

# 食中毒予防の

# 3原則

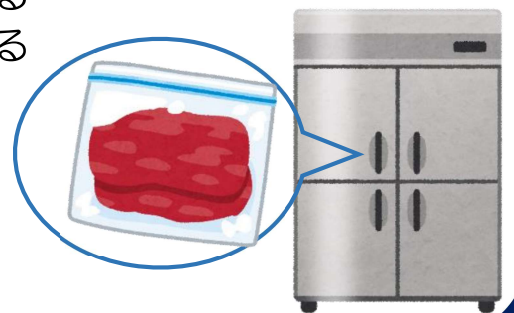
## 食中毒菌を **つけない**

- ☑ 手洗いを徹底する（裏面を参考にしてください）
- ☑ 調理従事者の健康管理を行う（体調不良者は従事しない）
- ☑ 衛生的な作業着、履物等を着用する
- ☑ 適切に洗浄・消毒した衛生的な清潔な器具や食器を使用する
- ☑ 用途毎に包丁・まな板を使い分ける（肉用、魚用、生食用など）



## 食中毒菌を **ふやさない**

- ☑ 冷却が必要な食品は速やかに冷蔵・冷凍庫へ入れる
- ☑ 食品は10℃以下で冷蔵又は65℃以上で保温する
- ☑ 冷蔵庫の温度は10℃以下を維持する。
- ☑ 冷凍庫の温度は-15℃以下を維持する。
- ☑ 調理済の食品を常温で放置しない
- ☑ 大鍋で調理した食品は小分けにして冷却する
- ☑ 調理後の食品は速やかに提供する（2時間以内）



## 食中毒菌を **やっつける**

- ☑ 中心温度75℃、1分以上で十分に加熱する  
（ノロウイルス対策は、85℃～90℃で90秒以上）
- ☑ 生食用の野菜等は次亜塩素酸ナトリウムで  
殺菌する  
（残留塩素濃度：200ppm・5分、又は100ppm・10分）

