



ふやさない

低温保存で菌をふやさない
買い物から帰ったらすぐ冷蔵庫へ



つけない

十分な手洗いで菌をつけない
手と調理器具はいつも清潔に

まもろう!



やっつける

しっかり加熱で菌をやっつける
温度が75℃で1分以上加熱

食中毒予防の3原則

食品衛生月間 2024年 8/1~31まで

かがやくけん、かがわけん。

香川県

手にはさまざまな雑菌が付着しています。雑菌は水で洗うだけでは取り除けません。指の間や爪の中まで、石けんを使って手を洗いましょう。



1 流水でよく手をぬらした
後、石けんをつけ、手のひら
でよくこすります。



2 手の甲で泡を伸ばすよう
にこすります。



3 指先や爪の間を念入り
に洗います。



4 指の間を洗います。



5 親指をクルクルねじりな
がら洗います。



6 手首も忘れずに洗います。