

街頭相談所の開設

町田市農業祭で街頭相談所を開設

令和3年11月14日（日）に、町田市主催の町田市農業祭に協賛し街頭相談所を開設した。

相談所では、東食協が作成したテイクアウトのパネルを展示するとともに、食中毒予防の知識を深める為の食品衛生クイズを実施した。

また、来場者に食品衛生リーフレット「食中毒予防ガイド」「あなたの食事作りをチェックしましょう」「微生物による食中毒」及び粗品を配布した。

テイクアウトはお早めに召し上がれ
～夏場は特に注意しましょう～

新型コロナウイルス感染症対策でテイクアウトの利用が増えています。テイクアウトは店内で食べる時と比べて、調理から食べるまでの時間が長～い！

そこで
テイクアウトは**食中毒予防の3原則**を守って安全に

細菌が増殖しやすい高温多湿期は特に「原則2」の対策が必要です！

原則1 食べる前には ▶▶▶ **きっちり手洗い**

原則2 購入したら ▶▶▶▶▶ **長時間持ち歩かない**
持ち帰ったら ▶▶▶▶▶ **すぐに食べる**
すぐに食べない場合は冷蔵庫など **室温に放置しない**

原則3 再加熱する場合は ▶ **しっかり加熱**

令和2年細菌性食中毒月別発生状況(全国)

月	発生件数	報告数
1月	5	5
2月	10	10
3月	10	10
4月	10	10
5月	10	10
6月	40	40
7月	35	35
8月	35	35
9月	35	35
10月	35	35
11月	25	25
12月	10	10

参考 消費者庁：テイクアウトを利用する時のポイント 東京都：食品安全FAQ

食中毒予防3原則ってナニ？
「つけない」「ふやさない」「やっつける」

食中毒はほとんどが細菌など病原微生物が付着した食品を飲食した人が下痢や腹痛などを発症する**感染症**です。暮らしのなかでする感染症対策は微生物が人に感染する経路をできるだけ**遮断**することです。例えば、**新型コロナウイルス感染症の場合、感染経路は飛沫と接触**です。飛沫を遮断するために、マスク着用、距離を保つ、3密（密閉、密集、密接）を避けるなどが有効です。接触を遮断するために人の手が触れる場所の消毒、手指の消毒などが有効です。食中毒の感染経路は、食品（飲食）ですが、遮断するため飲食をしないわけにはいきません。そこで食品を通しての感染をできるだけ抑えるための**食中毒予防3原則**が推奨されています。

食中毒予防3原則

原則1 食品に微生物をつけない
購入は衛生管理のしっかりした店で！
食べる前にきっちり手洗い！

原則2 食品に付着した微生物をふやさない
危険温度帯に食品を長時間置かないこと！
有菌な微生物が増殖しやすい温度帯
室温に放置しない！
保管するなら冷蔵庫で！
●すぐに食べられる量を購入しよう！
●保冷バッグが効果的！（保冷剤は上に乗くと冷やしやすい）
●買い物などの最後に入庫し、長時間持ち歩かない！

原則3 食品に付着した微生物をやっつける
再加熱する場合はしっかり加熱！