

# \*\*家庭でできる 食中毒予防のポイント\*\*

調理するとき・・・

ゴミ捨ては  
こまめに！



## 台所は清潔に！

タオルや布巾は、  
清潔なものを！



加熱は、十分に！

こまめな手洗い！

食中毒予防の三原則  
食中毒菌を「付けない、増やさない、やっつける」

冷蔵庫の中は・・・

暑くなったら、温度管理をしっかりしましょう！

【冷蔵庫は10℃以下、冷凍庫は-15℃以下】

食品の置き場所を  
決めましょう！

扉の開閉回数は少  
なくしましょう！

食品は詰め過ぎ  
ず、70～80%程度  
にしましょう！



定期的に清掃をし  
ましょう！

不必要なものは除  
きましょう！

食品は必ず蓋付  
き容器で保管し  
ましょう！



食中毒が多く発生する季節です。  
早速、出来ることから始めてみま  
しょう。