

8月号

食中毒を予防しよう！！



食中毒の3原則

- * **つけない**・・・洗う！分ける！
- * **増やさない**・・・低温で保存する！
- * **やっつける**・・・加熱処理！

つけない



増やさない



やっつける



食中毒予防の6つのポイント

①買い物

- ・消費期限の確認
- ・生鮮食品は最後にカゴへ
- ・肉や魚は分けて持ち帰る
- ・寄り道せず、すぐに帰る

②家庭での保存

- ・持ち帰ったらすぐに冷蔵庫、冷凍庫へ入れる
- ・ビニール袋や容器に入れ、汁がもれないようにする

③下準備

- ・こまめに手洗い
- ・台所・器具類・ふきんは清潔に
- ・生肉や生魚・卵は、調理済のものとは離す

④調理

- ・肉魚は十分に加熱する
- ・調理途中の食品は冷蔵庫で保存する

⑤食事

- ・食事の前は手洗いを
- ・清潔な食器を使う
- ・作った料理は、長時間室温に放置しない

⑥残った食品

- ・清潔な容器に保存する
- ・温めなおしても十分に加熱
- ・ちょっとでも怪しいと思ったら、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

8月号

食中毒を予防しよう！！



食中毒の3原則

- * **つけない**・・・洗う！分ける！
- * **増やさない**・・・低温で保存する！
- * **やっつける**・・・加熱処理！

つけない



増やさない



やっつける



食中毒予防の6つのポイント

①買い物

- ・消費期限の確認
- ・生鮮食品は最後にカゴへ
- ・肉や魚は分けて持ち帰る
- ・寄り道せず、すぐに帰る

②家庭での保存

- ・持ち帰ったらすぐに冷蔵庫、冷凍庫へ入れる
- ・ビニール袋や容器に入れ、汁がもれないようにする

③下準備

- ・こまめに手洗い
- ・台所・器具類・ふきんは清潔に
- ・生肉や生魚・卵は、調理済のものとは離す

④調理

- ・肉魚は十分に加熱する
- ・調理途中の食品は冷蔵庫で保存する

⑤食事

- ・食事の前は手洗いを
- ・清潔な食器を使う
- ・作った料理は、長時間室温に放置しない

⑥残った食品

- ・清潔な容器に保存する
- ・温めなおしても十分に加熱
- ・ちょっとでも怪しいと思ったら、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