

# the Rosso

2021.6



## 食中毒菌は『付けない、増やさない、やっつける』



付  
け  
な  
い

手と調理器具はいつも清潔に

- ・手洗い
- ・食品を区別して保管、調理
- ・包丁、まな板、ふきんの殺菌

増  
や  
さ  
な  
い

食品は早めに食べる

- ・調理中の食品、残り物を放置しない
- ・食材の温度管理（10℃以下）
- ・冷蔵庫に詰めすぎない



や  
っ  
つ  
け  
る

中まで加熱、すぐ冷却

- ・85～90℃で90秒以上加熱
- ・器具の消毒（熱湯や塩素系漂白剤）

※効かない菌もあります



暖かくなってきたこの季節。食中毒は、原因となる細菌やウイルスが食べ物に付着し、体内へ侵入することによって発生します。「付けない、増やさない、やっつける」の3原則を徹底しましょう。