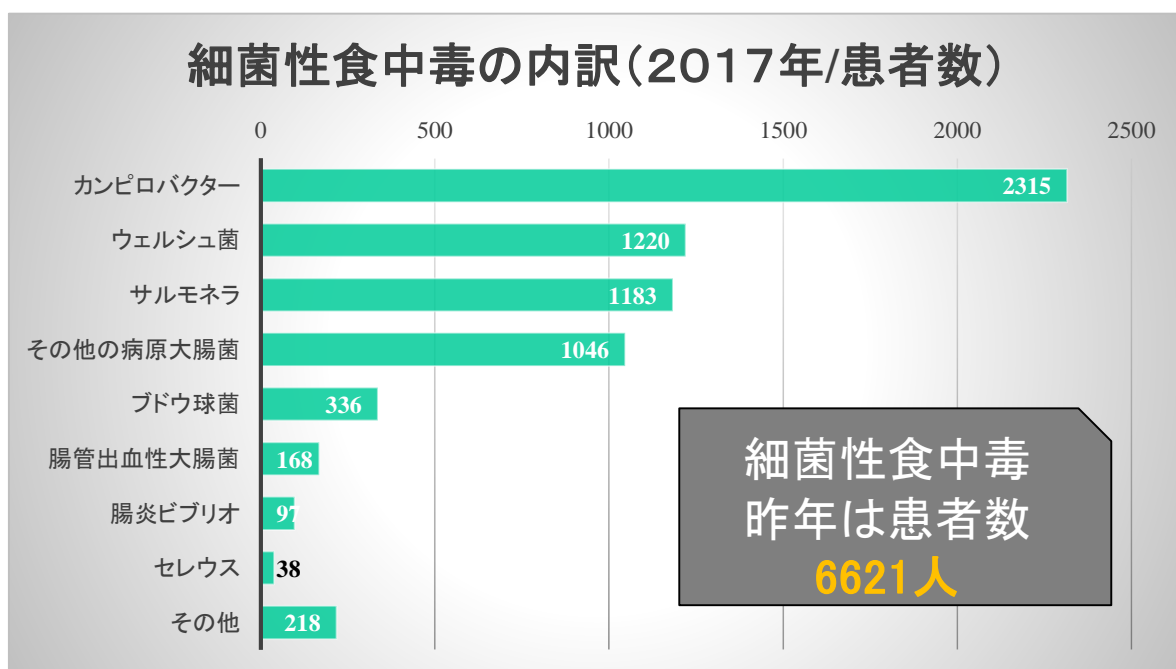
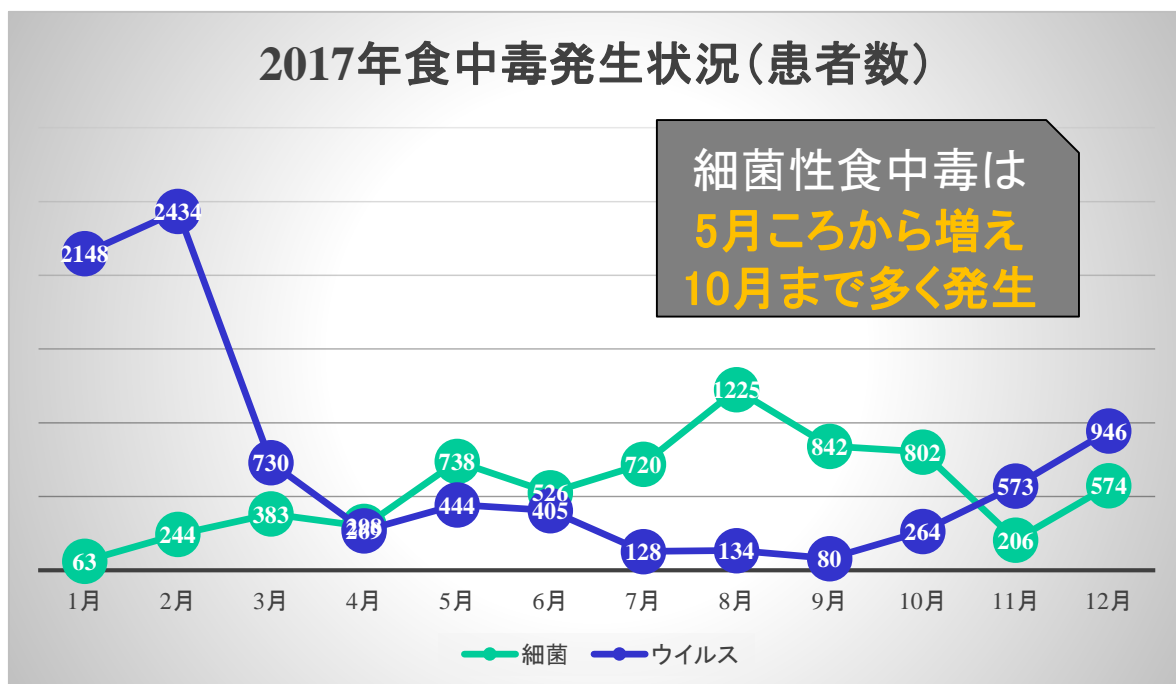


## 夏場の食中毒対策

### 1. 2017年の食中毒発生状況

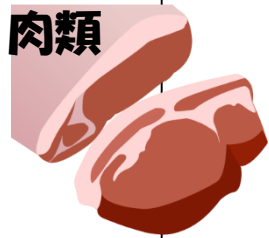


サルモネラ1個が2個に分裂する時間

5°C⇒2.6日 10°C⇒20時間 35°C⇒23分

気温が高くなると、低温に比べて非常に速いスピードで増殖

## 2. 食材別の食中毒防止対策

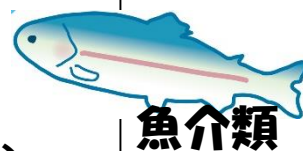


カンピロバクター・サルモネラ・腸管出血性大腸菌などに汚染されているリスクが高い食材  
⇒ **中心部部分までの十分な加熱調理**が重要  
(75℃1分間以上)

調理過程での二次汚染による食中毒が多い

⇒ 魚介類は水道水でよく洗う

魚介類に使用するまな板・包丁などは専用とし、  
使用後は**洗浄・消毒**をしっかりと行う



魚介類

### 野菜類

札幌で発生した『白菜きりづけ』等死者がでる事例もある  
⇒ 流水で十分に洗浄、特に高齢者などに非加熱で提供  
の場合は、次亜塩素酸ナトリウムなどによる**殺菌を徹底**

加熱していても安心できないウェルシュ菌等の対策が必要

⇒ 加熱調理後は**室温放置せず**、10℃以下または65℃以上で衛生的に保管し、速やかに提供  
冷却の場合は小分けし、**急冷し冷蔵または冷凍で保管**



加熱調理品

## 3. 食中毒予防三原則

### つけない

- ・手洗いの徹底
- ・調理器具は肉・魚など用途区分
- ・器具類の洗浄、消毒の徹底
- ・冷蔵庫内棚割徹底
- ・納入時の検品徹底
- ・体調管理の徹底

### 増やさない

- ・温度管理の徹底
- ・冷蔵庫は整理整頓
- ・冷蔵庫の温度記録
- ・加熱後は迅速に提供
- ・加熱後保管する時は小分けし迅速に冷却

### やっつける

- ・食品の中心部が75℃1分間以上加熱  
(ノロウイルスは85～90℃90秒間)