

従業員教育〔ポスター一掲示〕



毛混入0!!

出社前に…



作業前に…



特に注意!!

- ・顔の周り
- ・手首／足首
- ・靴下
- ・背中

毛髪混入防止

食中毒予防



食中毒防止!

爪切り

爪は細菌の巣です!!

CORTAR AS

温度管

手洗い



LAVAR AS MÃOS

NÃO PROLIFE

PREVENÇÃO CONTRA ENVENENAMENTO ALIMENTAR

ノロウイルス対策

食中毒細菌	関係する食品群	細菌の特徴	予防対策ポイント
ウェルシュ菌 	スープ、カレー、シチュー、肉汁など 	自然界に広く分布し、土や水中、健康な人の便などにいる。この菌は芽胞をつくり毒素を産生する嫌気性菌で空気に触れると発育しない。加熱食品を自然放冷する時に増殖する。	この菌は嫌気性ですが熱抵抗性があるので、調理済み食品を速やかに冷却すること。また、加熱食品は小分けして好氣的にすると菌の増殖を防止できる。 ①調理の際はよくかき混ぜる。 ②食品は底の浅い容器に入れて保存する。 ③食肉などは完全に解凍してから調理する。 ④室温に放置しない。 ⑤保存するときは、すぐに冷却し冷蔵庫に保存する。 ⑥保存後の食品は、食べる前に再度加熱する。
ボツリヌス菌 	缶詰、瓶詰、罐装など 	一般的には土壌中に芽胞として存在する。芽胞は熱や消毒液にも強い抵抗力を示す。瓶詰、缶詰、真空包装食品など、酸素が含まれない食品中で増殖し、神経毒であるボツリヌス毒を出して中毒を起こす。	瓶、缶詰製品や真空パック製品は十分な加熱を行います。また、酸度を上げたり、水分を少なくして菌の生存条件をなくすことが必要です。 ①新鮮な材料を使用し、洗浄を十分行う。 ②pHや食塩、砂糖などを添加して菌の増殖を抑える。 ③出来る限り十分な加熱処理をする。 ④製造中、保存中にハタケ臭がするものは廃棄する。
ノロウイルス 	生かき、魚介類など 	ノロウイルスは人の腸管でしか増殖できず、人の糞便・汚水が河川を経由してかきや二枚貝の内臓に付着し、加熱不十分や生食などにより食中毒を起こす。ウイルス保菌者の排泄物などによるヒトからヒトへの感染も起こる。	加熱処理はウイルス感染を防止する最も効果的な方法である。手洗い、マスク・手袋の着用など一般衛生管理の遵守が極めて重要。 ①かきなどの貝類の生食は避け、加熱して食べる。 ②調理器具はよく洗い、熱湯や漂白剤で殺菌する。 ③「正しい手洗い」を行う ④糞便や吐物の処理に注意する。