

食中毒を予防するには、

食中毒予防の3原則を守ることが大切です。



～食中毒予防の3原則～

食中毒菌を ① につけない! ② ぶやさない! ③ やっつける!

につけない

◆石けんで手をしっかり洗い、消毒してから調理しましょう。

(トイレの後や生肉・生魚・卵を触った後は特にしっかりと。)



◆生肉や生魚の汁を他の食品につけないようにしましょう。
(手や調理器具を介して他の食品に付くこともあります。)

ぶやさない

◆作った料理は早めに食べましょう。

◆温度管理の必要な食品は室温に放置せず、冷蔵庫や冷凍庫で保存しましょう。



やっつける

◆食品の中まで十分に加熱しましょう。
75度で1分以上の加熱が目安です。



◆調理器具を消毒しましょう。
生肉・生魚・卵を扱った後は、熱湯をかけたり塩素系漂白剤や消毒用アルコールで消毒しましょう。



※ノロウイルス対策として、

食品の加熱は、中心部を85度で1分以上の加熱が必要です。

消毒は、塩素系漂白剤が有効です。

嘔吐、下痢等の症状がある場合は、調理を控えましょう。

(問い合わせ) 薬事衛生課食品衛生グループ 電話: 0852-22-5264