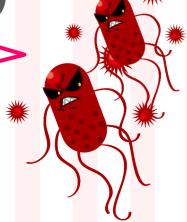
Vol. Cleanpedia
14 クリーンペディア

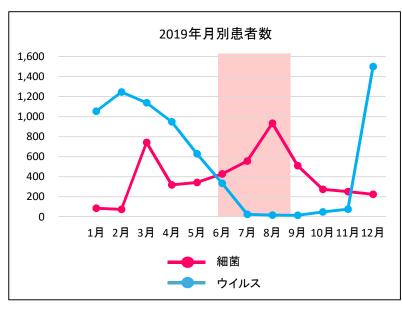


今年からテイクアウトを 始めた方はいませんか?

夏場は特に食中毒対策をし ましょう!



# 夏場は食中毒にご用心!



夏場は「食中毒」が発生する危険が 大きくなる季節であることが知られて います。

食中毒の主な原因として、細菌やウイルスがあります。細菌が引き起こす食中毒にも種類があり、発症菌量まで増殖するパターンや、細菌が作り出す毒素によって食中毒を引き起こすパターンがあります。

いずれの場合も味・におい・色には ほとんど変化がなく、人間の五感では 判断できないため、注意が必要です。

なぜ、夏場は食中毒の発生が多くなるかというと、細菌が増えるための条件があてはまりやすく、その結果、食中毒が発生するのです。

細菌が増えるための条件はいくつかありますが、ポイントとして、<u>①温度</u>(多くの細菌は20~50℃で増殖)<u>②時間</u>(増殖するためには時間が必要)<u>③水分</u>(水分を多く含んだ食品で増殖しやすい)があります。

今年は新型コロナウイルスにより、急遽テイクアウトやデリバリーを始めた飲食店の方が多いのではないでしょうか。普段であれば、出来立ての料理を食べてもらい、問題がなくても、テイクアウトであれば、必ずすぐに食べるとは限らず、細菌が増殖するリスクが高くなります。

従って、普段から行っている衛生管理をより徹底する必要があります。

食中毒予防のための3原則を確認しましょう



### Recommend セーフメイト ウイロック



幅広い菌・ウイルス の除去に効果

#### 医薬部外品

### セーフメイトノロCS



手指の洗浄殺菌に

### キャプテン マルチガードAgプラス



厨房からホールまで 店舗まるごとこれ1本

※製品についての詳細は 営業員までお尋ね下さい。

### 食中毒予防の3原則

- 1. つけない(汚染源を断つ、二次汚染防止)
- 2. 増やさない(テイクアウト品の温度管理)
- 3. やっつける(加熱・殺菌・消毒)

### 1. つけない



- ・調理前後は手洗いを必ずしましょう。
- ・ゴム手袋は仕込みの段階から着用しましょう。
- 洗える食材は洗いましょう。
- 肉や魚などの生物と、それ以外のもので調理 用具を分けましょう。
- 使用後の調理用具はよく洗いましょう。

人や食材についている細菌は手指や調理用具などを介して広がり、体内に入ってきます。細菌をつけないようにしましょう。

#### 2. 増やさない



- ・食材を解凍する場合、電子レンジや冷蔵庫を使用して解凍しましょう。食材の常温放置は厳禁です。
- 冷蔵庫の温度管理をしましょう。
- お弁当は冷ましてから詰めましょう。
- ・調理後の料理は早めに食べましょう。

細菌は常温で働きが活発になり増殖します。尚、お客様にも早めに食べていただくように、注意を促しましょう。 また、テイクアウトメニューには汁気が少ないものを選ぶこともおススメです。

### 3. やっつける



- 肉や魚などの生ものは、中心部まで加熱しましょう。
- ・配達用の運搬ボックスは使用の都度消毒しましょう。

多くの細菌は加熱することで死滅しますが、中には死滅しない細菌もいます。まずは、「つけない」「増やさない」を徹底しましょう。

参考:「外食業の事業継続のためのガイドライン」 厚生労働省HP「食中毒統計資料」

## **★DEKA** クリーンエイド株式会社

ADEKAクリーンエイドのホームページ https://www.acajp.com