

しっかり衛生管理で 食中毒予防!

食中毒予防には次の**3原則**が有効です

①

つけない

従業員、器具、
他の食品からつけない

- 手洗いの徹底
- 使い捨て手袋を正しく活用
- 肉や魚用の器具とサラダや調理済み用の器具は使い分ける
- 従業員の健康チェックを行い、体調不良者は盛り付けに携わらない



無理はせず、体調不良者が申告しやすい
雰囲気づくりをしましょう

②

ふやさない

その食品に応じた
温度管理

- 冷蔵品は10℃以下、温かいものは65℃以上で保管
- 自然解凍はさけ、冷蔵庫や電子レンジを活用



③

やっつける

加熱する食品は
中心部までしっかり加熱

- 75℃以上 1分間以上



正しい手洗いの方法



1 水洗い



2 石けんで泡立てる



3 手の甲



4 ゆび先と爪



5 ゆびの間



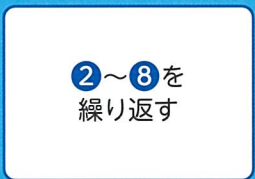
6 親ゆびのつけ根



7 手首



8 石けんと汚れを流す



2～8を
繰り返す



9 水分をふき取る

共用のタオルは使わない!

お肉はしっかり加熱して提供しましょう!

- ・ 令和6年7月～9月に発生した食中毒の**約3割**が**カンピロバクター**によるものです!
- ・ 鶏刺し 鶏たたき 鶏わさ 焼き鳥(生焼け) 原因(疑い含む)が多数報告
- ・ 「新鮮だから安全」ではありません! 食鳥処理後の鶏肉のカンピロバクター汚染率 **67.4%**

食肉を扱うときは次のことに注意しましょう!

生肉用トングで
みんなに配らない!!

- 鶏刺しや生肉を提供しない



- 生肉に触れた手はていねいに洗う

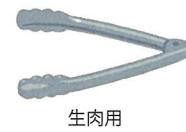


- 中心部まで十分に加熱して提供する(75℃ 1分間以上)



特に鶏肉は、切り目を入れたり、薄切りにするなど、工夫して中心部までよく火を通す

- 焼肉では、生肉の取り箸と食べる箸を区分する



生肉用

焼き上がり用

※イノシシやシカなどの野生鳥獣では、家畜のように管理されていないことから、生食するのはさらに危険です。
※ハンバーグなどの生のひき肉を使ったメニューは、ひき肉に付着した病原体が中心部まで入ってしまうため、しっかりと火を通しましょう。

HACCPに沿った衛生管理に取り組みましょう！

令和3年6月から原則、全ての食品等事業者がHACCPに沿った衛生管理が必要となりました。HACCPは安全な食品を製造するための衛生管理方法です。食中毒を予防するためにも取り組みましょう。



◀県HP
二次元バーコード

作成方法について
解説しています

① 衛生管理計画の作成

➡どのように衛生管理を行うか、計画を立てます

② 衛生管理の実施

➡計画に基づいて衛生管理を実施します

③ 記録・確認

➡実施した結果を記録に残します

いつもより多い注文を受注するときは要注意！

近年、いつもより多い注文を受けたために、食中毒となったと疑われる事例が発生しています。いつもより多い注文の受注を検討している場合、以下のチェック項目を確認し、対策を講じましょう。また、十分な対策を講ずることが困難な場合は、勇気をもって注文を断りましょう。

十分な加熱ができますか？（中心温度75℃で1分以上）

☐	焼く 揚げる 炒める	○いつもと同じ火の通り加減を確認しましょう！ ※一度に大量に調理すると温度が十分に上がらないことがあります
☐	煮る	○十分にかき混ぜながら中心部まで加熱しましょう！

速やかに放冷・冷却・保管ができますか？（2時間以内に21℃以下）

☐	時間	○調理時間、提供までの時間が変わらないように手順を見直しましょう！
☐	環境	○放冷する場所は、温度25℃以下、湿度80%以下にしましょう！
☐	冷蔵庫	○冷蔵庫の温度を10℃以下にしましょう！

いつもと違う作業をしますか？

☐	モノ	○検品の手順や受入れの基準を決めて納品時にしっかり確認しましょう！
☐	ヒト	○臨時で雇う従業員へ事前に衛生教育を行いましょう！ ○適切なタイミングでの手洗いを遵守しましょう！
☐	場所	○調理室内で作業を完結できるように作業工程を工夫しましょう！ ○変更した作業工程や動線に問題がないことを製造開始前に確認しましょう！ ○施設、作業場所の適切なタイミングでの洗浄・消毒を遵守しましょう！