

家庭での食品の保存

常温保存のポイント

直射日光や高温多湿を避ける

冷暗所（床下収納や冷蔵庫の野菜室）で保存しましょう。

食品を直接床に置かない

食品が汚染されたりゴキブリなどの虫が寄ってくる原因となります。

シンクの下には食品を置かない

温度変化が激しく，湿気がこもる場所は避けましょう。



冷蔵(冷凍)保存のポイント

冷蔵庫内の適切な場所で保存する

肉や魚などの生ものは冷蔵庫の奥やチルド室に入れましょう。

期限の短い食品は冷蔵庫の手前に置く

目立つ位置に置いて賞味期限切れに注意しましょう。

冷蔵庫に詰めすぎない

冷蔵庫に食品を詰めすぎると冷えにくくなってしまいます。
7割を目安に。

肉や魚はビニール袋に入れて保管する

汁がほかの食品にかからないようにビニール袋や容器に入れて保存しましょう。



【問い合わせ先】

福岡市中央区舞鶴二丁目5番1号
中央区保健福祉センター衛生課食品係
TEL：092-761-7356