

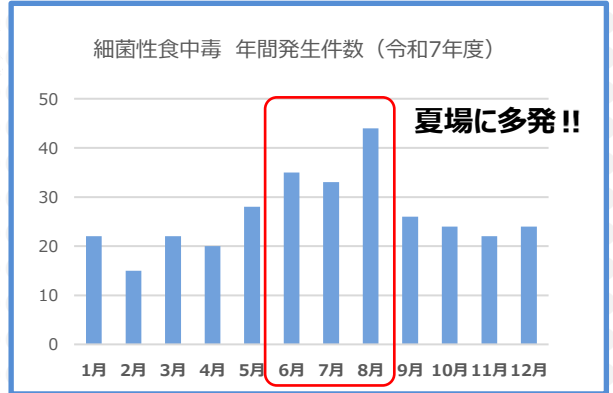


今月のテーマ：「細菌性食中毒」

食中毒多発 シーズン到来！



食中毒は年間を通して発生しています。
中でも細菌性食中毒は湿度・気温が高い
夏の暑い時期に多く発生しています。
今回は細菌性食中毒予防対策について
ご紹介します。



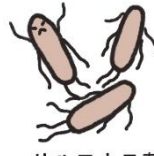
※厚生労働省「食中毒統計資料」を基に作成

主な細菌性食中毒の原因となりやすい食品



カンピロバクター

原因となりやすい食品
鶏肉の生食、加熱不十分な肉
主な症状
発熱・下痢・腹痛



サルモネラ菌

原因となりやすい食品
鶏卵・肉（特に鶏肉に多い）
主な症状
発熱・嘔吐・下痢・腹痛



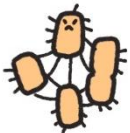
黄色ブドウ球菌

原因となりやすい食品
素手で調理したおにぎりなど
主な症状
吐き気・嘔吐・下痢・腹痛



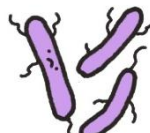
ウエルシュ菌

原因となりやすい食品
煮込み料理（シチュー・カレーなど）
主な症状
下痢・腹痛



腸管出血性大腸菌

原因となりやすい食品
生または加熱不十分な肉
主な症状
激しい腹痛・下痢
症状が重症化例もある。



腸炎ビブリオ

原因となりやすい食品
生で食べる魚介類
主な症状
発熱・嘔吐・下痢・激しい腹痛

食中毒予防三原則



つけない

調理器具や手を清潔にし、食品につけない。
食品への細菌の二次汚染を防止しましょう。



増やさない

食品は適切な温度で保管しましょう。
常温放置せず、細菌の増殖を抑制しましょう。



やっつける

加熱により細菌は死滅します。加熱は食品の中心まで十分に行い、細菌をやっつけましょう。

夏場の細菌性食中毒を防ぐために特に注意するポイント

衛生手袋はこまめに交換

- 同じ手袋は長時間使用しません。
- こまめな交換を心がけましょう！



手袋を着用していても手洗いは必須！
手は常に清潔な状態を保ちましょう。

交差汚染に注意△

- 調理器具は使い分けましょう。
- 使用後は確実に洗浄しましょう。



交差汚染を防いで菌を
食品につけないようにしましょう！

冷凍冷蔵庫の温度管理

- 冷蔵庫は10℃以下(5℃以下目安)
- 冷凍庫は-18℃以下！
詰め込みすぎには注意しましょう！



細菌を増やさない基本は温度管理！

調理済み食品はすみやかに提供！

- 「温度」と「時間」の管理が必須です。
- すぐ提供しない食品はすばやく冷却し、
常温放置は絶対に避けましょう。



細菌は時間の経過とともに増加します△

加熱は中心部まで確実に

- 中心部まで十分加熱しましょう。



少量の菌でも食中毒の危険大!!
中心まで確実に加熱しましょう！

体調不良時はお休みする

- 「人手不足」「少しでも」もNG
- 体調に異変（下痢・嘔吐・発熱）
を感じたら無理はしない！



体調不良時は責任者へ報告しましょう。

今日からできることを、今日から確実に。
一人ひとりの行動が、お客様の安全と自分たちの職場を守ります。
「食中毒予防三原則」（つけない・増やさない・やっつける）を忘れずに、
「手洗い」「温度」「時間」「体調」この基本を、夏こそ徹底しましょう。

