

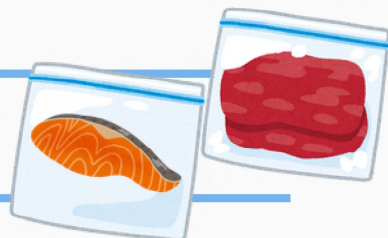


食中毒を防ぐための10個のチェックリスト

つけない ふやさない やっつける

食品
購入時

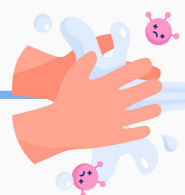
☐ ①肉と魚はそれぞれ分けて包む



☐ ②寄道しないでまっすぐ帰る

調理前

☐ ③手洗い、消毒をして身だしなみを整える



☐ ④調理台、調理器具、食器などは綺麗に洗っておく

☐ ⑤長く使っていない会場では、水道もしばらく流しっぱなしにする



調理中

☐ ⑥お手洗いに行く際は、エプロンや三角巾は外し、調理に戻る際は再び手洗い、消毒をする

☐ ⑦生ものを扱う時はなるべく手袋をつけ、その手や手袋で他の食材や調味料、調理器具、食器には触らない

☐ ⑧生ものは熱をしっかりと通す



☐ ⑨加熱前に生ものを触った菜箸と、盛り付け時の菜箸は分ける

調理後

☐ ⑩まな板、スポンジ、布巾は漂白し、しっかり乾かす

私たちはこれらのことに留意し、
安全に調理を行います。

