

2003.7.15

＝どこでも食品衛生掲示板＝

家庭における 食中毒予防3原則

細菌による食中毒を予防するために、特に次の3つのことに注意しましょう。

細菌をつけない

トイレの後や調理・食事の前に手を洗いましょう。
肉や魚の汁が、他の食品につかないように袋や容器に入れて保存しましょう。

細菌をふやさない

生鮮食品は、冷蔵庫や冷凍庫で保存しましょう。
温かい料理は温かいうちに、冷たい料理は冷たいうちに食べましょう。

細菌をやっつける

加熱調理は、中心まで十分火をとおしてください。
まな板、包丁、ふきんなどは、きれいに洗った後、
熱湯や塩素系の漂白剤で消毒しましょう。

内容に関するご意見・お問い合わせ先

- ・長野県庁衛生部食品環境水道課（電話 026-235-7155,
FAX 026-232-7288, 電子メール syokukan@pref.nagano.jp）
- ・最寄りの保健所食品衛生相談窓口