食中毒にご用心

夏場は【細菌性食中毒】が多く見られます。

こんな症状が出たら、食中毒かもしれません。

1. 発熱　②腹痛　③嘔吐　④激しい下痢

**予防しよう！**

細菌を①つけない　：食品につけない。

1. 移さない　：手から食品に移さない。
2. 増やさない　：食品は冷蔵庫に。
3. やっつける　：食品は過熱して食べる。
4. 安全な食材を：消費期限を守りましょう。

**食べる前に手を洗いましょう！**



指の間　すりすり

手の甲　すりすり

手の平　すりすり

手首　ぐるぐる

指先　ぐるぐる

親指　ぐるぐる



ばい菌が残りやすい

ところを確認しよう！

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　確認しよう！

