

年末年始の食中毒・食品

事故を防ぎましょう

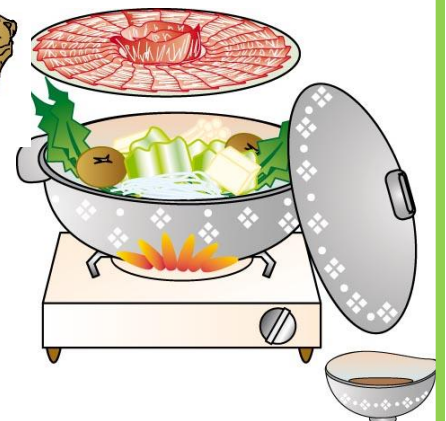


クリスマス、大晦日、お正月など、家族や親戚等が集まり、普段よりも多めの料理や、年末年始特有の料理をつくる機会も多いと思います。食中毒・食品事故を未然に防ぎ、楽しい年末年始を過ごしましょう。

カキ料理は十分に加熱をしましょう

食品の中で、**カキ**などの二枚貝は、**ノロウイルス食中毒**の原因となりやすいです。

鍋料理など、加熱調理品をつくる場合、**時間をかけてしっかり加熱**しましょう。



● カキ購入の際は表示を確認しましょう

名称	生かき (加熱調理用)
採取水域	■■海域
消費期限	××年▼▼月◇◇日
保存方法	10℃以下で保存

加熱を必要とするカキは「**加熱用**」、「**加熱調理用**」、「**加熱加工用**」、「**フライ用**」等、加熱調理しなければならない旨が必ず表示されています。

1

ノロウイルス食中毒予防に関する情報は、こちらからすぐにご覧になれます。





盛り付けの際の二次汚染を防ぎましょう

おせち料理は、**盛り付け作業**も多く、手が汚れていたり、体調不良を抱えたりしたまま調理を行うと、**二次汚染による食中毒**を引き起こす場合があります。



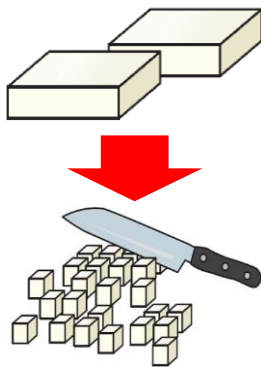
注意点

- ・料理前（特に盛付前）は、**手洗いを正しく行う**。
- ・下痢やおう吐等の症状があるときは、調理作業をしない。



餅による窒息事故を防ぎましょう

お正月は、**餅による窒息事故**に御注意ください。
小さく切って、少しずつ食べましょう（出典：消費者庁）



餅は小さく切っておく



餅を食べる前に、先にお茶や汁物を飲み、喉をうるおしておく



餅はよく噛んで、唾液と混ぜ合わせてから飲み込む