

■発行:町田市 ■編集:町田市保健所 生活衛生課 食品衛生係

東京都町田市中町2-13-3 保健所中町庁舎 電話:042-722-7254(直通) FAX:042-722-3249

町田市保健所ホームページ: <http://www.city.machida.tokyo.jp/iryo/hokenjo/index.html>

食品衛生の窓(東京都): <http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/shokuhin/index.html>

涼しい季節も **保存温度に気をつけて**

気温が高い時季はもちろんのこと、涼しい時季も食品を適切に温度管理することは、食中毒対策のひとつとして重要です。一般に食中毒菌はあたたかい時季ほど増殖しやすい傾向にありますが、涼しい室内であっても、食品を長時間放置すれば細菌がふえ、食中毒の発生リスクを高めます。細菌をふやさないためのポイントは、温度と時間を可能な限り与えないことです。冷蔵庫等を上手に活用して、温度管理に気をつけ、食中毒を予防しましょう。



 **長時間、常温放置すると**



食中毒菌が増殖!

冷蔵が必要な食品は、**すみやかに冷蔵庫へ!**

冷蔵庫内全体に冷気が行きわたるよう、食品を入れるのは**7割程度まで**にし、食品どうしの間にすきまを空けるようにしましょう。

収納は**7割程度まで**

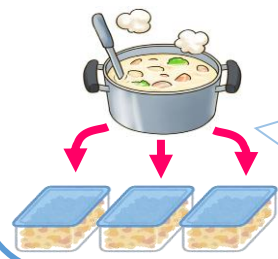
冷蔵庫を開ける時間が長くないよう、食品をしまった位置のリストを作るなどして、**中身を把握する**よう心がけましょう。

冷蔵庫内に**温度計を設置**して、冷蔵庫内がきちんと冷やせているか、ときどきチェックしましょう。

※冷蔵庫内は 10℃以下、冷凍庫内はマイナス 15℃以下になるよう保ちましょう。



あたたかい食品を入れる場合は、庫内の温度が上がらないよう、**あら熱をとって**から入れましょう。



小分けしてから冷蔵庫に入れると、より早く中心まで冷やしやすくなります。

十分な加熱と適切な温度管理で食中毒対策を!

食中毒菌のほとんどは十分に加熱することでやっつけることができますが、あたたかい温度では増えやすい性質があります。長時間にわたる常温放置は避け、しばらく食べないときはすみやかに冷蔵庫に保存するようにしましょう。



常温放置は食中毒菌が増えやすい!

※冷蔵庫内の低温環境でも、食中毒菌はゆっくりと増えることができます。冷蔵庫内に入れた食品も、早めに消費するよう心がけましょう。

食品に表示された保存方法どおり保存しましょう

名称	ポテトサラダ
原材料名	じゃがいも、玉ねぎ、きゅうり、マヨネーズ、にんじん、砂糖、食塩、醸造酢、香辛料/調味料(アミノ酸)、(一部に卵・大豆を含む)
内容量	150g
賞味期限	枠外表面右下部に表示
保存方法	要冷蔵(10°C以下で保存)
製造者	有限会社〇〇〇〇 東京都町田市森野〇〇〇

店頭販売されている包装食品には、保存方法や賞味期限等の情報が書かれた食品表示があります。表示された保存方法どおりに保存し、一度開けたものは期限内であっても早めに食べきるようにしましょう。

表示らんの外にも重要な情報が表示されていることがあります。

名称	めんつゆ(ストレート)
原材料名	しょうゆ(国内製造)、かつおぶし、果糖ぶどう糖液糖、みりん、食塩/調味料(アミノ酸)、(一部に大豆・小麦を含む)
内容量	200mL
賞味期限	2020.10.8
保存方法	直射日光をさけ、常温で保存
製造者	〇〇〇株式会社 東京都町田市中町〇〇〇

開栓後は必ず冷蔵庫で保存し、賞味期限にかかわらず早めに使い切ってください。

食中毒予防の3原則 **手洗い** **二次汚染防止** **温度管理** **早めに調理** **十分な加熱** **洗浄・消毒**

食中毒原因菌等を「つけない!」「ふやさない!」「やっつける!」