

4

調理器具などの衛生

こんな二次汚染に要注意!

細菌に汚染された包丁、まな板、ザルなどの調理器具や手などを介して、細菌が生野菜や調理済食品などにつくことを二次汚染といいます。



1 まな板、包丁、ふきんなどの衛生

まな板、包丁、ふきんは余裕をもった数を用意し、食品別(肉用、魚用、野菜用など)及び上処理、下処理用に使い分けましょう。



食品別に分けておくと便利です

2 消毒方法

調理器具は、まず汚れを落としてから下記の方法で消毒しましょう。また、消毒後は汚れないよう、乾燥した状態で保管しましょう。

区分	温度・濃度	時間	用途
煮沸	100℃前後	5分以上	ふきん、タオル
	80℃前後		まな板、包丁
塩素剤	有効塩素量200ppm	5分以上	まな板、包丁 ふきん、冷蔵庫
消毒用アルコール	70%		まな板、包丁 冷蔵庫、調理台

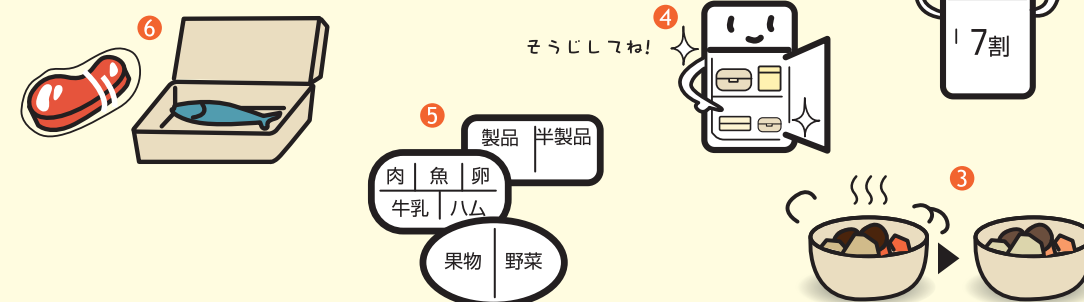


3 冷蔵庫の衛生

1 隔測温度計で庫内温度を毎日確認する。

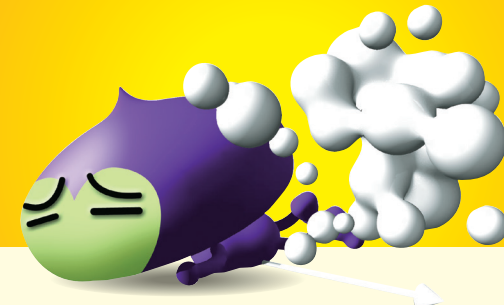
冷蔵 10℃以下 冷凍 -15℃以下 チルド室 4℃以下

- 食品は詰め過ぎない(容量の7割が目安)。
- 温かい食品は冷ましてから。
- 毎週1回くらいは庫内を掃除する。
- 原材料、半製品および製品ごとに区分する。
- 肉や魚はラップ類でつつむか、ふたつきの容器に入れる。



5

食品取扱者の衛生



1 手洗いの基本

作業を始める前、作業の内容を変えた時、用便後など、必要の都度手を洗いましょう。



2 作業開始時のチェック

それぞれの施設にあった点検表を作成して、開始前に点検しましょう。

点検項目		結果
1	下痢や風邪など体調をくずしていませんか	○
2	手指に傷がありませんか(傷のある人は直接食品に触れないこと)	○
3	専用の清潔な作業着、帽子、マスク、履物を着用していますか	○
4	作業着に異物や汚れが付着していませんか	×
5	指輪や時計を外しましたか	
6	つめは短く切っていますか	
7	正しい手洗いをしましたか	



3 健康管理

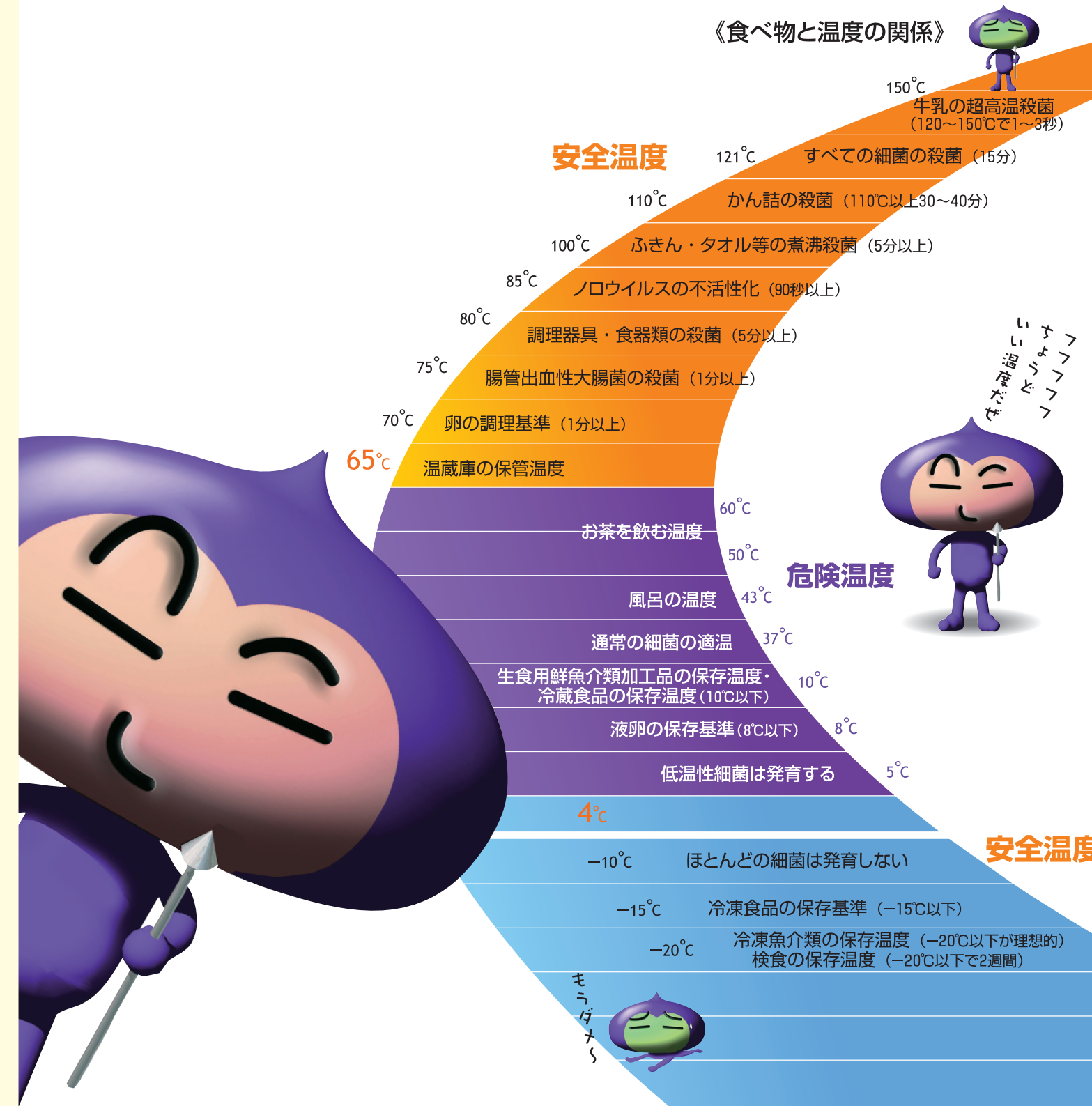
健康であっても、体内に食中毒菌やウイルスをもっていることがあります。定期的に検便を行い、チェックしましょう。(赤痢菌・サルモネラ・腸管出血性大腸菌・ノロウイルスなど) 生肉、生カキの喫食はさげましょう。

4 衛生教育

責任者は、従業員の慣れによる衛生意識の低下を防ぐため、また、新しく採用した従事者の意識を高めるために定期的に衛生教育を行いましょう。
※食品衛生法の一部改正により、食品事業者の責務が明確化されました。製造、販売する食品に関する必要な情報についての記録を作成し、保存するよう努めましょう。

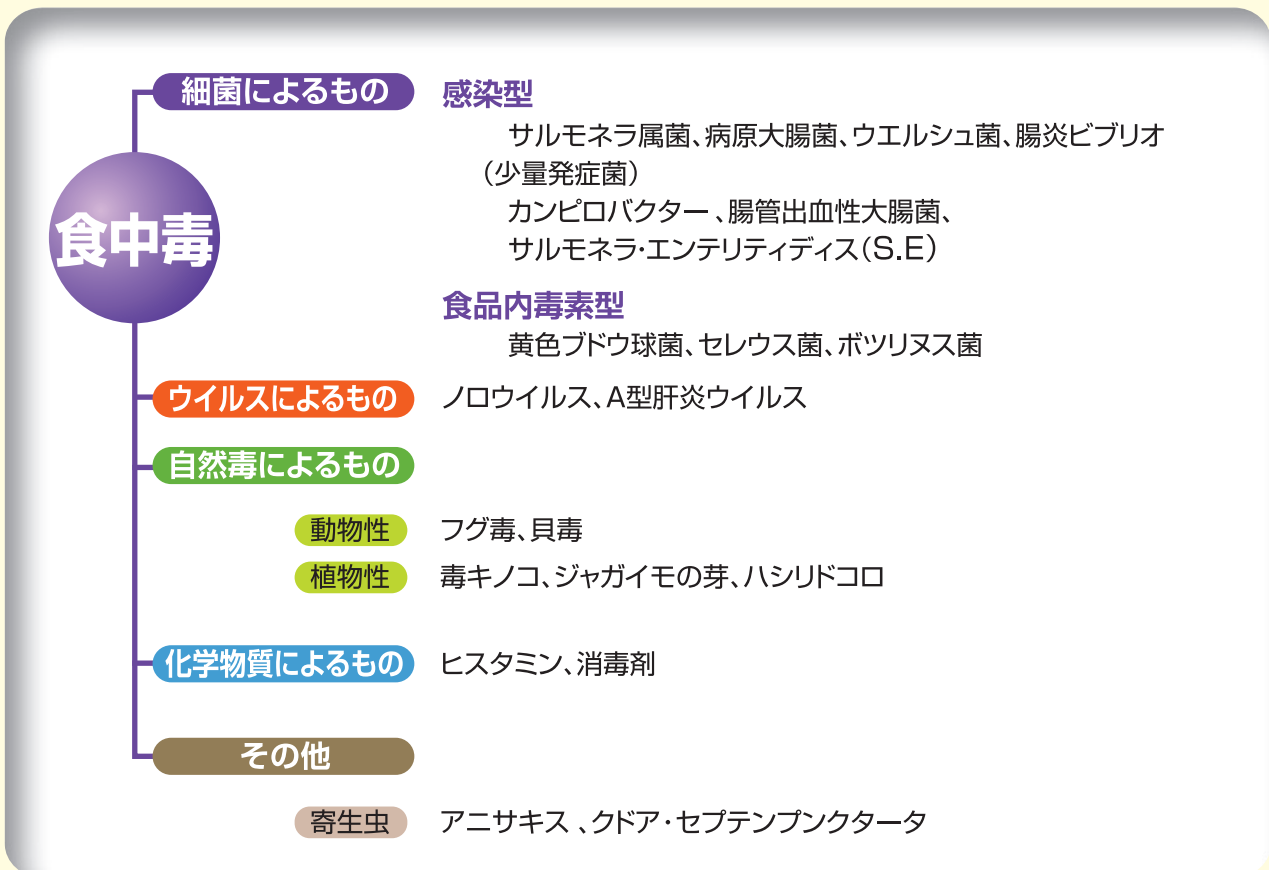
食中毒を防ぐには

食品衛生講習会テキスト



1 食中毒の分類

食中毒を病因物質別に分類し、代表的なものを示しました。



ご存知ですか?

食中毒の原因はこんな所に潜んでいます。

鶏 カンピロバクター サルモネラ属菌	人 黄色ブドウ球菌 ノロウイルス
牛 腸管出血性大腸菌 サルモネラ属菌 カンピロバクター	豚 サルモネラ属菌 カンピロバクター E型肝炎ウイルス
鶏卵 サルモネラ属菌	
穀類 セレウス菌	魚類 腸炎ビブリオ A型肝炎ウイルス ヒスタミン
気密性包装食品 ボツリヌス菌	貝類 腸炎ビブリオ ノロウイルス A型肝炎ウイルス 貝毒

2 細菌性食中毒予防の3原則



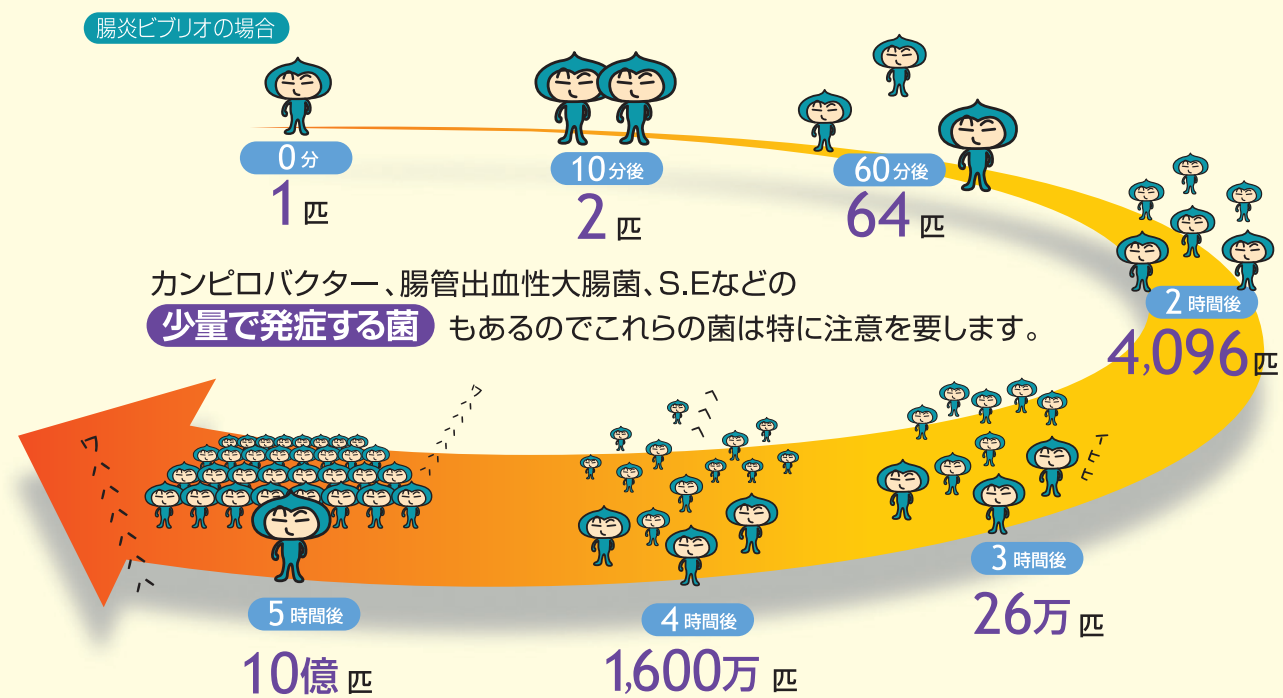
1 細菌をつけない ▶ 清潔

調理場、調理器具、食品取扱者の衛生に心がけましょう。



2 細菌を増やさない ▶ 迅速・温度管理

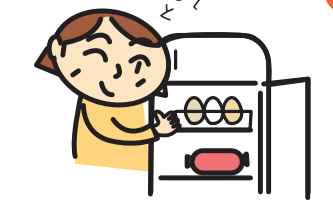
温度、水分、栄養が最適であれば、次のように増えます。



1 食品の表示 (期限・保存の方法など)を確認して購入する。



2 食品の保存温度を守り、冷蔵庫や冷凍庫で保存する。温蔵庫での保存は65℃以上で行う。



3 調理してからできるだけ早く食べる。時間がたちすぎたら思いきって捨てる。



3 細菌をやっつける ▶ 加熱

加熱するときは75℃で1分以上中心部まで行いましょう。一部の食中毒菌(黄色ブドウ球菌、セレウス菌など)は、加熱によって菌が死んでも菌がつくった毒素は分解されず、食中毒をおこすことがありますので取り扱いに注意してください。



※ノロウイルスをやっつけるには、85~90℃で90秒以上の加熱が必要です。

3 調理場の衛生

- 十分な換気を行い、高温多湿をさげましょう。また、温度計を設置し室温を25℃以下に保ちましょう。
- 床の排水をよくし、なるべく乾燥させましょう。また、ドライシステム化を積極的に図りましょう。
- 水はねによる汚染を防ぐため、食品取り扱い中は床面の水洗いはさげましょう。
- 手洗い設備には、石けん、消毒液を補充し、常に使いやすい状態にしておきましょう。
- 食品は決められた場所で衛生的に保管しましょう。また、保管設備は、床面から0.6m以上の高さに設けましょう。
- 洗浄、消毒した食器器具は、戸棚などに収納しましょう。
- 食品への異物混入を防ぐため、私物や掃除用具類などは食品とは別に保管しましょう。
- ハエ、ネズミ、ゴキブリなどの侵入を防ぐため、網戸や排水口の網を設置し、点検・補修しましょう。

