



料理での衛生ポイント（アウトドア編）

魚 つ り

準 備

- ◎クーラーボックスには氷をたっぷり入れて

調 理

- ◎あら処理は水道水で洗い流しながら
- ◎処理後はすぐ冷蔵庫や氷づめで保存
- ◎刺身にするときは、まな板・包丁をよく洗って使う

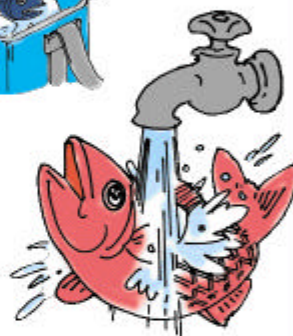


食 事

- ◎残った刺身は生では食べない

フ グ

- ◎釣ったフグは素人調理をしない・食べない・人にあげない



潮 干 狩 り

砂 だ し

- ◎はく水が他の食品や、器具につかない様にフタをする
- ◎夏の海水には食中毒菌がいることがあるよ



貝 毒

- ◎春先に貝が毒化することがある。情報に注意



・・・腸炎ビブリオの食中毒予防・・・

よく洗い しっかり冷して すぐ食べる

※家庭でも基本は同じ。ぜひ応用してね!