



食中毒を予防しましょう!

夏季は気温や湿度が高く、食中毒菌が増えやすいため、食中毒が発生しやすい傾向があります。「食中毒予防の3原則」を守り、食中毒を予防しましょう!



1
食中毒菌をつけない

手洗い

調理器具の使い分け



食中毒予防の3原則

2
食中毒菌をふやさない

適切な温度管理

冷凍 ▶ -15℃以下

冷蔵 ▶ 10℃以下

3
食中毒菌をやっつける

加熱

中心部まで十分加熱
(75℃1分以上)

消毒

調理器具の消毒

食品衛生月間 8/1~8/31

食中毒予防週間

8/1~8/7



神奈川県

KANAGAWA

食中毒を予防しましょう!

夏季は気温や湿度が高く、食中毒菌が増えやすいため、食中毒が発生しやすい傾向があります。「食中毒予防の3原則」を守り、食中毒を予防しましょう!



1

食中毒菌をつけない



2

食中毒菌をふやさない

適切な温度管理

冷凍 ▶ -15℃以下

冷蔵 ▶ 10℃以下



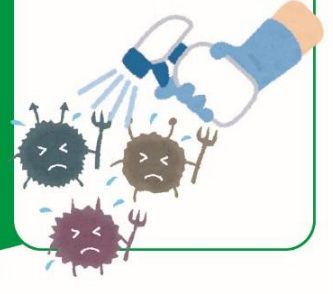
食中毒 予防の 3原則

3

食中毒菌をやっつける

消毒

調理器具の消毒



加熱

中心部まで十分加熱
(75℃1分以上)



食品衛生月間 8/1~8/31

食中毒予防週間

8/3~8/9

問合せ先

健康医療局生活衛生部生活衛生課