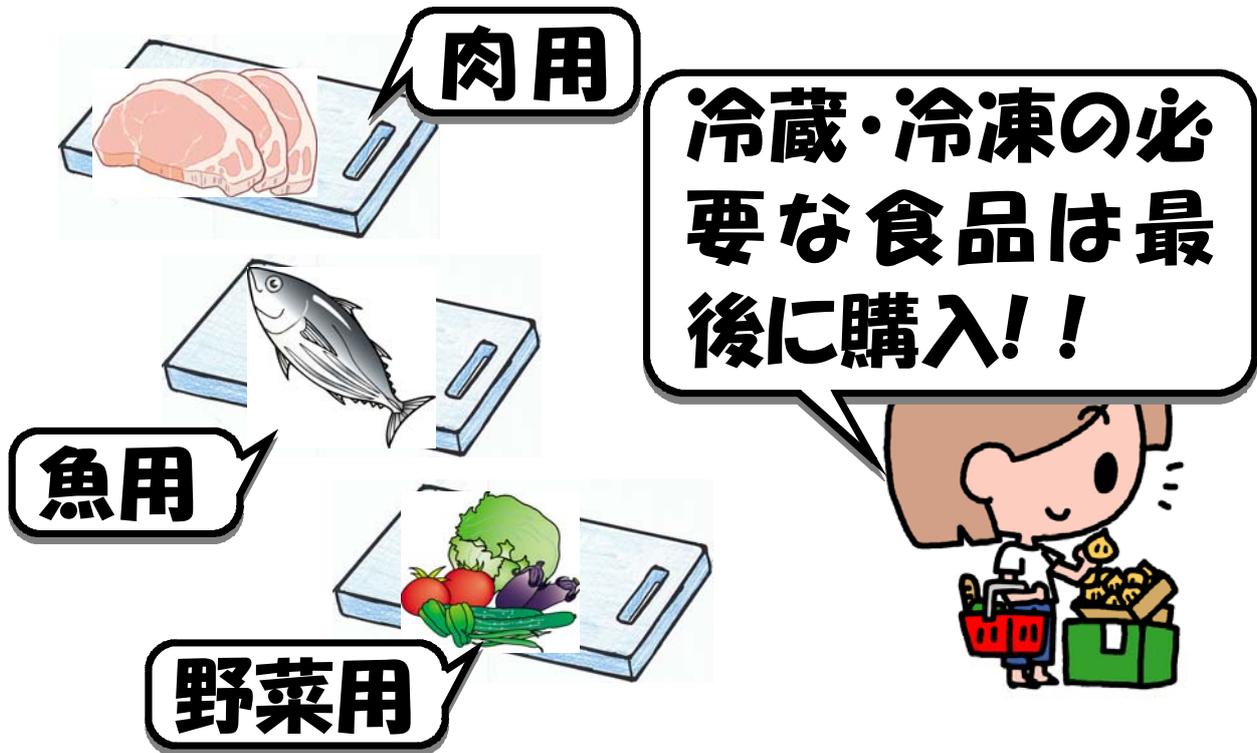


# 食中毒を防ぐ食品の 買い方・調理の仕方



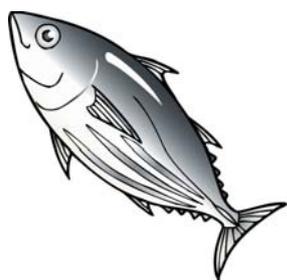
～**買い物時のポイント**～  
冷蔵や冷凍の必要な食品は、最後に購入し、寄り道をせずに、持ち帰る。氷やドライアイスを活用する。

## ～調理時のポイント～

**こまめに手を洗う。(特に肉・魚・卵を調理する前後。)**



**肉・魚・野菜用でまな板を使い分ける。(同じまな**



**板を遣う場合は、熱湯消毒する。調理器具用のアルコール消毒剤等を活用する)**

**加熱が必要な食品は中心部まで、十分に加熱する。**

