

市民のみなさまへ

食中毒の原因の多くは、細菌による食中毒ですが、細菌は目に見えないことや、食品中で増えても、臭い、味や見た目が変わらないことが多いので、食中毒菌を「**つけない・増やさない・やっつける**」の三原則を守り食中毒を予防しましょう。

1 食中毒菌・ウイルスをつけない

- ◆ 食品、手及び調理器具をしっかりと洗いましょう
- ◆ 傷のある手や汚れた手で直接食品に触れないようにしましょう
- ◆ 腹痛や下痢等の症状があるときは、食品を直接取り扱う作業はしないようにしましょう。
(感染後、1ヶ月程度、糞便中に排出されることもあります)

2 食中毒菌・ウイルスを増やさない

- ◆ 生ものは早く冷蔵庫に入れましょう
- ◆ 調理したものは時間を置かずに食べましょう
- ◆ 長時間の室温放置は避けましょう

3 食中毒菌・ウイルスをやっつける

- ◆ 食品内部まで十分に加熱しましょう
- ◆ 調理器具は十分に洗浄した後、熱湯や次亜塩素酸ナトリウムで消毒しましょう。
- ◆ まな板、ふきんは殺菌し、よく乾燥させましょう

藤沢市における食中毒発生状況(本件を含まない)

	件数	患者数	死亡者数
2026年(1月1日～9月30日現在)	5	26	0
2025年(同期間)	6	467	0
2025年(1月～12月)	6	467	0