

真空パックなどの**密封食品**でも **命にかかわる食中毒**が発生することがあります

しっかり表示を見て保存・調理を行いましょ



購入したら寄り道せず
にまっすぐ帰り、すぐに冷蔵保存を！

包装の裏表を確認



名称	〇〇〇〇
原材料名	△△、■ ■
内容量	100 g
賞味期限	20XX.X.X
保存方法	10℃以下で保存してください
製造者	●●食品

真空パックなどの密封食品※でも「要冷蔵」「10℃以下で保存してください」などの表示がある場合は、**冷蔵庫などでの適切な保存が必要です**。常温で放置しておく、と、**ボツリヌス菌**が増殖し、神経症状などが出て命にかかわる食中毒の原因になることがあります。



真空パックなどで、**膨張、異臭のある場合は、菌が増殖している可能性があります。絶対に食べないようにしてください**



ボツリヌス菌が作りだす毒素は、加熱により毒性を失うため、**食べる前に十分な加熱**を行うことも食中毒の大切な予防策です

さらに詳しい情報が知りたい方は、厚生労働省のページをご覧ください。



※レトルトパウチ食品と記載のあるものは、常温保存可能です



おぜんちゃん
大津市食育推進キャラクター

大津市保健所 衛生課 食の安全推進係

〒520-0047 滋賀県大津市浜大津4-1-1 明日都浜大津1F

TEL:077-511-9203 FAX:077-522-7373 MAIL:otsu1441@city.otsu.lg.jp

HP、Twitter：「大津市保健所衛生課」で検索！