

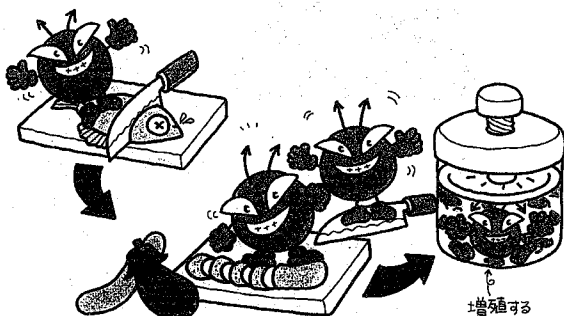
食中毒予防の3原則

恐ろしい食中毒に用心

1. 食中毒の原因菌をつけない〔●洗う ●包む〕

注意！

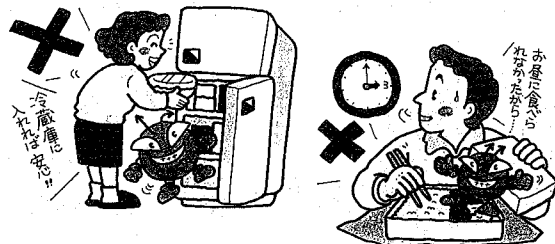
細菌に汚染された手から食品にうつったり、調理用具を介して肉→生野菜のように食品から食品に菌がうつることがあります。



2. 食中毒の原因菌を増やさない〔●早めに食べる ●温度管理をする〕

注意！

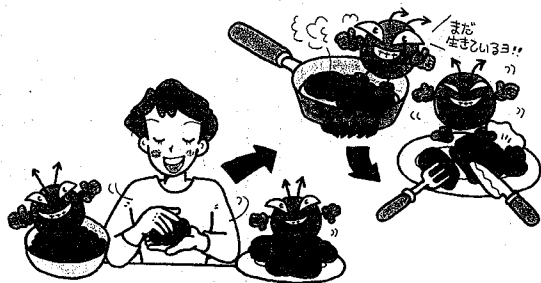
冷蔵庫を過信したり、弁当などを長時間持ち歩くうちに菌が繁殖することがあります。



3. 食中毒の原因菌を殺す〔●加熱する ●殺菌〕

注意！

ハンバーグやぎょうざ、肉だんごなどは菌が食品の内部まで入っているため、加熱が不十分だと菌が死なない場合があります。



食中毒については、
お気軽にご相談下さい。

◆問い合わせは

新津市保健課

予防係 ☎24-2111 内線135