

～食中毒予防～

高温多湿な梅雨の時期は、食中毒発生のリスクが最も高くなります。

食中毒には様々な種類がありますが、ほとんどの菌が食中毒予防3原則を守れば発生しないといわれています。私たちは毎日、食中毒3原則を守って、食中毒予防に努めています。

【食中毒3原則】

その1 **付けない(清潔)**: 原材料、調理機器・器具が清潔であり、それを保持していること。洗淨・アルコール殺菌をしっかりと行います。

その2 **増やさない(迅速・冷却)**: 細菌は時間の経過とともに分裂し増加するので、調理は迅速に行い、調理が終わればそのまま常温で放置しないように注意します。

その3 **やっつける(加熱)**: 細菌を死滅させるために、食品をしっかりと加熱します。食品の中心温度が85℃で1分以上加熱されていることを確認します。

基本中の基本は“**手洗い**”です。**食事の前には手洗と消毒で食中毒を予防しましょう。**



 **ウオクニ株式会社**
<http://uokuni.co.jp>

※当社における食品の安全・安心および健康に関する取り組みについてはホームページをご覧ください。