

8月1日～8月31日は 食品衛生月間

「食中毒予防3原則」をしっかり守りましょう！

① つけない！



- ・食中毒の原因菌をつけないように、手や洗える食材、調理器具などをきれいに洗いましょう。
- ・生肉や生魚などの食品はしっかり包み、加熱した食品に細菌がうつらないように保存しましょう。

② ふやさない！



- ・細菌の増えやすい温度の場所に、食品を長時間置かないようにしましょう。
- ・買い物が済んだら短時間で持ち帰り、すぐに食品を冷蔵庫に入れ、生ものや料理はできるだけ早く食べるようにしましょう。

③ やっつける！



- ・ほとんどの細菌は熱に弱いので、食品(特に肉、卵、魚)は中まで火が通るよう加熱します。
- ・カレーやシチューなどの料理を温め直すときは、沸騰させるようにします。
- ・食品は中心部を75℃以上、1分間以上(二枚貝などノロウイルス汚染の恐れがある食品は85～90℃で90秒以上)が加熱の目安です。

「科学の目で見る食品安全」(食品安全委員会)

<https://www.fsc.go.jp/kids-box/index.data/2017.4.14kagakunome.pdf> をもとに作成



大津市食育推進キャラクター
“おげんちゃん”

家族にも周知して、
家庭での食中毒を
予防しましょう！

大津市保健所 衛生課 食の安全推進係
TEL:077-511-9203
X(旧Twitter):「大津市保健所衛生課」で検索！