

しょくちゅうどくよぼう

食中毒予防の3つのポイント



つけない

て あら
・手はしっかりと洗いましょう！！

ちょうり きぐ あら しょうどく
・調理器具は良く洗い、消毒しましょう！！



増やさない

ちょうり ご でき はや た
・調理後は出来るだけ早く食べましょう！！

しょくざい ほぞん れいぞうこ
・食材の保存は冷蔵庫でしましょう！！



やっつける

かねつ
・しっかり加熱しましょう！！

しょくひん ま なか ひ とお
・食品の真ん中まで火を通しましょう！！

食中毒を予防しましょー！

しょくちゅうどくよぼう