



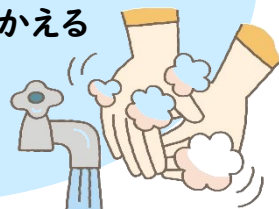
広島県では令和5年から6月1日～9月30日までを『広島県夏の食中毒予防期間』として食中毒予防の普及・啓発を推進しています。当院でもポスターを掲示していますので、見てみてください。食中毒予防の3原則をしっかりと守って、食中毒を防ぎましょう！

栄養指導室 松田・田中・深田・水戸川・向

**☑チェックしてみましよう！**

## 菌を につけない！

- 食べる前に手を洗う
- 調理する前、肉・魚・卵を扱った後に手を洗う
- トイレの後に手を洗う
- タオルやふきんをこまめにかえる
- エコバッグを洗う
- おとり箸を使う



調理器具も清潔に

こまめな手洗い

## 菌を 増やさない！

- 消費期限をチェックして守る
- 冷蔵庫の温度設定は『中～強』
- 買い物時、生肉・生魚介類をビニール袋に入れる
- 保冷剤・氷・保冷バックを使う
- 料理は1食分に分けて冷まして冷蔵・冷凍庫に
- ペットボトルの直のみをしない
- 食べ残しは捨てる



常温で1時間以上  
放置しない



しっかり焼く

中心部まで  
十分加熱する



グツグツ煮る

## 菌を やっつける！

- 肉や魚は中まで火が通るようにしっかり加熱する
- 電子レンジでの加熱は途中でかき混ぜる
- まな板・包丁を漂白剤などで殺菌する

平気じゃけえ

大丈夫よ！

### その安易な考えが食中毒に繋がります

※高齢の方々や透析患者様は免疫が低いので特に注意が必要です！

十分な手洗いで菌を  
につけない!

低温保存で菌を  
ふやさない!

十分な加熱で菌を  
やっつける!



※食中毒に罹るとお困りやお問い合わせは各施設の保健所へ 広島県・広島市・呉市・福山市 広島県 夏の食中毒予防期間 啓発ポスター