒予防のポイント

家族みんなで
食中毒予防を知っておこう!

食中毒というと、レストランや旅館などの食事が原因と思われがちですが、毎日食べている家庭の食事で発生しています。発生する危険性がたくさん潜んでいます。ここでは、家庭でできる食中毒の予防の心構えをご紹介します。

①食品の購入

- ・肉、魚、卵などの生鮮食品は新鮮な物を購入しましょう。
- ・表示のある食品は、表示期限などを確認してから購入しましょう。
- ・購入した食品は、肉汁や魚などの水分が流れないように、ビニール袋などにそれぞれ分けて持ち帰りましょう。
- ・特に生肉や生卵・生魚などの調理済食品が原因の食中毒の購入は、表示期限を確認し、購入した食品は必ずすぐ持ち帰るようしましょう。



コラム 意外と多い家庭での食中毒

厚生労働省の統計によると、過去5年間に年間約1,000~1,400件の食中毒が発生しています。原因別に見ると、意外にも家庭での食中毒が半数に達してきています。

家庭での食中毒は年間80~160件発生しており、食中毒事件の総数の約10%を占めています。

このことから、家庭での食中毒を防止することが重要となっています。

食中毒予防を呼び掛けるリーフレット

③準備のとき
せっけんに、洗剤と流水で良く洗いましょう。洗った後に熱湯をよく泡立てて、手を丁寧に洗ってください。洗った後に熱湯をよく泡立てて、手を丁寧に洗ってください。

④調理のとき
調理の前に、洗剤と流水で良く洗いましょう。洗った後に熱湯をよく泡立てて、手を丁寧に洗ってください。

⑤食事のとき
食卓につく前にしっかりと手を洗いましょう。清潔な手で、清潔な器具を使い、清潔な食器に盛りつけましょう。調理前の食品や調理後の食品は、室温に長く放置しないようしましょう。例えば、腸管出血性大腸菌O157は室温で十五〜二十分たつと二倍に増殖します。

⑥食品が残ったとき
残った食品はきれいな器具、皿で保存しましょう。冷蔵庫で保存する場合は、早く冷えるように浅い容器に小分けして保存しましょう。時間がたち過ぎた食品は、思い切って捨てましょう。

清潔な器具や皿を使用

食品衛生に関するお問い合わせは、県医薬食品・衛生課
電話0776(20)0354へ。

(県医薬食品・衛生課)

健康