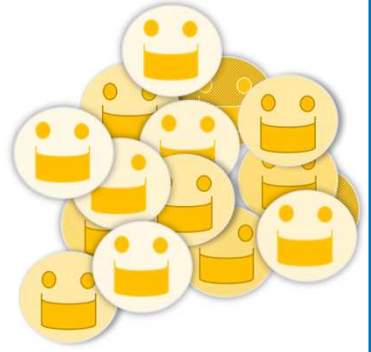


黄色ブドウ球菌 による食中毒に注意！



黄色ブドウ球菌は、人の鼻や手指、
化膿した傷などに存在するよ。



食品中で増殖する際につくる
毒素『エンテロトキシン』は、熱にとっても強く、
通常加熱では壊せない。



だから黄色ブドウ球菌を
食品に **つけない**、さらに、
食品中で **増やさない** ことが
とっても大切なのね！



予防方法① 「つけない」



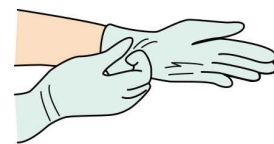
調理前の手洗い



傷があるときは、無理に調理しない

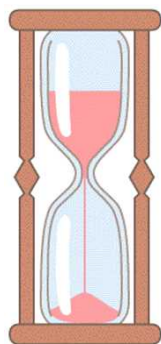


ラップを使って握るのも◎



調理用手袋の使用も◎

予防方法② 「増やさない」



調理済み食品を**長時間**室温に**放置しない**



目安は「調理後2時間以内に食べきる」



保存するときは、10℃以下（できれば5℃以下）

