

手はいつも

清潔に!



清潔さは食中毒を防ぐ重要なカギです。次のような場合には、せっけんとぬるま湯で手を20秒間洗ってください:

- 食品を取り扱う前後
- 生卵、生肉、家禽類、魚介類およびその汁を取り扱った後
- トイレを使用した後
- オムツを交換した後
- ペットに触れた後
- 病人の世話をした後
- 鼻をかんだ後、せきやくシャミの後

食品安全性についての質問は?

AskKaren.gov



食品安全性に関する質問については、“Ask Karen (カレンに質問)” AskKaren.gov をご覧ください。

USDA 肉類&家禽類ホットラインにお問合わせください:
1-888-MPHOTLINE
(1-888-674-6854)

MPHotline



USDA 米国農務省
食品安全検査局

www.fsis.usda.gov

USDA は機会均等提供者・雇用者です。

2011年12月