

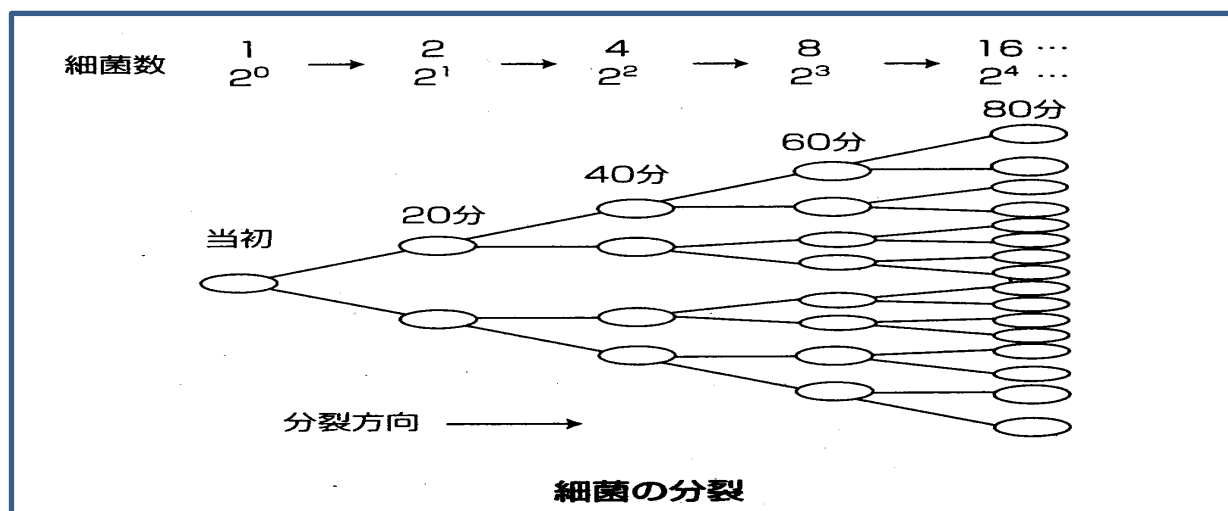


8月は食品衛生月間です！

夏場は細菌が**増殖しやすくなり**、細菌性食中毒の発生が増加します！
食中毒予防の3原則で対策を！！

◎細菌の増殖方法

- 周囲（環境中）の栄養を利用し、細胞分裂により増殖
- 菌体が2分裂して2個の細胞となり、さらにそれぞれ2分裂し、4、8、16・・・と、 n 回分裂後は 2^n 個まで増殖していく



◎細菌が増殖するのは・・・10～60℃

なかでも**30～40℃**が最も速く増殖します。

4℃以下で、多くの細菌は増殖しにくくなりますが、死滅することはありません

冷蔵庫を過信しない！

食中毒予防の三原則

つけない（清潔）

増やさない
(迅速・温度管理)

食中毒菌を

やっつける
(加熱・殺菌)