3 家庭でできる食中毒予防の６つのポイント

食中毒の原因となる細菌類は冷蔵庫の中でも増殖し、冷凍庫の中でも死滅しません。

レトルトやパック食品など「便利で清潔」な食品が普及する一方で、家庭での「扱い方」が原因での食中毒も後を絶ちません。そこで、

1 食品の購入

- 肉、魚、野菜などは新鮮な品
- 表示（賞味期限など）を確認
- 肉汁や魚の汁をもらさない
- 買い物後は早く帰る

2 家庭での保存

- 冷蔵庫や冷凍庫への保存はすみやかに
- 冷蔵庫や冷凍庫の中は7割程度の収納に
- 冷蔵庫は10℃以下、冷凍庫はマイナス15℃以下
- 肉汁や魚の汁を他の食品につけない

3 下処理

- まな板や包丁は使用後すぐ洗う
- 冷凍食品の解凍方法に注意（冷蔵庫の中や電子レンジ）（水を使うときは流水）
- 室温での自然解凍はやめましょう

安全な食品を求め安全な方法で「食べる」事が大切ですが、カキに多く見られるＳＲＳＶは海水の汚染対策が必要と言われています。環境を汚染しないこと、させないこと、安全を皆で考え取り組みましょう。

4 調　理

- 加熱して調理するときは充分加熱をする
- 料理を途中でやめて室温に置かない
- 清潔な器具を使用

5 食　事

- 清潔な食器に盛り付け
- 温かい料理は温かく
- 冷たい料理は冷たく

6 残った食品

- 冷蔵保存をする
- 温め直す時は充分加熱する
- 時間が経ちすぎたら思い切って捨てる

4 病院からのお願い

病院では、食品衛生と品質管理の基準（ＨＡＣＣＰ）に基づき、材料の仕入れから調理、配膳、喫食までを、あらゆる角度から安全であることを確認しながら、食事をお出ししています。

夏季に特に心配することですが、「食べ物」のお見舞い品は、衛生面で好ましくない事と治療上に問題がありますのでご遠慮ください。