



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。

### 手洗いが必要な時は…



手は食中毒を起こす微生物の運び役となります。

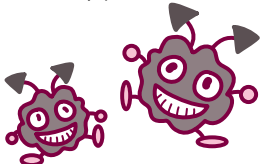
## 3 予防にはやっぱり手洗い！

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

## 5 病院からのお願い

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。



### 6 残った食品

- 冷凍保存をする
- 温め直す時はじゅうぶん加熱する
- 時間が経ちすぎたら思い切って捨てる

### 1 食品の購入

- 肉、魚、野菜は新鮮な品を購入
- 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

### 5 食事

- 清潔な食器に盛り付ける
- 温かい料理は温かく
- 冷たい料理は冷たく

### 2 冷蔵庫・冷凍庫への保存

- 保存はすみやかに
- 庫内は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

### 4 調理

- 加熱調理するときはじゅうぶん加熱
- 料理を途中でやめて室温に置かない
- 清潔な器具を使用

### 3 下処理

- まな板や包丁は使用后すぐ洗う
- 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で）
- 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SRV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 家庭でできる食中毒予防の6つのポイント