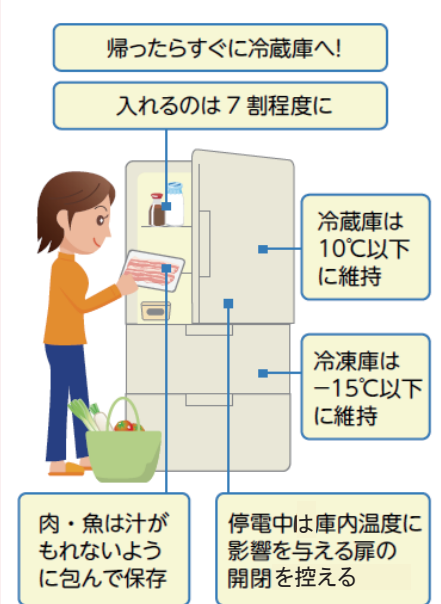


家庭でできる 食中毒予防の6つのポイント

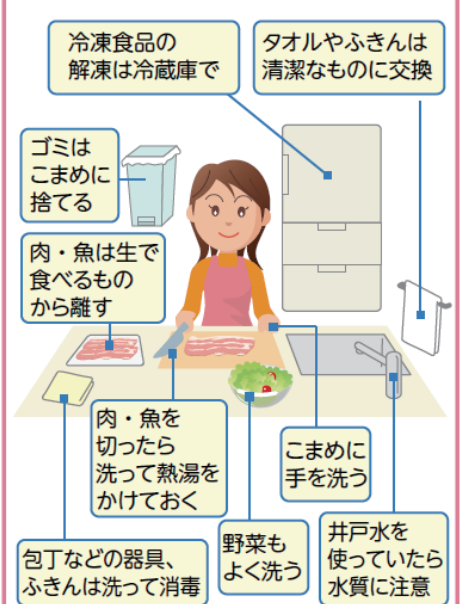
ポイント 1 食品の購入



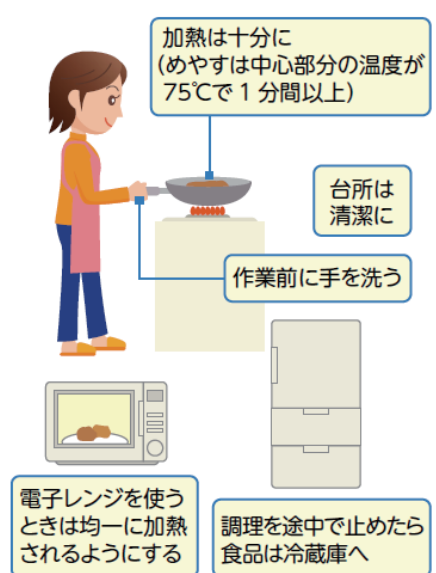
ポイント 2 家庭での保存



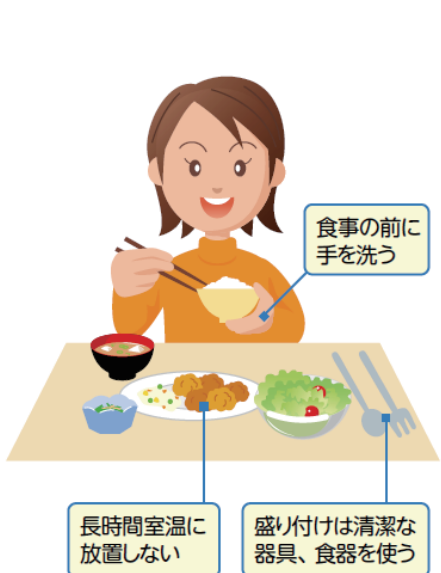
ポイント 3 下準備



ポイント 4 調理



ポイント 5 食事



ポイント 6 残った食品



食中毒予防の3原則

食中毒菌を「付けない、増やさない、やっつける」