

特集2

食中毒を防ごう!

気温や湿度が高くなる夏は、食品の衛生管理に特に注意が必要な時期です。
家庭での食中毒を予防するため、「食中毒予防3原則」を守りましょう。

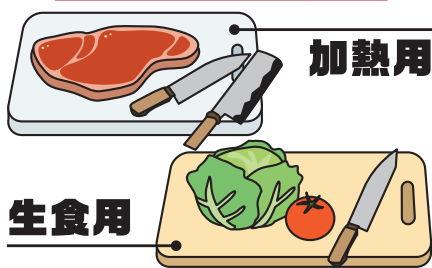


▲食中毒予防
詳しくはこちら

食中毒を攻略しよう!

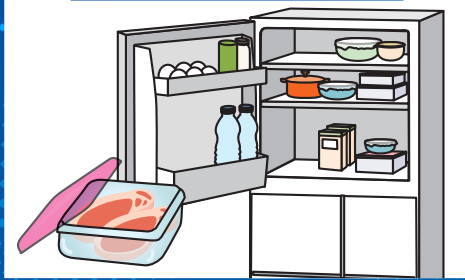
食中毒予防3原則を守るとカードがゲットできるよ!

つけない



- ・器具や食器などは清潔に
- ・野菜は流水でよく洗う
- ・まな板や包丁は食材ごとに分ける
- ・料理の保存は清潔な器具と容器を使用
- ・しっかり手を洗う

増やさない



- ・食材はすぐ冷蔵庫・冷凍庫にしまう
- ・冷蔵庫・冷凍庫の中は詰めすぎに注意
- ・食品を保存するときは、小分けにして、粗熱を取ってから
- ・料理(テイクアウト含む)を長時間常温で放置しない

やっつける



- ・食品の加熱は十分に!(中心部の温度が75℃で1分以上、二枚貝などのノロウイルス汚染が考えられる食材は85~90℃で90秒以上)
- ・電子レンジを使うときは均一に加熱されているか確認
- ・料理を温めなおすときも十分に加熱



生活衛生係
安達係長

手を洗うのに、水で濡らしただけやアルコール消毒だけで済ませていないかな?

手洗いは食中毒や感染症予防の基本中の基本!

正しい手洗いをマスターしよう!

正しい手洗いマップ



正しい手洗いを
マスターして、
**食中毒予防
3原則カード**をゲット!
これで攻略だ~!



生活衛生係職員