

食中毒予防 温度管理のポイント

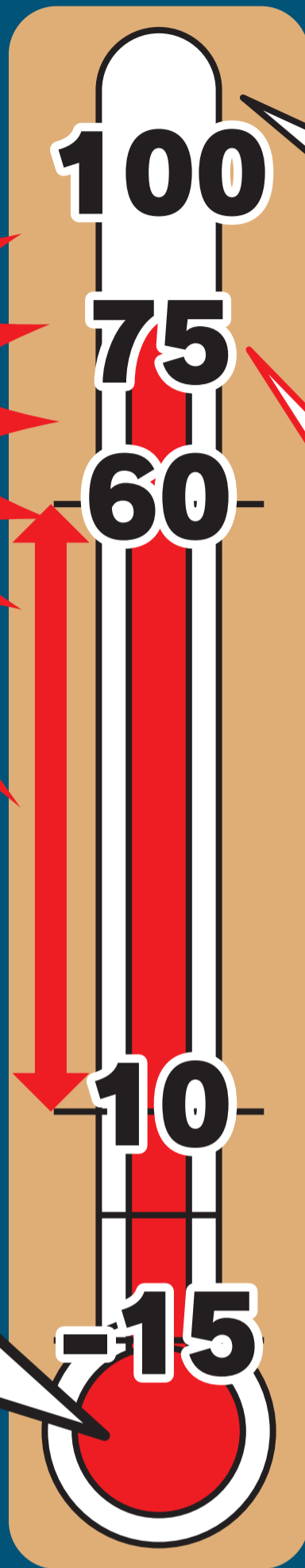
危険温度帯

食中毒菌が
増殖しやすい温度
(10℃～60℃)
この温度帯に調理食品
を長時間置かない

冷蔵庫は10℃以下、
冷凍庫は-15℃以下
食材ごとに分けて保管

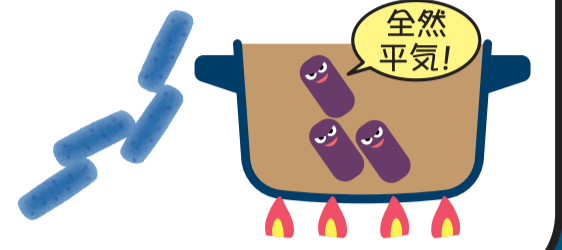


詰めすぎ注意
(目安は7割)



芽胞形成菌

- セレウス菌、ウエルシュ菌、ボツリヌス菌などの細菌は熱に強い芽胞を形成する
- 加熱後すぐの冷却と十分な再加熱で菌を増殖させない



加熱調理品は
中心部75℃で1分間
以上で加熱しましょう。
大多数の食中毒原因菌
は加熱で死滅します。



食中毒予防 3原則

① つけない

② 増やさない

③ やっつける

食中毒原因物質TOP3

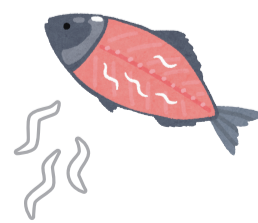
ノロウイルス

- 少量でも手指や食品などを介して感染
- 中心部を85～90℃90秒間以上加熱
- 塩素消毒が有効
- アルコールでは死滅しない



アニサキス

- 生鮮魚介類による食中毒が多い
- 新鮮な魚を選び速やかに内臓を取り除く
- 中心部を70℃以上、または60℃1分間加熱
- -20℃で24時間以上冷凍



カンピロバクター

- 食肉(特に鶏肉)による食中毒が多い
- 中心部を75℃1分間以上加熱
- 肉専用の調理器具使用
- 使用する箸やトングは加熱前後で分ける

