

食中毒注意報

夏は細菌性食中毒が猛威をふるう時期です。
次のポイントを守って食中毒を予防しましょう。

★食中毒菌をつけない！

- ・健康管理を心がけ、手洗いを徹底する
- ・清潔な器具を使用する

★食中毒菌を増やさない！

- ・食品は菌を増やさない温度で保存する
- ・調理後は速やかに提供する

★食中毒菌をやっつける！

- ・食品の中心部までしっかり加熱する