

食中毒ニュース

NO.3 平成 26 年 7 月 4 日

食中毒細菌は夏場が大好き

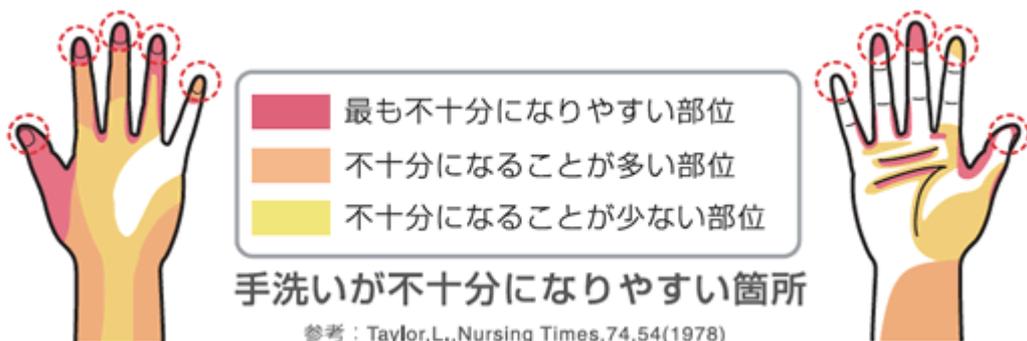
梅雨に入り湿度・気温が高くなり、ジメジメした毎日が続いていきますね。梅雨～9月にかけての高温多湿の状態は細菌がもたらす食中毒が多く発生します。食中毒の原因となる細菌が食品に感染しても、匂いや味、見た目は変わりません。食中毒に感染すると、嘔吐・下痢・発熱・腹痛などの症状がでます。夏は脱水症状も一緒に起こることがあります。

食中毒予防の三原則

菌を **付けない** **増やさない** **殺す**

① 菌を付けない

基本は手洗いです。始業時、トイレに行った後、生の肉・魚・卵を扱った後は、石鹸をつけた手洗いを2回繰り返し行いましょう。



② 菌を増やさない

食中毒菌は室温状態(10~40℃)のとき、急速に増殖するので、食品の室温放置は絶対に止めましょう。菌によっては8~10分で2倍に増殖するものもあります。使わない食材は速やかにラップなど蓋をして冷蔵庫へ入れましょう。冷凍食品の解凍は、冷蔵庫で行いましょう。

③ 菌を殺す

加熱する食品は中心温度85℃1分以上を守りましょう。調理器具は定期的に漂白剤で消毒するか、煮沸消毒を5分以上しましょう。

※熱湯消毒(熱湯を調理器具にかけること)は効果がありません。表面温度が十分に上がらずかえって菌が増殖しやすい環境になります。



よく、食べ物を食べることができるか判断するときに「くんくん」と匂いをかぎませんか？それは「腐っているか」は分かりますが、「食中毒」は分かりません。食中毒が発生すると、保健所が立ち入り、場合によっては業務停止処分になります。数年前の「ユッケの集団食中毒事件」を覚えていますか？食中毒を起こすと最悪、死に至ることもあります。

食中毒予防の三原則は基本です。毎日当たり前の作業です。お客様に安全安心の料理を提供するために厳守してください。

厨房内はこれからどんどん暑くなります。体調管理に気をつけて、水分補給をこまめに行ってください。

