



食中毒注意報！

令和8年7月14日

本日、鹿児島県から本年第1号の「食中毒注意報」が発令されました！

現在、気温の高い状況が続いており、体の抵抗力が弱い方々は、体調を崩しやすく食中毒も発生しやすい時期です。下記の事項を遵守し、食中毒予防に努めてください。
なお、このチラシは支店等へもお送りください。

記

1 原材料受入・下処理段階における管理を徹底すること

- (1) 検収の徹底
- (2) 生鮮食品の調理当日仕入れ
- (3) 下処理時の野菜及び果物の洗浄・必要に応じて消毒

2 加熱調理食品については、中心部まで十分加熱すること (中心部が85℃以上で90秒間以上)

3 調理・盛付作業時などの二次汚染防止を徹底すること

- (1) 手指の洗浄・消毒
- (2) 原料の相互汚染防止
- (3) 調理器具、調理機器及びシンク等の洗浄・消毒
- (4) 床面からの跳ね水等による汚染防止
- (5) 調理作業中の食品の冷却や一時保管を行う場合は、清潔な場所で蓋付き容器で衛生的に保管

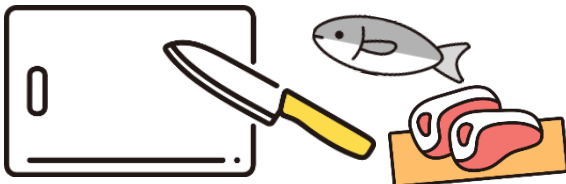


4 菌の増殖を防ぐため、原材料及び調理後の食品の温度管理を徹底すること

- (1) 原材料は適切な温度で保存
- (2) 食品は10℃以下又は65℃以上で保存
- (3) 冷蔵・冷凍の必要な食品は、速やかに冷蔵・冷凍庫に入れること。

食中毒予防の三原則

つけない・ふやさない・やっつける



鹿児島市保健所(食品衛生係)

TEL 099-803-6885

FAX 099-803-7026