

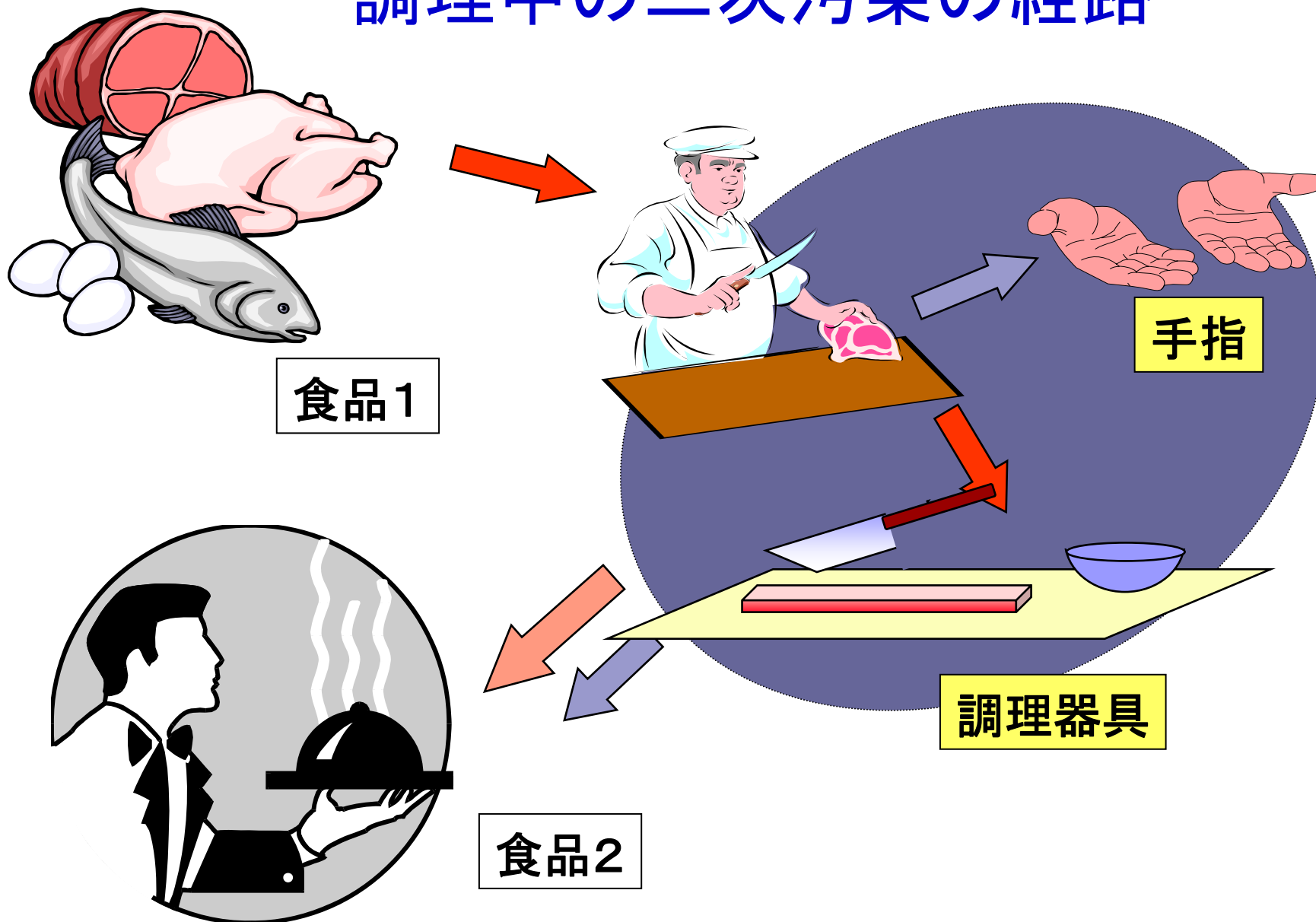
気をつけよう 調理中の二次汚染

国立医薬品食品衛生研究所

食品衛生管理部

春日文子

調理中の二次汚染の経路



調理実習による二次汚染実験

Journal of Food Protection, Vol. 67, No. 6, 2004, Pages 1116–1122

名古屋栄養専門学校 調理学実習室

8グループ による調理学実習

- ①鶏挽肉のミートローフ風 きのこのソース
- ②もやしときゅうりのさっぱりサラダ
- ③あさりのチャウダー ④ 豆腐とひじきの寒天寄せ



調理者手指: 52検体

= 26人 × 2 (調理前・中)

食材料: 28検体

調理済食品: 26検体

器具・設備: 56検体

計162検体

岸本博士スライドより(岸本、日置、岡野、小沼、高見沢、樫尾、春日共同研究)





2007.6.6

岸本満博士スライドより

国立衛研 春日





