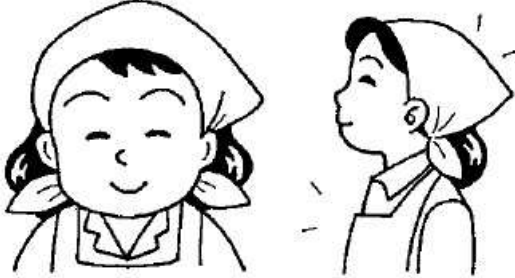


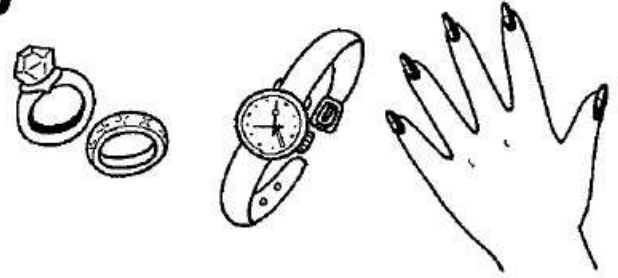
清潔 いちばん — 食中毒を防ぎましょう!

— JA家の光料理教室10か条

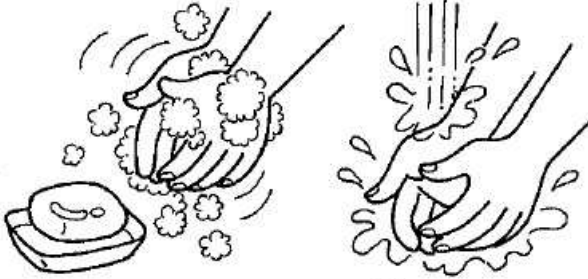
1 清潔な服装



6 指輪・時計・マニキュアはしない



2 手をこまめに洗う (裏面参照)



7 傷のある手で調理しない



3 エプロンで手をふかない



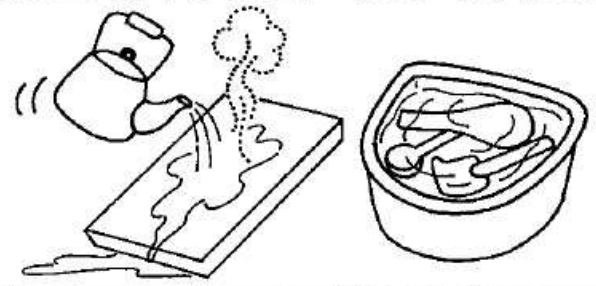
8 せき・くしゃみに注意 (できればマスクを)



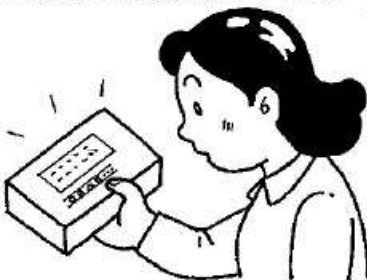
4 髪や顔をさわらない



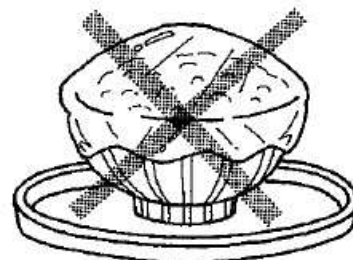
9 調理器具の殺菌・洗浄 (裏面参照)



5 食品の賞味期限を守る



10 保存は冷凍・冷蔵で



手洗いの基本

①水洗い



汚れを落とす

②せっけん洗い



よく泡だてて指やつめの間も洗う
(1分間もみ洗い)

③すすぎ



流水でせっけん分を完全に洗い流す

⑤消毒



消毒スプレーを1プッシュして
消毒液を手につける

④清潔なタオル等でふく



⑥乾かして完了

調理室・調理器具を清潔に

まな板の殺菌

せっけん洗い



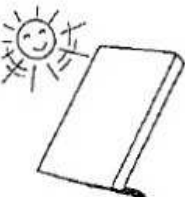
消毒液



殺菌(熱湯または漂白剤)



乾燥



材料の中心まで十分に火を通す

冷蔵庫は10℃以下に。冷凍庫は-15℃以下に。庫内ではすき間をあけて保存

食器類は熱い湯で洗い、よく乾かしてから戸棚にしまう

作業前・トイレの後には手を洗う



ふたつきのゴミ箱を使う

調理したものはなるべくその場で食べ、持ち帰らないように

食器棚の戸は閉めて、ゴミブリヤハエの侵入を防ぐ

ふきんの殺菌

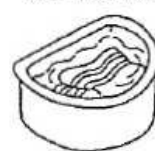
せっけん洗い



すすぎ



殺菌
(漂白剤または煮沸)



乾燥・保管

