



食中毒予防

3つの原則

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

迅速 ⇨



菌をふやさない

- 調理後は速やかに提供
- 小分けして急冷
- 保存は10℃以下または65℃以上

加熱 🔥



菌をやっつける

- 加熱調理は75℃で1分以上

「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!

