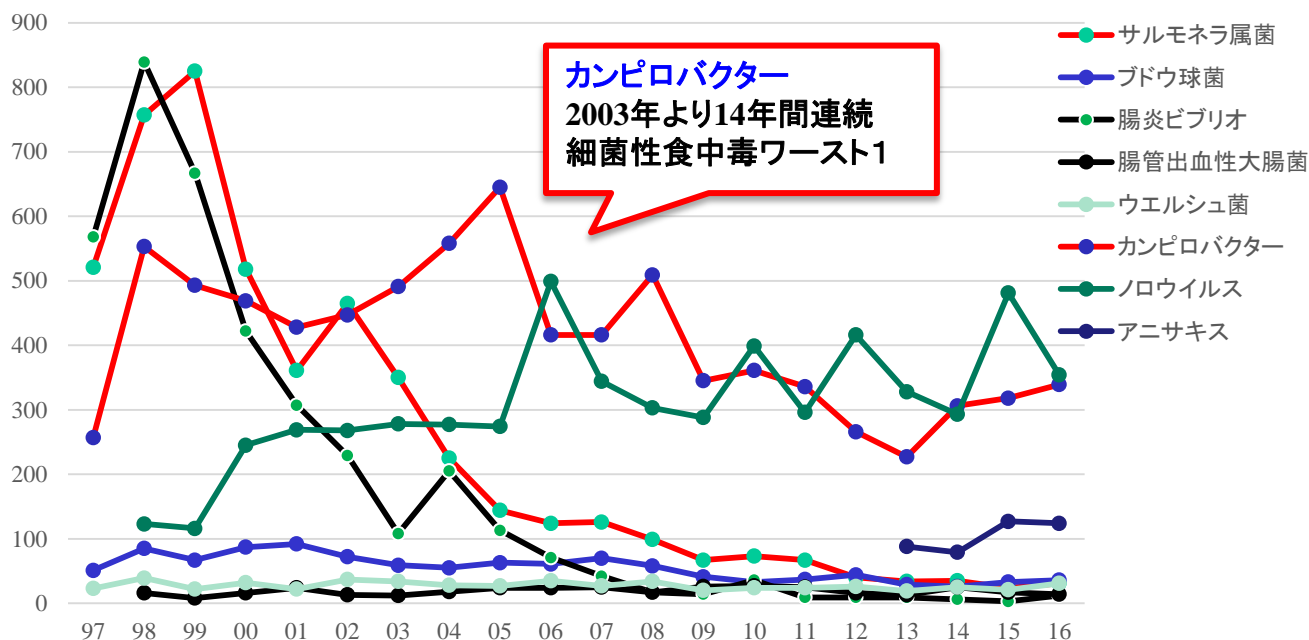


夏場の食中毒に注意！！

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



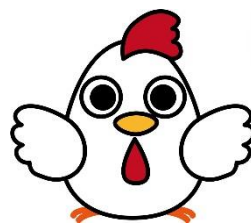
3. サルモネラ属菌食中毒

～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. バクテリアの成長条件

- Food(食品)
- Acid(酸性)
- Time(時間)
- Temperature(温度)
- Oxy(酸素)
- Moisture(水分)
- 高たんぱく,高でんぷん
- PH4.6~7.5
- 4時間
- 5°Cから60°C
- 酸素
- 水分活性

5. 事故事例防止のポイント

①食品の適切な保存を行きましょう！！



★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しましょう！！

清潔な状態を維持しましょう！！

