

食中毒予防 3 原則

! 暑い季節は細菌が増えやすくなります。
食中毒予防 3 原則で食中毒を防ぎましょう。

- ・手洗いの徹底
(調理前、生肉など触った後、トイレ後)
- ・調理器具の使い分け と 洗浄消毒

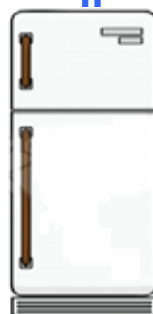
つけない



菌を

増やさない

- ・作ったらすぐ食べま
しょう。
- ・保管は冷蔵で！
(10℃以下)



やっつける

中心まで加熱殺菌
(75℃・1分以上)



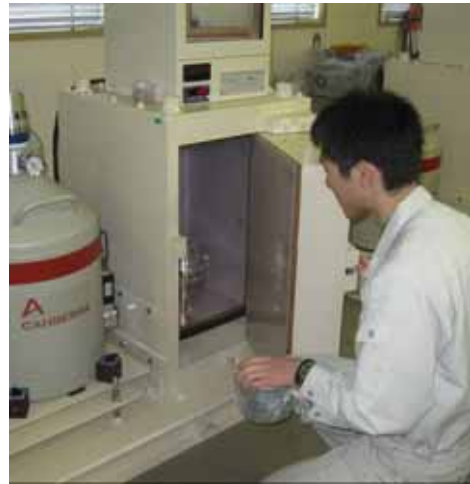
県は食品の放射性物質検査を継続して行っています。



- 3月18日～6月19日の検査実績
- ・農産物 783品
(ほうれん草、きゅうり、トマト等)
 - ・畜産物 113品 (乳・乳製品、肉、卵)
 - ・水産物 29品 (カツオ、イカ、アユ等)

ホームページで常に最新結果を公開「にいがた食の安全インフォメーション」

結果



県放射線監視センター