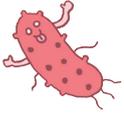
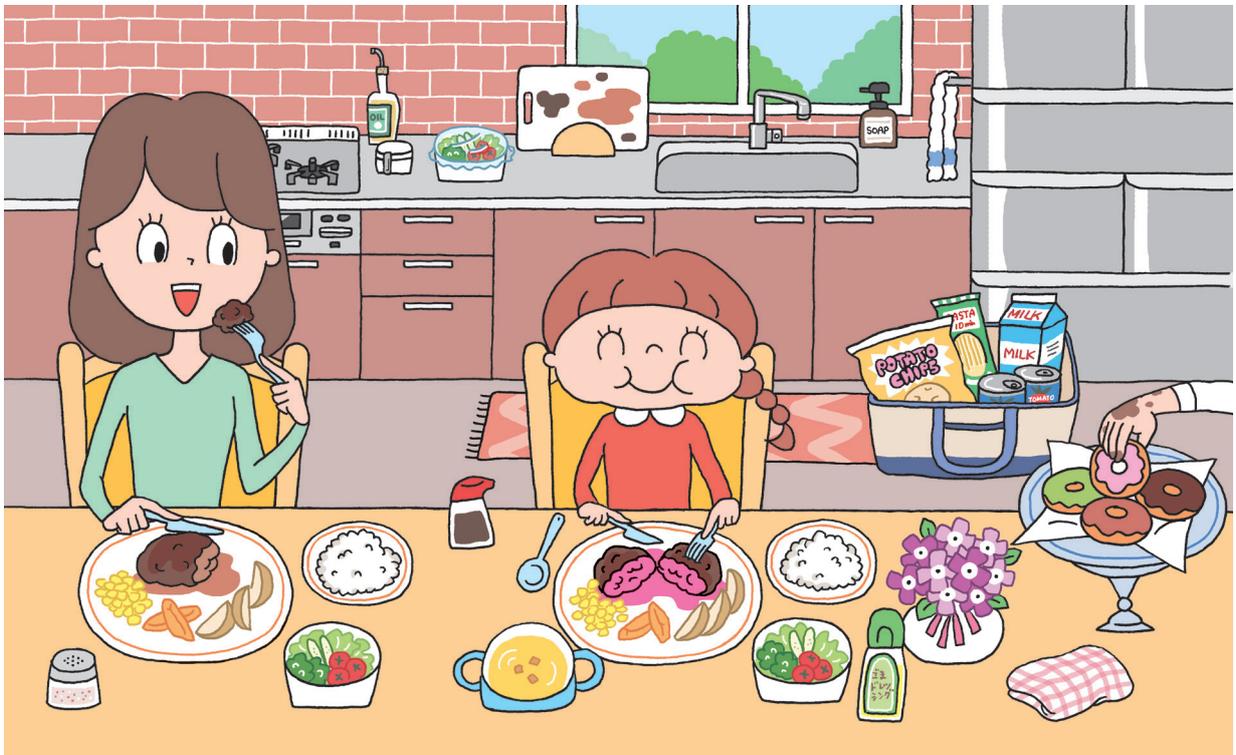
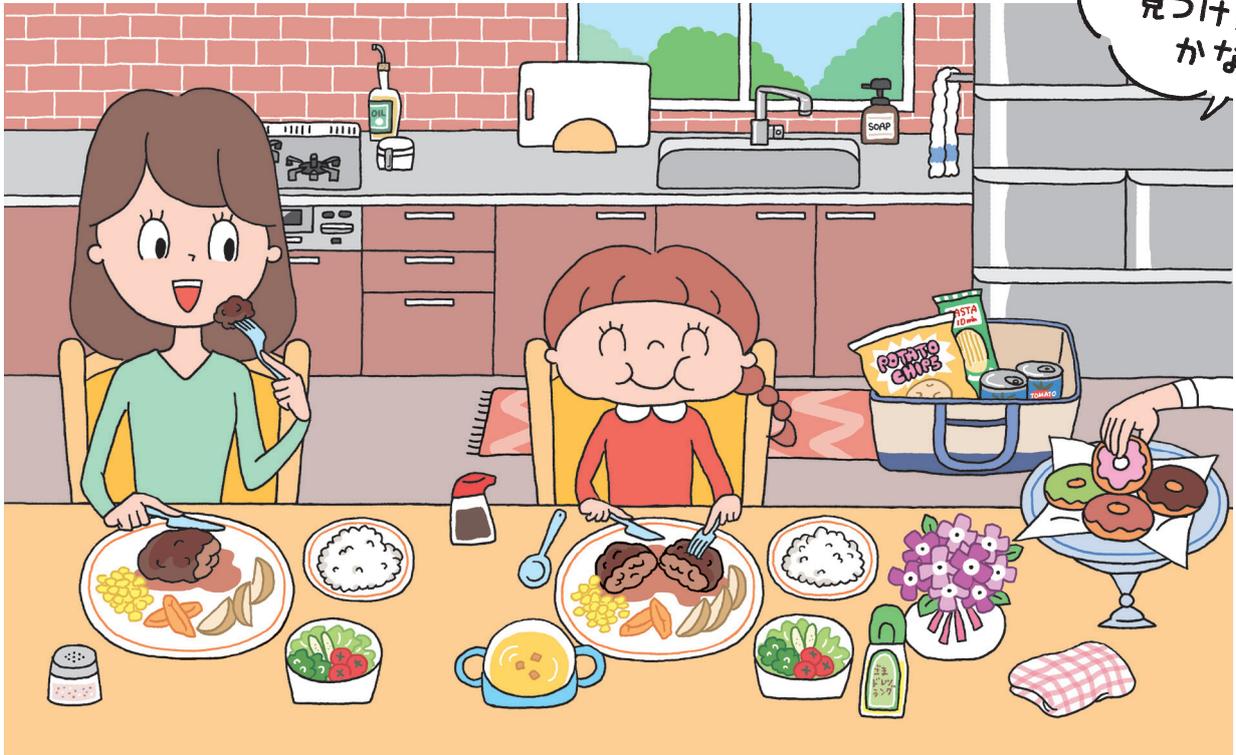


気をつけよう！ 食中毒

まちがいさがし



5つあるよ。
見つけられる
かな？



答えは裏面にあるよ

食中毒予防の3原則は、**食中毒菌**を

つけない

ふやさない

やっつける

食中毒を防ぐ 3原則

バイ菌を



つけない

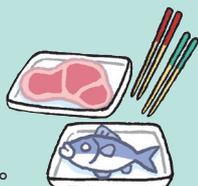
洗う

手にはさまざまな雑菌が付着しています。しっかり手洗いをしましょう。



分ける

生の肉や魚などを扱ったものを野菜などへ使用せず、分けて使用しましょう。



清潔

包丁やまな板などの調理器具は、洗剤でよく洗った後、熱湯消毒を定期的に行うなどして、清潔にしましょう。



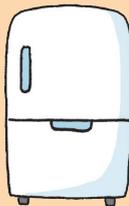
バイ菌を



ふやさない

低温で保存

商品は購入後（お届け後）速やかに冷蔵庫へ。なお、冷蔵庫に入れても細菌はゆっくりと増殖するので早めに食べきりましょう。



放置しない

調理中の食品や残り物を放置しません。細菌の多くは高温多湿な環境で増殖が活発になります。



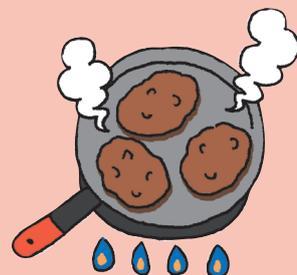
バイ菌を



やっつける

加熱処理

ほとんどの細菌やウイルスは加熱によって死滅します。特に肉料理は中心までよく加熱することが大切です。中心部を75°Cで1分以上が目安です。



見つかったかな？

まちがいさがしのこたえ

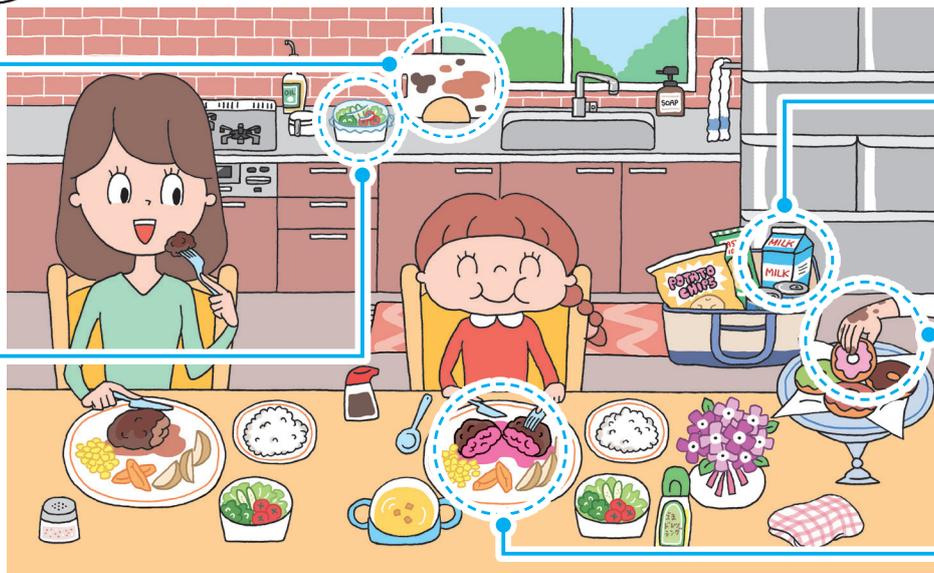
まな板は使い終わった後に綺麗に洗いましょう。熱湯をかければより安心です。

調理した食品は長時間室温に放置せず、なるべく早く食べきるか、冷蔵庫にしまいましょう。

牛乳などの冷蔵品は帰ったらすぐ冷蔵庫に入れ、菌をふやさないようにしましょう。

食前には必ず手を洗い、バイ菌をつけないようにしましょう。

中まで十分に加熱し、バイ菌をやっつけましょう。



親子でチャレンジ！
正しい食中毒予防クイズ

こちらにアクセス！



お問い合わせ先

生活協同組合連合会
コープきんき事業連合

品質保証部

☎06-6838-4559