

# 祭りやイベントでの食中毒を防ごう

## 食中毒菌を につけない

こまめに手を洗おう



二度洗いが  
有効です。



手指のキズには  
要注意!!



清潔な服装で  
健康管理をしっかり

## 食中毒菌を 増やさない

作り置きはせず、  
調理したらすみやかに提供!

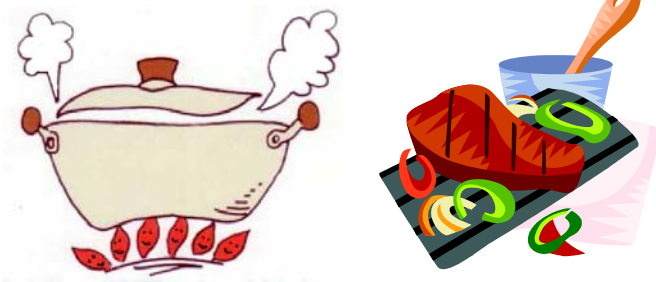
すぐに食べて、  
持ち帰りはしないように  
呼びかけよう!!

肉・魚・卵は  
調理直前まで冷蔵保存!!



## 食中毒菌を やっつける

加熱は中心部まで十分に!!



焼きとり等は中心部の色が変わるまで十分加熱する。  
焼きあがった肉は、生肉に使用したトングでは触らない。



ゴミの後始末も  
きちんとする!!