

## 食中毒予防の4原則、第3、4原則「付けない」「増やさない」

食中毒予防原則の4原則は「持ち込まない」「殺菌する」「付けない」「増やさない」です。前号に続いて第3「微生物を付けない」第4の「増やさない」を取り上げます。

### 食品に病原微生物を付けないためのポイント

#### 【調理器具の洗浄・消毒】

なぜ？調理器具の洗浄・消毒を徹底するのか！

細菌やウイルスは目に見えないので、見た目だけの綺麗さでは安心できません。食器やまな板・包丁・ボール・ザルなどの調理器具やふきんは洗浄を徹底し、熱湯や消毒薬で消毒・殺菌します。自動洗浄器や食器消毒保管庫も有効です。調理器具は使用前のアルコール噴霧を順守してください。



#### 【二次汚染の防止対策】

なぜ？二次汚染の防止を徹底するのか！

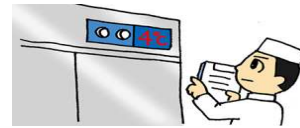
十分に加熱された調理済み食品はそのままの状態でお客様に提供されます。お客様に提供するまでは他からの汚染を受けてはいけません。それを徹底するのが二次汚染の防止です。そのためには●調理器具類の色別使い分けの徹底●食材・調理済み食品の温度管理など衛生的保管の徹底●作業場の整理・整頓、清潔の保持を確認してください。汚れのひどいところは特別清掃を実施してください。

### 病原微生物を増やさないためのポイント

#### 【冷蔵庫の温度管理】

なぜ？冷蔵庫の温度管理を徹底するのか！

冷蔵庫は4℃、冷凍庫は-20℃を確認していますか。この温度帯で保管していればほとんどの細菌は増えることができません。表示されている温度が正確かどうか定期的にデジタル温度計などで冷蔵庫の温度表示を確認してください。基準温度逸脱をした際は記録欄に記録してください。



#### 【調理済み食品の衛生管理】

なぜ？調理済み食品の温度管理を徹底するのか！

調理済み食品も無菌ではありません。できるだけお客様に早く食べていただくことによって細菌性の食中毒を防ぐことができます。通常は2時間以内にお客様に提供するようにし、提供までに30分以上かかる場合は冷たいものは10℃で、温かいものは65℃以上で保管するようにします。これによって菌の増加を抑えることができます。

#### 【原材料の温度管理】

なぜ？原材料の温度管理を徹底するのか！

納品された原材料をいつまでも放置していると菌が増えてしまいます。増えた菌は殺菌するのに時間がかかり、腐敗が進む場合があります。調理加工前の食材も納品後、直ちに冷蔵庫に保管するなど温度管理を徹底することが重要です。

以上のことを確実にを行い食中毒は絶対に起こさないようにしましょう。

●食品と温度の関係

