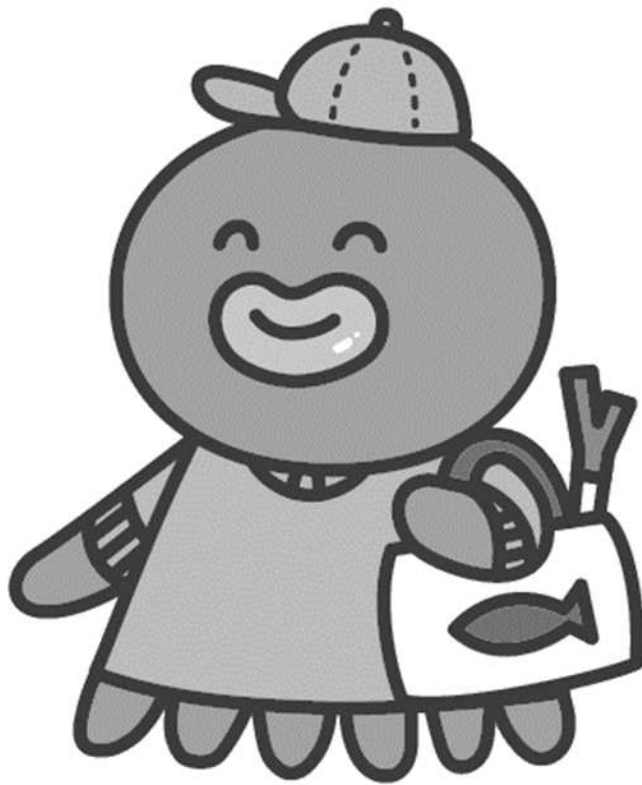




墨田区保健所生活衛生課 作成

ら

落下する  
ドリップ注意！  
冷蔵庫内





冷蔵庫内  
ドリップ  
落下する  
注意！

1点

# 落下する ドリップ注意！ 冷蔵庫内

生肉類から出るドリップには、食中毒菌が含まれていることがあります。そのため、ビニール袋に入れる等、ドリップが漏れないようにしてから保管しましょう。

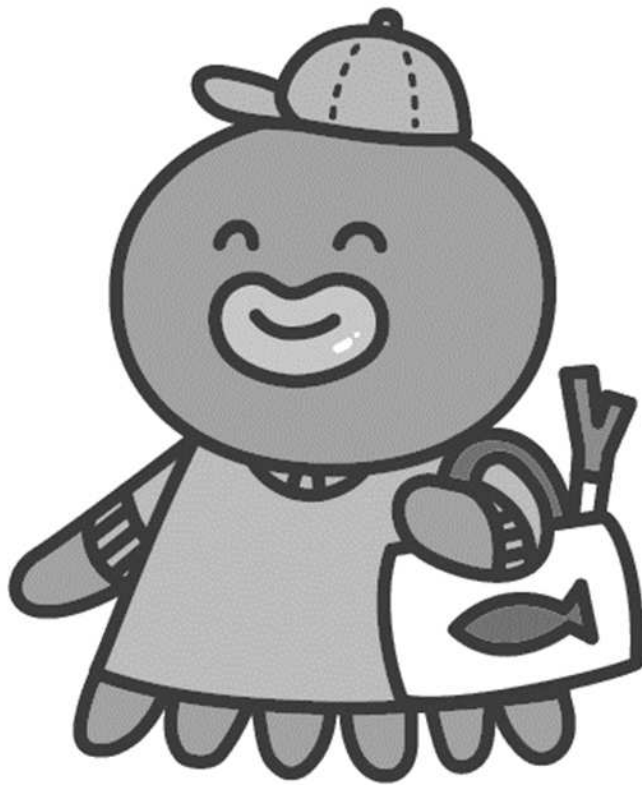
また、生肉類は冷蔵庫内の下部に保管すると安心です。

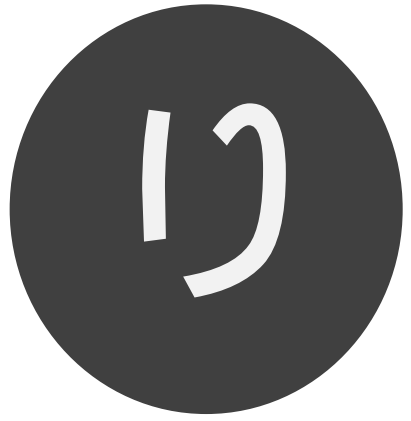


協力者：食品衛生推進員 鈴木 初代  
(すみだ食育goodネット)

り

料理中  
ムダなおしゃべり  
やめましょう





料理中  
りよう  
り  
ちゆう

ムダな  
む  
だ

おしおくり

やめましょ

1点

# 料理中 ムダなおしゃべり やめましょう

鼻の中やのどには、食中毒の原因となる毒素を作り出す黄色ブドウ球菌がいます。ツバと一緒に料理中の食品に混入させないためにも、不要なおしゃべりを控え、必要に応じて、マスクを着用しましょう。

【参考】黄色ブドウ球菌の食中毒  
発症までの時間

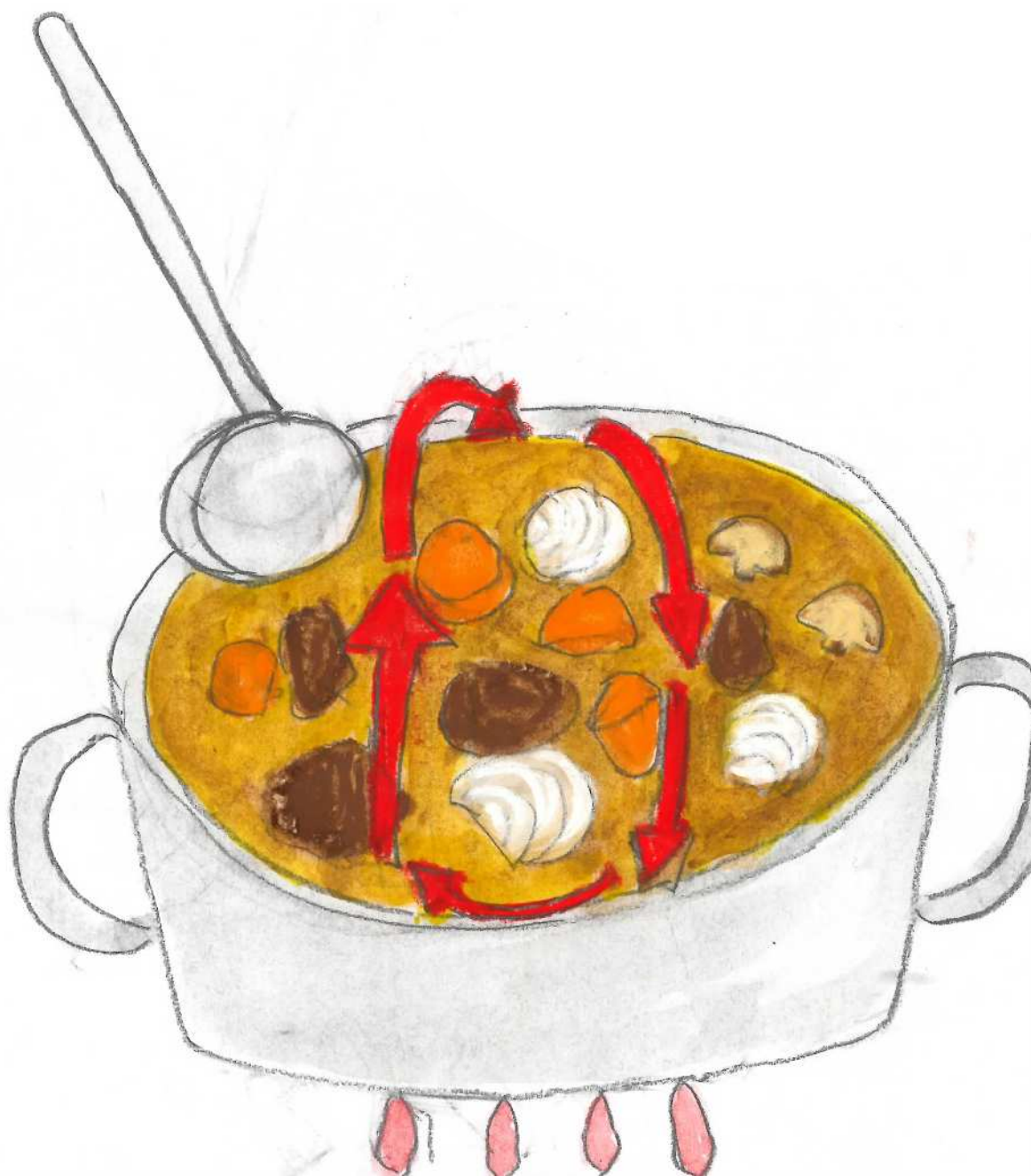
1～5時間（平均3時間）

主な症状

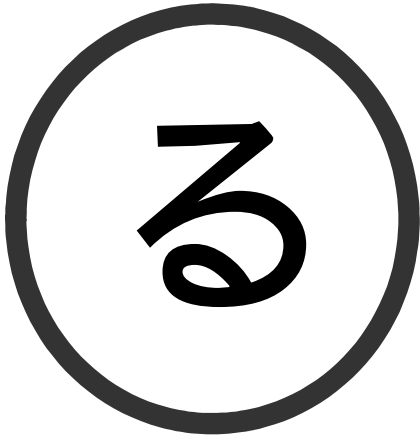
おう吐、腹痛

（下痢と発熱は少ない。）

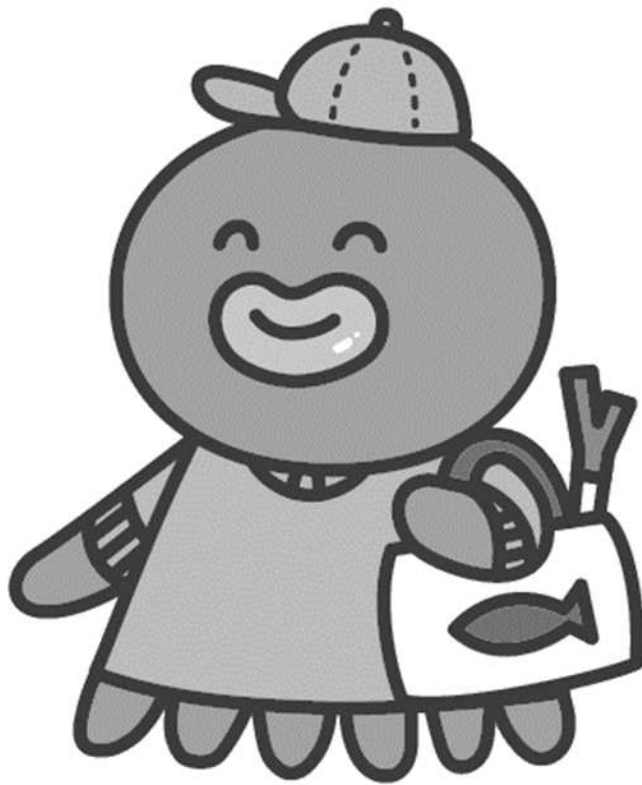




協力者：食品衛生推進員 鈴木 睦雄  
(男の料理教室 すみだ食遊会)



ルールはしっかり  
再加熱！ウエル  
シュ菌の対策を



る

ルールはしっかりと  
再加熱！  
ウエルシユ菌の  
対策を

1点

# ルーはしっかり 再加熱！ ウエルシュ菌の対策を

カレーや煮物などを大量に作り置きすることで、ウエルシュ菌による食中毒が発生しています。ウエルシュ菌は熱に強く、酸素が苦手な菌です。カレーを温め直すときには、空気が入るようによくかき混ぜながら中心部までよく加熱しましょう。

## 【参考】ウエルシュ菌の食中毒

発症までの時間

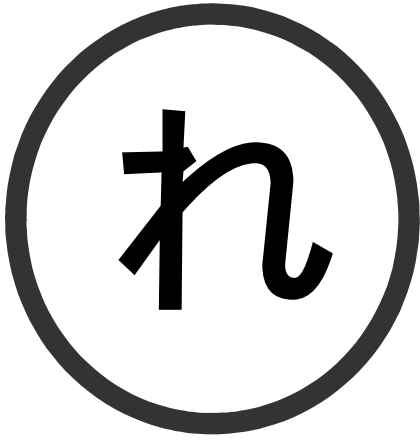
6～8時間（平均3時間）

主な症状

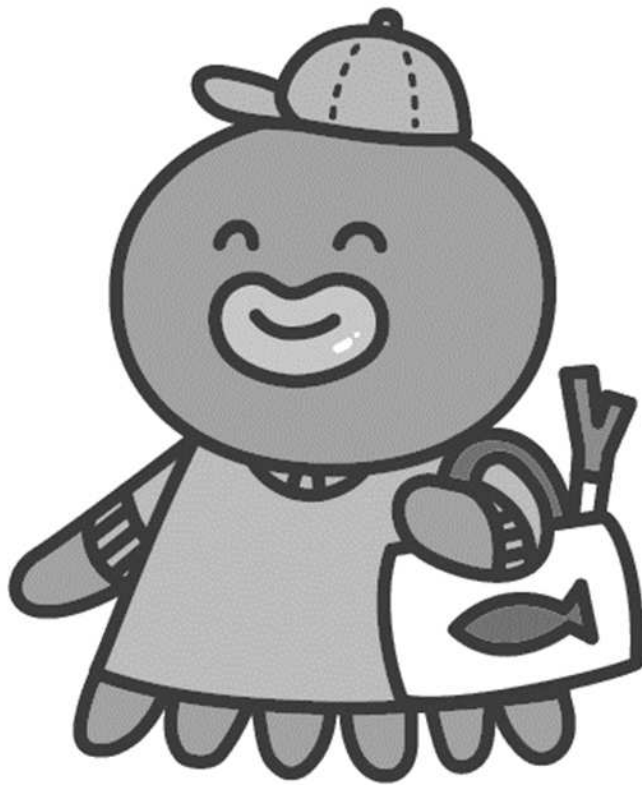
下痢、腹痛（おう吐と発熱は少ない。）



墨田区保健所生活衛生課 作成



冷蔵庫  
詰め込み過ぎは  
やめましょう





冷<sup>れい</sup>蔵<sup>ぞう</sup>庫<sup>こ</sup>  
詰<sup>つ</sup>め込<sup>こ</sup>み過<sup>す</sup>ぎは  
やめましよう

1  
点

# 冷蔵庫 詰め込み過ぎは やめましょう

冷蔵庫に食品を詰め込みすぎると、まんべんなく冷えなくなります。詰め込み過ぎには注意し、食品は冷蔵庫の容量の70%以内にしましょう。

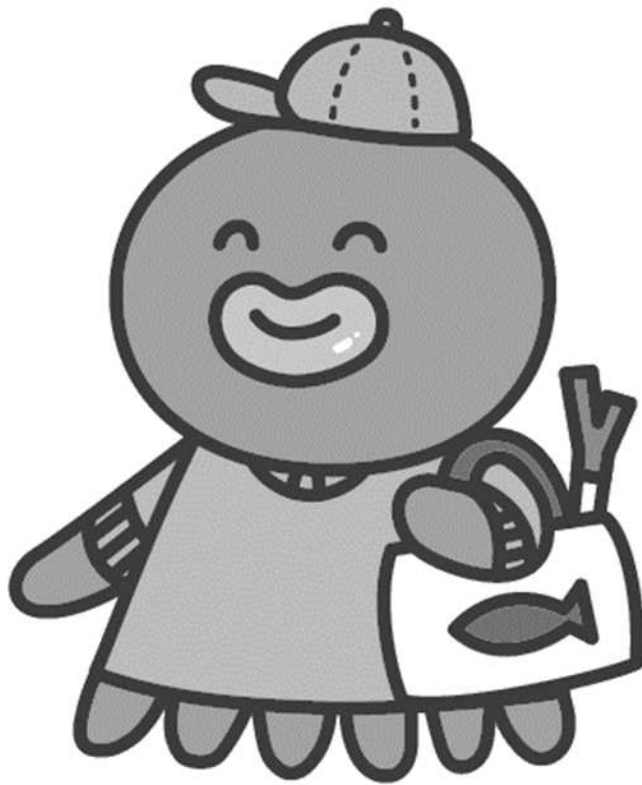




協力者：ベルクス東墨田店  
東墨田二丁目 8 番 1 号

る

ロードライン  
低温を保つ  
限界線



る

限<sup>げん</sup>界<sup>かい</sup>線<sup>せん</sup> 低<sup>てい</sup>温<sup>おん</sup>を<sup>を</sup>保<sup>たも</sup>つ  
ロ<sup>ろ</sup>ード<sup>ど</sup>ラ<sup>ら</sup>イ<sup>い</sup>ン<sup>ん</sup>

1 点

# ロードライン 低温を保つ 限界線

冷蔵・冷凍ショーケースのロードラインとは積荷限界線のことです。この線を越えると吹き出し口からの冷気が十分に行き届かなくなり、適切な温度管理が行えないため、品質管理上好ましくありません。

冷蔵や冷凍が必要な食品を購入する際には、適切に温度管理がされている食品を購入しましょう。