

食品衛生管理 のポイント



入荷・保管

●食材

- 入荷時に検品し、受入日を記入して適温で保管する。
- 食材の種類毎に保管場所を定め、床に直置きしない。
- 先入れ先出しを徹底する。

●冷蔵・冷凍保管

- 定期的に温度を確認し記録する。

調理・保存

●調理・保存

- 食材を扱う前に、必ず手を洗う。
- 野菜は流水で十分に洗ってから調理する。
- 魚介類は真水で十分に洗う。
- 加熱調理は、75℃で1分以上保持する。

●調理器具

- まな板・包丁は、肉・魚・野菜・仕上げ 等の食材、作業用途ごとに使い分ける。

●保存

- 10℃以下または65℃以上で保存する。

調理従事者

●身だしなみ

- 衛生的な手洗いを励行する。
- 調理に不要な装飾品などは外す。
- 爪は、短く切り、マニキュアはつけない。
- 清潔な作業衣を着用する。

●自己管理

- 下痢や手に傷がある時は、調理に従事しない。
- 検便は定期的に行う。

忘れないで！
身近に潜むリスク！



無理な調理
作り置き
加熱不良
生食
器具の混同

食品を取り扱う際に、忘れてはいけない
リスクがあります。

例えば、加熱という殺菌工程がない肉類
の生食は、原材料が汚染されている可能
性が高く非常に危険です。



二次汚染の防止

調理前や作業が変わるときは、十分に
手を洗い、生肉や、生魚の汚染が器具を通
じて調理済みの食品を汚染しないよう、ま
な板や包丁の使い分けを行ってください。

お問い合わせ先

大津市保健所衛生課
食品衛生グループ

Tel:077-522-8427 Fax:077-525-6161
e-mail:otsu1441@city.otsu.lg.jp

営業者のための

食品衛生 ハンドブック

食中毒
予防編



安全な食品を提供することは、
食品事業者の責務です。

正しい知識を身につけて、常に
消費者の皆さんに安心していただ
ける食品を提供してください。

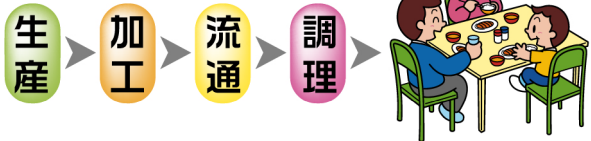
主役はあなたです！



大津市保健所

食品の安全を考える

喫食



食品は生産、加工、流通、調理、喫食の全ての過程で、衛生的に取り扱われないと『安全』な食品が『危険』な食品に変わってしまい、健康危害が発生するおそれがあります。

食中毒とは？

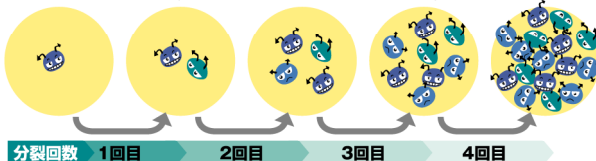


食品を食べたことが原因で発生する主に消化器症状を呈する疾患の総称で、多くの場合病原性微生物による食品汚染が原因となります。

※新鮮な食品であっても、食中毒菌に汚染されていることがあります。また、汚染されていても、味・におい・外観に変化がないため人の感覚で判断することは不可能です。

少しぐらい大丈夫？ その油断が食中毒の原因！

細菌の増殖は倍数分裂で爆発的に増えるので、時間の経過に伴いリスクが一気に高まります。



※増殖が速い細菌では、条件が整うと、およそ10分に1回の分裂を繰り返しながら増殖します。つまり1個の細菌が1時間後には64個に、2時間後には4096個にそして3時間後には実に26万個を超えてしまうということです。

おもな食中毒原因微生物

はその原因に食肉類の生食が関与することが多い。

名 称	特 徴	原因食品	予防のポイント
ノロウイルス	冬場に多く発生する感染力が非常に強いウイルス。 近年、感染者からの二次汚染による発生が多い。	●感染した人の手指を介して汚染した食品 ●二枚貝(特にカキ) ※鮮度は関係ない	●調理時の手洗い励行 ●加熱の徹底(85℃・1分以上) ●二枚貝類の生食提供自粛 ●体調不良時の調理の自粛
カンピロバクター	牛、豚及び鶏の腸管内に高確率で存在する。 少ない菌量で発症。 鶏肉の生食による食中毒が多い。	●食肉類や鶏肉の生食 ※生レバー、鶏刺 ●バーベキューや焼き肉の加熱不足	●食肉類の生食提供自粛 ●食肉類からの二次汚染防止 ●加熱調理の徹底 ●器具類の消毒の徹底
サルモネラ	牛、豚及び鶏の内臓に生息しており、卵に付着していることもある。	●食肉類や鶏肉の生食 ※自家製マヨネーズ ●卵を使用した食品 ●動物からの二次汚染	●卵は冷蔵保存し、割り置きはしない ●卵や肉類は十分に加熱 ●施設の昆虫やネズミの駆除
黄色ブドウ球菌	化膿した傷や、ニキビ、髪の毛など人体に存在しており、増殖する際に耐熱性の毒素を産生する。	●手指を介して汚染された食品 ※おにぎり、おはぎ ●弁当、和菓子など	●調理時の手洗い励行 ●手指に傷・手荒れがあるとき素手で食品を触らない ●調理済食品は10℃以下保存
腸炎ビブリオ	非常に増殖速度が速い。 海水温が上がる夏場に漁獲された魚介類には高頻度で付着している。	●魚介類の刺身や寿司 ●魚介類を扱った器具等からの二次汚染を受けた食品	●魚介類は調理前に流水洗浄 ●魚介類を扱った器具類の洗浄・消毒の徹底 ●魚介類は5℃以下で保存
病原大腸菌	非常に少量の汚染で発症する。 環境中にも存在し、動物の糞便や食肉類が汚染源となる。	●牛刺し、鶏刺し、生レバー、ユッケ等 ●動物の糞便に汚染された飲料水や食品	●調理時の手洗い励行 ●食肉類の生食提供の自粛 ●加熱調理の徹底 ●器具類の洗浄・消毒の徹底
ウエルシュ菌	自然環境中に広く存在しており、熱に強い芽胞を形成するので加熱しても死滅しない。	●カレー、スープ、煮物等の加熱食品 ●大量調理された仕出しや弁当	●食品を保存する際は速やかに冷却し、冷蔵庫に保管 ●一度に大量調理は行わない ●加熱を過信しない
セレウス	芽胞を形成し加熱調理後も生き残る。 調理後放置することにより増殖し毒素を作る。	●米飯、焼飯、スパゲティ等の米穀を原料とする食品	●速やかに冷却、冷蔵庫保管 ●米飯や麺類は速やかに消費 ●土付き野菜の洗浄徹底 ●加熱を過信しない