

まんが王国とっとりだより 10

ちゅういほうはつれい
注意報発令!
 し ふせ しょくちゅうどく
知ろう・防ごう・食中毒

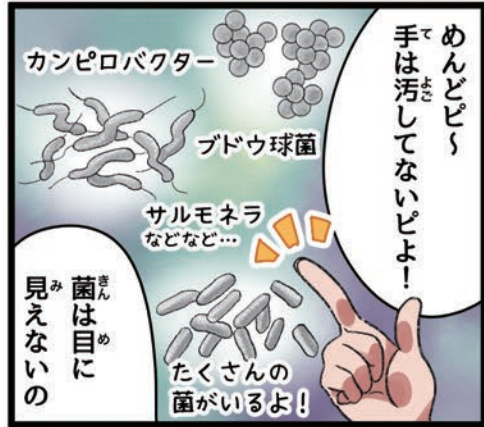
夏になると怖いのはおばけ
 …ではなくて「食中毒」!
 ほら、あなたの身近にも
 原因がひそんでいるかも…?

発行 鳥取県庁まんが王国官房
 〒680-8570
 鳥取県鳥取市東町1-2-20
 TEL 0857-26-7238
 FAX 0857-26-8307



作:みよこ 令和5年7月発行





10℃から60℃の間を「危険温度帯」と呼ばれているんだよ。

10℃〜60℃で増えるから

多くの食中毒菌はこの温度帯を避けることが重要なんだ

ム…厄介だっぴね

ヒヤッハー！

バイキンズ

保冷剤は夏場の必需品！

お弁当を低温で保存することで食中毒の菌を増やさないことが大切なんだよ。

食中毒予防 その② 菌を食品で増やさない！

※中には5℃の低温でも増える細菌もいるので油断は禁物！

食中毒予防3原則

「つけない」
「増やさない」
「やっつける」

覚えておこうね

パク

ンンン 人間は決まりごとが多ippい

加熱の目安は、例えばお肉だと中心部が赤色から茶色に変わるまで加熱してね。

食中毒予防 その③ 菌をやっつける！

調理の際のお肉や魚は中までしっかりと加熱しよう

食中毒を防ぐには食中毒菌をやっつけることが大切なんだ

75℃1分以上の加熱でほとんどの食中毒菌はやっつけることができるんだよ

焼いちゃおうぞー！

にくやきマン

私はいつまでもコメツトリには健康で美味しくご飯を食べていて欲しいな

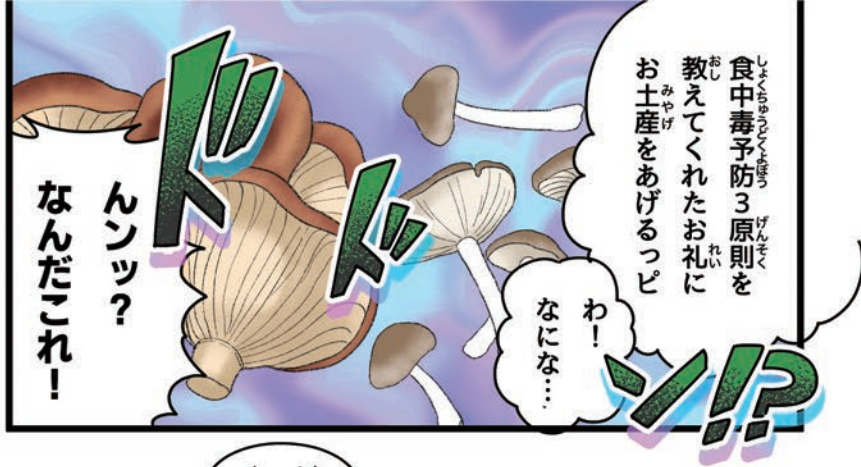
でも、これさえ守れば食事を心置きなく楽しめるんだよ

簡単なことだけど大切なことだと思おうな

…そこまで言われちゃあ… 食中毒予防3原則… 3

守っちゃおうかな…

みんなあ…



第10号おわり

「食中毒」について詳しくはコチラから→

鳥取県 ぐらしの安心推進課 検索



←過去のお話はコチラから

まんが王国とっとりだより 検索

