

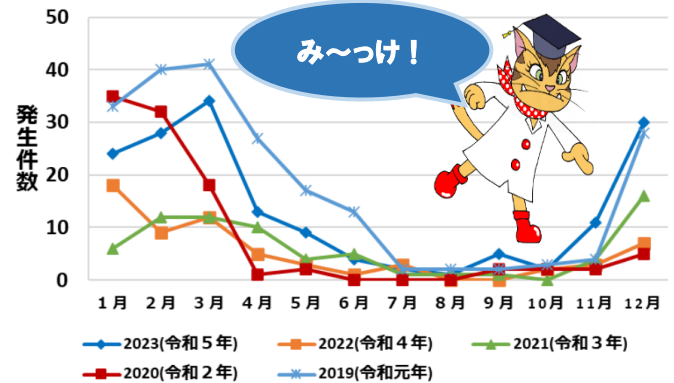
冬の食中毒予防 ～冬の味覚を美味しく召し上がるために～

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



出典：厚生労働省「食中毒統計資料」を基に作成

☆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」