



神奈川県

KANAGAWA

# 食中毒を予防しましょう!

夏季は温度や湿度が高く、食中毒菌が増えやすいので、食中毒の発生件数が増加する傾向にあります。食中毒の発生を防ぐために「**食中毒予防の三原則**」を守りましょう!



## 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 三原則

## 3

### 食中毒菌をやっつける

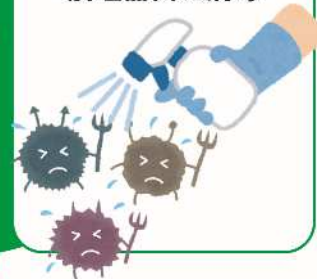
加熱

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

問合せ先

健康医療局生活衛生部生活衛生課



神奈川県

KANAGAWA

# 食中毒を予防しましょう!

夏季は温度や湿度が高く、食中毒菌が増えやすいので、食中毒の発生件数が増加する傾向にあります。食中毒の発生を防ぐために「**食中毒予防の三原則**」を守りましょう!



## 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 三原則

## 3

### 食中毒菌をやっつける

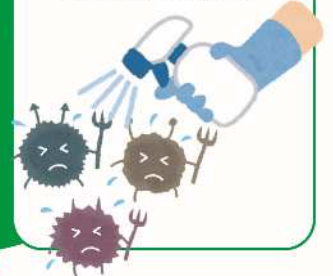
加熱

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

8/5~8/11

問合せ先

健康医療局生活衛生部生活衛生課