

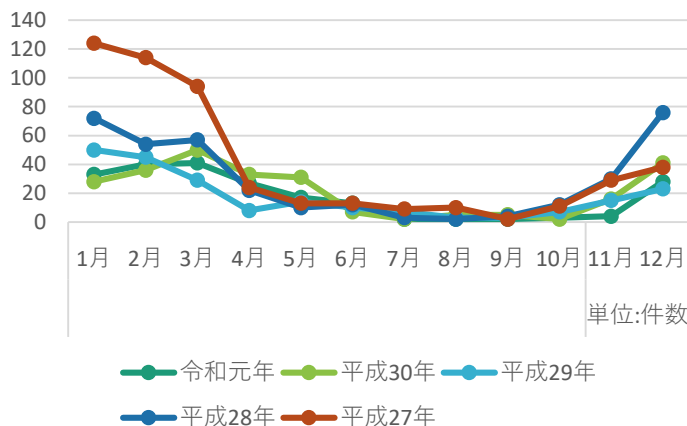
冬の食中毒予防～冬の味覚を美味しく召し上がるために～

カキやホタテ貝、寒ブリ等、冬の食材の美味しい季節となりました。

でも、冬の食中毒に気をつけて下さい。特にノロウイルス食中毒は、11月から3月にかけて発生が増加しています。

ここでは、ノロウイルスをはじめとする冬の時期の食中毒を予防するとき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



出典：厚生労働省「食中毒統計」資料令和元年～平成27年

☆しっかり手洗いを

手洗いは食中毒予防の基本です。食材を調理する際や食べる前は、必ず手を洗い、食品に食中毒菌等を付けないようにすることが大切です。



しっかり「手洗い」

☆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。



中心までしっかり「加熱」

美味しい「冬の味覚」



☆「加熱用」の表示があるものはしっかり加熱

加熱が必要な食材は、中心までしっかりと火が通るまで加熱しましょう。（中心部を85～90℃で90秒間以上）。