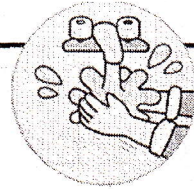


クッキングの衛生 ②

～食中毒予防三原則～



- 細菌をつけない

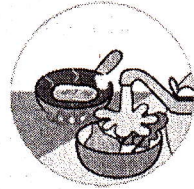
手洗いの徹底、洗えるものは洗う、できあがった食品は素手で触らない。手に傷がある人、手荒れがひどい人は手袋を使用する。

- 細菌を増やさない

冷蔵庫を過信しない。なるべく早く食べる。残りものは放置しない。

- 細菌を殺す

食品の中心部までしっかり火を通す。



19ページ

クッキングの衛生 ③

～食中毒予防～

- 調理器具は清潔に(まな板は特に注意)
- 肉、魚を扱う時は手、まな板、包丁など食材が代わる毎に洗う。(調理手順を考えること)
- 卵の殻や卵のケースにも細菌が付着している。卵を触った時は手洗いをする。
- おにぎりはラップで包むようににぎれば安心
- お茶の冷却場所に注意(細菌に汚染された食品を調理し、お茶が汚染される場合あり)

20ページ