



まだまだ暑い日が続きます

温度管理にご注意を！！



夏の終わりが近づいてきていますね・・・

しかし！暑い日はまだ続くので油断は大敵です！

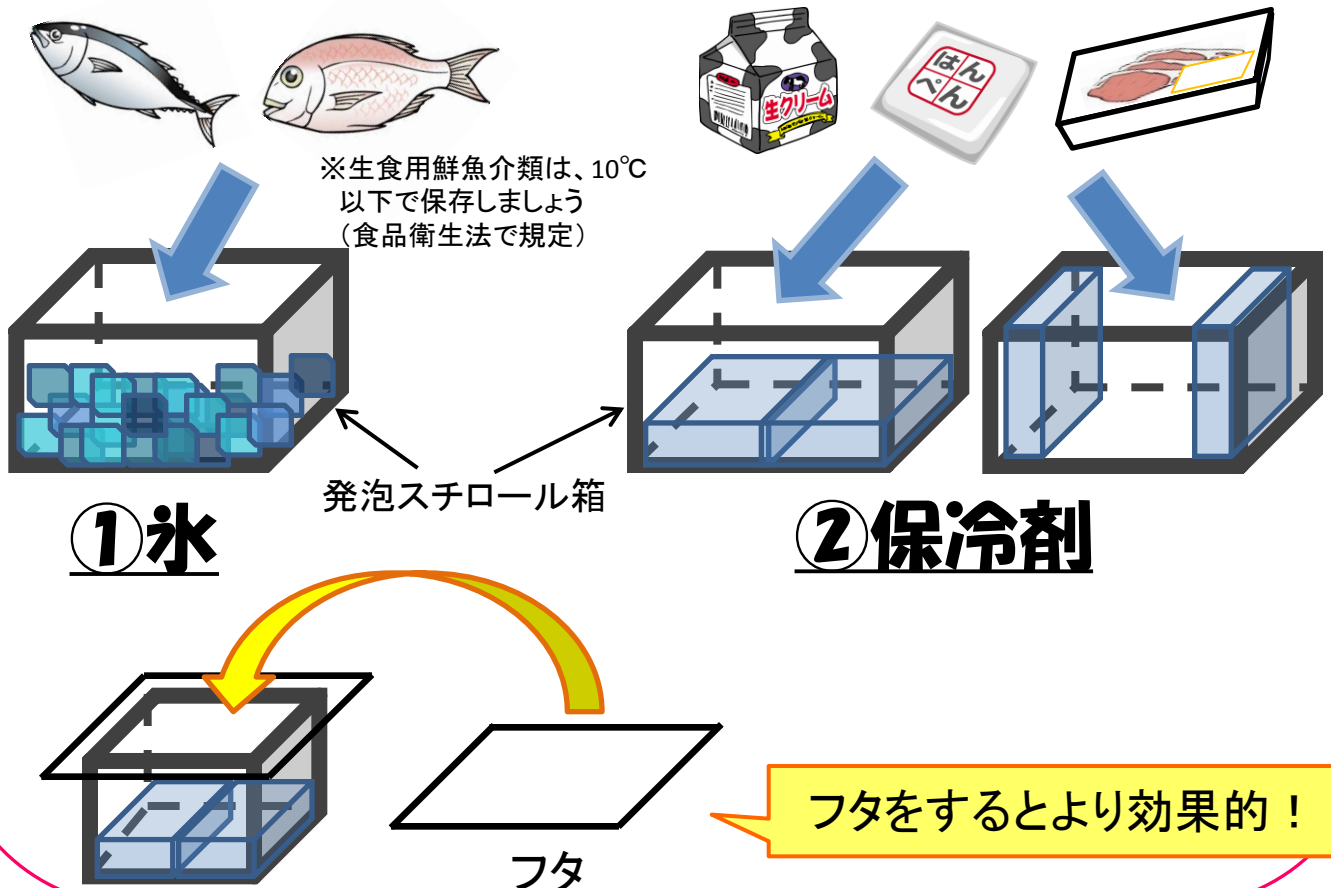
しっかり温度管理をして、安全な食品を提供しましょう！



表示の保存方法等をよく確認しよう！

たとえば冷蔵品なら・・・

基本は冷蔵庫に入れることですが、一時的に冷蔵庫から出して陳列する場合には、こんな方法が有効です！



最近の話題から～露店の冷やしきゅうりで食中毒～



7、8月は全国各地で大小さまざまなお祭りや花火大会が開かれています。お祭りの楽しみの一つに屋台の食べ物があります。今回の事件は、花火大会の露店で販売されていた冷やしきゅうり(きゅうりの浅漬)が原因食品と判明しています。

今回の事件をもとに改めて食中毒の発生原因を考えてみましょう。

ケース

1

調理従事者が感染していた場合

調理従事者が感染していた場合、調理することにより手指についた細菌が食品や調理器具を汚染してしまいます。

食中毒によくみられる症状(下痢やおう吐など)がなくても、保菌していることがあります。気付かないうちに食品を汚染していることもありますので、作業前や作業中の手洗いを心掛けましょう。



ケース

2

原材料が汚染されていた場合

肉や魚が細菌に汚染されていることは知れ渡っていますが、野菜でも土壌由来の大腸菌などに汚染されている場合があります。特に加熱調理をしない野菜の場合、流水でよく洗ってから使用しましょう。

また、必要に応じて次亜塩素酸ナトリウムによる消毒を行うと効果的です。

ケース

3

調理器具が汚染されていた場合

まな板や包丁などの調理器具が汚染されていた場合、調理器具を介して食品を汚染する可能性があります。

まな板や包丁は肉用・魚用・野菜用など用途に分けて用意し、こまめに洗浄消毒を行うようにしましょう。

細菌を

食中毒予防3原則

付けない、増やさない、やっつける

きゅうりの浅漬のように加熱調理をしない場合、細菌を「やっつける」ことができません。(ただし、原材料を次亜塩素酸Naで消毒することは有効です。)

そのため、細菌を「付けない」、「増やさない」ことが重要になります。

原材料は流水でよく洗うのはもちろんのこと、暑い季節ですが、温度管理に十分注意して、食品を取り扱うようお願いいたします。



《この情報の問い合わせ先》

埼玉県食品安全課特別監視担当

TEL 048-830-3618

FAX 048-830-4807