

# 待って。その食品、**本当に安全**ですか？

100%  
安心  
安全  
だけ♡

## 魚介類による食中毒

アニサキス

<対策>

- ・60℃で1分以上の加熱
- ・刺身をよく見て取り除く
- ・-20℃で24時間以上の冷凍

## その他による食中毒

ノロウイルス

<対策>

- ・85℃で90秒以上加熱
- ・手洗いをこまめに行う
- ・下痢・吐き気があるときは調理しない

## 食肉類による食中毒

カンピロバクター

<対策>

- ・75℃で1分以上の加熱
- ・肉類を扱うときの包丁・まな板の使い分け、またはこまめに洗浄・消毒

『**絶対**』なんて  
食事にもない