

しょくちゅうどく
食中毒に
 ぎ
気をつけよう

その**2**

KIDS
キッズボックス
BOX

しょくちゅうどく いちねん つう はっせい しょくちゅうどく ふせ き
 食中毒は一年を通じて発生しています。食中毒を防ぐための決まり
 よぼうほう
 (予防法)は「つけない」「ふやさない」「やっつける」。さっそくやってみよう。

しょくちゅうどく よぼう げんそく
食中毒予防の3原則

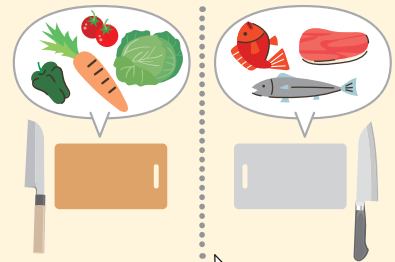
さいきん
細菌の
ばあい
場合

つけない



ちょうり しょくじ とき
 調理や食事の時には、
 かなら て あら
必ずよく手を洗う!

- まな板や包丁等は、肉や魚と
 そのまま食べる物(※)で使い分け、
 つか たら すぐ 洗う。 ※お刺身、生野菜、惣菜 など



いた ほうちよう
 まな板や包丁は、
 つか わ け と 良 い よ
 使い分けると良いよ

ふやさない



た もの
 食べ物(※)は、
 できるだけ早く冷蔵庫に入れる!

- ※肉や魚、「冷蔵保存」と書いてあるものなど

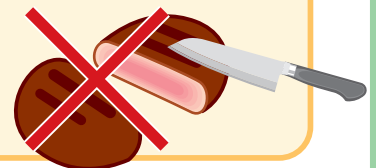
やっつける



た もの
 食べ物は、
 中心までしっかり火を通す※!

- ※肉ならば、切って中心の赤味がなくなっているか確認する

- 食器や調理器具等は洗剤でよく洗う。熱湯や台所用
 さっきんざいなど しょうどく おとな ひと いっしょ
 殺菌剤等で消毒するときは、大人の人と一緒に。



みぎ
 右のサイトで一緒に調べてみよう!

キッズボックス

検索

<http://www.fsc.go.jp/kids-box/>

内閣府食品安全委員会 2019年9月作成