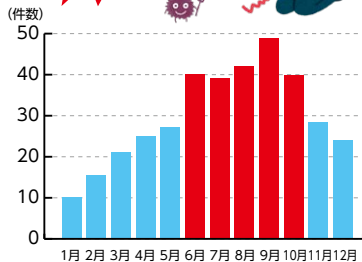




3分で分かる 食中毒予防

梅雨時期と夏(6～10月)は、湿度が高く細菌が増えやすいので、食中毒が起こりやすくなります。食中毒予防の3つのポイントを守って、食中毒を予防しましょう。

月別細菌性食中毒件数

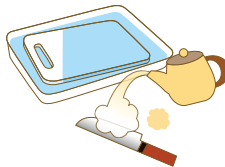


細菌性食中毒件数(全国)
2017～2021年までの5ヶ年平均
出典:厚生労働省統計

食中毒を防ぐ3つのポイント

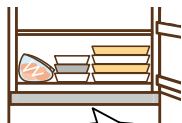
バイ菌を付けない

手洗いを
しっかりしましょう



調理器具は
清潔に
しましょう

生肉や生魚の汁が、
他の食品に付かない
ように



冷蔵庫では
最下段に。

バイ菌を増やさない

買い物後は、
早く冷蔵庫に
片付けましょう



作った料理は、
早めに食べ
ましょう

残り物は、
冷蔵庫に
片付けましょう



バイ菌をやっつける

中心部まで
しっかり加熱
しましょう

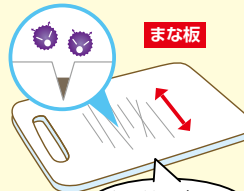


電子レンジを
使う時は、
加熱ムラがない
ようかきまぜ
ましょう

洗い方ワンポイント



洗が残しやすいです。
丁寧に洗いましょう!



キズ目に沿って
洗いましょう!