

食中毒予防

6つのポイント

個人の健康管理

- 下痢、発熱がないか、また手指に傷がないか
- 適切な手洗いをしているか

●調理の前、肉・魚・卵をさわった後、盛付の前、トイレに行った後などにていねいに洗う!



調理器具の衛生管理

- 調理器具の洗浄・消毒をしているか
- 包丁・まな板などの調理器具を食材別に分けているか

野菜用



肉用



安全な水と原材料の使用

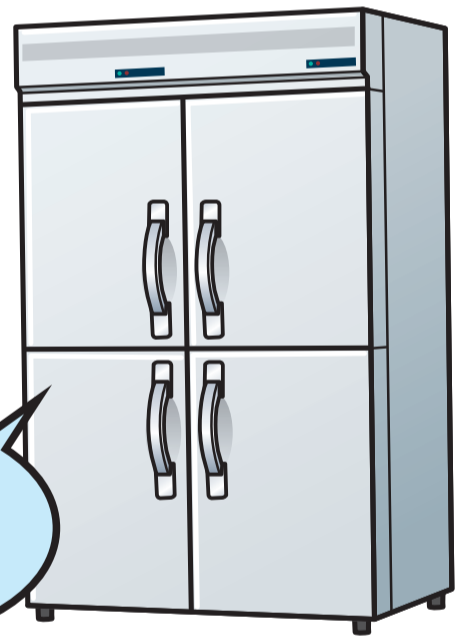
- 安全な水を使用しているか
- 食材の品質、品温、異物の混入等について確認しているか



適切な食材の保管

- 保管温度は適切か (冷蔵: 10℃以下、冷凍: -15℃以下)
- 食材ごとに分けて保管しているか

温度
チェック



適切な下処理

- 洗う必要のある食材を十分に洗っているか (野菜や果物など、特に生で食べる場合にはよく洗う)



十分な加熱

- 食品の内部まで十分な加熱をしているか (75℃、1分間以上)
- ノロウイルス対策のための加熱
(85~90℃、90秒間以上)



☑チェックしてみましょう