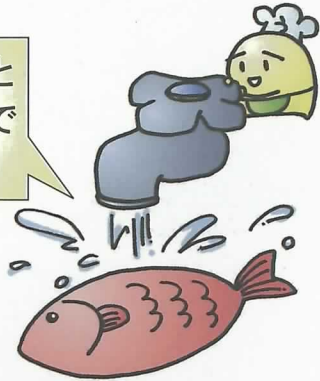


下処理

1. 生鮮品の取扱いに注意しましょう

- ・魚介類・野菜は流水でよく洗いましょう。
- ・冷凍品の解凍は常温で行わないようにしましょう。

流水で体表とエラの裏まで洗います。



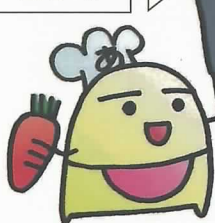
冷凍品の解凍はラップをかけて冷蔵庫または流水で。



2. まな板や包丁は肉・魚・野菜などの食材ごとに使い分けましょう

- ・食品の種類や調理前・調理済などの状態に応じて専用の器具を使いましょう。

野菜用



肉用



魚用



調理済食品用



☆使い分けできない場合は、洗浄・消毒してから食材を替えましょう。

知っていますか？

食中毒のミニ知識・1



漬物・野菜から海の細菌（腸炎ビブリオ）が検出！

細菌が付着した手やまな板などの器具から、食品に細菌が移ってしまい食中毒が起こることがあります。

《腸炎ビブリオ食中毒の例》魚をさばいた後のまな板を、洗浄・消毒せずに漬物を切るのにも使ったため、魚についていた腸炎ビブリオがまな板から漬物に移りました。この漬物を食べた人が食中毒になりました。