

食品衛生 の お知らせ

家庭で起こる食中毒①

食品の取扱や保存方法を誤ると菌が増え、食中毒を引き起こしやすくなります
冷蔵庫を正しく使い、食中毒を防ぎましょう

千代田保健所
生活衛生課食品衛生係

Tel 03-5211-8207

Fax 03-5211-8193

冷蔵庫管理のポイント

- 冷蔵室は 10℃以下、冷凍室は -15℃以下 に維持
- 扉を開ける時間はなるべく短く

- 肉や魚は汁が漏れないように **包んで保存**

- 加熱後の食品を入れるときは中心部まで **しっかり冷ます**

- 冷蔵庫に入れるのは **7割程度に**

- 期限などの **表示をチェック!**



冷蔵室でも増える菌

●エルシニア・エンテロコリチカ

原因食品：食肉

(特に豚タンなどの内臓肉)

特 徴：冷蔵庫の中でも菌が増える
(5℃以下の低温でも生育)

中毒症状：胃腸炎症状、風邪症状

冷蔵保管を
過信せず、
早めに
食べ切ろう

その他の主な食中毒原因菌・ウイルス



黄色ブドウ球菌



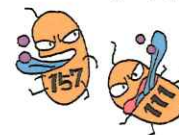
セレウス菌・
ウェルシュ菌



ノロウイルス



カンピロバクター



腸管出血性大腸菌