

# 食中毒予防の 三原則

夏を乗り切る

県民のみなさんへ

## つけない

- トイレの後や生の肉や魚に触れた時はその都度手を洗いましょう。**ペットを触った後**も要注意！
- 野菜等を生で食べるときは、**よく洗って**食べましょう。生肉からの二次汚染にも注意！

## 増やさない

- 食材を買ったらまっすぐに家に帰って冷蔵庫へ入れましょう。**保冷バックがあれば安全・安心！**
- たくさん作った調理品を保管する時は、**すばやく冷まして**冷蔵庫に入れましょう。緩慢冷却、事故のもと！

## やっつける

- 揚げ物は中心を開いて火が通っているか**目視確認**しましょう。中心温度計があれば百人力！
- 冷凍処理で凍死させられるアニサキス、新鮮な肉ほど危ないカンピロバクター。**正しい知識**で食中毒をやっつける！

©岡山県「ももっち」