

細菌が原因となる食中毒は夏場（6月～8月）に多く発生しています。

日常生活の注意点

食中毒予防の3原則！

食中毒菌を
付けない・増やさない・やっつける

細菌を食べることが問題

加熱、環境消毒、手洗いを行って、食物へ細菌を付着させないことが重要です。

当店のお勧め商品

広島大学との共同開発商品



調理器具、冷蔵庫、
ドアノブ・手すりなどに
噴霧を！



【柿渋含有の除菌用アルコールスプレー】
アルタンノロエース

1,320円(税込)

※白いものへの噴霧には色移りの注意が必要です。



【手指衛生用商品】
アルタンNAハンドソープ

1,788円(税込)

衛生管理の基本は、
手洗いから！

食中毒の怖さを常に忘れずに！