

食中毒に注意してください

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。細菌は約20℃で活発に増殖し始め、湿気を好むので、梅雨時に、特に注意が必要です。

食中毒予防の原則を徹底して食中毒を防ぎましょう。

！ 食中毒予防の原則



(1) つけない=洗う！分ける！

- ・手を洗う：調理前、肉魚卵を扱う前後、トイレ後、鼻をかんだ後、食事前
- ・包丁やまな板などの器具を使用の都度、洗う。
- ・生の肉と焼けた肉をつかむ箸は別のものにする。

(2) 増やさない=低温で保存する！



- ・冷蔵食品は10℃以下、冷凍食品は-15℃以下で保管する。
- ・生鮮食品や総菜は購入後、早く冷蔵庫に入れ、早めに食べる。

(3) やっつける=加熱処理！



- ・肉や魚はもちろん、野菜なども加熱する。
- ・特に肉料理に注意し、中心部を75℃1分以上加熱する。