

家庭での食中毒、こんなところにも注意!!

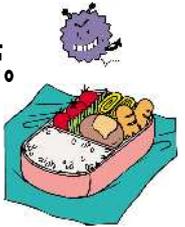
冷蔵庫の使い方に注意!!

- ・庫内が十分冷やされるように、食品は詰め込みすぎない。
- ・肉や魚には食中毒菌が付いていることもあるので、パックごとにビニール袋などに入れて保存する。



安全なお弁当作りを!!

- ・手に付いた食中毒菌を食品につけないために、おにぎりはラップを使って握り、弁当箱におかずを詰めるときは箸などを使う。
- ・食中毒菌が繁殖しないように、食べるまでは涼しい場所で保管。



肉は十分加熱してから食べましょう!!

- ・鮮度が良い肉でも、生で食べると食中毒を起こす。
- ・焼肉やバーベキューでは、生肉をつかむ箸と焼けた肉をつかむ箸を使い分ける。



調理の前に! 食事の前に!

♪正しい手洗いで食中毒予防♪



1

石けんを泡立てて、手のひらをよくこする。



2

手の甲をのばすようにこする。



3

指先・爪の間を念入りにこする。



4

指の間を洗う。



5

親指と手のひらをねじり洗う。



6

手首も忘れずに洗う。洗い流したら手を良く拭く。



お問い合わせ
墨田区保健所 生活衛生課 食品衛生係
TEL : 03 - 5608 - 6943

食中毒予防 3原則

食中毒菌をつけない



原材料・調理器具はよく洗浄

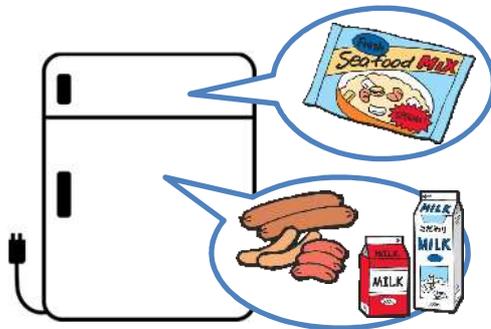
調理・食事の前に正しい手洗い



食材の保存はラップや密閉容器を使用

食中毒菌を増やさない

冷蔵品は10以下、
冷凍品は-15以下
で保存



調理済みの食品を室温で放置しない



食中毒菌をやっつける

加熱する食品は中心部まで十分加熱



調理器具は洗浄後、熱湯や漂白剤で殺菌

