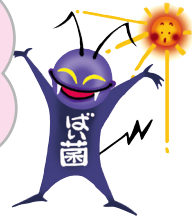


夏の食中毒、 3つの決まりで防ごう！

夏場の食中毒の原因の多くがカンピロバクターやサルモネラといった細菌によるもので、これらは暑い季節にいちばん増えやすいからです。時には命にもかかわる怖い食中毒を防ぐために、これからの季節は特に「3つのだいじな決まり（食中毒予防の三原則）」を守りましょう。

おれたちばい菌が増えやすいのは30℃～40℃の温度！だから夏は大好きなのさ！



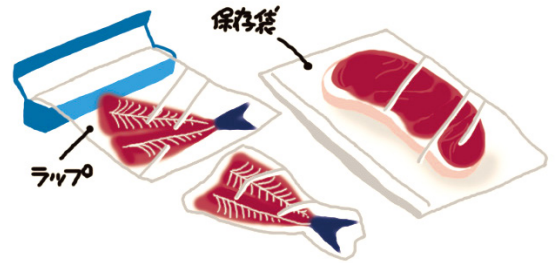
決まり 1

ばい菌をつけない！

- 手や、洗える食べ物は、しっかり洗おう！



- 肉や魚はしっかり包んで、他の食べ物とくっつけない！



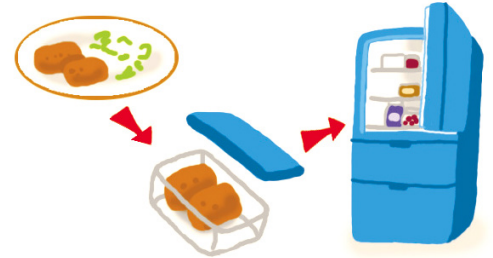
決まり 2

ばい菌を増やさない！

- 生ものや、料理は早く食べよう！



- 保存するときは冷蔵庫、冷凍庫にすぐしまおう！



決まり 3

加熱してばい菌をやっつける！

- 料理するときは、しっかり加熱しよう！



- 食器や調理器具も熱湯などで消毒しよう！

※熱湯を使う場合は、おとなと一緒に行いましょう。

