



冷凍食品工場の衛生管理ワザを家庭にも

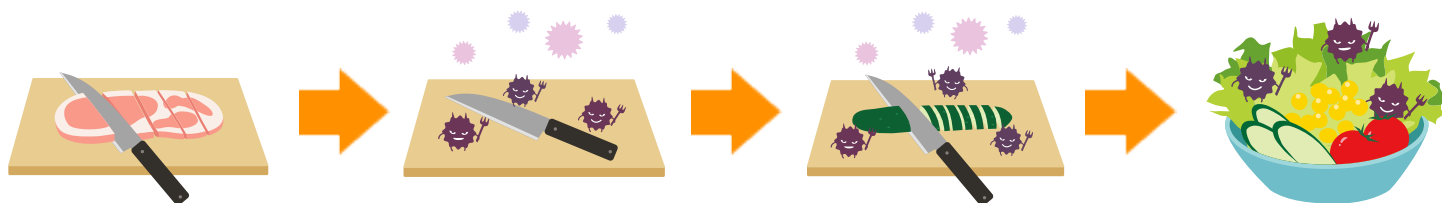
第1回
ハンバーグ編

STOP! 食中毒講座



▶ 下ごしらえは、肉・魚をいちばん最後に

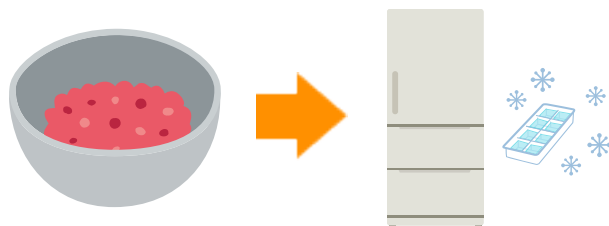
肉・魚を切ったまな板や手などで、他の食材を扱うと原因菌が移る可能性があるため、肉・魚は一番最後に下ごしらえをしましょう。



 肉や魚を扱った包丁やまな板には、肉や魚についていた食中毒の原因菌が移っている可能性があります。

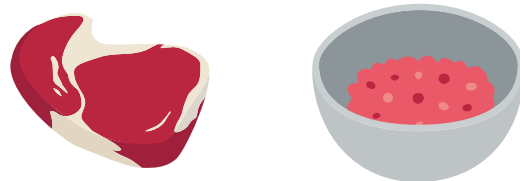
▶ 下ごしらえ中の食材は冷蔵庫に

だれかが訪ねてきたり、電話がかかってきたときには、調理中の肉・魚は必ず冷蔵庫に入れましょう！ いうっかり話し込んでいるうちに、食中毒の原因菌はどんどん増えてしまいます。



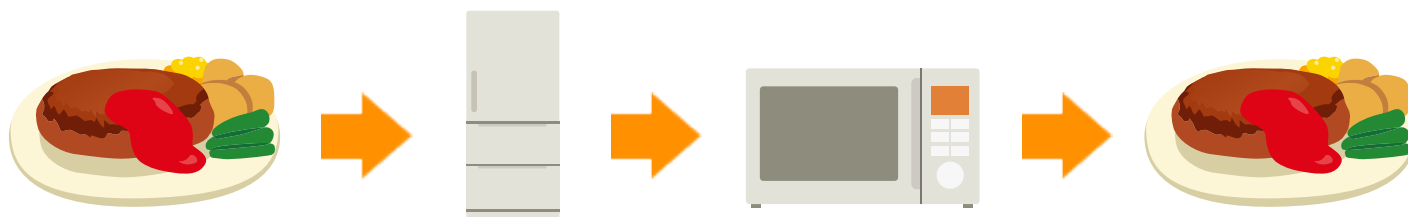
▶ ひき肉料理は、必ず中まで火を通す

ひき肉は牛肉の塊（ステーキなど）と違い、全体に原因菌が広がっている可能性があるため、ハンバーグは中までしっかり火を通し、食中毒を予防しましょう。



▶ 加熱済みの料理も保存は冷蔵庫で

食中毒の原因菌の中には、加熱してもなかなか死なないものがあります。条件が良くなると増殖を始めるので、加熱した食品でも、油断せずに必ず冷蔵庫保存しましょう。



調理したハンバーグを2時間以上置く場合は、冷蔵庫で冷やした方が良いです。

食べる直前に電子レンジでチンして、おいしく頂きましょう。