

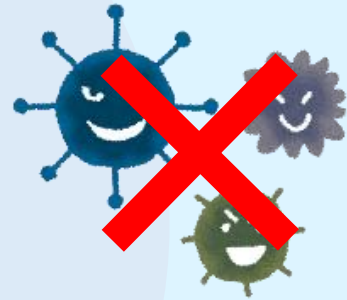
8月1日～8月31日は 食品衛生月間

食中毒菌を

①つけない!

★手や調理器具などを
しっかり洗う

★体調が悪いときは調理
しない



STOP

守ろう!

食中毒予防3原則!

②ふやさない! ③やっつける!

★購入後、調理後の食品を保存
するときは冷蔵庫に入れる

★調理後の食品はすぐに食べる



★中心部までしっかり加熱する

★調理器具はしっかり洗い、
消毒する

