

食欲の秋こそ食中毒対策を

梅雨から夏場が食中毒のイメージですが、実は初秋も猛威を振るうのです。おいしい秋の味覚も回り始め、食欲も旺盛！こまめな対策を心がけて。

食中毒予防の3原則は“菌を付けない、増やさない、やっつける！”

1 菌の付着を STOP!

調理器具の 洗浄・除菌・乾燥

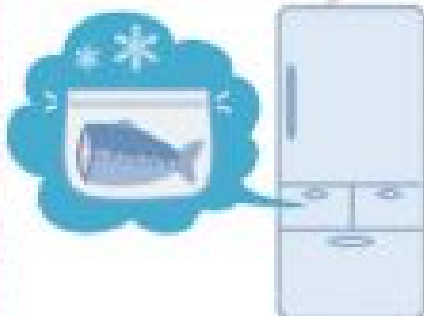
菌の付着は、調理器具の洗浄不足や手指からの汚染が大きな要因です。

予防策

- こまめな手洗いを励行。
- 生肉調理に細心の注意！
使い捨てビニール手袋を使用する。
食材ごとにまな板を使い分ける。
- 洗浄から乾燥までを徹底。
調理器具は洗浄後に熱湯をかけて殺菌。
スポンジは除菌後、必ず乾燥させましょう。



2 菌の増殖を 予防!



食材は 低温保存を徹底

涼しくなってくると食材保管を怠りがち。この油断が菌の増殖につながります。

予防策

- 食材は冷蔵庫で低温保存。
- 生肉・生魚などはビニール袋等で密閉保管。
- 定期的に冷蔵庫の掃除をしましょう。

3 菌を退治!

調理の 基本は加熱

食中毒を招く一因とされるのが、生肉や二枚貝などの食材です。

予防策

- 加熱調理を心がける。
菌の発育は20~50℃。
約85℃で1分以上を目安に。
- 調理中の箸は使い分けましょう。



オススメ商品 リシェルス

お手入れ簡単・キレイを保てる清潔なキッチンで、食欲の秋に料理を楽しみましょう

ひろびろキレイシンク



継ぎ目のないシームレス加工でお手入れも簡単。いつも清潔なキッチンを保てます。

ハンズフリー水栓



手を触れずに操作できるから、汚れが付かずキレイを保てます。

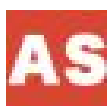
くるりん排水口

今までどおりの使い方を。ただそれだけで、排水口が汚れにくくお手入れがラクになります。



かざしてる
時だけ
吐水

商品のお問合せは…



明日家デザイン工房

(株)明日家スタジオ

〒310-0851 茨城県水戸市千波町1487-1

Tel: 029-291-3900 Fax: 029-291-3901 <http://asuka-studio.co.jp>