

ポイント 食中毒予防の6つのポイント

①食品の購入

- 消費期限の確認
- 肉、魚を分けて包む
- 品質保持の為、寄り道しないでまっすぐ帰る



②保存

- 帰ったらすぐ冷蔵庫へ
- 冷蔵庫内は7割程度に
- 肉、魚の汁がもれないように保存



③下準備

- こまめに手洗い
- 台所の周囲、器具類は清潔に
- 生肉、生魚は生で食べるもの、調理済みのものと離す



④調理

- 加熱は十分に
- 調理を途中でとめた食品は冷蔵庫へ

⑤食事

- 食事の前は手洗い
- 清潔な食器、器具を
- 長時間室温に放置しない

⑥残った食品

- 怪しいと思ったら思い切って捨てる

トモ ホスピタリティ

おいしさと親切は みんなに通じる心の言葉

ポイント 食中毒予防の6つのポイント

①食品の購入

- 消費期限の確認
- 肉、魚を分けて包む
- 品質保持の為、寄り道しないでまっすぐ帰る



②保存

- 帰ったらすぐ冷蔵庫へ
- 冷蔵庫内は7割程度に
- 肉、魚の汁がもれないように保存



③下準備

- こまめに手洗い
- 台所の周囲、器具類は清潔に
- 生肉、生魚は生で食べるもの、調理済みのものと離す



④調理

- 加熱は十分に
- 調理を途中でとめた食品は冷蔵庫へ

⑤食事

- 食事の前は手洗い
- 清潔な食器、器具を
- 長時間室温に放置しない

⑥残った食品

- 怪しいと思ったら思い切って捨てる

トモ ホスピタリティ

おいしさと親切は みんなに通じる心の言葉