

農林水産省X

「美しい冬の季節に日本の味覚を楽しもう～料理をする時の食中毒予防～」

日本語

← ポスト

MAFF 農林水産省  フォローする ...
@MAFF_JAPAN

12月は何かと忙しい&美味しい季節です。

#食中毒 にならないように、料理をする時は...

- ✓手を洗う
- ✓調理前と調理後の食品を分ける
- ✓すぐに食べない場合は冷蔵庫や冷凍庫に保存する
- ✓「加熱用」と表示されている食材は中心まで加熱する

maff.go.jp/j/syouan/seisa...

❄️ 美しい冬の季節に日本の味覚を楽しもう ❄️



食中毒予防のために...

- つけない
- ふやさない
- やっつける



ALT 洗いましょう
調理前と調理後の食品を分けましょう

すぐに食べない料理は
冷蔵庫や冷凍庫に保存しましょう

加熱用と表示がある食材は
中心まで加熱しましょう

英語

← ポスト

MAFF 農林水産省  フォローする ...
@MAFF_JAPAN

To avoid food poisoning:

- ✓Wash your hands well
- ✓Separate cooked food from raw one
- ✓Put food in a fridge or freezer unless you eat it now
- ✓Cook food thoroughly if labelled “加熱用” (need to be cooked)

ポストを翻訳

❄️ Enjoy Japanese cuisine in beautiful winter ❄️



To avoid food poisoning . . .

- Do not contact microbes
- Do not allow microbes to multiply
- Kill microbes



ALT Wash your hands well
✓ Separate cooked food from raw one

✓ Put food in a fridge or freezer unless you eat it now

✓ Cook food thoroughly if labelled “加熱用” (need to be cooked)