

## ワンポイント！アドバイス！

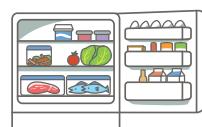
食中毒を予防しよう！**夏**

## 食中毒予防の基本



## 手洗い

食品を取り扱う前に手を洗う



## 低温保存

細菌が増殖する環境に食品を置かない



## 加熱・消毒

食品は中心部までしっかりと火を通し、調理器具は洗剤でよく洗う

## やっつける

## 食中毒の原因を除く～キッチン～

- 作り置きは素早く冷ます
- 肉や魚を切るのは、野菜の後に
- 再加熱はしっかりかき混ぜながら
- 加熱の具合は切って確認する
- 持ち帰り惣菜は常温放置しない

**夏** のカレーは要注意！

100度の高温で加熱調理しても死滅しない細菌もあり、冷める過程で細菌が増殖します。カレー・シチューなどの煮込み料理・チャーハン・パスタなどの米・小麦料理は調理後、室温で放置すると菌が増えやすくなります。すぐに食べない分は小分けにして冷まし、冷蔵庫で保管しましょう。

