

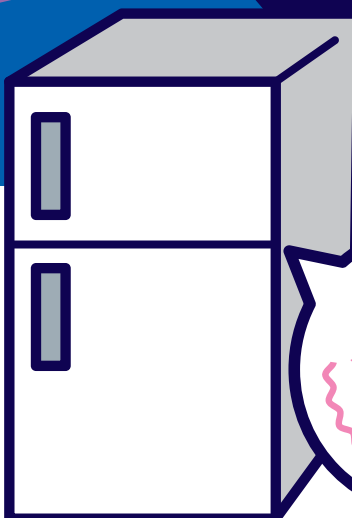
食中毒予防の3原則

知って! 防ごう!! 食中毒

1 つけない

清潔

手洗い、洗浄・除菌の徹底で食品に菌をつけないよう**清潔**を心掛けましょう。



食品についた菌が増えないよう、**迅速**な調理・提供と**冷却**を心掛けましょう。

2 やっつける

加熱

食品は中心部が75℃で1分以上の**加熱**をしましょう。



ノロウイルス汚染のおそれがある場合は、85～90℃で90秒間以上加熱する

3 増やさない

迅速 / 冷却

食品衛生の基本は衛生的手洗い!

食品に菌やウイルスを「つけない」ために、衛生的手洗いをして洗い流しましょう。

洗って



ふいて



消毒

