

なら食の安全・安心確保の推進基本方針

- 1 消費者への食品安全・安心の確保
 - ・消費者との相互理解と意見の反映
 - ・情報公開
 - ・教育活動
 - ・食品表示適正化の推進
 - ・県産食品の信頼性の確保
- 2 生産から流通・消費における食品の安全確保
 - ・生産段階における監視・指導の強化
 - ・製造、加工、流通段階における監視・指導の強化
 - ・自主管理体制
 - ・関係機関との連携強化
- 3 新たな食品安全行政に対応するための体制等の充実
 - ・奈良県食品安全・安心推進本部
 - ・食品安全・安心懇話会
 - ・行政窓口の一元化
 - ・危機管理体制の充実

家庭でできる食中毒予防の6つのポイント

- ポイント 1 食品の購入
- ポイント 2 家庭での保存
- ポイント 3 下準備
- ポイント 4 調理
- ポイント 5 食事
- ポイント 6 残った食品

ポイント 1 食品の購入



- 肉、魚、野菜などの生鮮食品は新鮮な物
- 表示のある食品は、消費期限などを確認
- 購入した食品は、肉汁や魚などの水分がもれないようにビニール袋などにそれぞれ分けて包む
- 特に、生鮮食品などのように冷蔵や冷凍などの温度管理の必要な食品の購入は、買い物の最後にし、購入したら寄り道しない

ポイント 2 家庭での保存



- 冷蔵や冷凍の必要な食品は、持ち帰ったら、すぐに冷蔵庫や冷凍庫に入れる
- 冷蔵庫や冷凍庫の詰めすぎに注意
めやすは、7割程度
- 冷蔵庫は10℃以下、冷凍庫は、-15℃以下に維持
- 肉、魚、卵などを取り扱う時は、取り扱う前と後に必ず手指を洗う

ポイント 3 下準備



- 生肉、魚、卵を取り扱った後は、手を洗う
- 生の肉や魚を切った後、洗わずにその包丁やまな板で、果物や野菜など生で食べる食品や調理の終わった食品を切らない
- 解凍は冷蔵庫の中や電子レンジで行う
水を使って解凍する場合には、気密性の容器に入れ、流水を使う
- 包丁、まな板、ふきん、たわしなどは、使った後すぐに、洗剤と流水で良く洗う

5

ポイント 4 調理



- タオル、ふきんは乾いた清潔なものと交換
- 加熱を十分に行う
- 中心部の温度が75℃で1分以上加熱
- 電子レンジを使う場合は、電子レンジ用の容器、ふたを使い、調理時間に気を付け、熱の伝わりにくい物は、時々かき混ぜる

6

ポイント 5 食事



- 食卓に付く前に手を洗う
- 清潔な手で、清潔な器具を使い、清潔な食器に盛りつける
- 温かく食べる料理は常に温かく、冷やして食べる料理は常に冷たくしておく
めやすは、温かい料理は65℃以上
冷やして食べる料理は10℃以下

7

ポイント 6 残った食品



- 残った食品を扱う前にも手を洗う
- 残った食品は早く冷えるように浅い容器に小分けして保存
- 時間が経ち過ぎたら、思い切って捨てる
- 残った食品を温め直す時も十分に加熱
めやすは75℃で1分以上

8