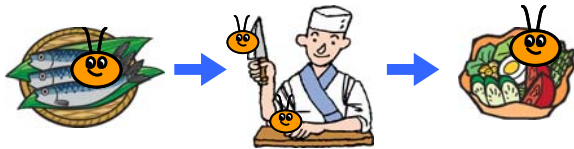


ACAnews

【食中毒予防の三原則】

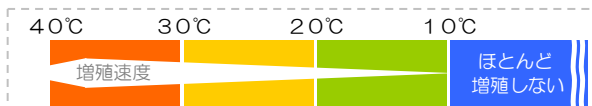
●つけない（清潔・洗浄）

食中毒を起こす細菌は肉・魚などの食材に付いていることがあります。この食中毒菌が手指や調理器具を介して他の食品を汚染し、食中毒となることがあります。手指と調理器具はきちんと洗浄して二次汚染を防ぎましょう。



●増やさない（迅速・冷却）

食品についた菌は時間の経過とともに増えるので迅速に調理し、調理後は早く食べることが大切です。細菌は通常 10℃以下では増えにくくなるので、食品を使った後は速やかに冷蔵庫に保存しましょう。



●やっつける（加熱・殺菌）

一般的に、食中毒を起こす細菌は熱に弱く、加熱は最も効果的な殺菌方法です。しかしながら、加熱が不十分で食中毒菌が生き残り、食中毒が発生するケースがありますので、十分な加熱調理を行いましょう。また、調理器具は洗浄後、熱湯・塩素剤などで消毒することが大切です。

※出展元：厚生労働省、大量調理施設マニュアル、政府広報オンライン

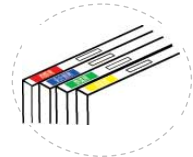
☑ 手洗い

食品を取扱う前後はよく手を洗いましょう。



☑ 調理器具の洗浄

使った調理器具・食器はきちんと洗浄して二次汚染を防ぎましょう。包丁・まな板は食品ごとに使い分けるのがベストです。



☑ 食材管理温度の徹底

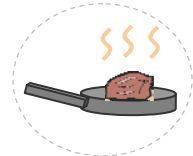
食品を使った後は速やかに冷蔵庫に保存しましょう。



☑ 十分な加熱調理

中心温度 75℃で 1 分以上加熱しましょう。

※ノロウイルス汚染の恐れがある食品は 85℃で 1 分以上



☑ 調理器具の衛生管理

洗浄後の調理器具は除菌しましょう。

