

## ワンポイント アドバイス!

### 食中毒予防は買い物から!

食中毒菌は、温かくて栄養や水分があると増殖します。予防は、細菌を食べ物に「つけない」、付着した細菌を「増やさない」、付着した細菌を「やっつける」です。今回は、買い物時の注意についてご紹介します。

#### POINT 1

生鮮食品や冷蔵・冷凍が必要な食品は最後に買しましょう。

#### POINT 2

生肉・魚介類はポリ袋に入れ汁が他の食品につかないようにしましょう。

#### 注意!!

#### 保冷機能付きエコバッグ

保冷ができるということは、温かいものを入れると温度は上がります。使用時は、温かいものと冷蔵・冷凍が必要なものは区別して持ち帰りましょう。



### 買い物時にチェック!

参考：政府広報オンライン

#### 消費期限 長く保存できない食品に表示

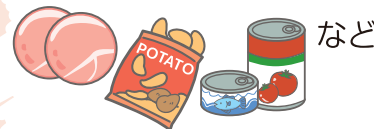
お弁当・洋菓子 など



開封していない状態で、記載の保存方法に従って保存した時に、食べても安全な期限です。

#### 賞味期限 冷蔵や常温で保存できる食品に表示

ハム・ソーセージ・スナック菓子・缶詰



開封していない状態で、記載の保存方法に従って保存した時に、おいしく食べられる期限です。(賞味期限を過ぎても食べられなくなるとは限りませんが、期限内に食べるようにしましょう。)