



食中毒の予防について

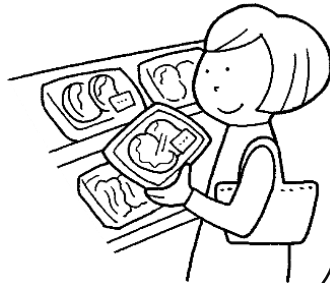
季節を問わず気を付けたい食中毒ですが、これからは気温や湿度が高くなり、特に注意が必要です。食中毒予防のポイントを守って、食中毒を防ぎましょう。

食中毒予防のポイント

食品の購入

生鮮食品は新鮮なものを選びましょう

購入後は寄り道せず帰きましょう



家庭での保存

冷蔵庫は詰めすぎに注意しましょう
(7割程度)

冷蔵や冷凍の必要な食品は、
すぐに冷蔵庫や冷凍庫に入れましょう



下準備

手は石けんでこまめに洗いましょう

生の肉や魚と、加熱しない食品は、包丁やまな板を使い分けましょう



調理

調理中、長時間食品を室温に放置しないようにしましょう。

加熱して調理する食品は十分に加熱しましょう



食事

食事の前に手を洗いましょう

出来上がった料理は長時間室温に放置しないようにしましょう



残った食品

早く冷えるように小分けにしましょう

温め直すときは十分に加熱しましょう



食品をテイクアウトして家で食べる機会が増えたかと思います。食品をテイクアウトすると、調理してから食べるまでの時間が長くなります。そのため、気温の高い時期は食中毒のリスクが高まります。購入したら、早めに食べましょう。