



令和元年8月号

福井県丹南健康福祉センター

Mail: t-fukusi-c@pref.fukui.lg.jp

Tel: 0778-51-0034



8月は食品衛生月間です

夏期は温度、湿度とも高くなり、食品の取扱いによっては食中毒を起こしやすい季節です。食品を取り扱う際は十分に手洗いを行い、家庭での食中毒予防に努めてください。

詳しくは厚生労働省ホームページ（食品衛生月間）をご覧ください。

食中毒予防の3原則

食中毒菌を「付けない、増やさない、やっつける」

「付けない」適切な手洗い



1 流水で手を洗う



2 洗剤を手に取る



3 手のひら、指の腹面を洗う



4 手の甲、指の背を洗う



5 指の間(側面)、股(付け根)を洗う



6 親指と親指の付け根のふくらんだ部分を洗う



7 指先を洗う



8 手首を洗う(内側・側面・外側)



9 洗剤を十分な流水でよく洗い流す



10 手をふき乾燥させる



11 アルコールによる消毒

2度洗いが効果的です!
2～9までの手順をくり返し2度洗いで菌やウイルスを洗い流しましょう。

家庭でできる食中毒予防の6つのポイント(抜粋)

- ◆食品の購入 寄り道しないでまっすぐ帰ろう
- ◆家庭での保存 帰ったらすぐに冷蔵庫・冷凍庫へ 入れる目安は7割程度
- ◆下準備 こまめに手を洗いましょう タオルやふきんは清潔なものに交換
- ◆調理 台所は清潔に 加熱は十分に 作業前に手を洗いましょう
- ◆食事 清潔な手で清潔な食器に盛りつけ 長時間室温に放置しないで
- ◆残った食品 温めなおすときは十分な加熱を

詳しい情報はこちらへ

家庭でできる食中毒予防の6つのポイント



お肉はしっかり焼いて食べよう

細菌やウイルスは、はじめからお肉についていることがあるので、生やよく焼けていないお肉を食べると食中毒を起こすことがあります。
細菌やウイルスは熱に弱いので中まで火を通せばやっつけられます。

★お肉やレバーは生で食べないで！★



お肉を焼くときなどに使用する箸やトングなどには、つまんだお肉から細菌などがついてしまいます。食べるときは、必ず別の清潔な箸を使いましょう。



★かえよう、焼く箸・食べる箸★

◇ 注目

マナーからルールへ。なくそう！望まない受動喫煙。

健康増進法が改正され、望まない受動喫煙を防止するための取り組みは、マナーからルールへと変わります。

2019年 7月1日～	一部施行（学校・病院・児童福祉施設等、行政機関） 「原則敷地内禁煙」
2020年 4月1日～	全面施行 「原則屋内禁煙」

お問い合わせ：「受動喫煙対策に係るコールセンター」 ☎03-5539-0303

（受付時間 9:30～18:15 ※土日・祝日は除く）

詳しい情報はこちらへ

なくそう！望まない受動喫煙。

