

12月3日（月）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 1-4-72	午前9時00分～
柳井健康福祉センター食品衛生班 0820-22-3631	マックスバリュ西日本(株)柳井新庄店 柳井市柳井 4923-2	午前9時30分～
周南健康福祉センター食品衛生班 0834-33-6426	アルク徳山中央店 周南市花島町7番15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	道の駅仁保の郷 山口市仁保中郷 1034	午前10時00分～
山口健康福祉センター防府支所 0835-22-3740	アルク三田尻店 防府市大字新田 111-5	午前10時00分～
宇部健康福祉センター食品衛生班 0836-31-3200	アルク厚南店 宇部市大字中野開作 428-1	午前10時30分～
長門健康福祉センター食品衛生班 0837-22-2811	Aコープ長門店 長門市東深川 1932-1	午前10時00分～
萩健康福祉センター食品衛生班 0838-25-2665	みどりや本店 萩市大字堀内 89 番地	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 フグの毒は、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。