

気づいてますか？

～見た目と匂いじゃわからない**食中毒**～



食中毒予防の3原則

原因となる菌を・・・

つけない

●基本は手洗い



**流水と
石鹸で！！**

※調理前、食事前、トイレの後、
おむつ交換後、ペットに触った後など

●調理器具を使い分ける

※肉や魚介類用、野菜と果物用、
調理済み食品用と使い分けると安全

ふやさない

●お弁当や購入した食品は早めに食べる

●冷蔵庫・冷凍庫でしっかり保存する



**冷蔵庫内は
7割程度に！**

※設定温度を確認する
冷蔵庫：10℃以下
冷凍庫：-15℃以下

やっつける

●食材はすべて中心部まで加熱する



※肉などは中心部を75℃以上で、
かつ1分以上加熱

●調理器具の消毒

※熱湯や塩素系漂白剤が有効
※しっかり乾燥させる