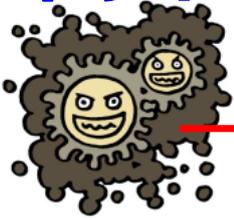


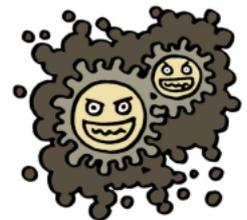
梅雨どきの食品衛生



ーカビ対策のツボー

カビは病気やアレルギーの原因になったり、食品に生える事によって毒素を作り、食中毒の原因となることもあります。

カビにとっては梅雨時が格好の季節です。



Q カビってどこから

やってくるの？

A カビは胞子の状態で
空気中に浮遊しています。

Q カビはどうして
生えるの！？

A 栄養源、水分、温度、酸素などの条件が揃うと発育します。



Q 食品のカビ対策は！？

- ・ 開封後は、裸のまま放置せず、早めに食べる。
- ・ 冷蔵庫を上手に活用し、低温で保管する。
- ・ まな板、包丁、ふきんはよく洗い、乾燥させ使用する。



“カビを生やさないよう心がけましょう。”