



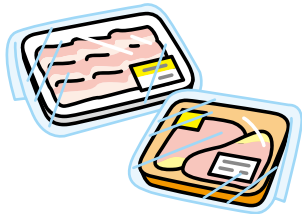
品質保証
だより

毎日の食事。今日から守りたい食中毒予防ポイント

夏は高温多湿となり、細菌による食中毒が起こりやすくなります。食中毒を予防するには、食品の購入から、調理、食べるまでの間、細菌を「付けない」「増やさない」「やっつける」を行うことが大切です。具体的に以下のようなことに気を付けましょう。

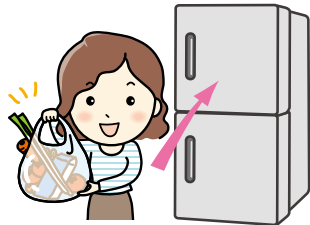
買い物

- お肉やお魚、冷凍食品は、最後に買う
- お肉やお魚の汁が、他の食品に付かないようビニール袋に入れる



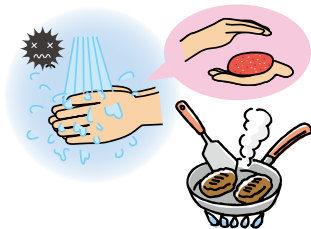
保存

- 買い物から帰ったら、早く冷蔵庫へ入れる
- 冷蔵庫は詰め過ぎない(冷蔵庫は7割まで。冷凍庫は8割ぐらい)



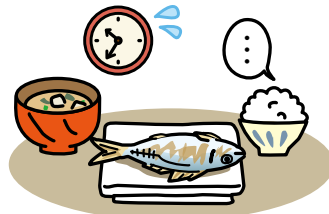
調理前、調理時

- しっかり手を洗う
- お肉やお魚を触った後も手を洗う
- お肉やお魚の汁が、調理済みのものや、生で食べるものに付かないようにする
- お肉やお魚はしっかり火を通す



食事

- 食事の前、しっかり手を洗う
- 作った料理は、長時間室温に置きっぱなしにしない



残った食品

- 温め直す時も、十分に加熱する
- 少しでも変だと感じた時は、食べずに捨てる

