

うちなあ～

# 沖縄食め衛生トピックス

## 夏本番！！あなたのお弁当は大丈夫？

今回のテーマは「お弁当の食中毒にご用心！」（1）

### ポイント

- ① 調理従事者の健康管理
- ② 調理場に見合った製造量
- ③ 調理工程における加熱殺菌、除菌
- ④ 調理後の保管・運搬の温度管理
- ⑤ 提供する際の注意喚起

### ① お腹ゴロゴロ！？吐いた！？傷から膿が！？

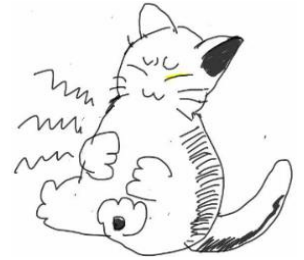
食中毒菌混入の危険大！（便、吐物、膿から混入）  
混入防止と調理従事前の健康確認をお願いします。



### ② 無計画な「大量調理」でキャパオーバー！？

調理の時間や温度の管理に無理がありませんか？

人数、調理スペース、販売量に合わせて仕入れ・仕込み量を調整し、無理のない調理・製造スケジュールを立てましょう。



### ③ 火は十分通ってる？ 殺菌・除菌できてる？

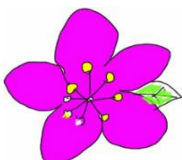
加熱調理食品（肉、魚、一部の野菜など）

毎年、加熱不十分な鶏肉で食中毒が起こっています。殺菌は  
中心部が75℃以上&1分以上（ノロウイルスは85℃以上&90秒以上）で。

非加熱調理食品（サラダ、デザートなど）

食中毒菌による汚染リスクが高いです（加熱しない原材料、調理器具）。  
原材料を「湯通し」や次亜塩素酸ナトリウムなどで除菌しましょう。

Vol.2は④調理後の保管・運搬の温度管理、⑤提供する際の注意喚起です！



あとがき：暑くてジメジメした毎日が続きます。細菌性等の食中毒リスクが高くなる時期でもありますので、より一層衛生管理に努めて参りましょう！（出典：「大量調理施設衛生管理マニュアル」）

