



夏の食中毒対策

鶏肉を調理するときは十分に加熱してカンピロバクター食中毒を予防しましょう	食中毒予防の三原則
<ul style="list-style-type: none">・ 中心部を75℃で1分以上加熱・ 「新鮮な鶏肉＝生食用」ではありません・ 鶏レバーやささみ等の刺身、鶏肉のタタキによる食中毒に注意が必要です！・ 食肉を取り扱った後は十分に手を洗ってから他の食品を取り扱しましょう・ 食肉に触れた調理器具は消毒・殺菌	

テイクアウトやデリバリーの注意点
<ul style="list-style-type: none">・ 生ものの提供は避ける・ 店の規模に応じた提供食数とする・ 加熱が必要な食品は中心部まで十分に加熱する・ 調理後は65℃以上で保管するか、速やかに冷却して10℃以下で保管する・ お客様に対して持ち歩き時間を最小限にする等、速やかに喫食するよう伝える・ 取り扱う品目によっては、飲食店営業とは別の許可が必要な場合があります <p>詳しくは川崎市のホームページをご覧ください 「飲食店で弁当などのテイクアウトやデリバリーを検討されている方へ」 http://www.city.kawasaki.jp/350/page/0000116988.html</p> 

※長期休業から営業再開する施設については、①設備の清掃・洗浄・消毒 ②冷蔵・冷凍庫の復旧確認 ③使用水や保管していた食材の状況確認 を行いましょう。

中原区役所地域みまもり支援センター（福祉事務所・保健所支所）衛生課
TEL：044-744-3273 メール：65eisei@city.kawasaki.jp
中原区食品衛生協会
TEL：044-739-3150