

つけない・ふやさない・やっつける

食中毒を予防する3原則



これからの時期は、気温と湿度の両方が上昇し、細菌が繁殖しやすい時期です。手洗不足や食材の保存方法など、ちょっとした油断で食中毒が起こることがありますので注意が必要です。

そこで、お弁当づくりを例に食中毒の予防法について考えてみましょう。

～お弁当づくりによる食中毒を予防するために～



安全で美味しいお弁当の作り方
(youtube.com)

食中毒の原因となる菌を



つけない
～しっかり洗う！～



正しい手洗い

弁当箱も
隅々まで



流水で
しっかりと

ふやさない
～しっかり保存！～



蓋をする前に
しっかり
冷ます

水分は
しっかり切る



持ち運びや保
存には冷蔵庫
や保冷バッグ



やっつける
～しっかり加熱！～



中心まで
しっかりと

卵焼きも半熟は
さげましょう



作り置きのおかず
もしっかり再加熱

詳しくはこちらへ

農林水産省ホームページ

食中毒から身を守るには

検索



消費者の部屋のご案内

九州農政局では、消費者の皆さまとのコミュニケーションを図るため、熊本地方合同庁舎A棟1階に「消費者の部屋」を開設しています。

消費者の部屋では、農林水産行政や食に関する情報提供と併せて、消費者相談窓口を設け、皆さまからのご質問、ご相談を受け付けております。

お近くにお越しの際は、どうぞお気軽にお立ち寄りください。

詳細はこちら！

ようこそ
消費者の部屋へ



移動消費者の部屋の紹介

5月3日～4日、フードパル熊本※（熊本市）で開催されたイベント「フラワー＆フーズフェスティバル」にて、移動消費者の部屋を開設。

食育、食の安全、みどりの食料システム戦略等をテーマにパネルやパンフレットによる情報提供を行いました。



遊んで学ぶお箸の使い方
「豆運びゲーム」に挑戦！

今回の最高記録
子ども部門 21粒
おとな部門 23粒

特設コーナーでは、30秒間に箸で豆をいくつ運べるか競う「豆運びゲーム」にチャレンジしていただきました。

（※）フードパル熊本
食に関する施設が集まる「食のテーマパーク」

出前講座を行います



九州農政局では、皆さんが主催する勉強会等に職員を派遣して、農林水産省の食品安全等の取組を紹介する「出前講座」を行っています。

詳しくは、九州農政局のホームページをご覧ください。

九州農政局
出前講座

検索



【お問い合わせ先】
消費生活課（消費者対応）
TEL 096-300-6117(直通)

<お問い合わせ先>

農林水産省 九州農政局 消費・安全部 消費生活課
〒862-8527 熊本市西区春日2-10-1
TEL 096-211-9111（代）内線4221

農林水産省
九州農政局