

気をつけて! 肉・魚・野菜の食中毒予防

梅雨時期から夏にかけては
細菌性食中毒に注意が
必要です。

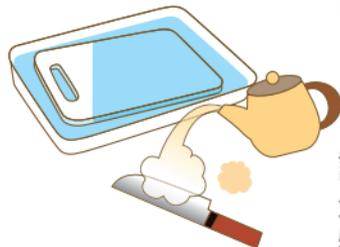
食中毒は食品の保存方法が不適切であつたり、加熱・殺菌が不十分なものを食べることによつて発生します。「食中毒を防ぐ3つのポイント」をしっかり守り、食中毒を防ぎましょう。



食中毒を防ぐ3つのポイント

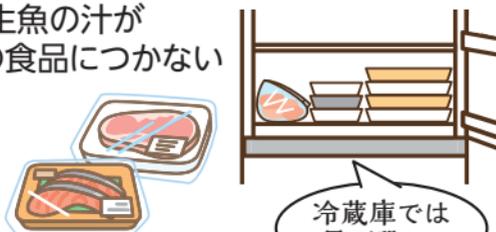
① 菌を付けない

手洗いは手首・指先・指の間までしっかりと!



調理器具は清潔に!
生肉を切つたあとは特に注意しましょう

生肉・生魚の汁がほかの食品につかないように



冷蔵庫では最下段に。

② 菌を増やさない

食品は早く冷蔵庫に片付けましょう



作つた料理は早めに食べましょう

冷蔵庫は詰めすぎ注意!
冷気が均等にいきわたりません



③ 菌をやっつける

肉や魚は中心までしっかりと加熱!
生焼けは厳禁です



電子レンジで調理するときも加熱ムラがないようによくかき混ぜましょう