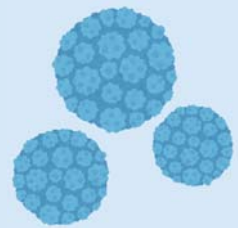


潮来保健所より **食中毒**にご用心!



～ ノロウイルス食中毒 ～

ノロウイルス食中毒は冬だけでなく夏でも発生が見られます。無症状感染者も多く、知らないうちに感染し、ウイルスを排出しているかもしれません。食品は中心部まで十分に加熱しましょう。調理器具等の消毒には塩素系漂白剤が有効です。人の手を介する事例が多く、予防の基本は手洗いです。石けんでよく手を洗いましょう。



～ 腸管出血性大腸菌、カンピロバクター食中毒 ～

焼肉やバーベキュー等で、生又は加熱不十分な肉を食べると、嘔吐、下痢、発熱などの体調不良を起こすことがあります。その原因は、腸管出血性大腸菌やカンピロバクターという食中毒菌です。肉は必ず中心部までよく加熱してから食べるようにしましょう。また、焼く前はトング、焼けたら箸と使い分けをしましょう。



～ アニサキス食中毒 ～

刺身を食べた後、8時間以内に胃や腸に激痛が起こることがあります。アニサキスという寄生虫が原因で、アニサキスは体長2～3cmの半透明白色で糸のような形をしています。予防方法は、加熱、冷凍、除去のいずれかです。生で食べる刺身等の場合、完全な除去が難しいこともあり、十分に注意が必要です。



◎テイクアウト等における食中毒予防について

新型コロナウイルス感染症の影響により、飲食店におけるテイクアウト（持ち帰り）やデリバリー（出前）が増えています。食中毒が発生しやすい時期、これらの食品を原因とする食中毒に注意しましょう。

○消費者の皆様へ

- ・持ち帰る場合、温度管理に注意し、高温となる車内等に放置せず速やかに持ち帰りましょう。
- ・持ち帰った後は長時間放置せず速やかに食べましょう。
- ・食べる前には石けんでよく手を洗いましょう。

○事業者の皆様へ

- ・注文を受けてから調理し、作り置きはやめましょう。
- ・施設設備の規模を超えて調理しないようにしましょう。
- ・メニューは加熱調理品とし、中心部まで十分に加熱しましょう。
- ・調理後の食品は衛生的な場所で十分に冷まし、適切な温度で保管しましょう。
- ・温度管理に注意し速やかに食べるよう購入者に説明しましょう。

【お問合せ】 潮来保健所 衛生課 ☎66-2116

