

オレ達

気をつけて

少量でも発症するぜ

一般的な食中毒菌は
10万~100万個に
増殖したものを摂取して
発症しますが、少量で発症する、
細菌やウイルスでは
数個~100個という
わずかな量でも発症すると
報告されています。



ノロウイルス



サルモネラ



腸管出血性
大腸菌



カンピロ
バクター

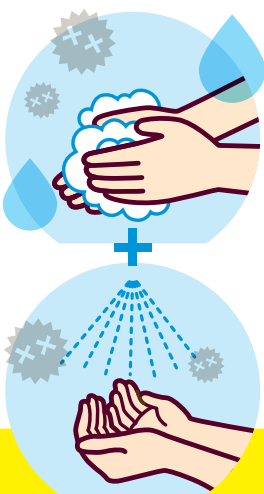
つけない



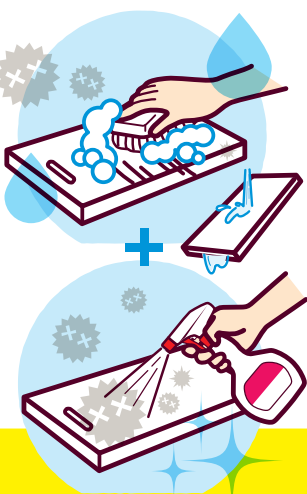
やっつける



衛生的手洗い



器具の洗浄・消毒



NO
食中毒

食品の加熱

中心まで

しっかり加熱

中心温度 **75℃** で **1分間** 以上

ノロウイルス汚染の
おそれのある食材は、
85~90℃で90秒間以上



食中毒対策に関する詳しい情報はインターネットで

サラヤ 食中毒対策

検索

<https://pro.saraya.com/sanitation/guide/basic/>

いのちをつなぐ

SARAYA

詳しい情報は
こちら▶

