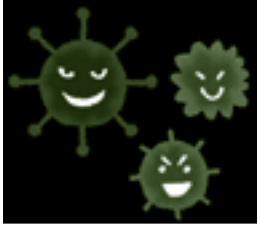


家庭でできる食中毒予防



食中毒菌が増殖しやすくなる6月から9月の時期に、細菌性食中毒が多く発生しています。

家族やご自身の健康を守るためにも
食中毒予防の3原則をしっかり守りましょう。

食中毒予防の3原則

① 食中毒菌をつけない

・手洗いを徹底しましょう

調理前、生肉・生魚・生卵などに触れた後、用便後など、作業が変わる時には手洗いし、ペーパータオル等の清潔なもので拭きましょう。



・調理器具はよく洗ってから消毒しましょう
・エプロンも清潔なものを使いましょう

② 食中毒菌をふやさない

・調理後は出来るだけ早く食べましょう

作り置きはやめましょう。食品を保存する場合は冷蔵庫で詰めすぎず温度管理をしましょう。



③ 食中毒菌をやっつける

・加熱はしっかりと、食品の中心部まで火を通しましょう

75℃で1分以上が目安です。



有害な動植物の誤食に注意してください！



平成27年に、有毒な植物や魚類を誤食したことにより、高齢者が死亡した事例が5件も発生しています。



高齢者の誤食による食中毒死亡事例(平成27年)

アオブダイ	70代女性
フグの内臓(推定)	70代男性
不明 (病因物質:コルヒチン)	70代男性及び70代女性
イヌサフラン*(推定)	80代男性
イヌサフラン*(推定)	90代女性

* イヌサフラン(有毒)の葉は、ギボウシやギョウジャニンニク(いずれも食用)とよく似ており、しばしば誤食されます。

有毒な植物・魚類等による食中毒を防ぐために

① フグの素人調理は絶対にやめましょう。また、飲食店や鮮魚店で有毒部位(肝臓や卵巣など)の提供を求めないで下さい。



② フグ以外にも、毒のある魚介類はたくさんいます。釣ったり貰ったりした魚介類でも、食べられるものであることが確実に判断できないものは食べないでください。

③ 食べられる野草・キノコであることが確実に判断できない場合は、絶対に食べないで下さい。また、絶対に家族や知人にあげないで下さい。

お問い合わせ先/神戸市保健所 北衛生監視事務所:593-3250

神戸市保健所生活衛生課より

神戸市保健福祉局生活衛生課:322-5262