

ストップ!

それ、**食中毒**
になるで〜



絵の中のまちがいを

6つ みつけてね!

とある家族が、ばんごはんをじゅんびしているよ。
このままだとおなかをこわしちゃうかも!
どうしてか、わかるかな?

夜まで
おしゃべり
できそう!

お姉ちゃん
早く〜!

おなか
すいた

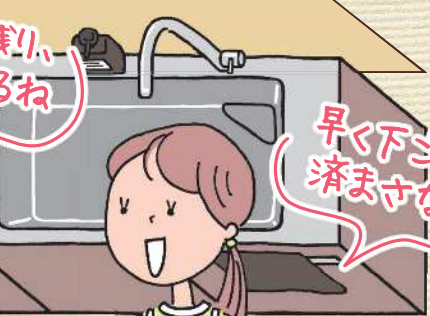
いよね
レアッて

今日はハンバーグ

昨日の残り、
あたためるね

早く下ごしらえ
済ますなきゃ

よしよっ



ヒントは動画を見てね!
食中毒と、予防の方法が
おペンきょうできるよ



正解は...
裏面をチェック!

CHECK!

マスターして、安全・安心で楽しい食生活を!

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



細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

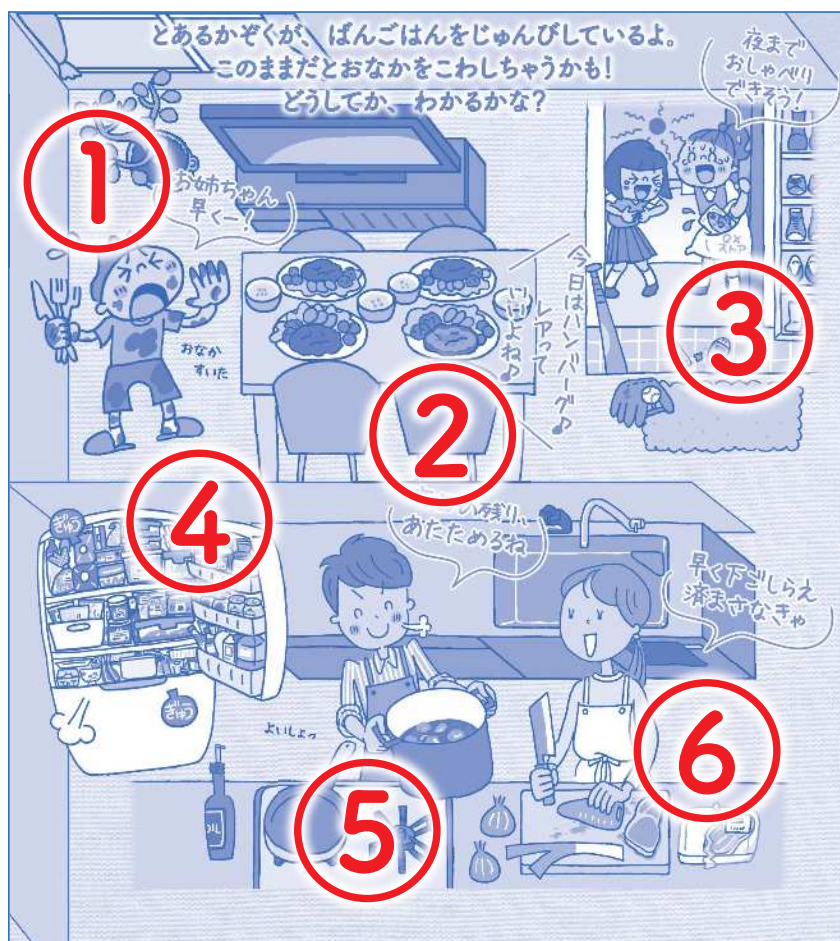


細菌やウイルスの多くは
高温に弱い性質があります

見つかったかな? 食中毒対策、6つのまちがい

表面の正解は
こちら

- ① 手を洗ってからお手伝いしよう!
食べ物に菌をつけないで!
- ② 中が赤いお肉は食べないで!
中までしっかり加熱して
菌をやっつけよう!
- ③ 菌を増やさないために、食品を
買ったまますぐ帰って冷蔵庫へ!
- ④ 冷蔵庫はパンパンにしない
庫内が冷えずに菌がふえちゃう
- ⑤ 作り置きや昨日の食べ物の残りは
小分けし早く冷やして保存しよう!
菌をふやさない!
- ⑥ 生の肉や魚を切った
包丁やまな板は、洗ってから
熱湯をかけて菌をやっつけよう!



いくつみつけれられたかな?

6つ 食中毒予防マスター!

3~5つ 食中毒予防マスターまでもう少し

2つ~正解なし 動画でしっかり勉強しましょう!

表面の
二次元コードから
見られるよ!



お問い合わせ先

⑥生活協同組合コープしが

組合員コールセンター

0120-709-502

受付時間: 月~金 午前9:00~午後7:30
土 午前9:00~午後3:00