

食中毒を防ごう!



事業者のみなさんには、**安全な食品を提供する責任**があります。食中毒を起こすことは、お店や会社の信用に関わるだけでなく、利用者の生命を危険にさらす恐れがあります。食中毒を起こす微生物の特徴や予防方法を良く知って、食中毒を防ぎましょう。

～調理従事者の方が心がけるポイント～

その1 健康管理と身だしなみ

- 自分が食中毒を起こす微生物に感染しないことも大切です。日常生活でも手洗いを徹底し、食生活に気をつけてください。
- 下痢やおう吐などの症状があるときには、直接食品を取り扱う作業は避けて!
- 清潔な作業着、帽子、マスクを身につけ、トイレなど調理場の外へ出るときは着替えをお忘れなく。



その2 手を洗いましょう

- 調理の前やトイレの後だけでなく、生肉や生魚に触った後や盛り付け作業前などにも必ず手を洗ってください。
- 手を洗うときは十分に時間をかけ、ていねいに洗いましょう。
二度洗いすると、より効果が高まります。

その3 清潔な器具を使い、清潔な施設で調理

- 調理器具は使用後に十分に洗浄し、熱湯や塩素系漂白剤などで消毒する必要があります。調理台や流しなどの設備も同様です。
- 包丁・まな板は肉用・魚用・野菜用・加熱済み食品用等で使い分けてください。

その4 食品は菌を増やさない温度で保存

- 下処理した食品や加熱調理後の食品は、室温で放置せず10℃以下または65℃以上で保存すること! 生鮮食品と加熱調理した食品は分けて保存します。

その5 中心部までしっかり加熱

- 食中毒を起こす微生物のほとんどは、加熱により死滅させることができます。加熱調理するときは、中心部まで確実に火を通してください。



(公財) 群馬県生活衛生営業指導センター

〒371-0025 群馬県前橋市紅雲町1-7-12 群馬県住宅供給公社ビル4階
TEL 027-224-1809 FAX 027-224-1610 <http://www.tohgoku.or.jp/~seiei>