

食中毒多発

食中毒警報

発表中!

冷蔵保存! すぐに提供!

手洗い!

増やさない

十分な加熱!

つけない

やっつける

3原則でしっかり食中毒予防!!

食中毒予防の3原則を徹底しましょう！！

①つけない！ ～調理者・器具・調理場は清潔に～



石鹸と流水で手を洗いましょう
体調が悪い時は調理を控えましょう



原材料と調理済み食品
が接触しないように

②増やさない！ ～時間と温度の管理が重要～

詰めすぎ
ない

温度
確認！



食品は冷蔵庫等で低温保管しましょう

常温放置厳禁！！

調理した食品はすぐに提供しましょう

③やっつける！ ～食中毒菌の弱点は加熱と消毒～

中心部までしっかり加熱！！

生焼けに注意しましょう

器具、設備もしっかり殺菌！！

消毒液、熱湯等使用しましょう

