

夏は食中毒が多い季節です

防ごう！食中毒！

食中毒予防の 3 原則

1、菌をつけない

●手洗いの励行

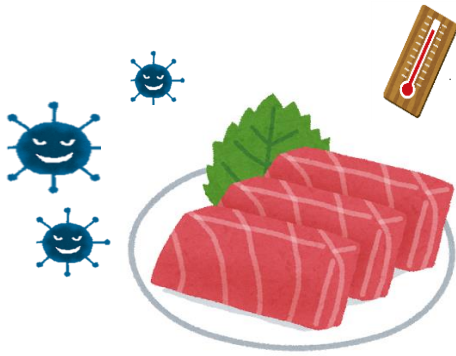


●包丁、まな板、ふきん等の殺菌



2、菌を増やさない

●常温に放置しない



●冷蔵、冷凍での低温保存



3、菌をやっつける

●中心部まで十分加熱



南魚沼食品衛生協会マスコットキャラクター
あらえ たべつぐ君