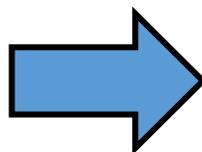


包丁・まな板・台ふきん、**消毒**していますか？
おかず・瓶詰、**テーブルに置いたまま**にしていませんか？

～食中毒を予防しよう～

蒸し暑くなるこの時期、細菌は30～40℃かつ水分や栄養があるところで繁殖しやすく、**夏場は細菌にとって最高の環境**です。

暑い環境に食べ物を置いたままにしている



汚い包丁・まな板・布巾

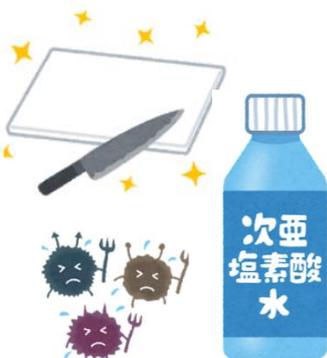
手を洗わずに調理



**下痢・吐き気
脱水症**

食中毒予防の3原則

(菌を) につけない・増やさない・やっつける



- ☑調理前には必ず手を洗う
- ☑調理器具の消毒・殺菌

- ☑残った物、開封したものは冷蔵庫に入れ、早めに食べる。**消費期限**が切れていたら迷わず捨てる。

- ☑しっかり火を通して菌を減らす。
※特に肉類