

8月は「食品衛生月間」です

夏場は、暑さで体力が消耗し、身体の免疫力が下がりやすい時季です。細菌性食中毒や、ノロウイルスによる感染性胃腸炎など、食中毒を予防しましょう。

細菌性 食中毒予防の3原則

- ① 細菌を食べ物に「つけない」
- ② 食べものに付着した細菌を「増やさない」
- ③ 食べものや調理器具に付着した細菌を「やっつける」

ウイルス性 食中毒予防の4原則

- ① ウイルスを調理場内に「持ち込まない」
- ② 食べ物や調理器具にウイルスを「ひろげない」
- ③ 食べ物にウイルスを「つけない」
- ④ 付着してしまったウイルスを加熱して「やっつける」

ご家庭での食中毒予防

買い物

- 日用品と食品を一緒に買う場合は、日用品を先に選んでから食品を買うようにしましょう
- 生鮮食品や冷蔵、冷凍された食品は、最後に買うようにしましょう

食事

- 食事の前は、必ず手を洗いましょう
- 調理された食品は、早めに食べましょう
- 全部食べられないと思ったら、箸をつける前に別の容器や食器に取り分け、フタやラップをしてから冷蔵庫に入れましょう



後片付け

- 食後の食器や調理器具は、できるだけ早く洗いましょう
- タオルやふきんは、清潔で乾燥したものを使いましょう

お問い合わせ先

福祉課 健康増進係

☎47-4682