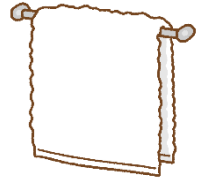


食中毒予防3原則

つけない！



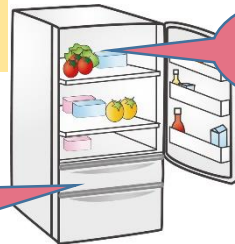
- 手洗い・手袋の使用
- 器具の使い分け
- 清潔な調理器具の使用



- ・包丁、まな板は肉、魚、野菜で使い分けを
- ・ふきんも清潔に

ふやさない！

- 低温で保存
- 詰め込みすぎない



冷蔵室
10℃以下

冷凍室
-15℃以下



お弁当には保冷剤を

やっつける！

- 中心部まで十分加熱
- 器具の消毒



消毒には、熱湯や塩素系漂白剤が有効