

～事業者のみなさまへ～

ご存知ですか？

# 食中毒予防対策



## 基本は手洗いの徹底

- ★食品を取扱う前には液体せっけんで手を洗いましょう！
- ★トイレの後は特に念入りに！

## 食中毒予防3原則

### 調理従事者は大丈夫？

- 👉 体調不良はありませんか？
- 👉 使い捨て手袋を適切に使用しましょう

### 食材にも病原体がいるかも

- 👉 食材ごとに調理器具を分けましょう
- 👉 調理器具類の洗浄・消毒の徹底

つけない

### 保管温度の管理徹底

- 👉 食品の保管温度に注意！  
10℃以下又は65℃以上で！

増やさない やっつける

### 加熱による殺菌

- 👉 中心部までしっかり加熱



▶ 厚生労働省HP（できていますか？正しい手洗い）

<https://www.mhlw.go.jp/content/000838758.pdf>

▶ 茨城県保健医療部生活衛生課食の安全対策室

<https://www.pref.ibaraki.jp/hokenfukushi/seiei/eisei/syokuhin.html>