

# 暑い季節の温度管理

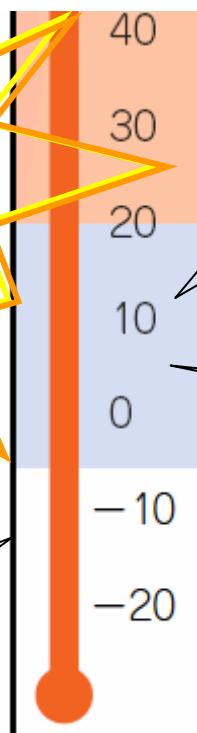
刺身など要冷蔵品購入後はすぐ帰宅し、冷蔵庫に保存しましょう。

お店でもらえる氷などで商品を冷やして持ち帰ることもお薦めです。

食品は適した温度で保存しましょう。

20~50℃は、  
食中毒菌の  
増殖しやすい  
温度です

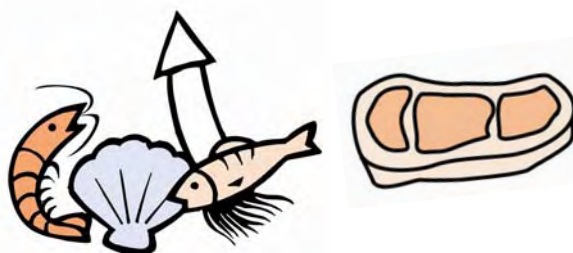
冷凍庫は  
-15℃以下に



野菜・果物は  
10℃前後で保存



冷蔵庫は 10℃以下  
(刺身は 4℃以下)  
に



Q

お刺身に**適した保存温度**  
は何℃？

A

10℃以下、出来れば  
**4℃以下**で保存してく  
ださい。

夏に発生が多い食中毒の  
原因菌「**腸炎ビブリオ**」  
の増殖を抑えられます。



**食べる直前**  
まで低温で  
保存