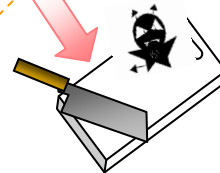
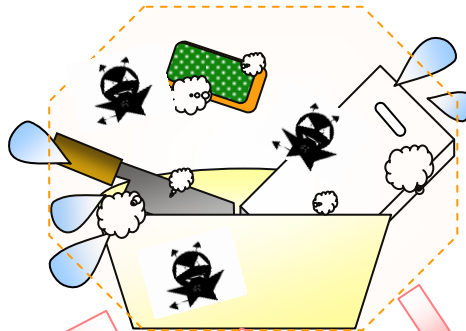


## 二次汚染とは・・・

汚れた調理器具や手によって他の食品に食中毒菌を移してしまうこと。もともと生肉には食中毒菌がついています。まな板や手をよく洗うことはもちろん、スポンジやシンクを洗うのもお忘れなく。

まな板や包丁や手に食中毒菌がつき

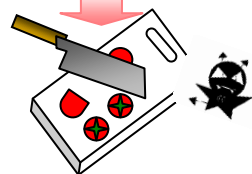
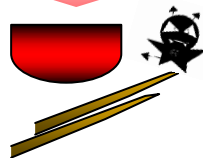
台所用洗剤で洗い、水で流しても・・・



このスポンジで食器を洗うと・・・

この手で調理すると・・・

この道具で調理すると・・・



食器にも食中毒菌が・・・

サラダにも食中毒菌が・・・

他の食材にも食中毒菌が・・・

きちんと消毒しないと食中毒の危険があります！！

これを食べると・・・

