

# 6ポイント・25項目について、自分で確認してみましょう

		月	日	月	日	月	日	月	日	月	日	月	日	月	日	月	日	月	日	月	日	月	日
"ポイント1 買い物をする時は"	1	消費期限などの表示をチェック、新鮮なものを購入																					
	2	肉・魚はそれぞれ分けて包む																					
	3	寄り道しないでまっすぐ帰る																					
"ポイント2 食品を保存する時は"	4	帰ったら食品はすぐ冷蔵庫・冷凍庫へ																					
	5	肉・魚は汁が漏れないように包んで保存																					
"ポイント3 下準備の時は"	6	冷蔵庫・冷凍庫の温度チェック																					
	7	作業前にまず手を洗う																					
	8	肉、魚、卵を扱った後も必ず手を洗う																					
	9	肉・魚などの汁が生で食べる食品にかからないようにする																					
	10	肉・魚などを切った後の包丁やまな板で、他の食品を処理しない																					
	11	ラップしてある野菜やカット野菜もよく洗う																					
	12	食品は使う分だけを、冷蔵庫の中や電子レンジで解凍する																					
	13	包丁・まな板・ふきんなどは使った後すぐに洗って熱湯をかける																					
	14	作業前にまず手を洗う																					
	15	加熱はじゅうぶんに行う																					
"ポイント4 調理の時は"	16	料理を途中でやめたら、食品は冷蔵庫へ																					
	17	電子レンジを使う時は、均一に加熱されるよう時々混ぜる																					
	18	食事の前にまず手を洗う																					
"ポイント5 食事の時は"	19	盛りつけは清潔な器具・食器を使用する																					
	20	調理前や調理後の食品は、長時間室温に放置しない																					
"ポイント6 食品が残った時は"	21	作業前にまず手を洗う																					
	22	保存は清潔な器具・容器を使用する																					
	23	早く冷えるように小分けする																					
	24	温め直す時はじゅうぶんに加熱する																					
	25	長く保存したものと怪しいものは思い切って捨てる																					

6つのポイントを活用して、家庭における食中毒を防ぎましょう!

