

## 平成25年度食中毒予防推進強化期間の実施について

京都府では、例年、夏期に多発する食中毒等食品による事故の未然防止を目的に、7月1日から9月30日までを「食中毒予防推進強化期間」と定め、食中毒が発生しやすい気象条件の日に、『食中毒注意報』を発令するなど、食品衛生関係事業者をはじめ、府民の皆様に食品の取扱及び衛生管理に関する注意を広く呼びかけています

食中毒のシーズンに入り、各介護保険・障害者福祉サービス事業者の皆様におかれましてもサービス提供にあたり下記事項に留意するとともに、管轄保健所の指導に基づき事業所（施設）内の衛生管理の徹底に努めていただきますようお願いいたします。

### 食中毒予防の3原則

- 1 細菌をつけない！**  
手指も食品もきれいにする。  
材料、手指や調理器具を消毒する。  
井戸水は定期的に水質検査する。
- 2 細菌を増やさない！**  
早く食べてしまう。冷やして保存する。  
食品は室温で保存しない。  
冷蔵庫は過信せず、詰め過ぎや庫内温度上昇に注意する。
- 3 細菌をやっつける！**  
食品は十分に熱を加える。  
加熱は食品の中心部まで十分にする。  
沸騰できるものは沸騰させる。

### 感染症予防の留意点

- 手洗い・うがいは、感染症予防の基本。石鹸と流水でしっかり手を洗う。
- 肉類を処理したまな板や包丁などの調理器具は、よく洗った後塩素系漂白剤や熱湯で消毒する。
- 調理した食品はなるべく早く食べる。
- 腸管出血性大腸菌（O157等）は75℃1分以上の加熱で死滅する（ただし、ノロウイルスは85℃以上1分以上の加熱が必要）。ハンバーグなど肉類は中心部まで十分加熱調理することが大切。抵抗力の弱い高齢者等の生肉摂取はさける。

#### ◆参考

◎細菌・ウイルスによる食中毒（京都府ホームページ）

(<http://www.pref.kyoto.jp/shoku-kawaraban/yobou01.html>)

◎食中毒情報（日本食品衛生協会ホームページ）

([http://www.n-shokuei.jp/food\\_safety\\_information\\_shokuei2/food\\_poisoning/index.html](http://www.n-shokuei.jp/food_safety_information_shokuei2/food_poisoning/index.html))