

来て、見て、知って、 「食の安全」の時間。



七月七日（月）
二〇二五年夏号

若年層に向けて、食の安全等に関する情報をシンプルに分かりやすく発信していく広報誌です。



食中毒予防（家での調理）

食中毒予防

手を洗い、野菜や果物、魚介類は流水で洗いましょ
う

包丁やまな板は、野菜→肉や魚の順で使いましょ
う野菜と肉や魚で分けて使うとより安全です

食品を加熱する際は中心までしっかり火を通しま
しょう

使用した食器や調理器具は長時間水に浸けておく
と細菌が増えるので早めに洗いましょう



調理する場所やシンク
は清潔に



カットした野菜は菌が増え
やすいので早めに食べま
しょう



残った食品は清潔な容器で
早めに冷蔵・冷凍を

a f f（あふ）2025年6月号→



食中毒予防（冷蔵庫の使い方）

食中毒予防 # 冷蔵庫 # 食品保存

食べ物が傷みやすい季節です。冷蔵庫の使い方を見
直してみませんか？

冷蔵庫に食品を詰め込みすぎると冷えにくくなっ
てしまいます

冷凍庫にはたくさん詰め込むことで、食品そのもの
が保冷剤の役割を果たし、節電にもなります

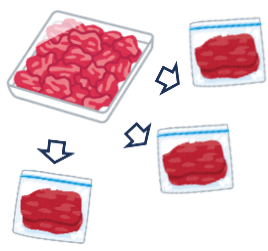
肉や魚介類の汁には食中毒菌が含まれていることが
あるため他の食品にふれないようにしましょう



〈庫内の適温〉 〈ドアの開け閉め〉

冷蔵室 4 度
冷凍室 - 1 8 度

温度を上昇させな
いようにすばやく



〈多めに買ったら〉

1 回分ずつ小分けし
冷蔵/冷凍しましょ

冷蔵庫のかしこい使い方（農林水産省HP）→

