

岡山県に6月7日、食中毒注意報が発令されました。

一年で最も気温と湿度が高くなるこの時期は、食中毒が発生しやすく注意が必要です。食中毒を予防するには「菌をつけない」「菌を増やさない」「菌をやっつける」という食中毒予防の3原則を守ることが重要です。

特に、手洗いは食中毒予防の基本となります。調理をする前、調理中でも肉や魚を触った後や食事の前にはしっかりと手を洗いましょう。

注1：1回の放送は400字以内です。注2：同一内容の放送回数は、原則として4回までです。

注3：書式（フォントサイズ・間隔・行間等）を変更しないでください。