

# 食中毒注意報発令!

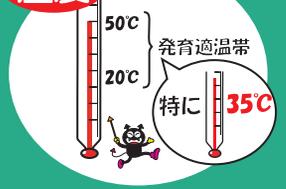
栄養



水分



温度



好物

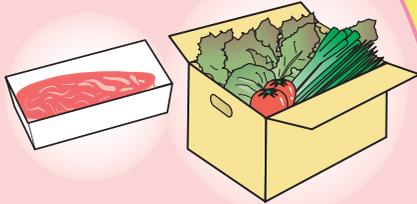


好物

## 細菌発育の3条件

持ち込まない

付けない



納品時の  
品質チェック!



こまめに  
手洗い



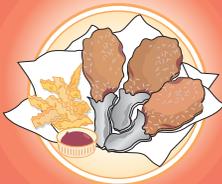
キレイに  
洗浄



衛生手袋も  
忘れずに!



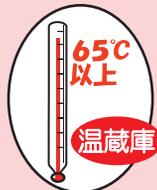
## 防ごう食中毒



力を合わせて安心・安全!!



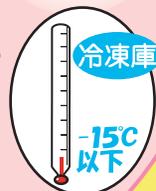
温度をチェックし  
正しく保管!



65°C  
以上  
温蔵庫



冷蔵庫  
5°C  
以下



冷凍庫  
-15°C  
以下



中心温度は75°C・  
1分以上の加熱を!  
薬剤殺菌も有効

※ ノロウイルス対策には、  
85°C~90°C・90秒間以上  
加熱すること



増やさない

やっつける