



8月は食品衛生月間です！

夏期は、細菌性食中毒が発生しやすい気象状況になります。食品は中心部までしっかりと加熱し、できるだけ早く食べきりましょう。
また、食肉類を生で食べるのはやめましょう。



- ①なまものは避け、**食品は十分に火を通して**から食べましょう。
- ②食品を扱う際は、調理前と調理中に、**こまめに手洗い**をしましょう。
- ③包丁、まな板などの**調理器具は、常に清潔**に保ちましょう。
- ④食品は**室温に放置せず**、必要な量だけ調理し、調理後は**早く食べ**ましょう。
- ⑤冷蔵庫の開閉を少なくし、**庫内の温度が上がらない**ように注意しましょう。
- ⑥持ち帰りや宅配の食品は、**速やかに食べる**ようにしましょう。

☆トピックス☆

生・半生・加熱不足の鶏肉料理による

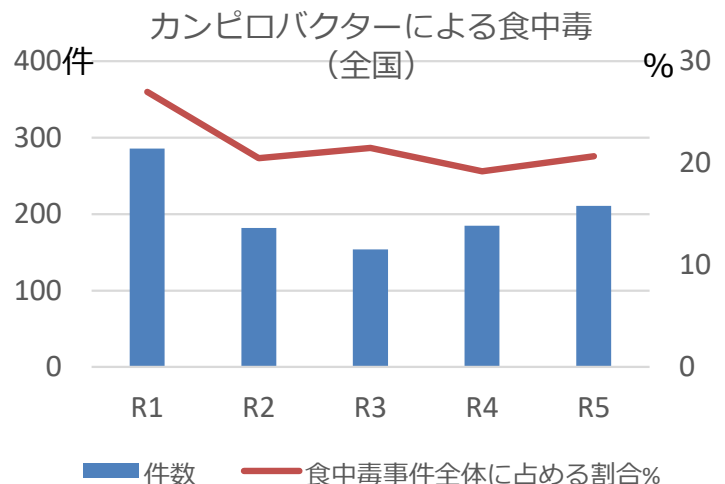
カンピロバクター食中毒に注意！！

細菌性食中毒の
事件数ワースト1位

ニワトリやウシなどの腸管内にいる細菌で、少量の菌数でも食中毒を発生します。

過去の厚生労働科学研究の結果では市販の鶏肉からカンピロバクターが高い割合で見つかっています。加熱に弱い菌なので、鶏肉は中心部の色が変わるまでしっかりと加熱し、他の食材に菌が移らないように注意しましょう。

また、外食時にはよく加熱された鶏肉料理を選んで食事しましょう。



※注意※ 「新鮮だから安全」ではありません！