



平成 29 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。

食品衛生月間



食中毒予防の3原則

① つけない

- こまめに手洗い

2度洗いが効果的！



- 生肉・生魚は
分けて保存
- 調理器具を
使い分ける

② 増やさない

- 調理後すぐ食べる
- 室温放置しない
- 冷やすときは
小分けにする

- 冷蔵庫で保管

詰め込みすぎない！
容量の7割程度まで



③ やっつける

- 中心部まで加熱
(75℃、1分間以上)

良くかき混ぜながら加熱



- 調理器具の消毒



お肉はしっかり焼いて食べましょう

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!★



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。

★換えよう、焼く箸・食べる箸★



***** お知らせ *****

★食品表示のルールが変わりました

当センターでは事業者の方向けに食品表示に関する確認やご相談を受け付けています。

2020年3月末までに、新しいルールでの表示が必要です。

- 栄養成分表示**が義務化
- ナトリウムでなく**食塩相当量**で表示
- アレルギー物質**は個別に表示
- 添加物**はスラッシュで区切る など

消費者庁 食品表示 一元化



★悩みごと総合相談会を開催します

9月の自殺対策予防週間に併せて、相談会を開催します。

弁護士、精神科医、臨床心理士、福井ARC施設長、消費生活支援センター相談員、生活自立支援員、保健師が相談に応じます。

日時：平成29年9月23日（土） 13時～17時
場所：丹南健康福祉センター（鯖江市庁舎）
申込み先：丹南健康福祉センター 健康増進課
(TEL：0778-51-0034)

予約制
相談無料



悩みごと総合相談会

