

麻生区 長寿日本一～その先へ～

8月は食品衛生月間です



食中毒予防の3原則

原因菌を

- つけない
- 増やさない
- やっつける



安心で安全な食
を提供しよう！

食中毒を防ぐ6つのポイント

- **買い物**（肉や魚などは最後に買う）
- **家庭での保存**（持ち帰ったらすぐに保存）
- **下準備**（調理の前に石鹸で手洗い）
- **調理**（肉や魚は十分に加熱）
- **食事**（作った料理は長時間放置しない）
- **残った食品**（清潔な容器に保存する）

食中毒予防の原則と6つのポイント

