



品質保証
だより

夏のお弁当作りは、要注意!

お弁当は、作ってすぐには食べないので食中毒が心配です。
3つのポイントを守って、食中毒を防ぎましょう。

食中毒予防の 3つのポイント

細菌を
つけない



細菌を
増やさない



細菌を
やっつける



冷ましてから、詰めま
しょう。温かいままだ
と、フタに水滴が付い
てしまいます。

水分があると、傷みや
すくなります。汁気
のあるおかずは汁気をよ
く切りましょう。

しっかり加熱しまし
ょう。ちくわやハムも火を
通しましょう。

おにぎりをにぎる
時は、ラップを使い
ましょう

ヘタに雑菌が付いてい
ます。ヘタを取って洗い
ましょう。



保冷剤と保冷バッグも
忘れずに!

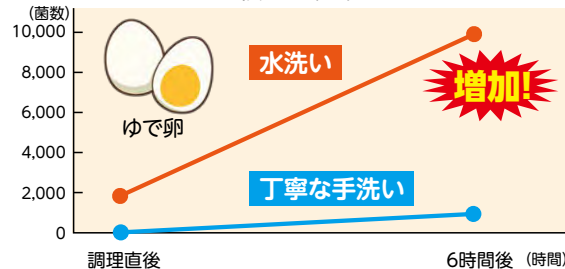


水洗いvs丁寧な手洗い 手洗い比較!!

<検査方法>

「10秒の水洗い」と「ハンドソープを使った
手洗い」した後に、ゆで卵の殻をむき、半分に
切って、弁当箱に入れて常温（約25度）で保存
し、6時間後に計測しました。

検査の結果



出典:エコクラブ生活協同組合

お弁当は作ってから食べるまでの間
に時間があります。丁寧な手洗いで、
菌を付けないことが大切です。

