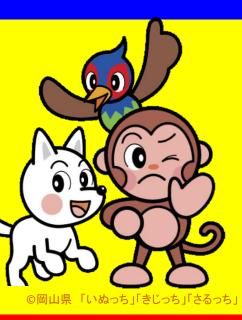
## つけない

- ●調理の前はもちろん、トイレの後、生の肉や魚に 触れた時やペットを触った後はその都度手を洗い ましょう。
- ●焼肉等をする時は、生の肉と焼けた肉をつかむ 箸を使い分けるなど、二次汚染に注意しましょう。





## 増やさない

- ●食材を買ったらなるべく早く家に帰って、 冷蔵庫へ入れましょう。
- ●たくさん作った調理品を保管する時は、 小分けし、すばやく冷まして冷蔵庫に入 れましょう。

## やっつける

- ●揚げ物や焼き物は中を開いて、火が通って いるか目視確認しましょう。
- ●使用後の調理器具はたくさんの菌が付着し ています。洗剤でよく洗って、殺菌しましょう。



食中毒予防の3原則を徹底して、 食中毒を防ぎましょう

岡山県・保健所