

12月1日（金）の各健康福祉センターにおける監視指導の予定

健康福祉センター名及び電話番号	監視予定施設	監視予定時間
岩国健康福祉センター食品衛生班 0827-29-1527	株式会社フレスタ 室の木店 岩国市室の木町一丁目4-72	午前10時00分～
柳井健康福祉センター食品衛生班 0820-22-3631	ゆめタウン柳井 柳井市南町四丁目5-3	午前10時00分～
周南健康福祉センター食品衛生班 0834-33-6426	マックスバリュイオンタウン周南久米店 周南市久米中央五丁目8番1号	午前10時00分～
山口健康福祉センター食品衛生班 083-934-2535	株式会社丸久 サンマート秋穂店 山口市秋穂東6746-1	午前10時00分～
山口健康福祉センター防府保健部 0835-22-3740	丸久華城店 防府市華城中央一丁目3番23号	午前10時00分～
宇部健康福祉センター食品衛生班 0836-39-9862	生活協同組合コープやまぐち コープ宇部店 宇部市恩田町二丁目2-15	午前10時00分～
長門健康福祉センター食品衛生班 0837-22-2811	フジ長門店 長門市仙崎網田322番地2	午前10時30分～
萩健康福祉センター食品衛生班 0838-25-2665	アトラス萩店 萩市大字土原420	午前10時00分～

※ 監視予定の変更もありますので、取材される場合は、関係健康福祉センターへ事前に連絡をお願いします。

家庭での食中毒防止のための呼びかけ事項

年末は、大量の食品を購入し、保管することが多くなりますので、次のことに注意して食中毒を防ぎましょう。

- 1 調理前や食事の前は、手をせっけんでよく洗いましょう。
- 2 おせち料理などは、暖房している部屋に放置しないようにしましょう。
- 3 忘年会、新年会で出された料理は、その場で食べきるようにし、持ち帰らないようにしましょう。
- 4 ノロウイルスによる食中毒を防止するため、食品を十分加熱（二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品は、中心温度85～90℃で90秒間以上）し、調理器具などの洗浄・消毒をしっかりと行いましょう。
- 5 「生食用」の表示のない食肉を生で食べることは控えるとともに、加熱不十分な食肉を乳幼児や高齢者には食べさせないようにしましょう。
- 6 冷蔵庫や冷凍庫の詰めすぎに注意しましょう。目安は7割程度です。
- 7 消費期限（賞味期限）、保存温度など表示を十分に確認しましょう。
- 8 ふぐの毒は、水洗いや加熱ではなくならないので、素人は絶対に調理しないようにしましょう。