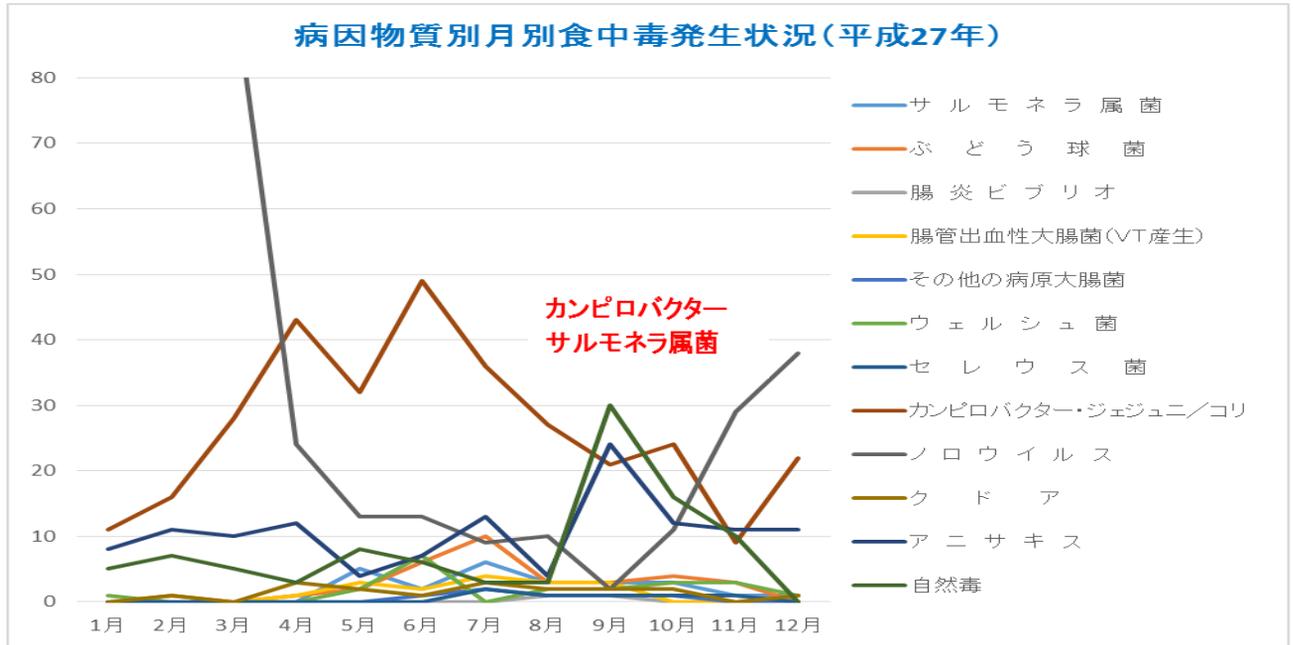


夏場の食中毒に注意！！

1. 夏場に多い食中毒は？



2. カンピロバクター食中毒

～特徴～

鶏、牛などあらゆる動物の腸管内に広く保菌
原因食品を食べて2～7日後に症状発生

～食中毒事故発生原因食品～

鶏の刺身、レバ刺し、鶏たたき、ユッケ、カルパッチョ、
霜降り肉のイタリアンサラダなど多岐にわたる



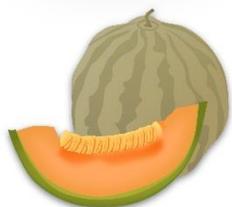
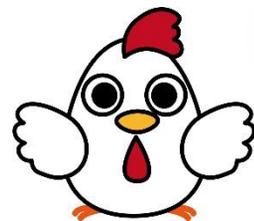
3. サルモネラ属菌食中毒

～特徴～

動物や人、水、土壌など広く存在

～食中毒事故発生原因食品～

卵、鶏肉、チキンサラダ、魚、スライスメロン、うなぎ関連、
もやし、かいわれ大根など多岐にわたる



4. 事故事例防止のポイント



①食品の適切な保存を行いましょーう！！

★温度と時間の管理を徹底

⇒室温での4時間以上の放置は厳禁！！

★冷蔵庫には食品を詰めすぎない

⇒庫内容量の70%以下に！！



★魚・肉類と野菜は別々に保存

⇒食材別に保管場所を決めましょーう！！

★加熱調理済み食品も室温放置は危険

⇒氷水などで素早く冷却！！



★正しい解凍方法を徹底

⇒冷蔵庫内或いは流水での解凍！！

②5Sの徹底を心がけましょーう！！

★整理・整頓・清掃・清潔・しつけ

⇒使う物と使わない物を仕訳し、使った物は決められた場所に戻ましょーう！！

清潔な状態を維持ましょーう！！

