１２月１日（火）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	マックスバリュ南岩国店 岩国市尾津町一丁目１６－５	午前 10 時 00 分～
柳井健康福祉ｾﾝﾀｰ食品衛生班 ０８２０－２２－３６３１	アルク柳井中央店 柳井市古開作６６５番地１	午前 10 時 00 分～
周南健康福祉ｾﾝﾀｰ食品衛生班 ０８３４－３３－６４２６	フジ桜馬場店 周南市桜馬場通三丁目１６番地	午前 11 時 00 分～
山口健康福祉ｾﾝﾀｰ食品衛生班 ０８３－９３４－２５３５	ミスターマックス山口店 山口市黒川８２番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	アルク防府店 防府市天神一丁目１０番４２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	株式会社ハローズ西岐波店 宇部市西岐波４３０１－２	午前 10 時 00 分～
長門健康福祉ｾﾝﾀｰ食品衛生班 ０８３７－２７－０７９４	アルク長門店 長門市東深川８０３－１	午前 10 時 00 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、前日までに関係健康福祉センターへ連絡をお願いします。

家庭での食中毒予防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。