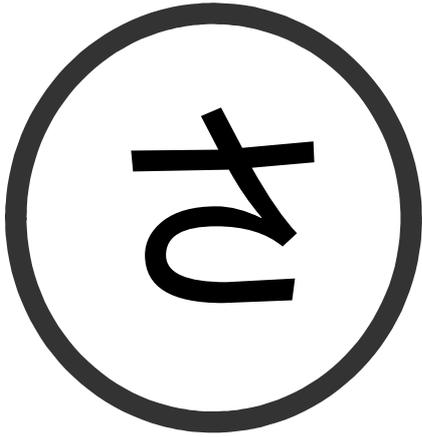
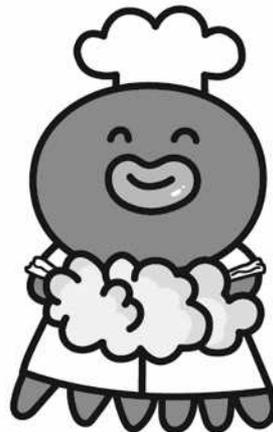
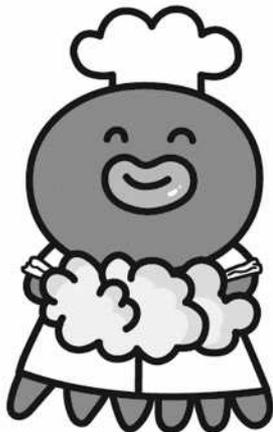
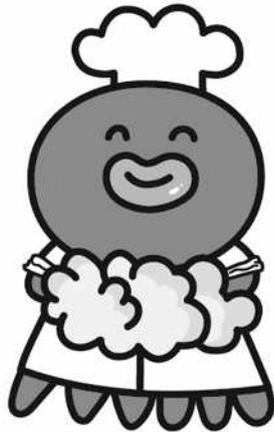


協力者：和のごはん みかづき  
太平三丁目 8 番 9 号



細菌を  
つけず、増やさず  
やっつけよう！





細菌ちゅう菌くんを

つけず

増ふえを

おろしけず!

3点

# 細菌を つけない、増やさず やっつけよう！

細菌による食中毒予防の  
三原則です。

## つけない

手や調理器具はよく洗う。

## 増やさない

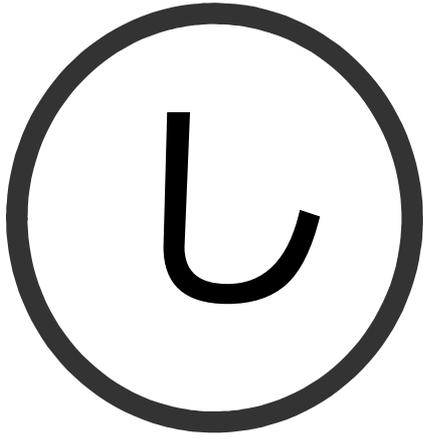
- ・ 調理した食品はできるだけ早く提供する。
- ・ 食品は冷蔵保存する。

## やっつける

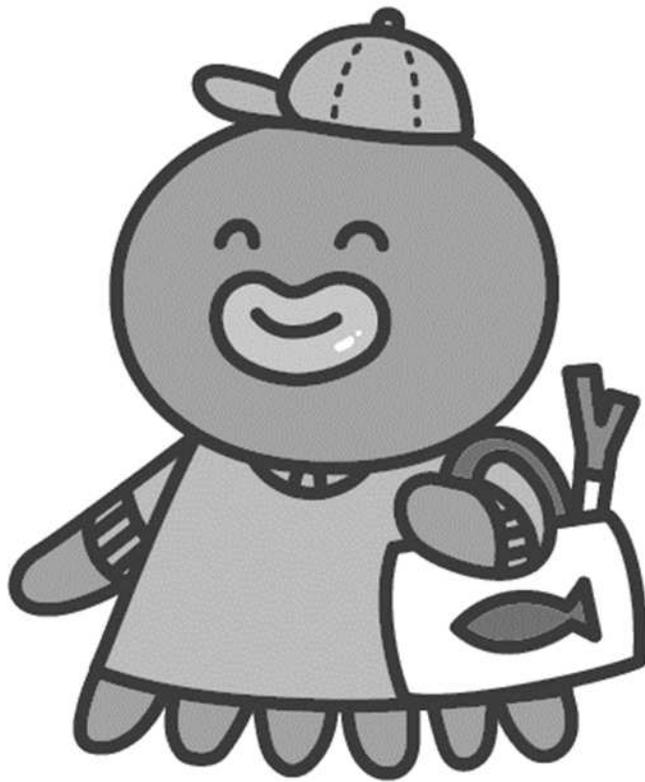
食品は中心部まで十分に加熱する。



協力者：食品衛生推進員 坪谷 正人  
(焼鳥 奥尻・文花一丁目24番12号)



室温で  
放置しないで  
すぐ食べる





# 室温で 放置しないで すぐ食べる

調理品を長時間、室温で放置してはいけません。やむを得ず、保管をするときは、小分けするなど、なるべく早く冷めるようにしましょう。

【参考】大量調理施設衛生管理マニュアル  
(大規模な給食施設を対象としたもの)

加熱調理後、食品を冷却する場合には、食中毒菌の発育至適温度帯(約20 から 50 )の時間を限りなく短くするため、冷却機を用いたり、清潔な場所で衛生的な容器に小分けするなどして、30分以内に中心温度を20 付近(又は60分以内に中心温度を10 付近)まで下げるように工夫すること。



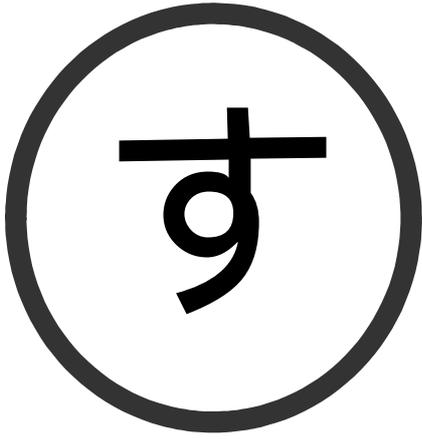
食用

ニラ

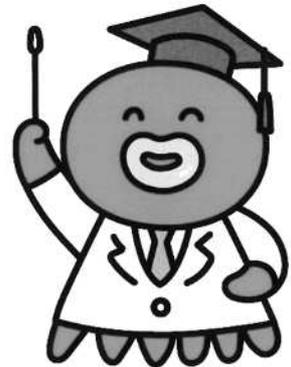
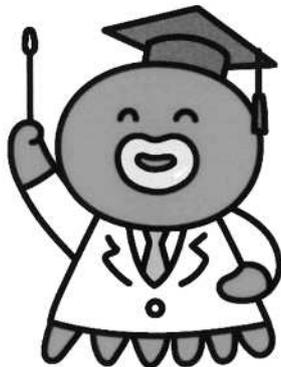
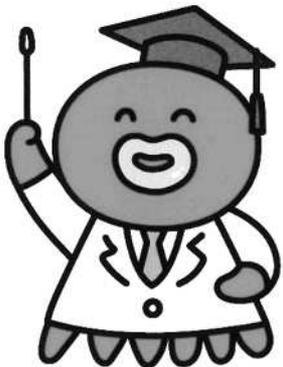
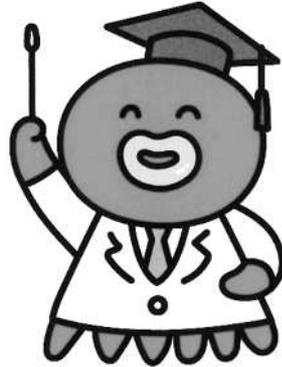
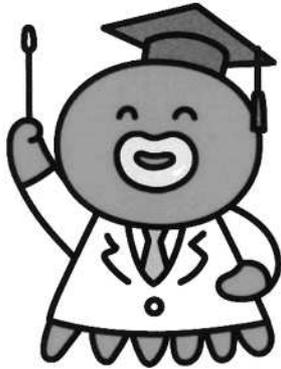


有毒  
スイセン

墨田区保健所生活衛生課 作成



スイセンと  
ニラは離して  
植えましょう





すいせん  
スイセンと

にら  
ニラは離して

う  
植えましよう

5点

## スイセンと ニラは離して 植えましょう

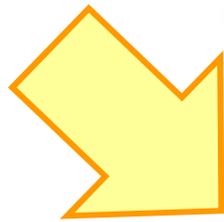
スイセンをニラと間違えて食べたことによる食中毒が発生しています。

スイセンは、植物全体にリコリン、タゼチンなどのアルカロイド類の毒素を含有しており、誤食すると、おう吐や下痢等を起こします。

家庭では、間違えないように離して植えましょう。



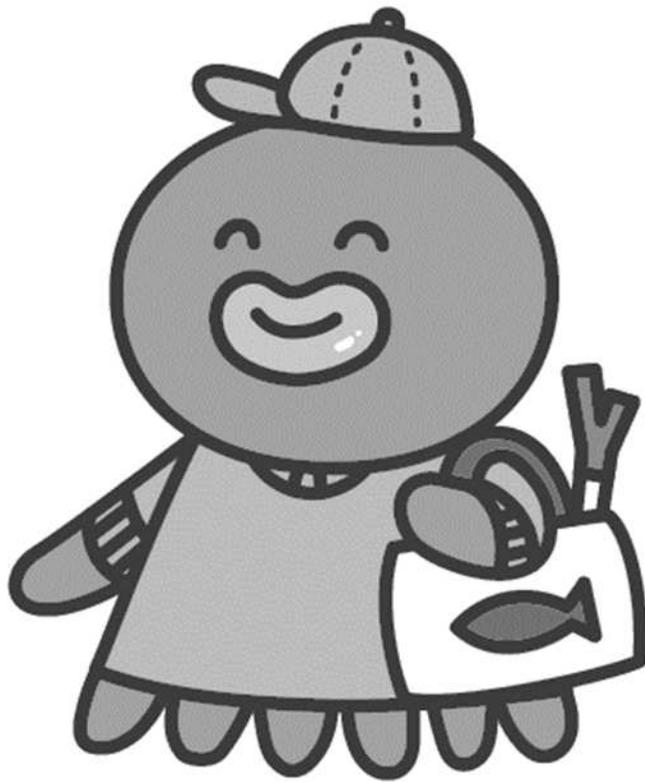
## 前日調理



協力者：食品衛生推進員 河西 紀道  
(そばの里 みつまさ・江東橋四丁目20番4号)

せ

前日の  
作り置きから  
食中毒



せ

食しよく作つく前ぜん  
中ちゆうり日じつ  
毒どく置おの

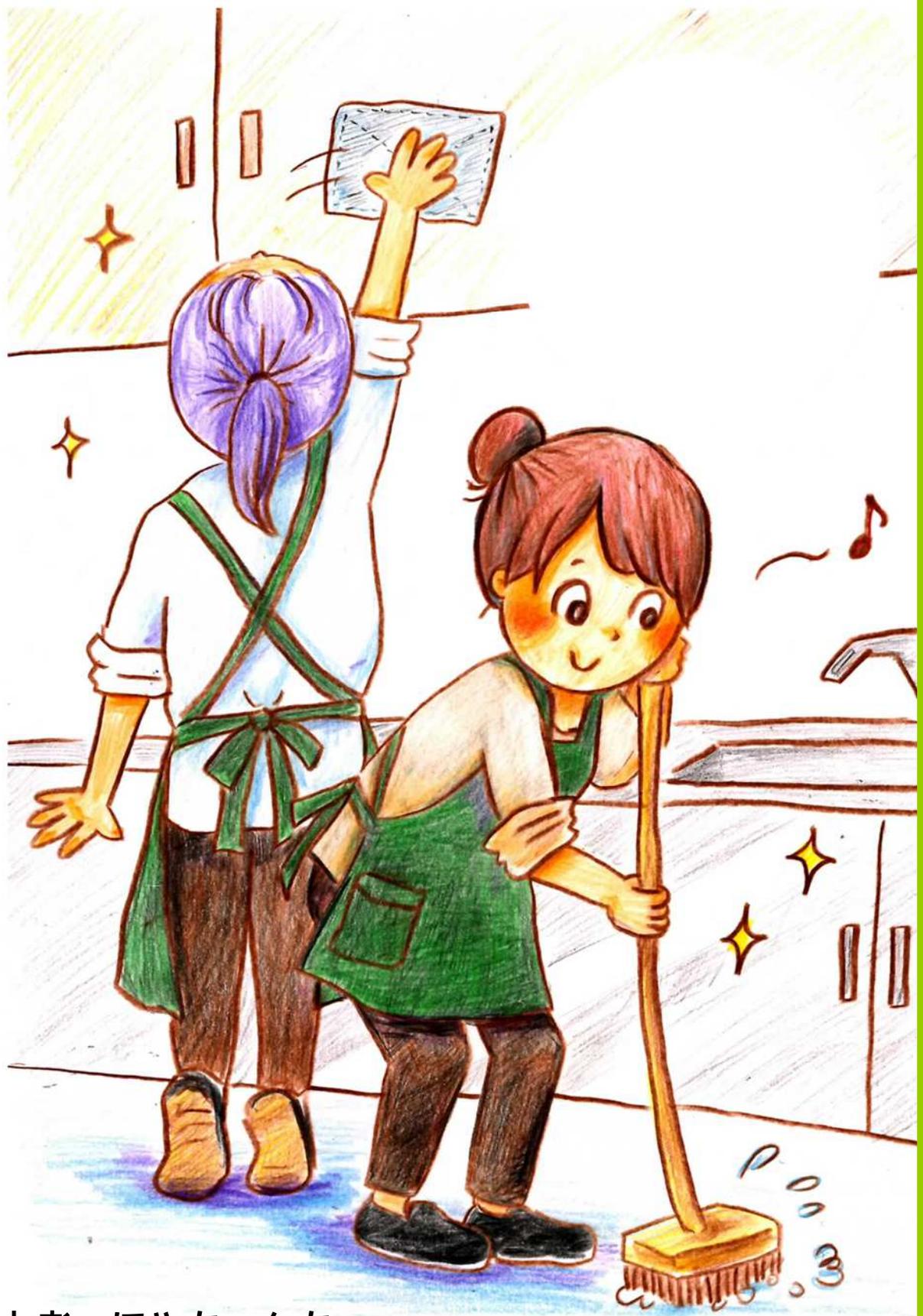
きから

1  
点

# 前日の 作り置きから 食中毒

食品に菌が残っていた場合、室温で長時間放置すると、菌があっという間に増殖してしまいます。万が一、それが病原菌であると、食中毒のリスクが高まります。

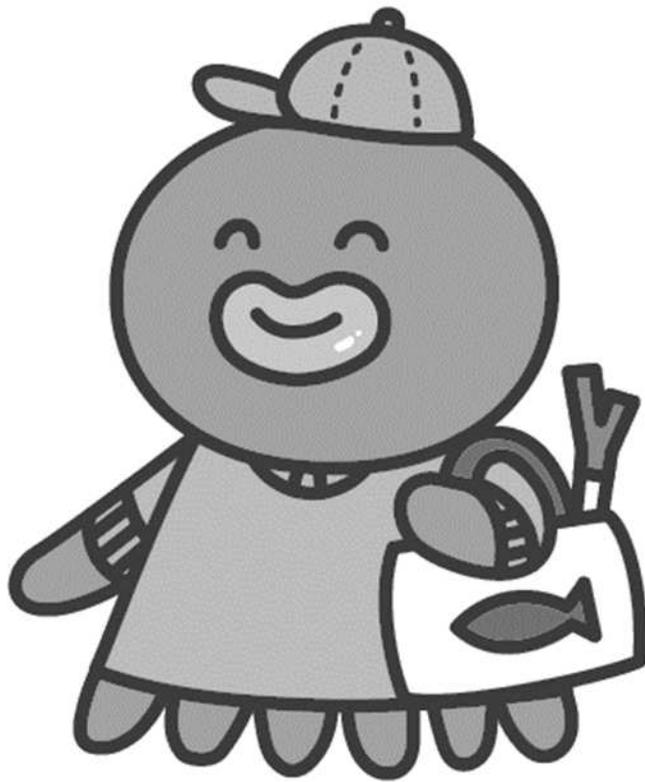
菌が増殖する機会を与えないためにも、なるべく前日調理は避けましょう。



協力者：ほやちゃんち  
東墨田三丁目15番3号



掃除しっかり  
キッチン内は  
清潔に





掃除<sup>そうじ</sup>しつかり  
キッチン<sup>きッチン</sup>内<sup>ない</sup>は  
清潔<sup>せいけつ</sup>に

1点

# 掃除しっかり キッチン内は 清潔に

調理をする場所を衛生的に管理するための基本的な取り組みが「5S活動」です。

## 整理

必要なもの、必要でないものを区別し、不要なものは“捨てる”

## 整頓

必要なものを整理・分類し、必要なときに“取り出せる”ようにする。

## 清掃

作業場をきれいに清掃する。

## 清潔

清潔にしてきれいな状態を保つようにする。

## 習慣

整理、整頓、清掃、清潔の4Sを習慣づけて、毎日必ず実行する。