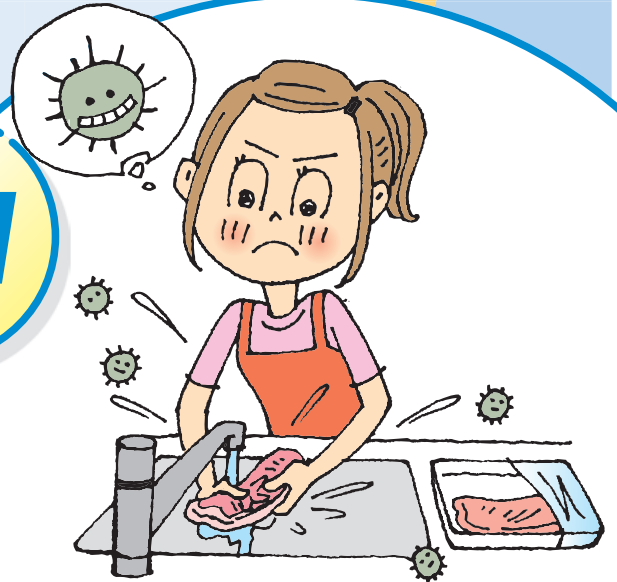


あなたはいつも、
どうしてる？

食中毒 予防クイズ

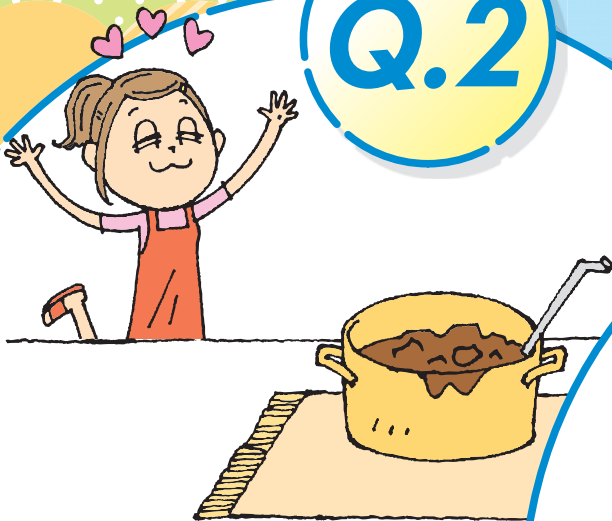
Q.1



食材をしっかり洗うのは除菌の基本!
生肉はしっかり洗った方が
いい

○か×か?

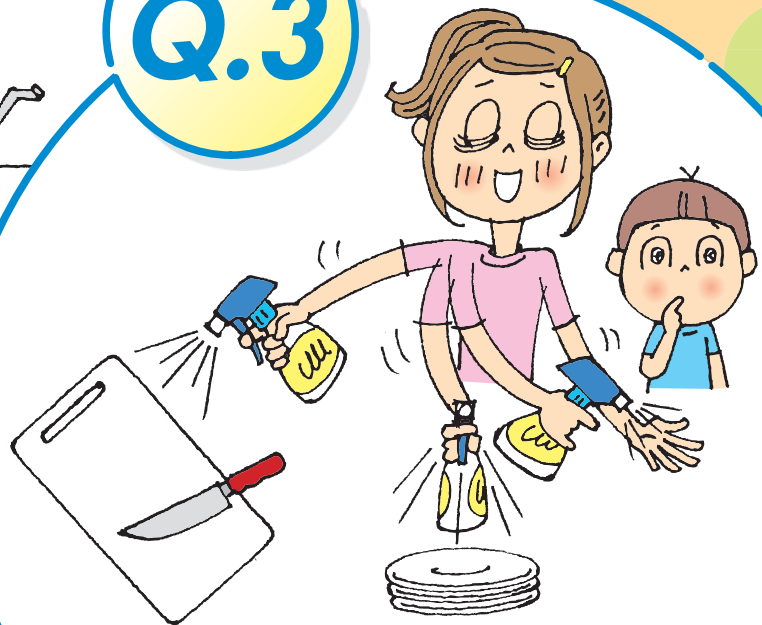
Q.2



カレーの作り置き!
菌に触れる機会を
増やさないように、
お鍋のまま、室温で
しっかり冷ます

○か×か?

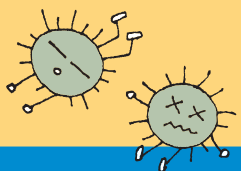
Q.3



アルコールをかけておけば、
すべて除菌できる!

○か×か?

Check it out!



正解は裏面へ! 食中毒を防ぐポイントもご紹介しています

正解と一緒に**チェック!** 正しい食中毒予防

食中毒を防ぐ

3原則

A.1 → X

お肉は綺麗になっても、**ドリップが菌をつけちゃう!?**

こうすれば、大丈夫!

お肉から出る水分(ドリップ)に菌が潜み、それが周りに飛び散ることで、他の食材や台所に菌を増やしてしまうかも。肉は水洗いしないようにしましょう。野菜や1尾ものの魚や殻付きの貝はしっかり洗いましょう。



3原則 その①

菌を『**つけない**』で食中毒予防

- 正しい手洗いで、手に付いた菌を落とそう。
- 使用用途によって調理器具は使い分けましょう。
- 生ものを扱ったお箸は、他の食材に使用しない。

A.2 → X

早く冷ますのが菌を増やさないコツ

こうすれば、大丈夫!

菌の多くは高温多湿な環境で活発になり、増えてしまいます。なるべく早く冷やして保存するために、大量の煮込み料理は小分けにして冷蔵庫へ。室温での放置はNGです!



3原則 その②

菌を『**ふやさない**』で食中毒予防

- 表示されている食品の保存方法を守り、消費期限内に食べましょう。
- お買い物の時、生ものは最後に購入。生ものを長時間持ち歩かない工夫を。
- 食品を解凍するときは、なるべく常温は避ける。流水や電子レンジで解凍を。

A.3 → X

アルコールは万能ではない!
洗って汚れを落とした後、ほとんどの菌やウイルスは、加熱によって死滅します

こうすれば、大丈夫!

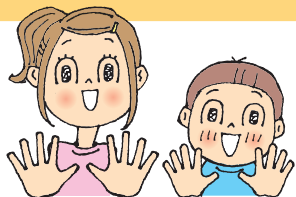
まずはしっかり洗いましょう。洗い残したところにアルコールをかけても菌は死滅しません。アルコールがなくても、調理器具に熱湯を掛けるなどで菌をやっつけることができます。



3原則 その③

菌を『**やっつける**』で食中毒予防

- 食材は中心までしっかり火を通す。
- 調理器具は洗浄した後、熱湯や塩素剤などで消毒する。



親子で楽しく勉強しよう!

クイズにチャレンジ!

クイズは
コチラ



「正しい食中毒予防知識」

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