

家庭でできる食中毒予防の6つのポイント

食品の購入

- 消費期限等の表示を確認、肉・魚はそれぞれ分けて包む、寄り道しないでまっすぐ帰る

家庭での保存

- 冷蔵庫(10℃以下)や冷凍庫(-15℃以下)で保存

下準備

- ゴミはこまめに捨てる、こまめに手を洗う、器具・ふきんは洗って消毒

調理

- 作業前に手を洗いタオルやふきんは清潔なものを使う、加熱のめやすは中心部分の温度が75℃で1分以上、料理を途中でやめるときは冷蔵庫に入れる

食事

- 食事の前に手を洗う、長時間室温に放置しない

残った食品

- 作業前に手を洗う、清潔な器具・容器で保存、温めなおすときのめやすは75℃以上、時間が経ち過ぎたりちょっとでも怪しいと思ったら、思い切って捨てる