

# どこでも食品衛生掲示板 vol.5-8

長野県からのお知らせです

令和5年8月22日

長野県PRキャラクター「アルクマ」  
©長野県アルクマ

## 食品衛生O×クイズ ～家庭でできる食中毒予防のポイント～



現在、夏期食中毒注意報が、8月21日から8月23日までの3日間、全県に発出されています。気温・湿度ともに高い気象条件が続いており、食中毒の原因になる細菌が非常に増えやすくなっています。以下のポイントに注意して、食中毒を予防しましょう。



### 第1問 【買い物ときのポイント】

お刺身と野菜を買うときは、お刺身を先に買って、寄り道して帰ってもよい？



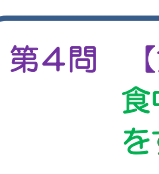
### 第2問 【家で保存のポイント】

冷蔵や冷凍の必要な食品は、持ち帰ったら、すぐに冷蔵庫や冷凍庫に入れる。冷蔵庫や冷凍庫の詰めすぎに注意し、めやすは、7割程度である。



### 第3問 【下ごしらえの保存のポイント】

お肉とサラダ用の野菜は、サラダ用の野菜を先に切った方がよい。



### 第4問 【食中毒注意報について】

食中毒注意報が出たら、普段以上に食中毒に注意して料理をする。



(出典)厚生労働省ホームページ「家庭での食中毒予防」

[https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou\\_iryuu/shokuhin/syokuchu/01\\_00008.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/01_00008.html)

### ▶ 第1問「×」

**要冷蔵品は長時間持ち運ばないようにしましょう！**



- 肉、魚、野菜等の生鮮食品は新鮮な物を購入しましょう。
- 購入した食品は、肉汁や魚等の水分がもれないようにビニール袋等にそれぞれ分けて包み、持ち帰りましょう。
- 生鮮食品等のように冷蔵や冷凍等の温度管理の必要な食品の購入は、買い物の最後にし、購入したら早めに帰るようにしましょう。

### ▶ 第2問「○」

**冷蔵庫は10℃以下、冷凍庫は-15℃以下がめやす！**



- 細菌の多くは、10℃では増殖がゆっくりとなり、-15℃では増殖が停止します。しかし、細菌が死ぬわけではありません。早めに使いきるようにしましょう。
- 肉や魚等は、ビニール袋や容器に入れ、冷蔵庫の中の他の食品に肉汁等がかからないようにしましょう。

### ▶ 第3問「○」

**肉にはいろんな細菌が付いていることがあるので、野菜を先に調理しましょう。**



- 包丁やまな板は、肉用、魚用、野菜用と別々にそろえて、使い分けるとさらに安全です。
- 包丁、食器、まな板、ふきん等は、使った後すぐに、洗剤と流水で洗いましょう。次亜塩素酸ナトリウム製剤(台所用漂白剤)又は亜塩素酸水に1晩つけ込むと消毒効果があります。包丁、食器、まな板等は、洗った後、熱湯をかけたりすると消毒効果があります。

### ▶ 第4問「○」



【YouTube】



- 細菌性食中毒の発生しやすい気象条件です。いつも以上に食中毒対策を徹底しましょう。

【松本市公式チャンネル】

<https://www.youtube.com/watch?v=vznGwY0-7X8>

#### ●内容に関するご意見・お問い合わせ先

- ・長野県庁健康福祉部食品・生活衛生課  
電話 026-235-7155, FAX 026-232-7288, 電子メール shokusei@pref.nagano.lg.jp)
- ・最寄りの保健福祉事務所(保健所)食品衛生相談窓口