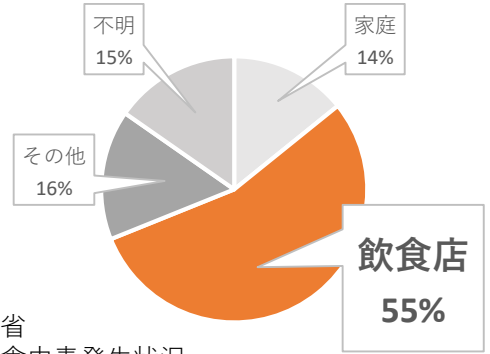


食中毒を予防しよう

気温が上昇する夏は、食中毒が起こりやすい季節です！！
なんと！！食中毒の約半分は飲食店で起きています。

食中毒予防の3原則で 適切に予防しよう！

つけない！！
増やさない！！
やっつける！！



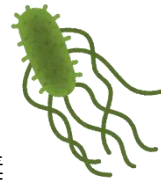
厚生労働省
令和元年食中毒発生状況

夏に多い食中毒



カンピロバクター

原因食品：食肉（特に鶏肉）
予防：食肉の十分な加熱
食肉に触れた物の洗浄・消毒



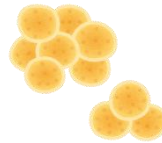
サルモネラ属菌

原因食品：鶏卵
予防：鶏卵は新鮮な物を使う
保存は必ず冷蔵



ウェルシュ菌

原因食品：カレーや煮物
予防：前日調理は避ける
調理後はあら熱を取って
素早く冷蔵庫へ



黄色ブドウ球菌

原因：調理者の手指の傷
予防：調理者の手洗いの徹底
傷がある人は調理させない

* 上記は食中毒の原因の一例です。
詳しい情報は厚生労働省のHPをチェック！

◎テイクアウトでの食中毒を防止するために

つけない

- 適切な手洗い
- 清潔な器具
- 食材の洗浄



増やさない

- 速やかな調理
- 水分は大敵！！
- 冷蔵保存



やっつける

- 中まで加熱
- 半熟はNG

