

家庭でできる食中毒予防の6つのポイント

夏休みお菓子工場見学ツアー

～JAXAの方からお話をきいて、宇宙食を作る技(ハサップ)を学ぶ!～

於:カバヤ食品株式会社岡山工場



平成27年7月27日(月)
岡山市保健所衛生課
食品衛生係 保田 亮一

家庭での衛生管理

食中毒は飲食店の食事が原因で起こっていると思われがちですが、毎日食べている家庭での食事でも発生しています。



今日は家庭での食事作りをチェックしてみましょう。

家庭でできることをチェックしてみましょう!

①食品の購入



②家庭での保存



⑥残った食品



食中毒予防の
ポイントは
6つです。



③下準備

⑤食事



④調理

ポイント1 食品の購入 ①

•肉、魚、野菜などの生鮮食品は新鮮なものを購入しましょう。



•消費期限などの表示をチェックしましょう。



ポイント1 食品の購入 ②

•肉・魚はそれぞれ分けて包みましょう。

(できれば保冷剤(氷)などと一緒に)



•寄り道しないでまっすぐ帰りましょう。



ポイント2 家庭での保存 ①

•帰ったらすぐに冷蔵庫に入れましょう。

(入れるのは7割程度です。)

•冷蔵庫は10℃以下に、冷凍庫は、-15℃以下に維持しましょう。

•肉・魚は汁がもれないよう包んで保存しましょう。



ポイント2 家庭での保存 ②



- 肉、魚、卵などを取り扱う時は、取り扱う前と後に必ず手指を洗いましょう。
- 停電中に庫内温度に影響を与える扉の開閉は控えましょう。

ポイント3 下準備 ①

- ごみはこまめに捨てましょう。
- タオルやふきんは清潔なものに交換しましょう。
- 井戸水を使っていたら水質に注意しましょう。
- こまめに手を洗いましょう。
- 包丁などの器具、ふきんは洗って消毒しましょう。



ポイント3 下準備 ②



- 肉、魚は生で食べるものから離しましょう。
- 肉、魚を切ったら洗って熱湯をかけておきましょう。
- 野菜をよく洗いましょう。
- 冷凍食品の解凍は冷蔵庫で行いましょう。

ポイント4 調理 ①

- 台所は清潔にしましょう。
- 作業前には手を洗いましょう。
- 加熱は十分にいきましょう。(めやすは、中心部分の温度が75℃で1分以上です。)



ポイント4 調理 ②

- 調理を途中で止めたら、食品は冷蔵庫へ入れましょう。
- 再び調理をするときは、十分に加熱しましょう。
- 電子レンジを使うときは、均一に加熱されるようにしましょう。



ポイント5 食事 ①

- 食事の前に手を洗いましょう。
- 盛り付けは清潔な器具、食器を使いましょう。



ポイント5 食事 ②

- 温かく食べる料理は常に温かく、冷やして食べる料理は常に冷たくしておきましょう。
(めやすは、暖かい料理は65℃以上、冷やして食べる料理は10℃以下です。)
- 長時間室温に放置しないようにしましょう。



ポイント6 残った食品 ①

- 作業前に手を洗いましょう。
- 手洗い後、清潔な器具、容器で保存しましょう。
- 早く冷えるように小分けしましょう。

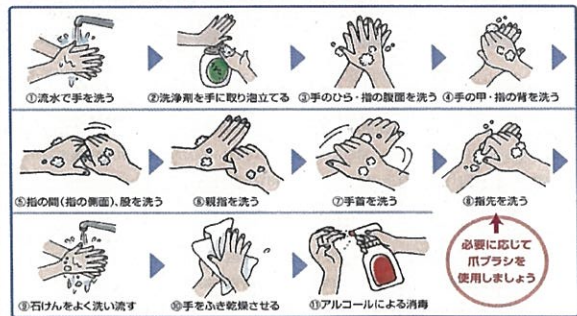


ポイント6 残った食品 ②

- 時間が経ち過ぎたり、ちょっとでも怪しいと思ったら、思い切って捨てましょう。
- 温めなおすときは、十分に加熱しましょう。
(めやすは75℃以上です。)



基本的な手洗いの手順について



公益社団法人日本食品衛生協会「ノロウイルス食中毒・感染症から守る!!」より
②から⑩までの手順をくり返して2回行うとより効果的です

ご清聴ありがとうございました。

