

食品別 食中毒予防のポイント

飲料水 やっつける

- ・ 一日以上水道を使用しなかったときは蛇口付近にたまった水を流し捨てる。
- ・ 浄水器はカートリッジを適宜交換する。
- ・ 井戸水は1分以上加熱する。
- ・ 湧き水は飲まないようにする。



カレー シチュー類 増やさない

大量に作ったカレーやシチューなどの料理を原因食品とする食中毒にウェルシュ菌がある。ウェルシュ菌を増殖させないためには調理後早く食べ、保存する際は小分けにして粗熱を取り、冷蔵・冷凍保存する。

