

食品別 食中毒予防のポイント 卵



増やさない

新鮮なうちに使用し、購入したら
冷蔵保存をする(10℃以下)。
割卵した卵は室温で放置しない。



やっつける

期限の過ぎた卵、ひびの入っ
た卵、割れた卵は十分に加熱
(75℃以上で1分以上、65℃
以上で5分以上)する。



増やさない

やっつける

- ・高齢者、2歳以下の乳幼児、妊娠中の女性、免疫機能が低下している人は生食を避ける。
- ・調理後2時間以内に食べる。

