



うちなゝ〜

沖縄食め衛生トピックス

公式HPで詳細を掲載中！

令和5年12月号 中保広Vol.4



テーマ：手袋でつい触ってしまう汚染源！！ 「見えないけれど、菌、ウイルスはいろんなところに」

カンピロバクター菌

(未加熱、未殺菌)

空气中：大腸菌群 カビ



鶏肉



豚肉



野菜



牛肉

大腸菌

サルモネラ属菌

セレウス菌

土壌中：
ウェルシュ菌
ポツリヌス菌
土壌菌



黄色ブドウ球菌



ノロウイルス



魚

牡蠣

腸炎ビブリオ菌

手袋をしていれば最強！……本当にそれでいいんですか？

手袋をして盛付を行った調理品等から、大腸菌群や黄色ブドウ球菌が検出されています。

手洗いをせずに手袋を取り出した際、手の汚れが手袋の外側についてしまいます。

肉に触った後、同じ手袋で野菜を触るなどすると食中毒菌が付着してしまいます。

知らぬ間に手袋が汚染されていること、あなたは気づいていますか？



調理器具（他の調理で使用）



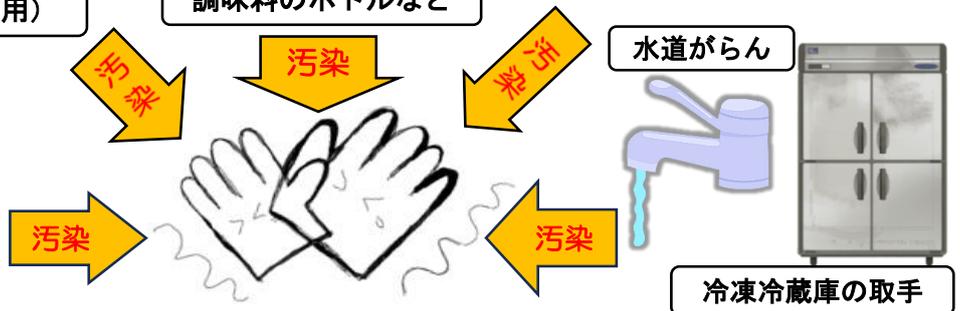
調味料のボトルなど



扉・ドアノブ



レジスター・お金



手袋をつける前に手洗い・消毒！！ 手袋を過信しない！！ 調理・盛付け時に違う物に触る時は手袋を替える！



あとがき・出典等：令和4年国内発生の原因食品判明の細菌・ウイルス性食中毒157件のうち27件が弁当でした。飲食店に比べ弁当は食べるまでの時間が長くなってしまいますので、一つの対策として盛付け時に食品を汚染させないよう手袋の適正な使用を心がけましょう。

(出典：厚生労働省食中毒統計資料)

