

食中毒原因菌（ウイルス）を

やっつける

加熱調理は 中心まで

しっかり加熱

中心温度 **75℃** で **1分間** 以上



ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は、85～90℃で90秒間以上加熱



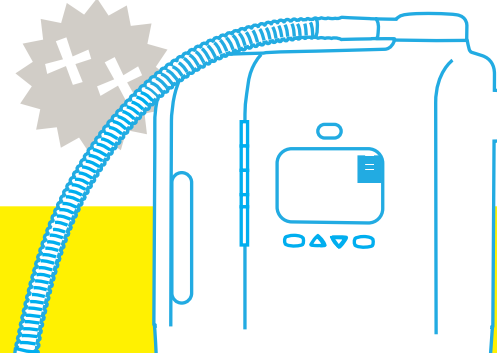
加熱しない食品は？



次亜塩素酸ナトリウム
微酸性電解水などで

除菌

除菌後は
しっかり
すすごう



食中毒対策に関する詳しい情報はインターネットで

サラヤ 食中毒対策

検索

<https://pro.saraya.com/sanitation/guide/basic/>

いのちをつなぐ

SARAYA

詳しい情報は
こちら▶

