



ついている可能性があります。

以下の3つを心がけて、安全にお食事を楽しみましょう。

◇材料は低温で保管する

食中毒菌の多くは室温で活発に増殖し始めます。お肉などの食材は、料理する直前まで、冷蔵庫などでしっかり冷やして保管しましょう。

◇しっかり加熱する

ほとんどの細菌やウイルスは、加熱により死滅します。お肉は中心までよく加熱しましょう。

◇道具は使い分ける

生肉を扱った道具にも、目には見えない細菌やウイルスがついています。

食材毎に包丁やまな板を使い分けるなどして、食品に細菌等を付着さないようにしましょう。

また、新型コロナウイルスの感染拡大、変異株陽性率の急増を受け、県では独自の「第4波」非常事態宣言を発表しました。お食事の際も、大声を出さず、会話時はマスクを着用し、また、可能な限りご家族やパートナーと少人数でお食事をとっていただき、新型コロナウイルス感染防止に取り組みましょう。

└○添付ファイル（PDF）を開くには AcrobatReader が必要です

| お持ちでない場合は、以下よりダウンロードしてください。

| <http://www.adobe.com/jp/products/acrobat/readstep2.html>

└○メールマガジンのバックナンバーはこちら

| <https://www.pref.gifu.lg.jp/page/1364.html>

└○配信中止・配信先変更

| <mailto:c11222@pref.gifu.lg.jp> までお知らせください。

| [ぎふ食卓の安全・安心メールマガジン]

| 編集・発行：岐阜県健康福祉部生活衛生課

| 〒500-8570 岐阜県岐阜市藪田南 2-1-1

| 電話：058-272-8284 FAX：058-278-2627

| E-mail：c11222@pref.gifu.lg.jp