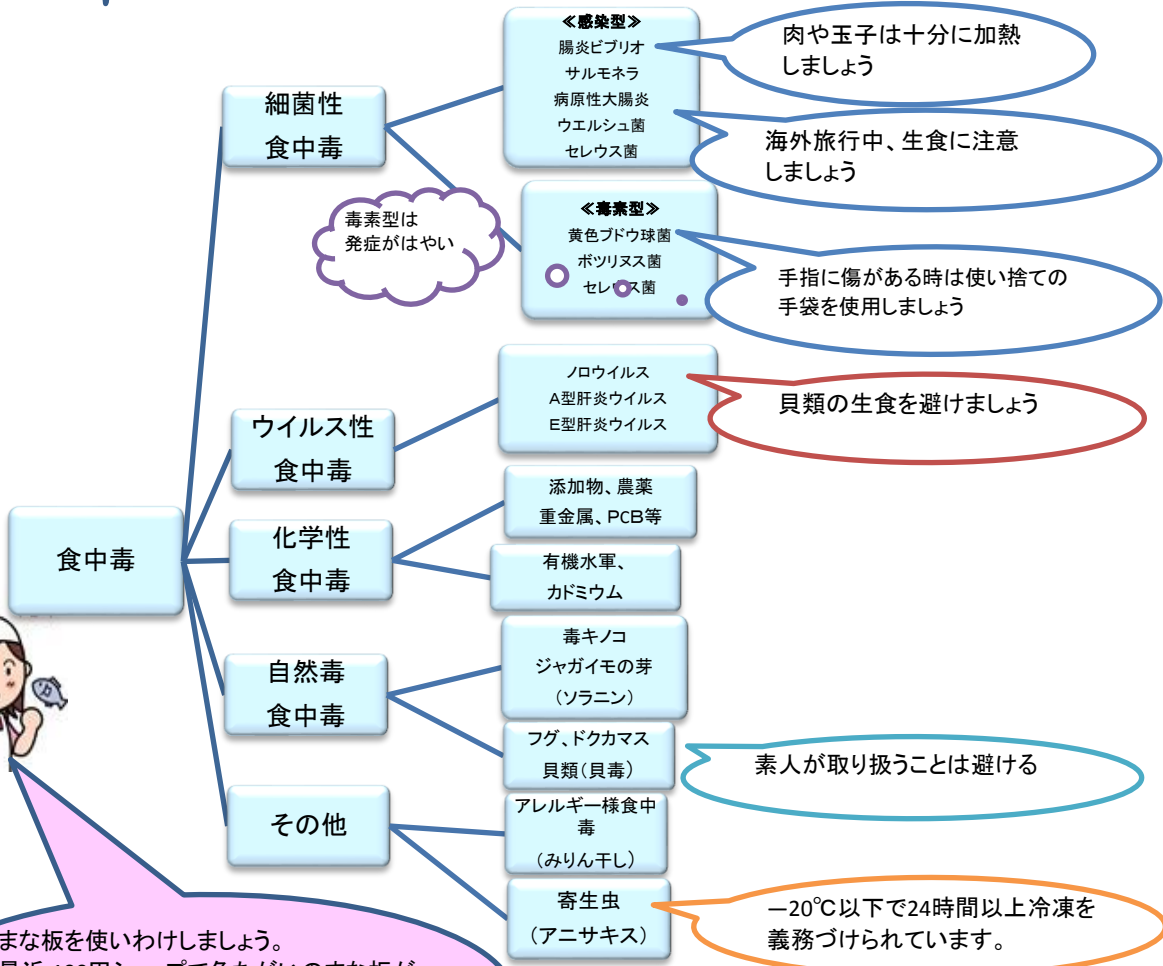


食中毒予防の三原則



- ①清潔
 - ・手洗い
 - ・調理器具の洗浄・殺菌・使い分け
- ②迅速な取扱い
 - ・計画的な食材購入
 - ・調理後できるだけ早く食べるように計画的調理!!
- ③温度管理
 - ・食材保存 冷蔵(10℃以下)冷凍(-15℃以下)
 - ・加熱食品 内部まで十分に加熱
 - ・加熱食品の保存 速やかな冷却・冷蔵保存

まな板、包丁、ふきんは熱湯や漂白剤で殺菌しよう!!



まな板を使いわけましょう。最近、100円ショップで色ちがいのまな板がありますよ。我が家では肉、魚用と野菜用で分けています。

※※消毒液の作り方※※
水3ℓにハイター原液10mlをいれる