

食中毒を予防しましょう！

1. 日常の健康管理

- 定期的な健康診断や検便をしましょう。
- 下痢・嘔吐など体調が悪い時は、直接食品に触れることは避けましょう。

2. 手洗い

- 調理の前、トイレの後はもちろん、生肉・生魚等に触った後、盛りつけ作業前にも手を洗淨・消毒しましょう。

3. 清潔な器具・清潔な施設

- 調理器具、調理台、シンク等は十分に洗淨し、煮沸したり熱湯や塩素系消毒剤で消毒しましょう。
- 包丁・まな板は「肉」「魚」「野菜」「加熱調理済み」等、用途別に使い分けましょう。

4. 温度管理

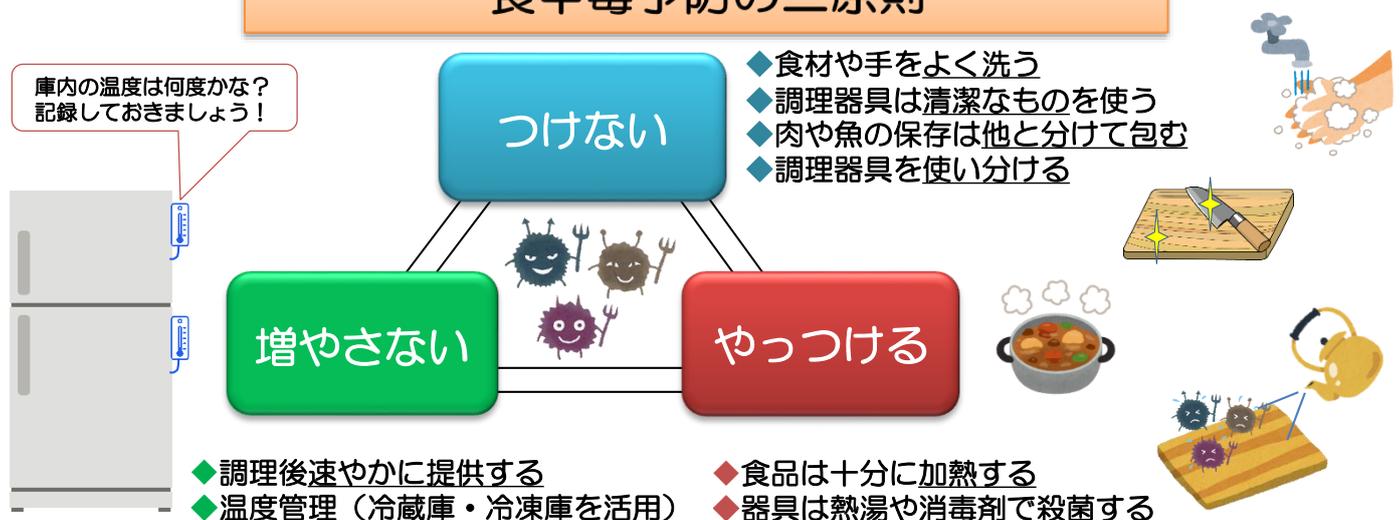
- 冷蔵庫・冷凍庫には外から容易に庫内の温度を確認できる温度計（隔測温度計）を付けましょう。
- 下処理済み、加熱調理後の食品は、10℃以下または65℃以上で管理しましょう。

5. 加熱

- 加熱調理の時は食品の中心部まで確実に加熱しましょう。
- 中心部を75℃で1分以上、ノロウイルスは85～90℃で90秒以上。

※弁当・惣菜などの仕出しを行うときには、施設、設備、従業員数等に応じた食数にし、能力以上の注文を受けないようにしましょう。1回50食以上提供するときは保存検食を取りましょう。

食中毒の原因の多くは食中毒菌やウイルスによるものです
食中毒予防の三原則



8月は
『食品衛生月間』です

食品衛生メールマガジン始めました！
詳細は佐世保市ホームページで↓→

<http://www.city.sasebo.lg.jp/soumu/jyohou/m-magazine/index.html>

※携帯版はこちら

<http://www.city.sasebo.lg.jp/mobile/soumu/jyohou/mail-magazine.html>



佐世保市食品衛生協会
電話 25-1171

佐世保市保健所
生活衛生課 食品衛生係
電話：(代)24-1111

内線 5556～5558