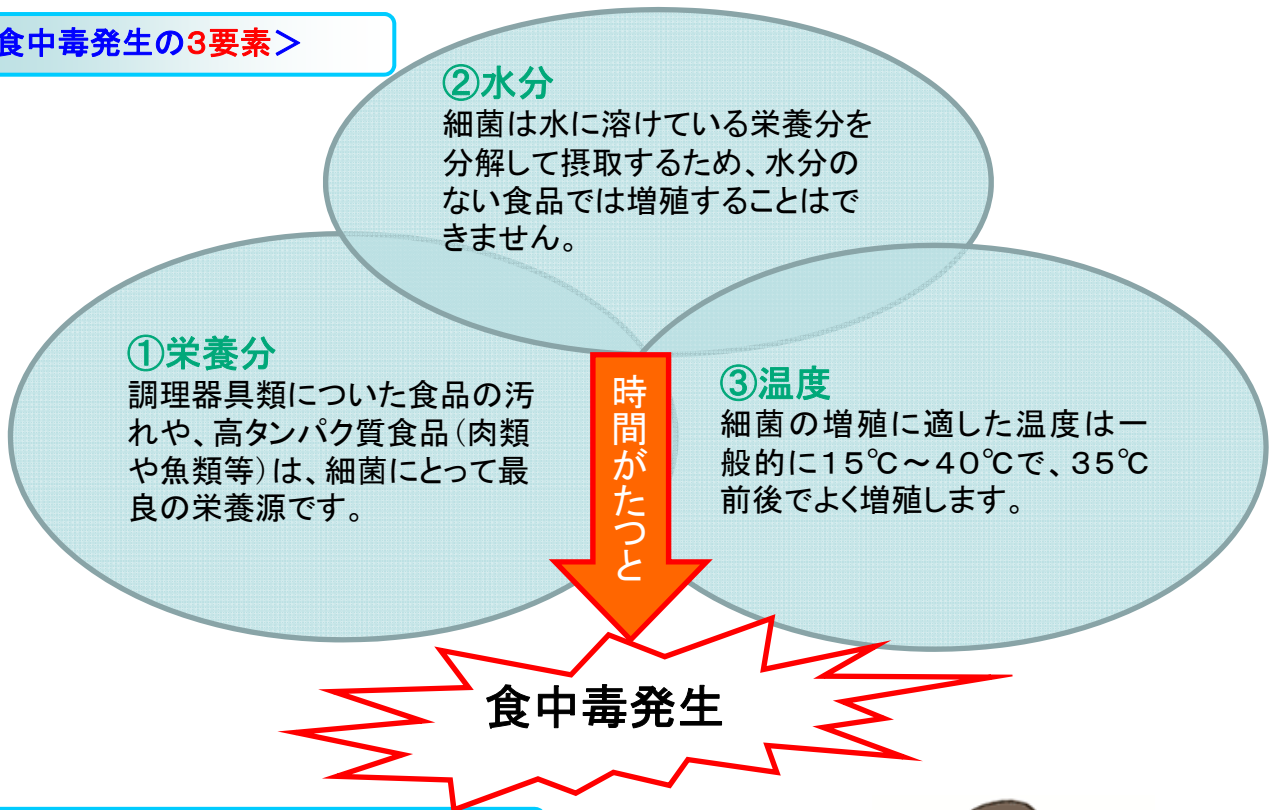


7月度 衛生対策

# 食中毒を予防しよう

高温多湿となるこれからの季節は、細菌性食中毒が増加します。食品だけでなく、調理器具などから感染する場合がありますので、原因菌を体内に取り込まないように食中毒予防の3ポイント>を徹底して行いましょう。

## <食中毒発生の3要素>



## <食中毒予防の3ポイント>

### ①菌をつけない

基本は手洗いです。トイレの後、食事の前、調理を始める前、おむつを交換した後、ペットに触った後などには、流水と石鹸でよく手をあらいましょう！



### ②菌を増やさない

お弁当や購入した食品は、冷蔵庫で保管しましょう。10℃以下では細菌は増えにくくなりますが、少しずつは増えるので、早めに食べる事が肝心です。



### ③菌をやっつける

ほとんどの細菌やウイルスは加熱で死滅するため、食材は全て中心部まで加熱すれば安心です。肉などは中心部を75℃以上1分以上加熱するようにしましょう。調理器具等の熱湯消毒も忘れずに。

