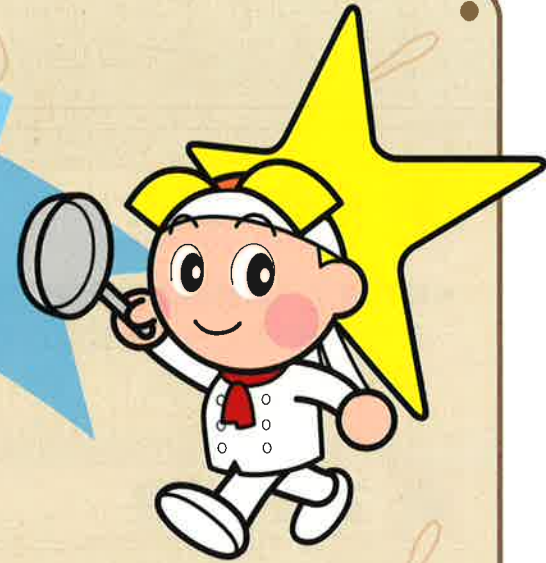


食中毒を防ごう!



食中毒予防の3原則

菌を付けない

手洗い



菌を増やさない

温度管理



菌をやっつける

加熱



岡山県マスコット ももっち ©100

食品衛生協会