

調理開始

ワンポイント

食中毒菌は目に見えません。
また、私たちの身のまわりにごく
普通に存在しています。
清潔な取扱いをして、食中毒菌をつけ
ないようにしましょう。

1. 手洗いは食品衛生の基本です

・トイレの後、調理の前、調理中は作業の
節目ごとに手洗いを実施しましょう。

《手の洗いかた》



こんなときに洗います



肉、魚、卵、野菜を
さわった後



髪、頭にさわった後



ゴミにさわった後

2. 調理器具・食器類は使う前に洗浄・消毒しましょう

《まな板・包丁の洗浄・消毒のしかた》

