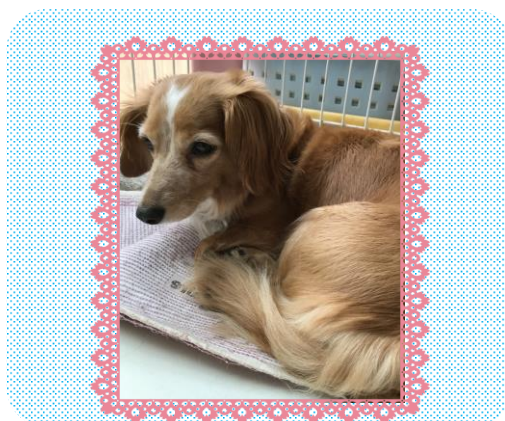




色鉛筆画 バラ (F・J様)



ミルクちゃん 8歳 (K・T様)

食中毒予防の3原則

食中毒菌を「**付けない、増やさない、やっつける**」



- ◇肉・魚・野菜などの生鮮食品は、新鮮なものを購入しましょう
- ◇肉・魚はそれぞれ分けて包みましょう
- ◇冷蔵・冷凍が必要な食品は、すぐに冷蔵庫に入れましょう
持ち歩く際は、保冷剤などを利用しましょう
- ◇冷蔵庫は5℃以下、冷凍庫は-15℃以下を維持しましょう
- ◇野菜もよく洗いましょう
- ◇冷凍食品の解凍は冷蔵庫で
- ◇食品は、十分に加熱しましょう（中心部の温度が75℃で1分間）
- ◇料理は出来てから2時間以内に食べましょう（長時間室温に放置しない）
- ◇食品を扱う前後・食事の前は、石鹸で手や指をよく洗いましょう

