

しょくちゅうどく き  
**食中毒に気をつけて!**

つゆどき  
梅雨時は・・・

おんど しつど たか  
温度&湿度が高くなる

さいきん ばい  
細菌が増えやすくなる



ばんそうこうやキズにも  
ばい菌がかくれているよ



しょくちゅうどくよぼう  
**食中毒予防**

**3つのポイント**

① **つけない**  
しっかり洗おう



② **ふやさない**

じょうおん  
常温で  
ほうち  
放置しない



③ **やっつける**  
しっかり加熱!



みんなで気をつけよう

