

つけない

- 調理の前はもちろん、トイレの後、生の肉や魚に触れた時やペットを触った後はその都度手を洗いましょう。
- 焼肉等をする時は、生の肉と焼けた肉をつかむ箸を使い分けるなど、二次汚染に注意しましょう。



©岡山県「ももっち」



©岡山県「いぬっち」「きじっち」「さるっち」

増やさない

- 食材を買ったらなるべく早く家に帰って、冷蔵庫へ入れましょう。
- たくさん作った調理品を保管する時は、小分けし、すばやく冷まして冷蔵庫に入れましょう。

やっつける

- 揚げ物や焼き物は中を開いて、火が通っているか目視確認しましょう。
- 使用後の調理器具はたくさんの菌が付着しています。洗剤でよく洗って、殺菌しましょう。



©岡山県「うらっち」

食中毒予防の3原則を徹底して、
食中毒を防ぎましょう

岡山県・保健所