

食中毒予防

3つの原則



「こうべ食の安全メルマガ」にて
食中毒情報等を配信しています!



1 清潔

菌をつけない

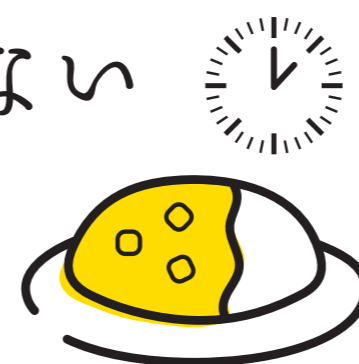
- 食品の取扱いは清潔に
- 手洗いを徹底しよう
- 健康管理を心がけよう



2 迅速

菌をふやさない

- 調理後は速やかに提供
- 作り置きをしない
- 保存は10℃以下または65℃以上



3 加熱

菌をやっつける

- 加熱調理は
75℃で1分以上

