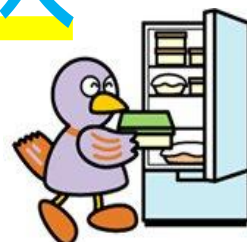


# 防ごう 夏の食中毒!

## ① 食材は購入後すぐ冷蔵庫へ

食材の温度が上がると  
**食中毒菌も繁殖**しやすくなります。  
生鮮食品などは買い物の最後に購入し、  
家についたらすぐに冷蔵庫に入れましょう。



埼玉県マスコット「コバトン」

## ② 肉はよく焼きましょう

**生肉や加熱不足の肉**が原因の食中毒が  
頻発しています。  
家庭内ではもちろんバーベキューなどでも  
肉は**しっかり中まで加熱**しましょう。



## ③ 調理後の保管も気をつけて

調理後は**すぐ食べる**ことが基本です。  
やむを得ず、保管する場合は小分けにして  
なるべく早く冷蔵庫に入れましょう。  
カレーなど煮込み料理を常温放置すると  
**ウエルシュ菌による食中毒**が発生する  
危険があるので注意が必要です。



### コバトン食の安心情報

令和2年7月号（発行：6月25日）

