

食中毒を防ぎましょう！

問合せ…健康づくり推進課 (☎025-520-5711)

食中毒予防の3原則は「食中毒菌をつけない、増やさない、やっつける」です。細菌が増えやすい環境をつくらないために、食中毒予防の6つのポイントを実践し、家庭での食中毒を予防しましょう。

〈家庭でできる食中毒予防の6つのポイント〉

ポイント① 食品の購入



ポイント② 家庭での保存



ポイント③ 下準備



ポイント④ 調理



ポイント⑤ 食事



ポイント⑥ 残った食品

