

食中毒予防

温度管理のポイント

ノロウイルス対策

- ノロウイルスの場合 
- 85～90℃90秒以上加熱

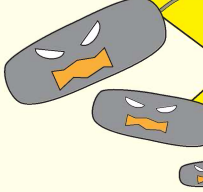
加熱調理のポイント

- 中心部まで十分に加熱
- 75℃1分以上加熱する



危険温度帯

食中毒が
増殖しやすい温度
(20℃～50℃)



冷蔵のポイント


- 冷蔵庫は10℃以下
食肉類、魚介類、
殻付き卵も
冷蔵庫に 入れましょう



冷凍のポイント

- 冷凍庫は-15℃以下

芽胞形成菌に注意

- セレウス菌や
ウェルシュ菌などは 
- 芽胞を形成して100℃の
熱でも生き残る特徴があります
- つくり置きをしない
 - 加熱後はすぐに冷却する
 - 喫食前の再加熱を十分行う

調理後のポイント

- 温度と時間を管理
- 調理した食品はすぐに提供
 - 加熱後に保存する場合は
 - ・温蔵(65℃以上)または
 - ・冷蔵(10℃以下)で保存
- 冷却はすみやかに

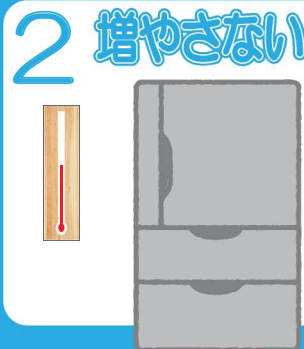
冷蔵庫は10℃以下



詰めすぎ
注意

温度計で温度をチェック

食中毒予防 3原則



よく加熱!