

## 【食品衛生部】

### 食中毒に注意！ 予防の3原則

今般の新型コロナウイルス感染拡大防止の対策を強化している中、ノロウイルスや脳管出血性大腸菌、ウェルシュ菌、サルモネラ属菌等の細菌による食中毒が発生しやすい季節となり、組合員の皆様には食中毒予防の3原則を基本に防止対策の強化をお願いいたします。

#### 食中毒予防3原則

##### 1 つけない

清潔な材料の使用。加熱せずに提供する場合は、流水で十分に洗浄。

手洗いの徹底。食器や調理器具の殺菌消毒、衛生的な保管。害虫駆除の徹底。

##### 2 増やさない

速やかな調理と喫食。表示された保存温度での保管。

##### 3 やっつける

中心部まで十分な加熱。目安は中心部 75℃1 分間以上（二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は 85℃～90℃で 90 秒以上）

### H A C C P 導入義務化がスタートしています

食品衛生法の改正により、令和2年6月1日（1年間の経過措置期間があり、本格施行は令和3年6月1日）から原則全ての食品等事業者がH A C C Pに沿った衛生管理の制度化や営業許可制度の見直し、営業届制度の増設があります。

詳しくはホームページでご確認下さい

[食品衛生法改正](#)

[検索](#)

[H A C C P 厚労省](#)

[検索](#)