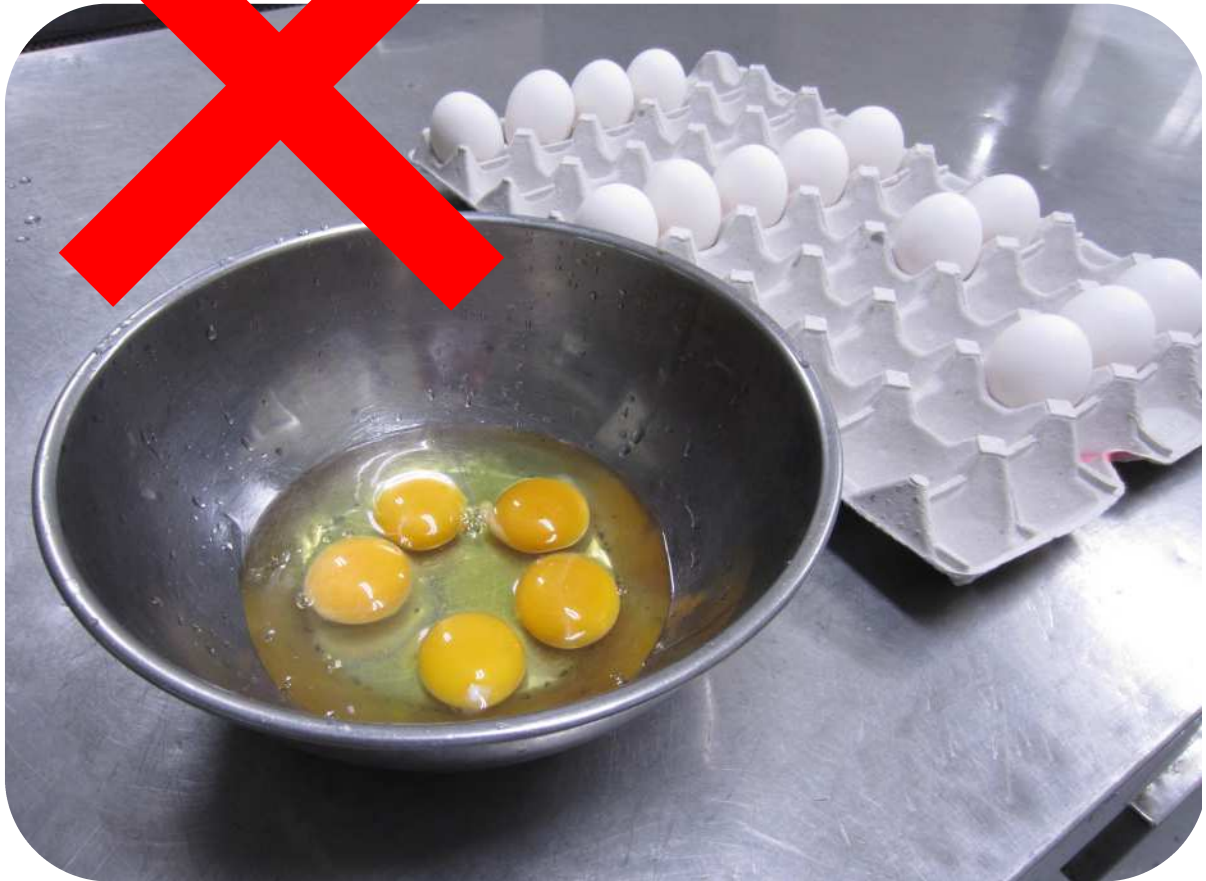
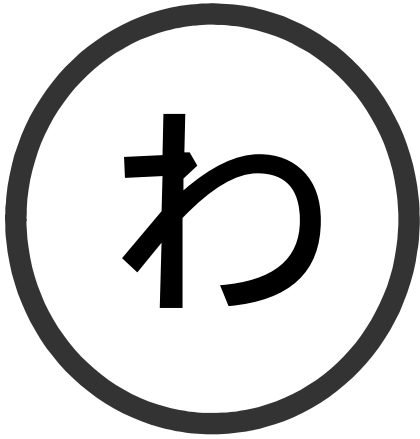


割り置き卵

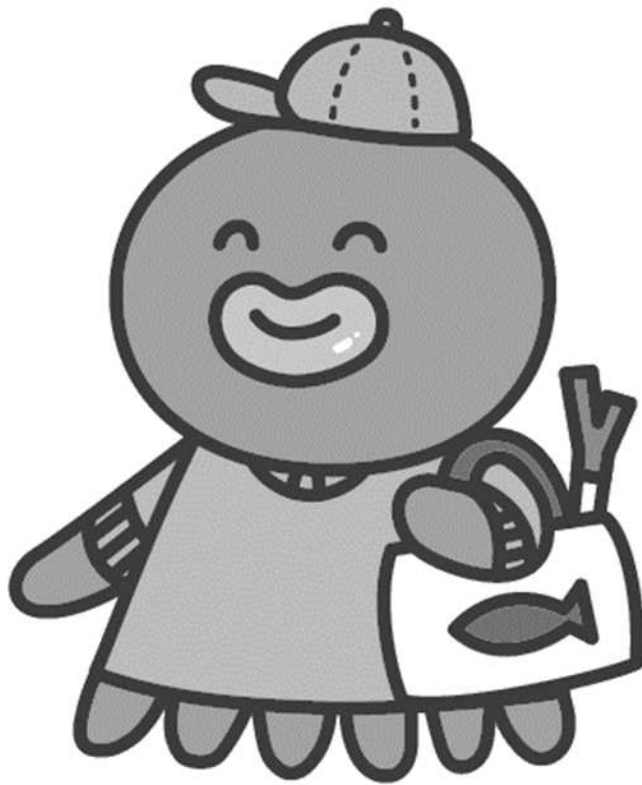


協力店では割り置きの卵を使用していません。

協力者：食品衛生推進員 森 八一
(森八本舗・業平一丁目3番6号)



割り置きの卵で
調理しないこと





卵割り
で調理
の
おき

たまご
わ
ちよう
お
り

しなごころめ

1
点

割り置きの 卵で調理しないこと

卵には食中毒の原因となるサルモネラ菌がいることがあります。卵を割り置きし、長時間放置すると、菌が増殖してしまいます。卵の割り置きは、控えましょう。



協力者：食品衛生推進員 松崎 達郎
(ライオンハイジーン株式会社)

を

洗^{せん}剤^{ざい}を
食^{しょく}品^{ひん}容^{よう}器^きに
詰^つめ替^{かえ}えな
い

1

点

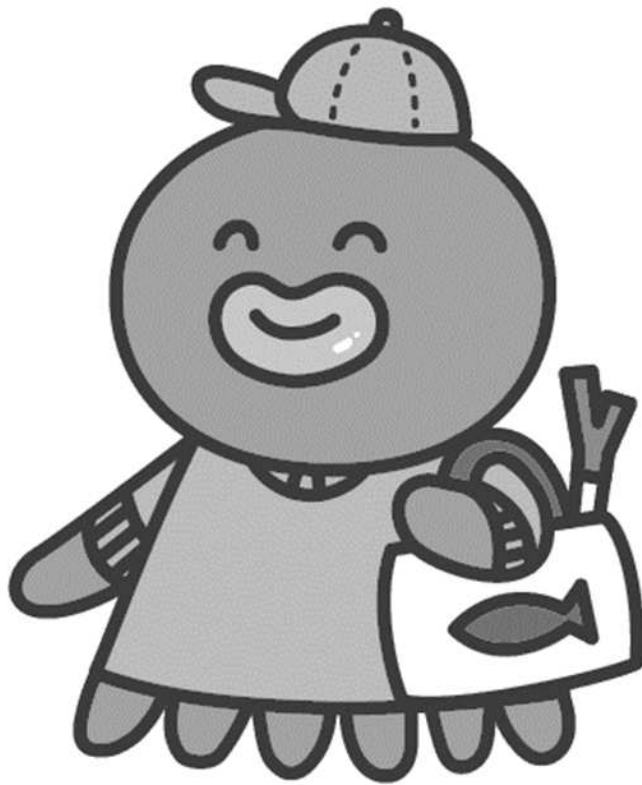
洗剤を食品容器に 詰め替えない

洗剤や漂白剤をペットボトルなどの食品容器に保管し、誤って使用したことによる食中毒が後を絶ちません。

洗剤などを保管する場合には、ペットボトルなどの食品容器に詰め替えないようにしましょう。また、食品と洗剤などの薬剤の保管場所は分けましょう。



洗剤を食品容器に
詰め替えない



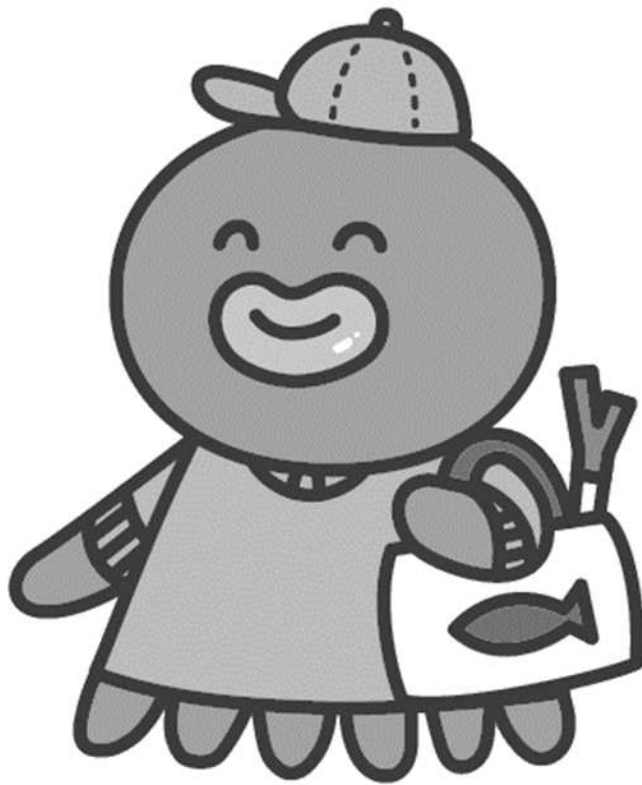
サルモネラ菌
カンピロバクター
黄色ブドウ球菌
ノロウイルス
腸炎ビブリオ菌



協力者：食品衛生推進員 鈴木 初代
(すみだ食育goodネット)

ん

うんとある、
食中毒の原因菌



ん

原因菌の食中毒のうんとある

1点

うんとある 食中毒の原因菌

食中毒の原因となる菌には、さまざまな種類があります。食べてから、発症するまでの時間も2～3時間程度の菌から1週間近くかかる菌もいます。また、菌によって、症状も異なります。それぞれの菌の特徴を理解し、予防することが大切です。