

# 食中毒予防のきほん(調理するときに注意して!)

## 調理前

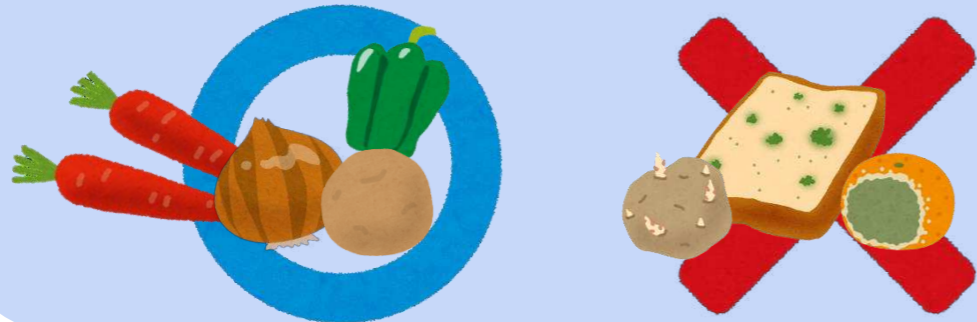


手を洗いましょう(水がなければアルコール等で消毒)



体調の悪い方、手に傷のある方は調理しないでね

食材は傷んでいませんか?



井戸水や湧き水は調理に使わないで!



## 調理中



中まで十分に加熱しましょう

でき上がったら速やかに提供し、  
すぐに食べるよう呼びかけましょう

熱いうちに  
めしあがれ



食物アレルギーをお持ちの方のために、  
材料名を書いて、  
張り出しておくといいよ~。



- ☺ 使った調理器具はしっかり洗浄しましょう。
- ☺ 残品等は絶対に捨てましょう。指定のごみ箱に捨ててくださいね。

©2014 大阪府もずやん

お問い合わせ先:大阪府四條畷保健所 衛生課 電話:072-878-4480