

- 食中毒予防のため ～気温上昇期の細菌性食中毒予防～ -

春から初夏にかけては、日中の気温が高くなり、細菌による食中毒に注意が必要な時期です。特に、作り置きや弁当、テイクアウトなどは、調理してから食べるまでの時間が長くなりやすいため、温度管理と時間管理が重要です。

今回は、気温上昇期に気をつけたいポイントを簡単にまとめました。日々の衛生管理にぜひご活用ください。やることはシンプルで、以下の 3 点です。

① つけない

調理の前後は石けんで丁寧に手を洗い、包丁・まな板・容器は生肉用、魚介類用、調理済み食品用など用途別に使い分けましょう。生の食材の汁が、サラダや加熱済み食品に付かないよう注意することも大切です。



② ふやさない

調理後の食品はできるだけ早く提供し、すぐに提供しない場合は冷蔵 10℃以下、冷凍-15℃以下を目安に管理しましょう。作り置きする場合は、小分けにして早く冷まし、常温で長く置かないことが大切です。

③ やっつける

加熱が必要な食品は、中心部まで 75℃で1分間以上を目安に十分加熱しましょう。再加熱する場合も、表面だけでなく中心までしっかり温め、加熱むらが出ないように確認することが重要です。



「つけない・ふやさない・やっつける」を意識し

安全・安心な食品提供を心がけましょう！

【配信に関するお問い合わせ先】

公益社団法人福岡市食品衛生協会

【夏期休暇のご案内】

TEL 092-651-5111

8月13日・14日・15日

URL <https://www.fsyokukyou.com>

【内容についての質問、HACCP（ハサップ）や検査に関するご相談・お問い合わせ先】

厚生労働大臣登録検査機関公益財団法人北九州生活科学センター 福岡事業所

福岡市博多区千代1-2-4 福岡生活衛生食品会館4階

TEL 092-642-1001 FAX 092-642-1002 URL : <http://www.klsc.or.jp/>