

8月は食中毒予防強調月間です。

高温多湿となる夏期は、カンピロバクターや腸管出血性大腸菌O157などの細菌を原因とする食中毒が最も発生しやすい時期です。

千葉県では、夏期における食中毒の発生を予防するために、8月1日から8月31日までを「食中毒予防強調月間」とし、食中毒予防の啓発や食品営業施設への監視指導を強化しています。食中毒は飲食店だけでなく、家庭においても発生していますので、食品の取扱いに注意して食中毒を防ぎましょう。

家庭でできる食中毒予防のポイント！

●購入時

- ・消費期限などを確認する。
- ・肉や魚などの生鮮食品や冷凍食品は最後に買う。
- ・肉や魚などは汁が他の食品に付かないように分けてビニール袋に入れる。
- ・寄り道をしないで、すぐに帰る。

●保存時

- ・冷蔵や冷凍の必要な食品は、持ち帰ったらすぐに冷蔵庫や冷凍庫に保管する。
- ・冷蔵庫は10℃以下、冷凍庫は-15℃以下に保つ。
- ・冷蔵庫や冷凍庫に詰めすぎない。



●調理時

- ・調理の前に石けんでいねいに手を洗う。
- ・野菜もよく洗う。
- ・包丁やまな板は肉用、魚用、野菜用と別々にそろえて使い分けるか、洗って熱湯をかけてから使う。
- ・肉や魚は十分に加熱する。加熱の目安は、中心部の温度を75℃以上で1分間以上加熱すること。
- ・冷凍食品は使う分だけ解凍し、冷凍や解凍を繰り返さない。

●食事の時

- ・食べる前に石けんで手を洗う。
- ・作った料理は、長時間、室温に放置しない。

●残った食品

- ・手洗い後、清潔な器具、容器で早く冷えるように小分けし、保存する。
- ・時間がたち過ぎたものは思い切って捨てる。
- ・温めなおすときは十分に加熱する。

宝くじ
公式サイト

いつでも、どこでも。宝くじをもっと手軽に、もっと便利に！

24時間
いつでも
ネット購入

宝くじ LOTO ロト
NUMBERS
ナンバーズ

BINGO 5
ビンゴファイブ
抽せかえ
クローちゃん

Quick One
ウィックワン
NEW
いつでも買える。
秒で結果でる。



24時間買えて、
ポイントもたまる！
今すぐ会員登録

お問い合わせ先

宝くじコールセンター

TEL 0570-01-1192 (ナビダイヤル 有料)

TEL 011-330-0777 (有料)

