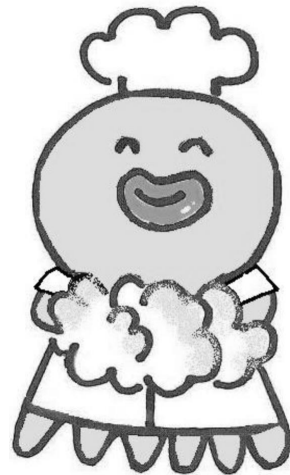
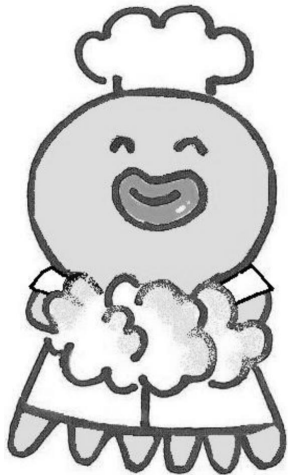
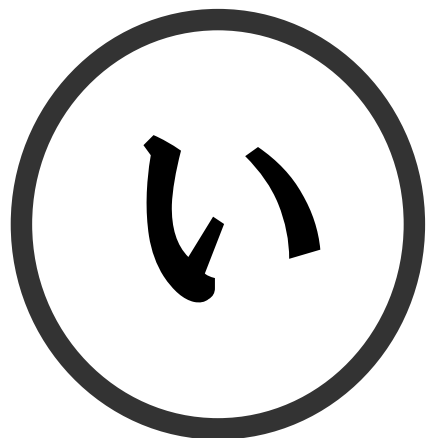


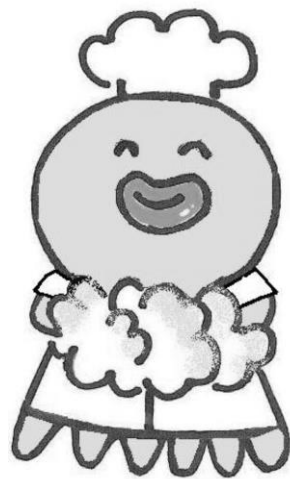
あ

アニサキス魚についてる寄生虫





イヌサフラン、
有毒危険、
食べないで！



う

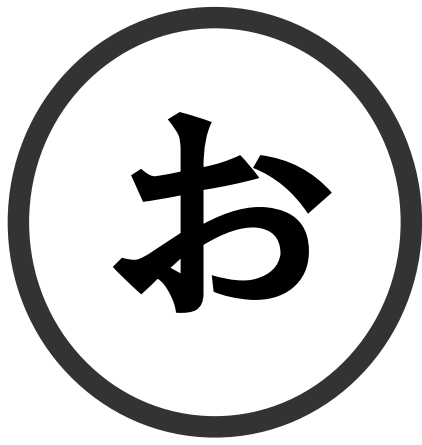
ウイルスは
少しの量で
すぐ感染





栄養と、
水分、温度で、
菌増えます





お刺身を
買ったたら
すぐに冷蔵庫へ





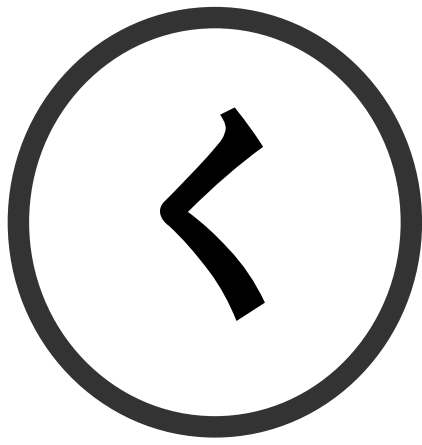
家庭でも
食中毒は
起きています



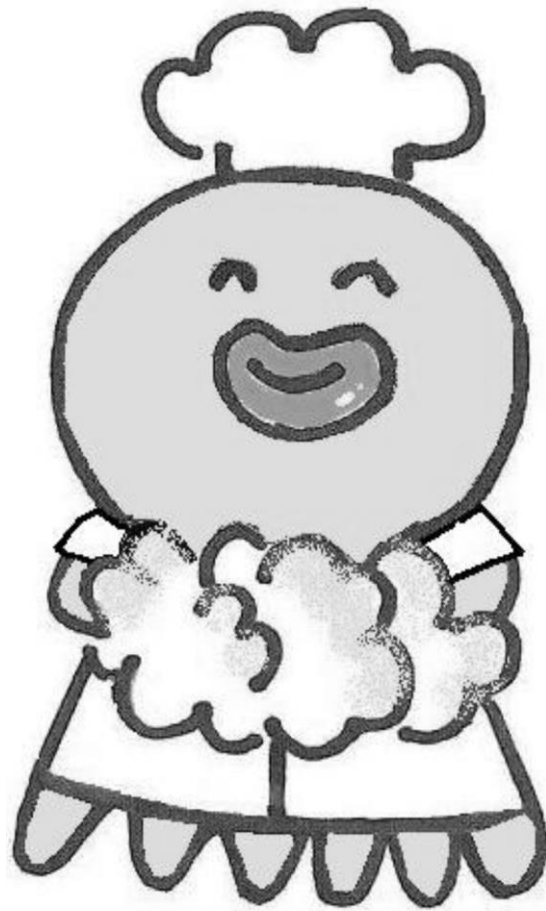
ま

銀杏をたくさん
食べてはいけません



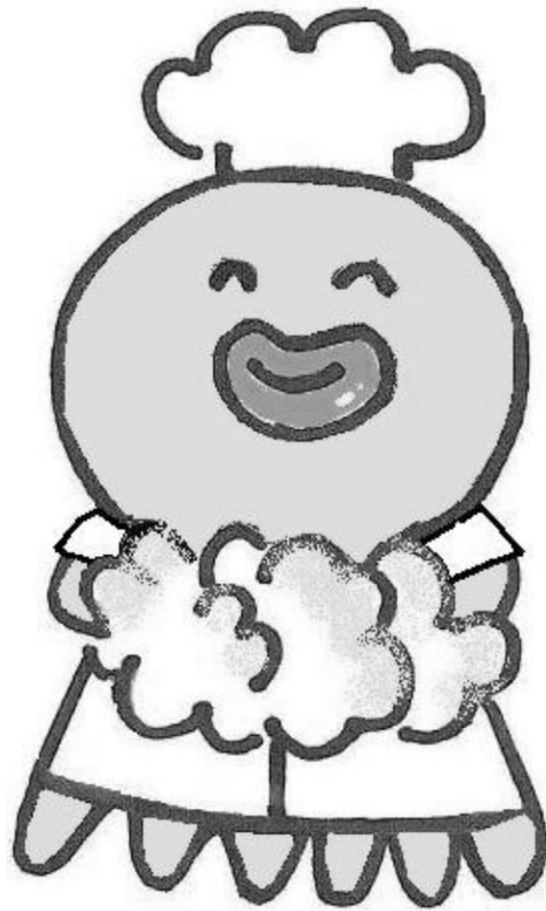


苦情が多い
異物の混入、
要注意





検収時、
品温、表示
要チェック



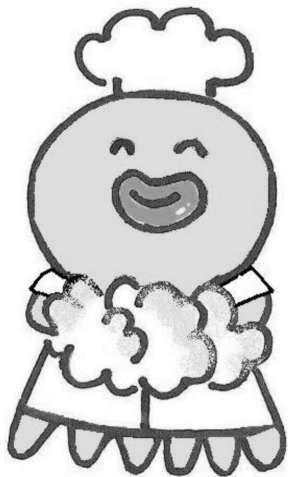


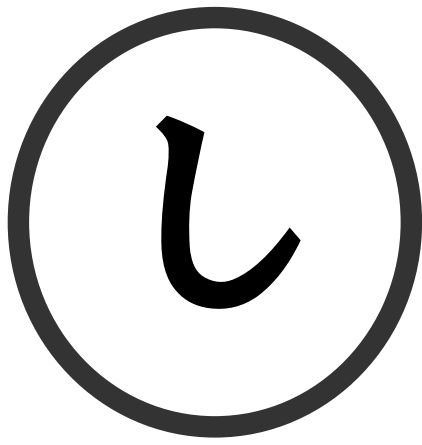
ゴキブリは
食中毒菌
運びます





細菌を
つけず、増やさず、
やっつけよう！



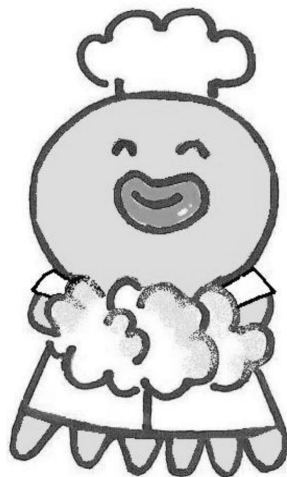
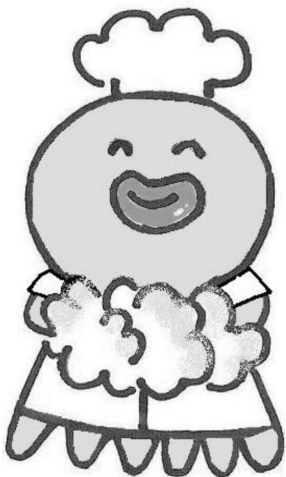


室温で
放置しないで
すぐ食べる





スイセンと
ニラは離して
植えましょう



せ

前日の
作り置きから
食中毒



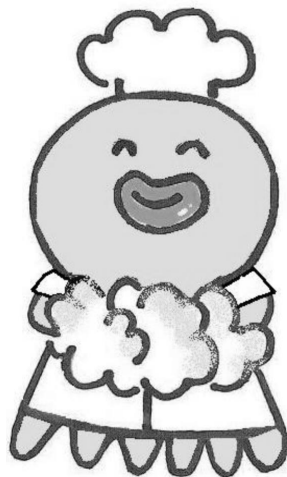
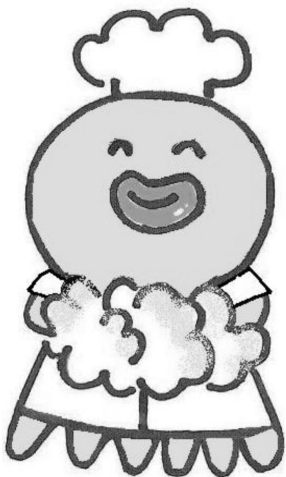


掃除しつかり
調理場内は
清潔に



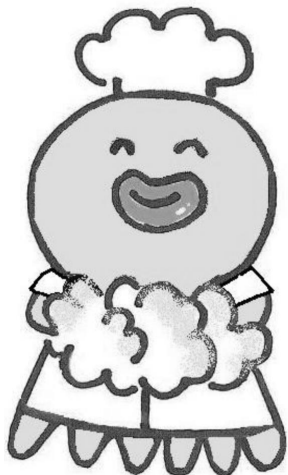
た

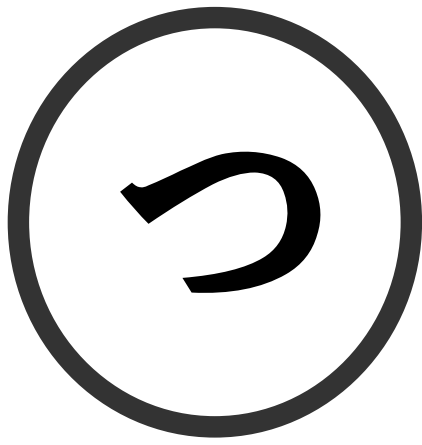
体調が
悪い時には
調理をしない



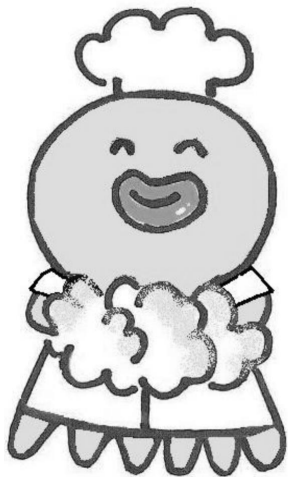


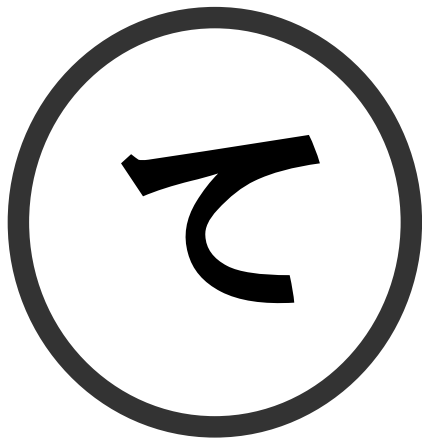
調理器具、
洗浄後には
消毒を！



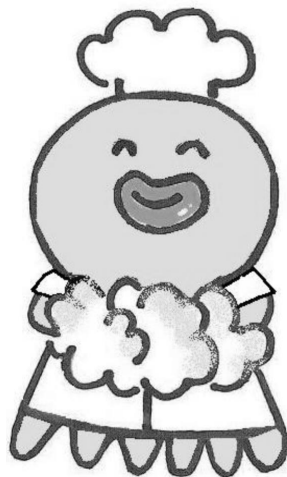
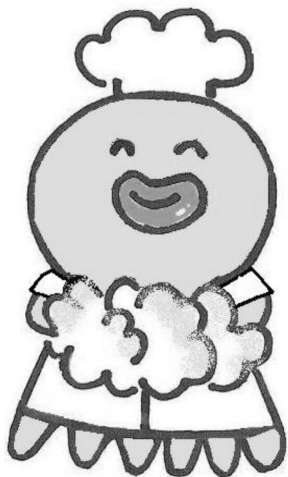
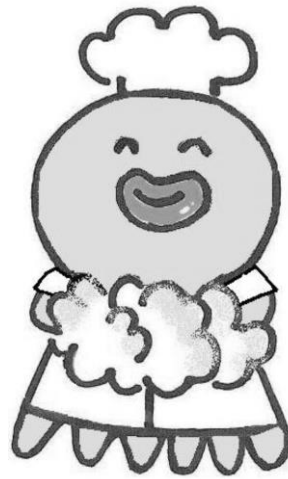


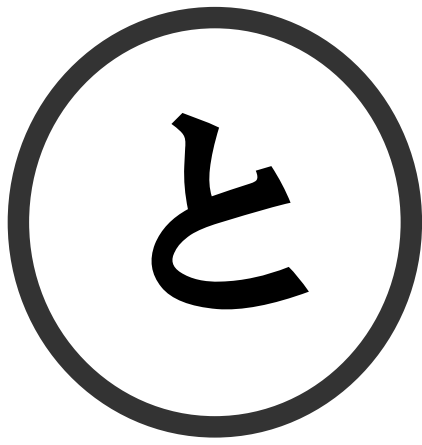
爪チェック！
長い場合は
切りましょう



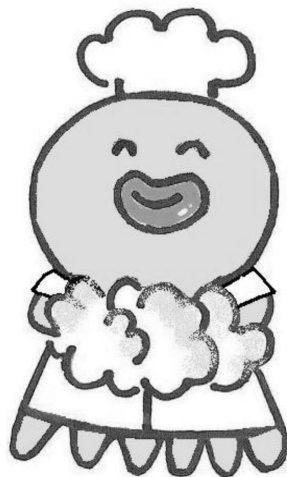
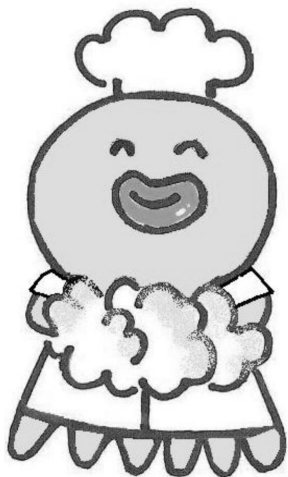


手洗いは
食中毒を防ぐ
基本です



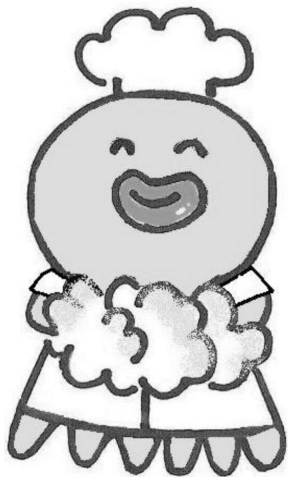


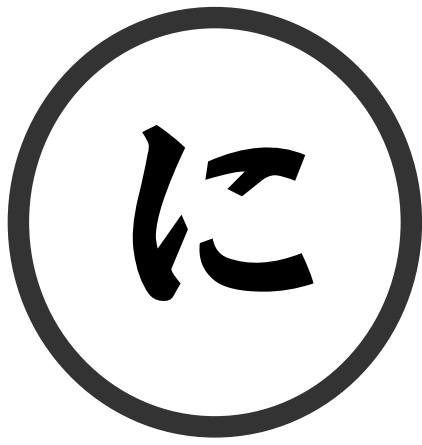
鶏肉を
生で食べるの
止めましょう



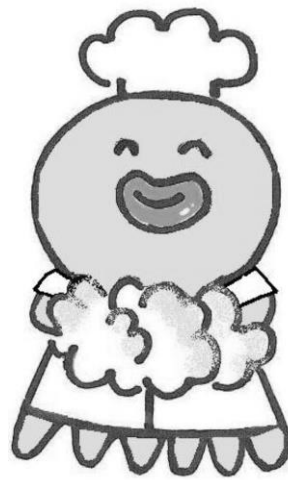


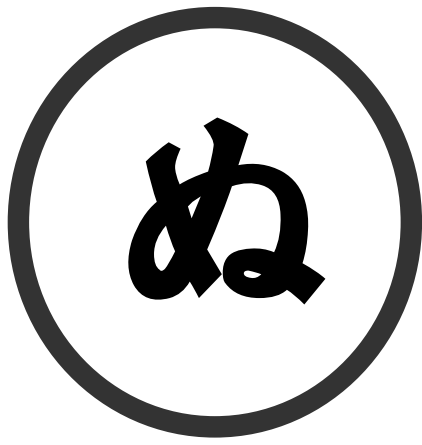
生肉は
中まで十分
火を通そう



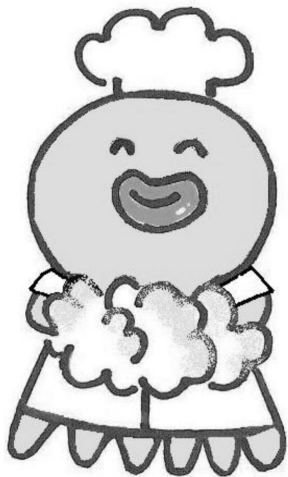


にぎりめし、
ラップを使って
握りましょう



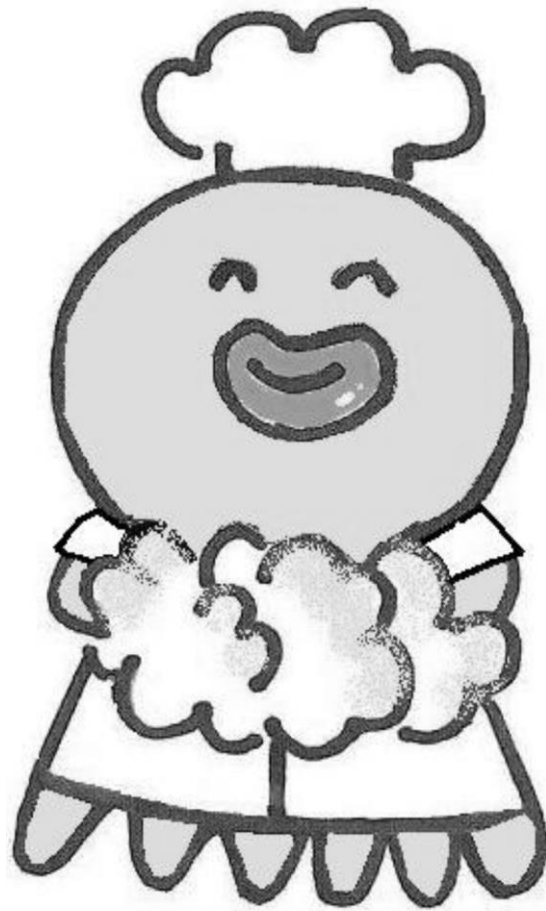


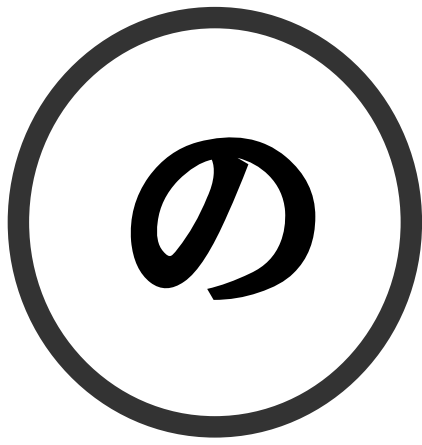
濡らすだけ、
手洗いならば
不十分



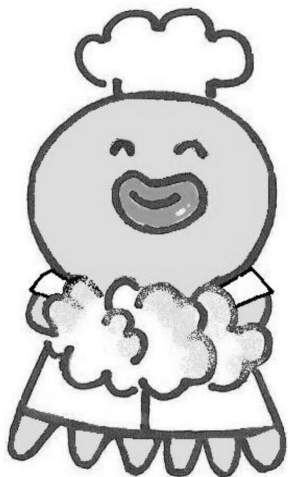
ね

ネズミから
食中毒の
サルモネラ



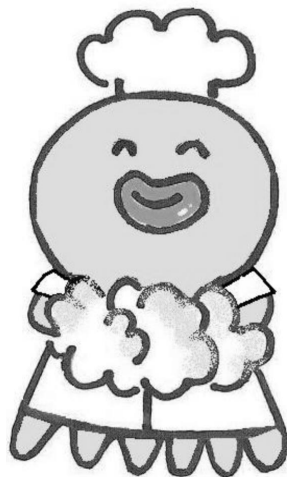
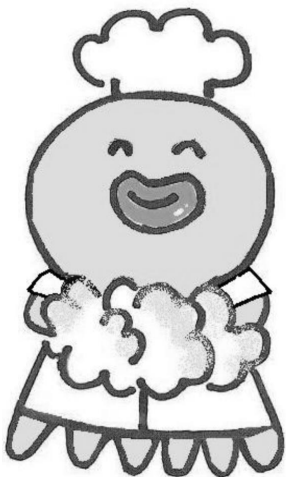


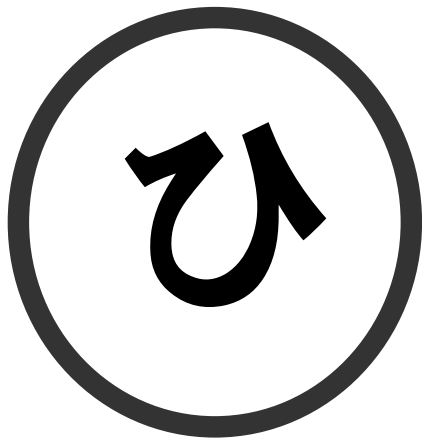
ノロウイルス、
予防の決め手は
手洗いです



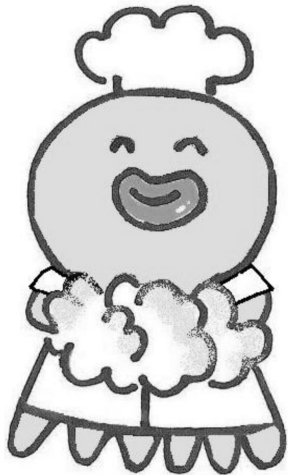
は

ハチミツは
1歳過ぎから
与えましょう



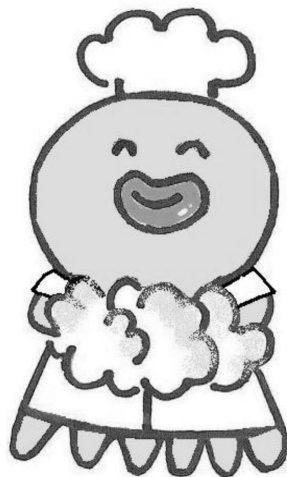
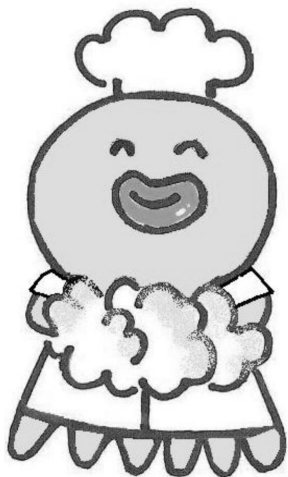


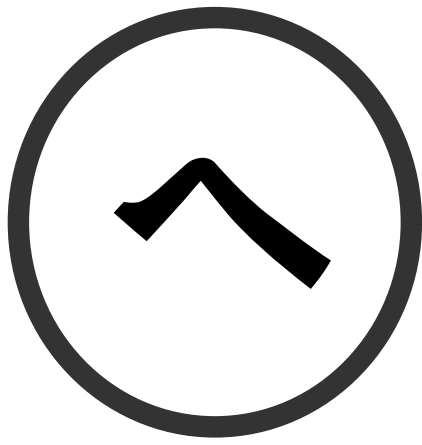
表示から
色々わかる、
よく見よう！





ふぐ料理、
素人調理は
危険です





ペットにも
菌がいるので、
良く手洗い



ほ

包丁、まな板
しっかり
使い分け



ま

毎日の点検
チェックを確実に



み

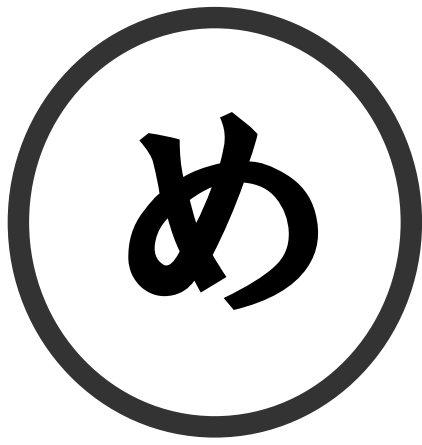
見た目では
判断できない
食中毒



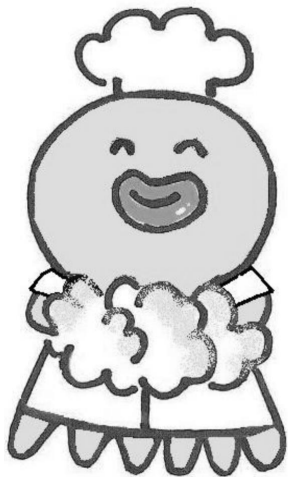


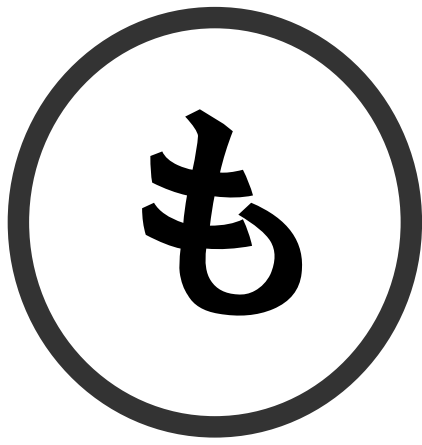
虫混入、
防ぐためにも
網戸閉め





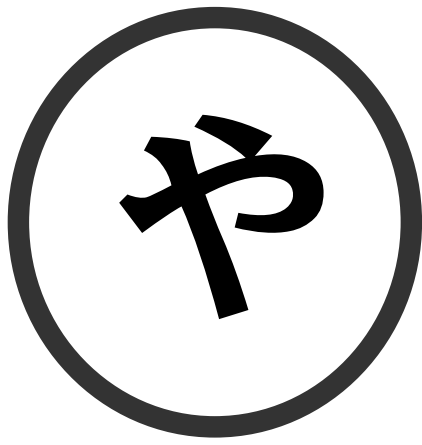
迷信どおりで
ありません！
毒キノコの見分け方



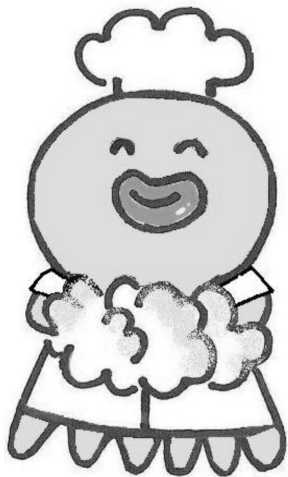


毛髪の
混入防ぐ
ヘアネット





焼肉で
「はし」と「トング」は
分けましょう





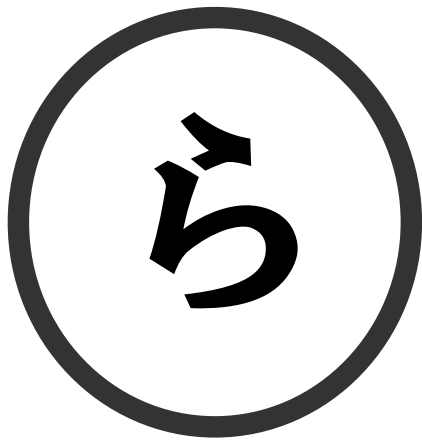
指輪と時計、
汚れと菌の
宝庫です



よ

よく洗おう！
しわの間と
指の先





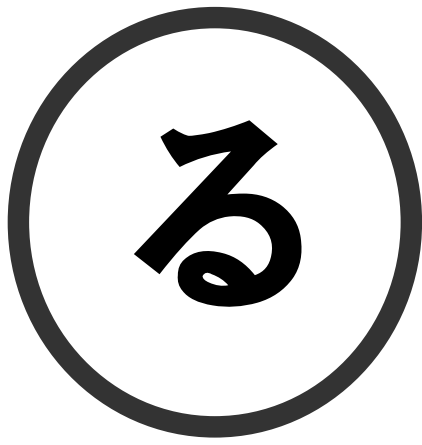
落下菌、
防ぐためにも
エアコン清掃





料理中、
ムダなおしゃべり
やめましょう





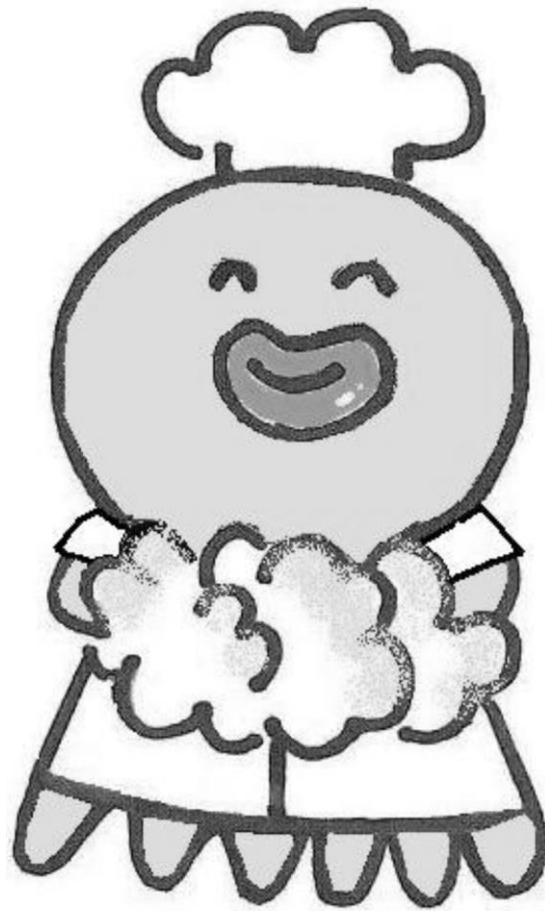
ルールはしっかり
再加熱！ウエル
シユ菌の対策を





冷蔵庫

詰め込み過ぎは
やめましょう





ロードライン、
しっかり守って
温度管理を適切に



わ

割り置きの卵で
調理しないこと



を

洗剤を食品容器に
詰め替えない



ん

うんとある、
食中毒の原因菌

