

食中毒注意報発令!

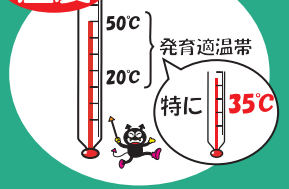
栄養



水分



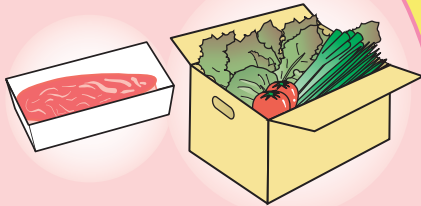
温度



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!



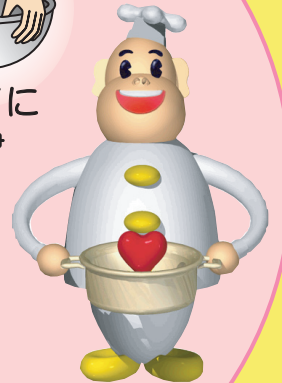
こまめに
手洗い



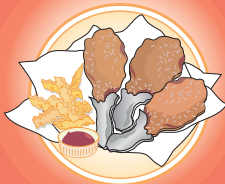
キレイに
洗浄



衛生手袋も
忘れずに!



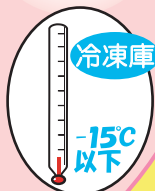
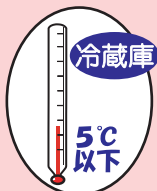
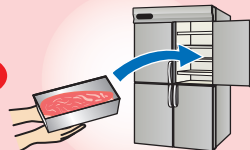
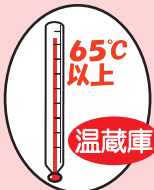
防ごう食中毒



力を合わせて安心・安全!!



温度をチェックし
正しく保管!



増やさない



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

やっつける