

## 食事前に必ず手をあらいましょう

ジメジメとした梅雨がやってきました。湿度が上昇するこの季節は、細菌類の繁殖期でもあります。特に食中毒には気を付けたいものです。まずはその防衛策として手洗いから始めましょう！

### 細菌類

調理現場では、十分に火を通しています。

黄色ブドウ球菌/60℃以上で、30～60分間加熱

0157/75℃以上で、1分間の加熱

ノロウイルス/85℃以上で1分間の加熱

カンピロバクター/60℃以上で1分間の加熱



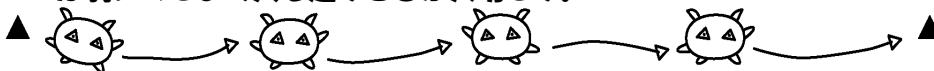
食中毒を引き起こす、さまざまな菌

0157

● 感染力が強く、少量の菌で感染しています。溶血性尿毒症症候群を引き起こすことがあり、潜伏期間が長く、また感染が周囲に広がる可能性もあります。

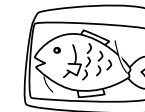
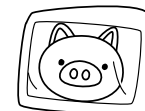
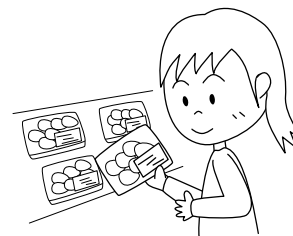
▲ サルモネラ食中毒

● 身近な家畜やペットも菌を保有しています。低温や乾燥に強く、熱には弱いのでよく火を通すことが大切です。



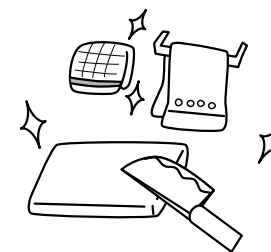
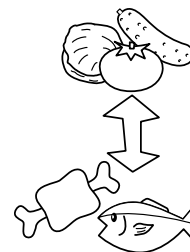
## 家庭でできる食中毒予防の6つのポイント 食品の購入

- ① 表示をチェック
- ② 肉と魚はそれぞれ分けて包む



## 下準備

- ① 材料は分けて保存
- ② 器具の管理



HAPPY BIRTHDAY!

今月のパースデーメニューもお楽しみに！

