

食中毒を予防しよう

ビンゴゲーム

ついこんなこと
していませんか?

★★ BINGO! ★★

あ

か

ん!



アルコールだけ
かけて手洗い完了



買い物したお肉・お魚を
冷蔵庫に入れず放置



トイレにスマホを
持ち込んで使った



手洗いはすばやく
5秒で終了!



間違っているところはどこ?



生肉をつかんだ
お箸でごはんを食べた



外出から帰って
手を洗わず
おやつを食べた



冷蔵庫は
いつもぎゅうぎゅう



レアがおいしい!
生焼けのお肉を
食べた



じゃあ何をすれば
食中毒を予防
できるの?

3原則って
なあに?

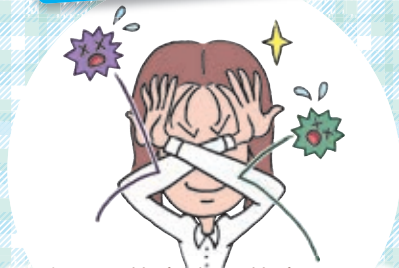
正しい
手洗いって?

くわしくは
裏面をチェック!

★食中毒にならないためにマスターしよう!★

食中毒予防の3原則

つけない



手洗いは基本中の基本。食品に菌をふれさせないようにしよう

ふやさない



菌は時間とともに増殖します。温度が上がると、活発になる細菌も!

やっつける



バイ菌やウイルスの多くは高温に弱い性質があります

実は全部、やってはいけません。ビンゴゲームの結果をチェック!

アルコールだけでは菌は死なない!



ノロウイルスなど、アルコールだけでは死滅しないバイ菌もいます。手洗いもしっかり!



買ったものはすぐに冷蔵庫へ
高温の場所に置いておくと菌が増殖します。室温保存はNG!

トイレでスマホにバイ菌がつくかも

スマホはトイレで手洗いが終わってから!



手洗いは 30 秒

ハッピーバースデーの歌 2 回分の長さで

チェック0個

食中毒予防マスター

チェック1~3個

食中毒予防マスターまでもう少し

チェック4~7個

食中毒予防マスターまでまだまだ

チェック8個(全部)

動画でしっかり勉強しましょう

生肉用と食食用お箸は分けよう

生肉にはバイ菌がいっぱい。そんなお箸を口に入れちゃダメ!



外から帰ったら手を洗おう

バイ菌を持ち込まない!



冷蔵庫への収納は7割程度に

70%



詰め込み過ぎると冷気の通りが悪くなり、庫内が冷えず菌が増えます

肉料理は中までしっかり加熱して殺菌!

ほとんどの菌は熱に弱いので、豚・鶏・加工肉は中心までしっかり加熱しましょう!



動画で手洗いを学ぼう

親子で楽しく動画をチェック!▶▶

めざせ! しょくちゅうどく 予防マスター



お問い合わせ先

生活協同組合コープしが

品質保証フロア

☎077-586-4855