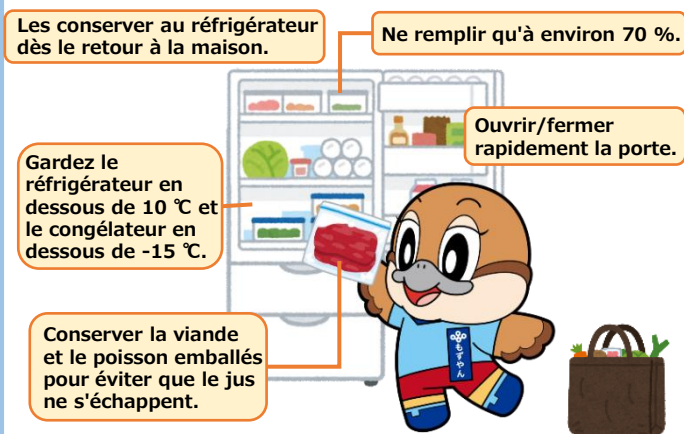


6 points pour prévenir les intoxications alimentaires à la maison

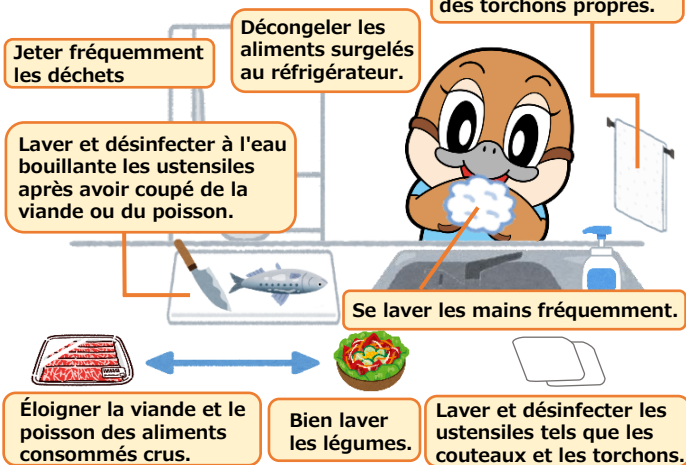
① Achat de nourriture



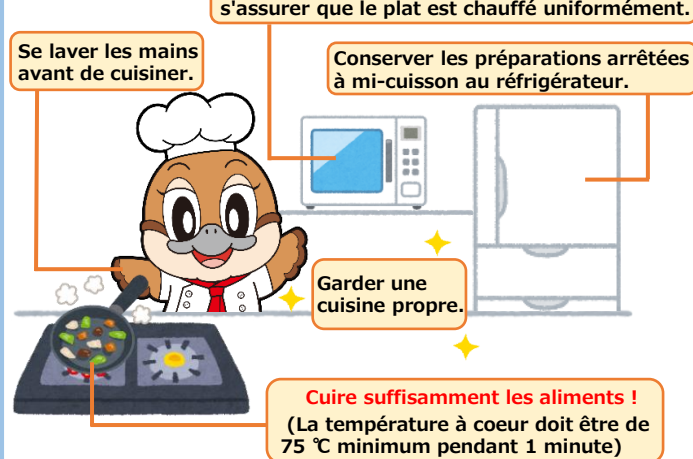
② Conservation des aliments à la maison



③ Avant de cuisiner



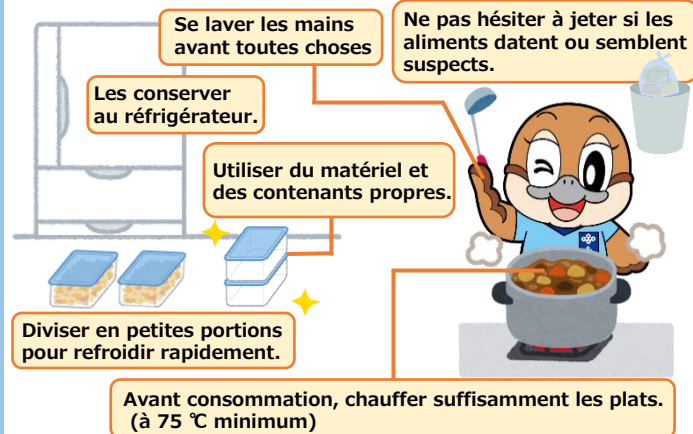
④ Cuisiner



⑤ Repas



⑥ Conservation des restes



©2014 大阪府もずやん

3 règles de base pour prévenir les intoxications alimentaires

- 1 « Éviter la contamination » des aliments par des bactéries et des virus
- 2 " Éviter le développement " des bactéries présentes dans la nourriture.
- 3 « Éliminer » les bactéries et les virus présents dans les aliments et les ustensiles de cuisine