

食品衛生 FAX 通信

令和6年4月・5月号

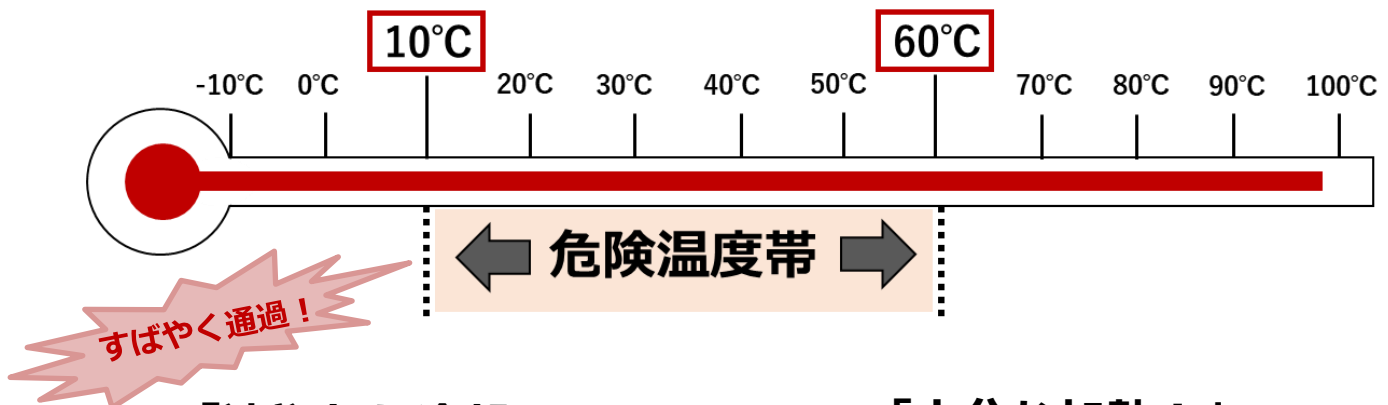
～ 4・5月の目標 ～

危険温度帯はすばやく通過！

■ 危険温度帯ってなに…？

食中毒菌が増殖しやすい温度帯のこと。

「十分な加熱」と「速やかな冷却」を適切に実施して、この温度帯に調理食品を長時間留めないようにしよう！



「速やかな冷却！」



✓食中毒菌を「増やさない」

- ・小分け、送風、流水等、調理食品に適した方法で速やかに冷却する。
- ・10°C以下で冷蔵する。

「十分な加熱！」



✓食中毒菌を「やっつける」

- ・中心部 75°Cで1分以上加熱する。
- ・ノロウイルス対策では、中心部 85～90°Cで90秒以上加熱する。

<問合せ先>

島しょ保健所大島出張所

TEL 04992-2-1436

島しょ保健所三宅出張所

TEL 04994-2-0181

島しょ保健所大島出張所新島支所

TEL 04992-5-1600

島しょ保健所八丈出張所

TEL 04996-2-1291

島しょ保健所大島出張所神津島支所

TEL 04992-8-0880

島しょ保健所小笠原出張所

TEL 04998-2-2951