

気を付けよう！この時期の食中毒!!!

なぜ食中毒が多く起きるの？

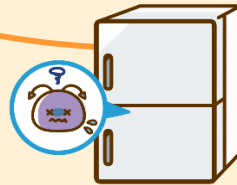
食中毒を起こす細菌の多くは、20度くらいの室温で活発に増え始めて、人間の体温くらいの温度で増殖のスピードが一番早くなります。また、細菌の多くは湿度を好みます。気温が高く湿度も高くなる梅雨の季節は、細菌の増殖を活発にさせる条件がそろうので、食中毒が増え始めるのです。

食中毒の予防3原則



細菌を食べ物に「**つけない**」
手もしっかり洗いましょう！

食べ物に付着した細菌を
「**増やさない**」低温管理。



食べ物や調理器具に付着した細菌
を「**やっつける**」菌を加熱でやっ
けましょう！



適切に保管！！

- 1.食品は、十分な温度管理が必要。衛生的な環境で保管！
- 2.調理済みの食品は長時間放置にしない事！速やかに冷蔵庫へ保存！
- 3.持ち運ぶ際は保冷剤を使用し食材の温度が上がらないようにする事！

