

8月は食品衛生月間

# 夏季の食中毒予防

高温多湿の夏は、菌が繁殖しやすく、細菌が原因の食中毒が増えます。食中毒予防の3原則を参考に、家庭での食中毒に気を付けてください。

## 細菌による食中毒予防の3原則



### ① つけない

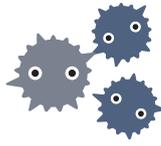
- ★調理や食事の前は、石けんを使って手をよく洗う。
- ★材料や調理道具はよく洗う。
- ★食品や料理を保存する時は、食品同士が触れ合わないよう、ラップや密閉容器を使う。

### ② 増やさない

- ★生鮮食品を購入したら、冷えている間に持って帰り、冷凍庫や冷蔵庫に入れる。
- ★調理したものを室温で放置しない。

### ③ やっつける

- ★食材の中心部までしっかり加熱する。
- ★まな板やふきは、定期的に熱湯や漂白剤などで消毒する。



食中毒予防の基本！  
新型コロナウイルス  
感染予防にも役立つ！

## 正しい手洗い



流水でぬらす。



石けんをよく泡立て、手のひらを洗う。



手の甲を洗う。



指の間を洗う。



爪を洗う。



手首もていねいに洗う。



流水ですすぎ、清潔なタオルでふく。



問い合わせ先

健康対策課

健康増進室

TEL 0859-6815536