



# 「それ、ア・メ・デ・ネ・ガ？」

梅雨の時期、食中毒にご注意ください。

食中毒を単なる「腹痛」ぐらいに考え、たいしたことはないと思っている人はいませんか。食中毒は時に、短時間のうちに人の命を奪うこともありまますから、油断は禁物です。特に、一年の食中毒発生件数の約六割が集中する梅雨期から夏にかけては、一層の注意が必要といえます。

## 【食中毒予防のポイント】


### ★清潔・迅速・加熱

調理の前後は手洗いを励行し、調理した食品は早めに食べるようにしましょう。さらに、細菌は熱に大変弱いので、食品はなるべく加熱するようにしたものです。その際は食品の内部まで火を通すことが大切です。

### ★冷却

生ものは冷蔵庫に入れておきさえすれば安心、とばかりに冷蔵庫を過信していませんか。確かに、ほとんどの細菌は温度が低くなると繁殖力が急速に衰えます。しかし、冷蔵室の温度(十度程度)では、少しづつですが細菌は増えて、食品を腐らせてしまいます。しばらく置く場合には、五度以下の温度にして保存するようにしましょう。また、夏は冷蔵庫の開閉が多くなり、庫内の温度が上がりがちです。冷蔵庫の大きさにもよりますが、室温が三十度だと、ドアを十秒開ければ、庫内の温度は五度上がるといわれています。ドアの開閉はできるだけ少なくしましょう。

★広報おおだて平成6年7月1日号(No.608)  
発行/大館市 〒017 秋田県大館市字中城20  
☎0186-49-3111  
編集/総務部総務課広報広聴係(内線258)

 広報おおだては再生紙を使用しています。