

⑧ 食中毒に気をつけましょう

コロナウイルス感染症の影響で、家庭での調理やテイクアウト食品を食べる機会が増えることから、より徹底した衛生管理を行いましょ。

食中毒予防の3原則：食中毒菌を「つけない」「ふやさない」「やっつける」

○家庭でできる食中毒予防の6つのポイント

1. 食品の購入
 - ・消費期限などを確認し購入しましょう。
 - ・肉汁や魚などの水分がもれないようにビニール袋などに分けて包みましょう。
 - ・肉・魚は保冷剤(氷)などと一緒に持ち帰りましょう。
 - ・購入したら寄り道せずまっすぐ帰りましょう。
2. 家庭での保存
 - ・持ち帰ったらすぐに冷蔵庫や冷凍庫へ入れましょう。
 - ・冷蔵庫や冷凍庫の詰めすぎに注意しましょう。目安は7割程度です。
 - ・冷蔵庫は10度以下、冷凍庫はマイナス15度以下に維持しましょう。
3. 下準備
 - ・こまめに手を洗い、台所は清潔に保ちましょう。
 - ・井戸水を使用している家庭では、水質に十分注意しましょう。
 - ・肉、魚は生で食べるものから離しましょう。
 - ・生の肉や魚を切った後、包丁やまな板は洗って熱湯をかけましょう。
4. 調理
 - ・台所を清潔にして調理の前に手をよく洗いましょう。
 - ・肉や魚は中心部まで十分に加熱しましょう。(目安は75度で1分間以上)
 - ・電子レンジを使うときは均一に加熱されるようにしましょう。
5. 食事
 - ・食事の前に手を洗いましょう。
 - ・盛り付けには清潔な食器を使いましょう。
 - ・作った料理は、室温に長時間放置してはいけません。
6. 残った食品
 - ・残った食品は早く冷えるように小分けして清潔な容器に保存しましょう。
 - ・温め直すときは十分加熱しましょう。(目安は75度以上)
 - ・時間が経ち過ぎたり少しでも怪しいと思ったら、思い切って捨てましょう。

○テイクアウトを利用する際に気をつけるポイント

- ・常温の環境では菌が増殖します。購入後は速やかに持ち帰りましょう。
- ・持ち帰りの際は直射日光を避け、保冷剤、保冷バックを活用し、食品の温度管理を徹底しましょう。
- ・長時間放置せず、できるだけ速やかに食べましょう。(菌の増殖を防ぎましょう。)
- ・食事の前は手洗いを忘れずにしましょう。

問 保健センター TEL 0296-77-9145

⑨ エコフロンティアかさま監視委員会を開催します

委員会は傍聴することができます。

日時 6月25日(木)午後2時～

場所 エコフロンティアかさま 管理棟2階 多目的会議室(笠間市福田165-1)

内容 (1)監視活動および意見交換等

・施設モニタリング ・排ガスの維持管理 ・浸出水の放流

(2)今後の監視活動計画(案)

申込方法 電話でお申し込みください。

申込期限 6月25日(木)午前9時まで

申・問 環境保全課(内線127)

※コロナウイルス感染症の影響により、中止となる場合があります。