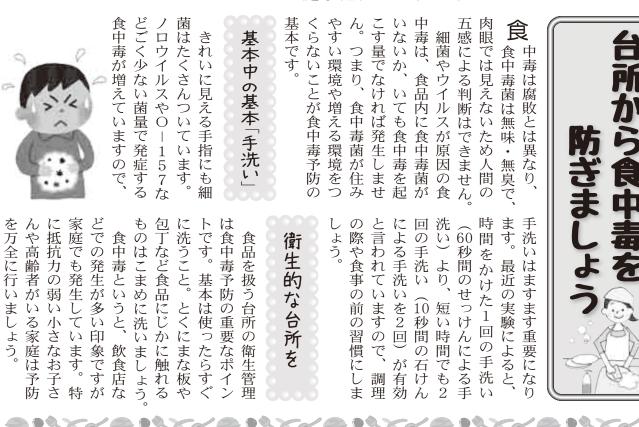


**2**76-4006





## ●調理中はⅠ枚のまな板を洗わないで使う

たとえば、生肉を切ったあとのまな板でトマトを切っていませんか?生肉についている細菌が加熱しない で食べるトマトに付着すると食中毒をおこしかねません。まな板は表面の傷に汚れや細菌が入りこみやすい のでしっかり洗ってから使いましょう。「下処理用」と「仕上げ用」など用途ごとに使い分けたり、まな板 シートを使うとより安心です。使用後は洗浄・消毒し水分を拭き取ってから保管しましょう。

## ●ふきんは水洗いのみ

\*\*\*\*

2000

メタゆ・シメタ

水洗いでは安心できません。湿度の高い時期は乾きにくく、細菌が繁殖しやすい状況です。食器や調理台をきれいに拭いたつもりでも、反対に汚染している可能性もあります。「食器用」と「調理台用」は必ず分けてこまめに洗浄・消毒し、しっかり乾かしたものを使いましょう。

## ●朝食の食べ残しを食卓に置いておき、昼食時に食べた

人が快適な室温は細菌も活発になる温度です。加えて食品は栄養の宝庫。万が一、食中毒菌が付着していると簡単に増殖してしまいます。食中毒菌は早いものでは約10分に1度分裂して増えていきます。 食べ残しは冷蔵庫で保管し加熱して食べるようにするか、思い切って処分しましょう。

例) 食中毒菌の1つである腸炎ビブリオ100個が10分に1度分裂した場合2時間で約40万個になります。 (腸炎ビブリオの発症菌量は10万個ほど)

Č

0

) )

Ô