

来て、見て、知って、 「食の安全」の時間。

No.18

四月八日(水)
二〇二六年春号

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。



テイクアウトを楽しむための食中毒予防

#食中毒予防
#テイクアウト

詳しくは
こちら→
(農林水産省HP)



気温が高くなると食中毒のリスクが高まります。

食中毒菌は20～50℃で増えやすくなります。

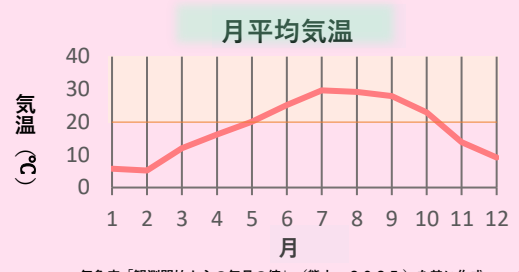
テイクアウトをした後は持ち歩き時間を短くし、帰ったら室温で放置せず早めに食べましょう。

すぐに食べない時には冷蔵庫で保存しましょう。

食べる前には手を洗いましょう。

食事毒予防の3原則

- ① つけない
- ② 増やさない
- ③ やっつける



気象庁「観測開始からの毎月の値」(熊本：2025)を基に作成

賞味期限と消費期限の違いは？

#賞味期限
#消費期限

詳しくは
こちら→
(消費者庁HP)



賞味期限は傷みにくい食品に表示されます。期限を過ぎてもすぐに食べられなくなるわけではありません。

消費期限は傷みやすい食品に表示されています。期限を過ぎたら食べないようにしましょう。

賞味期限も消費期限も未開封で、表示された保存方法で保存した場合の安全やおいしさを約束したものです。

期限を正しく理解して、健康を守り、食べ物を無駄にしないようにしましょう。

◆ 期限表示を省略できる食品



品質の劣化が少ない加工食品、酒、多くの生鮮食品

◆ 期限表示ガイドラインの見直し (2025年)

一般的に微生物試験等で得た期限に安全係数(1未満)をかけて期限を設定しますが、見直しで係数は1に近づけることが望ましいとされました

