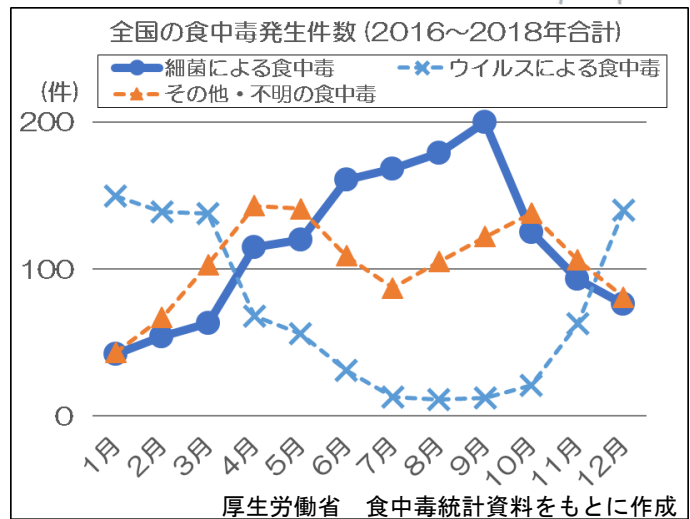


細菌による食中毒にご用心!

細菌増殖は **温度 × 時間** でコントロール!



細菌による食中毒は、気温が高い時期に多発する傾向があります。食中毒を起こす細菌がふえていても、食品の見た目やにおい等には変化がないため、食中毒の危険性はわかりません。細菌をふやさないためのポイントを押さえて食中毒を防ぎましょう。



食中毒を起こす細菌をふやさないために...



温度を与えない!

■細菌の多くは温かい温度を好みます。食中毒を起こす細菌の多くは、10~60℃の温度帯でふえやすい傾向にあります。食品は低温で管理し、細菌をふやさないよう心がけましょう。

時間を与えない!

■細菌は時間とともにふえていきます。低温であっても細菌はゆっくりとふえていくため、冷蔵庫に入れていても油断は禁物です。食品はすみやかに調理し、すみやかに食べきりましょう。

温度や時間を与えないためにはどうすれば? 対策は裏面へ! ➡

食中毒を起こす細菌を

ふやさないためのひと工夫!

●食品を購入するときは…

- ・冷蔵や冷凍の必要な食材や食品は、クーラーバッグ等で冷やしながら持ち帰りましょう。
- ・持ち帰った後は、すみやかに冷凍・冷蔵庫にしまいましょう。
- ・保存方法や期限は、食品表示を確認しましょう。



上



下

▲クーラーバッグ内のイメージ

収納は7割程度まで

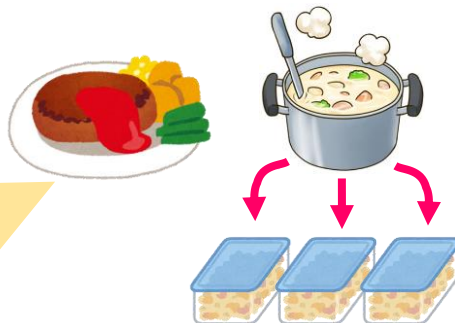


●家庭の冷蔵庫等で保存するときは…

- ・食品の期限表示は、表示された方法で未開封のまま保存したときのものです。開封した食品は、表示された期限に関わらず、なるべく早く食べきりましょう。
- ・温度計を備え、庫内の温度を確認できるようにしましょう。
- ・冷蔵庫内の冷気を全体に行きわたらせるため、食品をつめすぎずに保存しましょう。

●調理後の食品を保存するときは…

- ・なるべく作り置きをせず、早めに食べきりましょう。
- ・あら熱をとってから冷蔵庫に入れましょう。温かいまま冷蔵庫に入れてしまうと、庫内の温度が上がってしまい、他の食品を傷めてしまうことがあります。
- ・たくさん作った食品は、小分けにすることにより中心まで冷ましやすいことができます。



食中毒予防3原則

食中毒原因菌等を

「つけない！」



手洗い・
二次汚染防止

「ふやさない！」



早めに冷蔵
早めに調理
早めに食べる

「やっつける！」

十分な加熱・
洗浄・消毒



👉バックナンバーはこちらから

「食べものミミより情報」のバックナンバーは、町田市保健所ホームページからダウンロードできます。
(※携帯電話向けのモバイル版ホームページを除きます。)



🔍 町田市 食べものミミより

検索

バックナンバー
掲載ページ
QRコード

