

お肉や生鮮食品を安心して食べるために!



知っておきたい

食中毒を予防する、チェックポイント

Check 1

冷蔵庫保存

買い物から戻ったらすぐに冷蔵庫へ!



Check 2

下準備

チェックポイントが多数! 抜かりなく!



Check 3

調理

加熱処理で食中毒を撲滅!



Check 4

残り食材

夏場はもっとも注意です!



食中毒予防の3原則

毎日安心して食べるために

1 付けない
洗う・分ける



手を洗いましょう。生の肉や魚介類は、他の食品に触れないように分けて密封保管を。

2 増やさない
低温保存

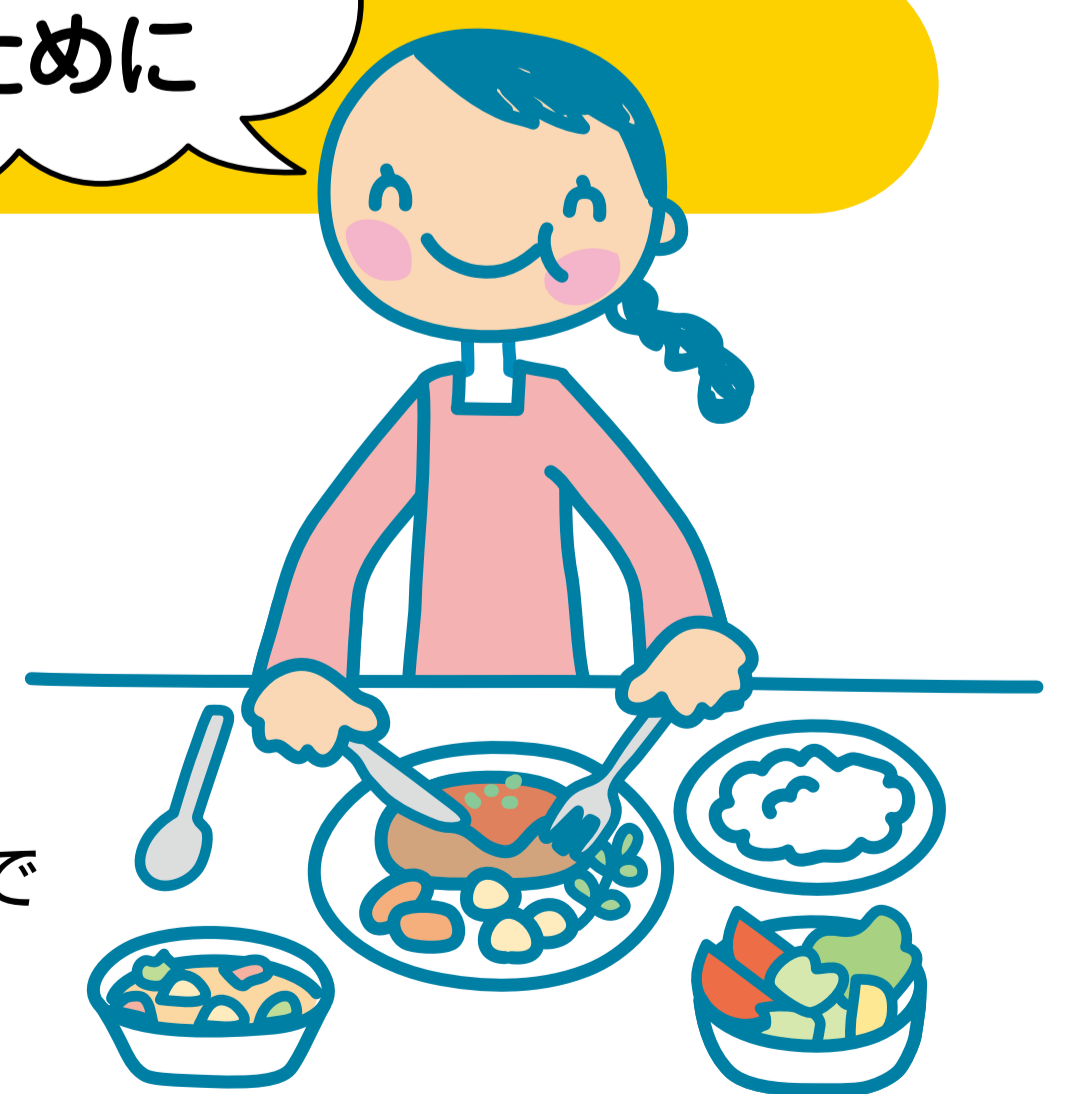


肉や魚などの生鮮食品はできるだけ早く冷蔵庫へ入れ、食品に適した温度管理を。

3 やっつける
加熱処理



肉料理は、加熱をしっかりと。中心部を75℃以上で1分以上加熱して中まで火を通す。



©関東図書