

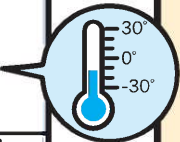


# 食中毒予防のポイント

市立探偵ベロリッチ (C) TOYAMACITY/DLE

## 冷蔵庫は10℃以下

- 食肉類、魚介類、殻つき卵も冷蔵庫に入れ、原因菌の増殖を抑える



20~50℃は食中毒菌が増殖しやすい温度帯

- 調理した食品は素早く提供を



## カンピロバクター

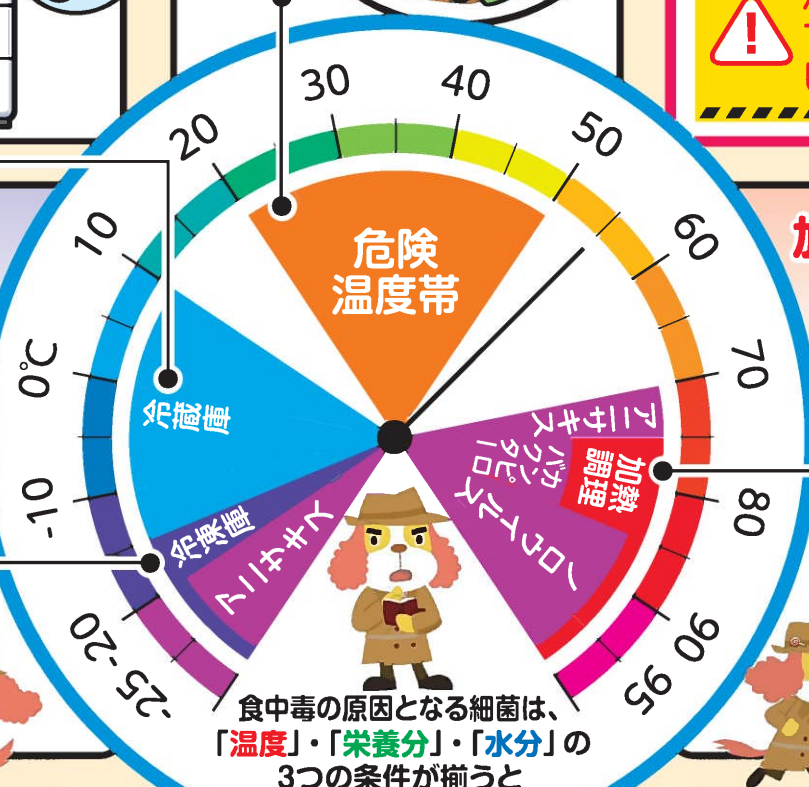
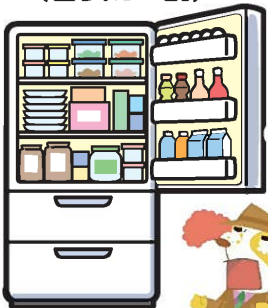
- 食肉 (特に鶏肉) による食中毒が多い
- 食品を十分加熱する (中心部を75℃で1分間以上)
- 肉専用の調理器具を使う

冷蔵・冷凍温度下でも生存している



## 冷凍庫は-15℃以下

- 冷蔵庫や冷凍庫の詰めすぎに注意 (目安は7割)



## 加熱調理食品

- 大多数の食中毒の原因菌は熱に弱い
- 食品を十分加熱する (中心部を75℃で1分間以上)



食中毒の原因となる細菌は、「温度」・「栄養分」・「水分」の3つの条件が揃うと爆発的に増殖します。

## アニサキス

- 生鮮魚介類による食中毒が多い
- 加熱する (70℃以上、または60℃なら1分)
- 冷凍する (-20℃で24時間以上)



食酢・塩・しょうゆ等では死滅しない



## ノロウイルス

- 少量でも手指や食品などを介して感染
- 食品を十分加熱する (中心部を85~90℃で90秒間以上)
- 塩素消毒が有効



アルコールでは死滅しない



## 食中毒予防3原則!

1

つけない



2

ふやさない



3

やっつける

