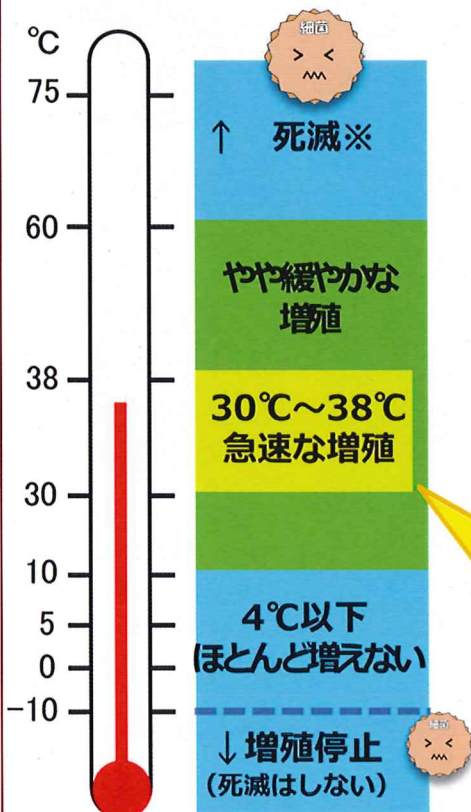


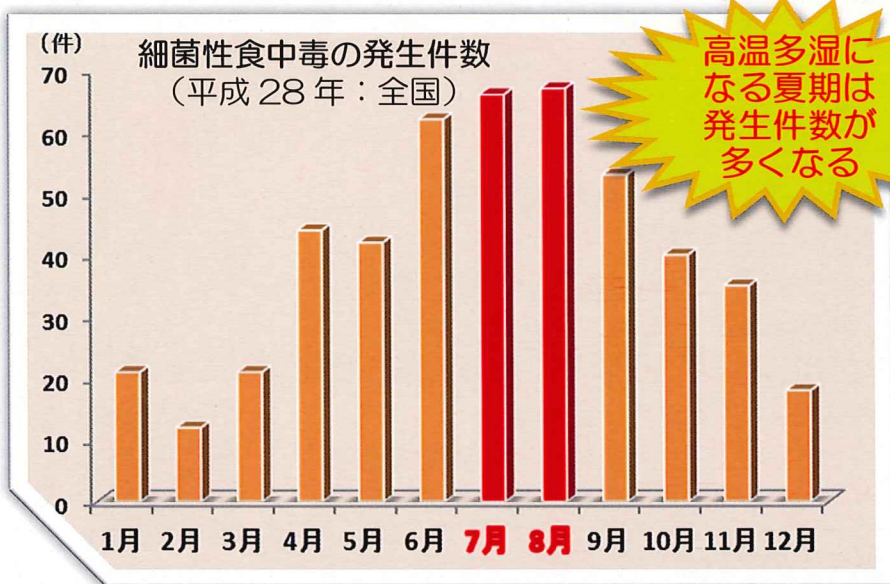


細菌による食中毒に注意!

特徴



※芽胞は生き残る
生き残った芽胞は増殖に適した環境になると増殖を始めます。

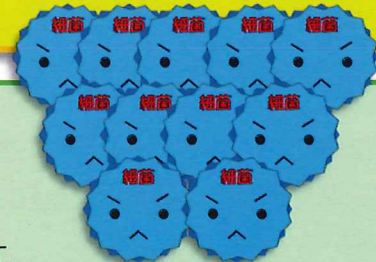


《細菌の増え方》

細菌は増殖に適した条件が揃うと、ねずみ算式に分裂して増えていきます。
細菌の種類によっては、約10分間に1回分裂し、増殖するものもあります。

《細菌の増える条件》

- ① 栄養: 食品は細菌の栄養源です。
- ② 水分: 細菌の増殖に水分が必要です。
- ③ 温度: 食中毒菌は通常30~38℃で急速に増えます。



予防方法と対策

① 石けんでよく手を洗いましょう!



手は二度洗いすると、効果的です!

② 食材は適正な温度で保管!



- ・冷蔵、冷凍が必要な食品は、必ず冷蔵庫に入れましょう。
- ・熱い物はよく冷ましてから冷蔵庫に入れましょう。

③ 加熱調理は十分に!

- ・目安は、中心部の温度が75℃で1分以上。
- ・再加熱するときも十分に加熱しましょう。

