

食品別 食中毒予防のポイント 魚介類



付けない



調理後は**手と調理器具類**をよく洗い、消毒して二次汚染を防ぐ。まな板は他の食品と使い分ける。

やっつける

加熱調理する際は**中心部まで十分に加熱**する。



増やさない

夏季の**生食注意!**
わずかな時間でも購入後はすぐに**冷蔵庫で4℃以下**に保存。



アニサキスに注意!

- ・丸ごと1匹購入した場合は、**速やかに内臓を取り除き、内臓は生食NG**
 - ・魚を生食用として調理する際には、明るい場所で魚をよく見て確認し、**アニサキスを確実に除去**する。
- ※**食酢での処理、塩漬、醤油やわさびを付けても、アニサキス幼虫は死滅しない**