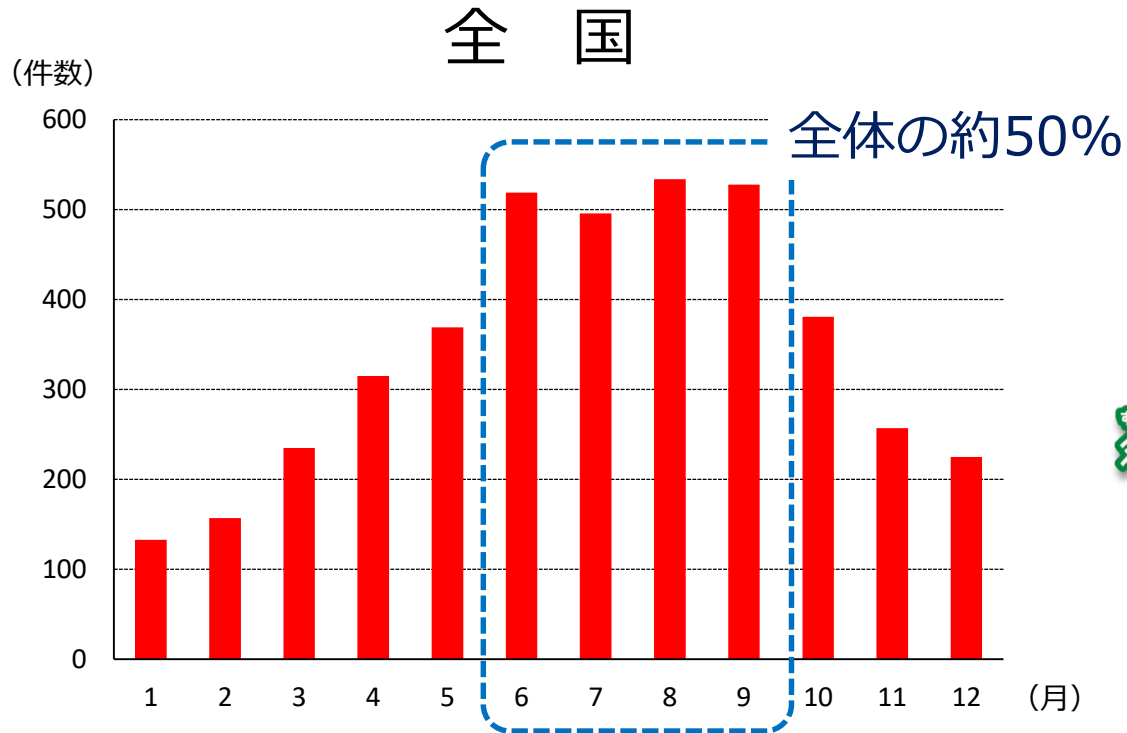


細菌性食中毒の発生状況と食中毒予防の3原則

細菌が増殖しやすいくなる高温・多湿な季節に発生しやすい！

● 過去10年間の累積月別発生件数



注意 食中毒菌は増殖しても食べ物の見た目や味は変わらず匂いもしない

細菌などを…



じゅうがんに
アライ隊員

つけない

よく手を洗う

(2度洗いが効果的！)



すぐに
タペ隊員

ふやさない

すぐに食べる

(室温放置は危険！)



にたりいたり
ネッソ隊員

やっつける

しっかりと加熱する

(中心までしっかりと！)

テイクアウトやデリバリーの注意点

新型コロナウイルス感染症の影響で、テイクアウトやデリバリーを始めたいという飲食店が急増！



テイクアウトの食品などは、調理から食べるまでの時間を短くする工夫が重要！

○店側の注意点

- ・ 作り置きはしない！
- ・ 早く食べてもらうよう口頭やシールで伝える！

〔 テイクアウトなども、注文を受けてから作ることが前提
あらかじめ調製する弁当などは、放冷するための専用の設備が必要 〕



○消費者側の注意点

- ・ 一回で食べきれる量を購入し、早く食べる！
- ・ 食べる前には手を洗う

