

キッチンカー食中毒予防の3か条

～キッチンカーで食品を提供する方へのお願い～

その1 キ(ッ)チンと **手洗い**

30秒しっかり洗い、アルコール消毒をしましょう！



その2 キ(ッ)チンと **加熱**

とくに肉類は、中心部まで十分に火を通しましょう！



その3 キ(ッ)チンと **記録**

HACCP管理して、記録を残しましょう！

