

6月健康だより

基本的な食中毒対策を徹底的に

食中毒予防の3原則



食中毒菌を

ポイント1

つけない

- 購入後は、寄り道しないでまっすぐ帰りましょう。
- 魚や肉はそれぞれ分けて保存をしましょう。
- 手や洗える食べものはしっかり洗いましょう。

ポイント2

ふやさない

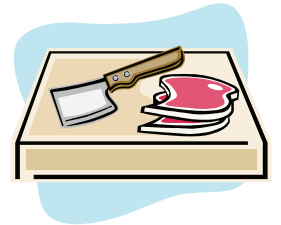
- 料理は早めに食べましょう。
- 残った食品は、清潔な容器に入れ、冷蔵庫や冷凍庫で保存しましょう。
- 冷蔵庫の中身は7割程度にしましょう。



ポイント3

やっつける

- 食品の中心部まで十分に加熱しましょう。
- 電子レンジを使うときは、ときどきかき混ぜましょう。
- 食器や調理器具は、熱湯や消毒剤で清潔にしましょう。



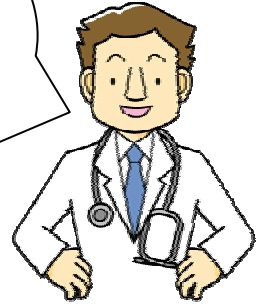
バーベキューや焼肉での食中毒にご注意！

みんなでバーベキューや焼肉は楽しいものですね。

「生肉はよく加熱してから食べる」

ことが大切です。食中毒を起こす細菌が付いている

可能性がありますからね。



生肉を扱うときは…

1. よく加熱してから食べること

(加熱目安: 肉の中心部を75℃、1分以上)

2. 取り箸等と食べる時の箸は、別にすること

3. 手をよく洗うこと

4. 包丁やまな板は、しっかり洗うこと

5. 低温保存(10℃以下)すること

安全に美味しく食べてくださいね！



問い合わせ先

衛生指導課 TEL:059-352-0592