

# 8月は食中毒予防強調月間です。

高温多湿となる夏期は、カンピロバクターや腸管出血性大腸菌O157などの細菌を原因とする食中毒が最も発生しやすい時期です。

千葉県では、夏期における食中毒の発生を予防するために、8月1日から8月31日までを「食中毒予防強調月間」とし、食中毒予防の啓発や食品営業施設への監視指導を強化しています。食中毒は飲食店だけでなく、家庭においても発生していますので、食品の取扱いに注意して食中毒を防ぎましょう。

## 家庭でできる食中毒予防のポイント！

### 購入時

- ・消費期限などを確認する。
- ・肉や魚などの生鮮食品や冷凍食品は最後に買う。
- ・肉や魚などは汁が他の食品に付かないように分けてビニール袋に入れる。
- ・寄り道をしないで、すぐに帰る。

### 保存時

- ・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保管する。
- ・冷蔵庫は10℃以下、冷凍庫は-15℃以下に保つ。
- ・冷蔵庫や冷凍庫に詰めすぎない。



### 調理時

- ・調理の前に石けんでていねいに手を洗う。
- ・野菜もよく洗う。
- ・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か、洗って熱湯をかけてから使う。
- ・肉や魚は十分に加熱する。加熱の目安は、中心部の温度を75℃以上で1分間以上加熱すること。
- ・冷凍食品は使う分だけ解凍し、冷凍や解凍を繰り返さない。

### 食事の時

- ・食べる前に石けんで手を洗う。
- ・作った料理は、長時間、室温に放置しない。

### 残った食品

- ・手洗い後、清潔な器具、容器で早く冷えるように小分けし、保存する。
- ・時間がたち過ぎたものは思い切って捨てる。
- ・温めなおすときは十分に加熱する。



## 家庭児童相談

お子様の悩みについて、教員経験者である専門職が相談に応じます。

お子様の不登校、いじめ、しつけ、発達など学校での問題や子育ての悩み等について、お気軽にご相談ください。電話でも結構です。 ご相談内容の秘密は厳守いたします。

▶実施日 月曜日～金曜日 9:00～16:00 (祝祭日・年末年始は休み)

※来所相談は、事前に電話をしてください。

▶場 所 香取健康福祉センター (香取合同庁舎2階) 香取市佐原イ92-11  
地域保健福祉課 家庭児童相談

▶電 話 0478-52-9161