





生魚の取扱いには注意しましょう!

日本では、魚介類を生食する習慣がありますが、特に夏期には生魚の不適切な取扱いによる食中毒が多く発生します。また、低温保存が不十分な赤身魚による食中毒にも注意が必要です。

原因	腸炎ビブリオ (細菌)	ヒスタミン (アミノ酸)
主な原因食品	 魚介類から二次汚染を受けた食品 海産魚介類の刺身	 ヒスタミンを多く含む赤身魚 (カジキ、マグロ、サンマ等)
特徴 (増殖方法等)	<ul style="list-style-type: none"> 20℃以上で急激に増える (増える速度は大腸菌の2倍)。 塩分を好み、真水に弱い。 	<ul style="list-style-type: none"> 20~25℃以上の温度で、ヒスタミン産生菌が増殖してヒスタミンを産生し、魚肉中に蓄積します。 
主な症状	<ul style="list-style-type: none"> 10~24時間後に、腹痛、水様の激しい下痢、おう吐、発熱。 	<ul style="list-style-type: none"> 1時間以内に顔面 (特に口周りや耳たぶ) が赤くなる、じんましん、頭痛、おう吐、下痢。 
予防方法	<ul style="list-style-type: none"> ●魚介類は調理前に流水 (真水) でよく洗いましょう! ●菌を増やさない! ●魚介類は、購入から調理直前まで4℃以下で保管しましょう! ●二次汚染を防ぐ! ●魚介類を扱ったまな板などは、十分に洗ってから次の調理に使用しましょう! ●特に塩分を含む漬物などは注意しましょう! 	<div style="border: 2px solid yellow; padding: 5px; text-align: center;"> <p>ヒスタミンは加熱しても分解しないので注意しましょう!</p> </div> <ul style="list-style-type: none"> ●生の赤身魚は低温保存しましょう! ●凍結と解凍の繰り返しは避けましょう! 

生魚は適切な温度管理が大切です!

●災害時の食品の取り扱いについて●

大規模な災害が発生した際には、清潔な水、電気、ガスなどの確保が困難となり、食中毒が発生しやすい状況となる場合があります。災害時でも、食中毒予防の基本を守り、食中毒を防ぎましょう。



日頃からの備えが大切です

衛生状態を保つために 用意しておいたほうがよいもの

1. 熱源: ●カセットコンロ など
2. 雑貨類: ●消毒用アルコール ●使い捨て手袋 ●包装用ラップ ●ビニール袋 ●ナイフ ●使い捨て食器 など
3. 水 ※最低3日分は用意しましょう
飲料用水 3L×3日分=9L
生活用水 10~15L×3日分=30~45L

あると便利な非常食品と保管方法

缶詰、カップ麺、レトルト食品、チョコレート、ミネラルウォーターなど。
温度が上がらない清潔な冷暗所に保管しましょう。



炊き出しなどで食品を提供するとき

提供する食品

★しっかり加熱調理を行うもの（煮物、焼き物、揚げ物）にしましょう。



★おにぎりにする場合は、手で直接触らずに、ラップなどで包んで握りましょう！



食品の配布

★弁当など、いたみやすい食品の場合は、必ず消費期限を明記しましょう。



★ボランティアが作った食品を配布する場合は、作った日時がわかるようにしておきましょう。



食べるとき

★弁当などは消費期限内であることを確認しましょう。

消費期限
〇年〇月〇日



★どうしても残ってしまったら、もったいないですが、捨てるなど、食品を貯めこまないようにしましょう。

●8月は食品衛生月間です●

食品衛生思想の普及・啓発、食品の安全性に関する情報提供、リスクコミュニケーションの推進を図るため、県では食品衛生月間事業を実施します。

【実施期間】

平成28年8月1日（月）～8月31日（水）

【主な取組内容】

- 食中毒予防の啓発街頭キャンペーン
- 食品衛生相談窓口
- 食の安心・安全体験教室 等