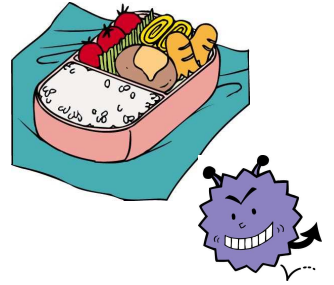


まだまだ気をつけたい

細菌性の食中毒



高温多湿な状況が続くときは
特に注意が必要です！

食中毒を防ぐ3原則

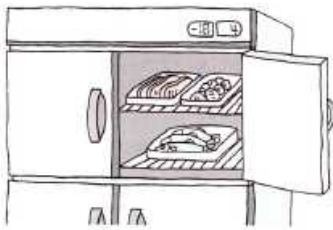
細菌性食中毒を防ぐためには、細菌を「つけない」「増やさない」「やっつける」の3原則を守ることが大切です！

つけない

- ☆正しい方法で手洗い
- ☆調理器具の使い分け



細菌を



増やさない

- ☆低温で保管
- ☆早めに食べきる



やっつける

- ☆食品の中心を
十分加熱

食肉による食中毒に注意!!

☆お肉を生や加熱不十分な状態で食べることはキケンです!!

肉を生で食べない



シバー刺し、鶏刺しなど

肉は十分に加熱調理して食べる



Q なぜキケンなの？

A 生のままで食べると、腸管出血性大腸菌O157やE型肝炎ウイルスなどに感染する恐れがあるからです

Q 新鮮なら食べても大丈夫？

A 新鮮かどうかは関係ありません
お肉は生で食べないでください