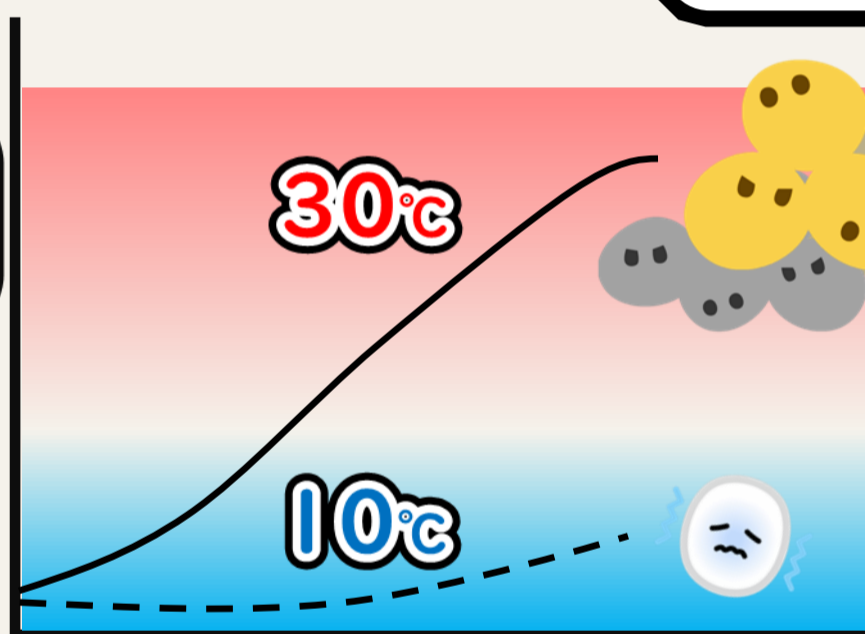


加熱で完成？

温度管理は食べるまで！！



菌数



時間

加熱後、ゆっくり冷ますと
菌が急増することもある。
暖かい時期は、
調理後の温度管理も重要です。

調理後の温度管理 3つのポイント



作ったら**すぐ食べる**



後で食べるなら**すぐ冷ます**



持ち歩くときは**保冷剤**や**保冷バッグ**を活用



コバトン食の安心情報 令和8年
3月号

埼玉県保健医療部 食品安全課 総務・安全推進担当

☎ 048-830-3422 ✉ a3420-07@pref.saitama.lg.jp

安全な食品の保存
について知りたい方へ

冷蔵庫のかしこい使い方
(農林水産省ホームページ)



コバトン
&さいたまっち