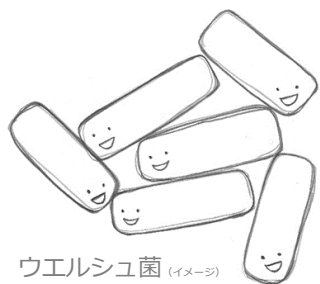


明日も食べる？ じゃ、冷蔵庫入れよ。



ウエルシュ菌 (イメージ)

食中毒を起こす細菌たちにとって
快適な温度と湿度がそろうこの季節。

食品を長い時間置きっぱなしにすると
彼らの絶好の餌食に…！

夏場の食中毒を防ぐために

- 完成した食品は、できるだけすぐに食べきりましょう。
- 食品を保管するときは、冷蔵庫(または冷凍庫)にしまいましょう。



小分けにする



すぐに冷やす



冷蔵庫へ

動画で学ぶ



ウエルシュ菌
食中毒について

コバトン食の安心情報
令和5年6月号

埼玉県保健医療部食品安全課 総務・安全推進担当
☎ 048-830-3422 ✉ a3420-07@pref.saitama.lg.jp

彩の国  埼玉県



埼玉県マスコット
「コバトン」さん(たまごっち)