

食品安全への取り組み

(夏本番！！「細菌性食中毒」予防策)

平成19年7月13日(金)

株式会社 PLANT

品質管理室 室長

酒井達夫

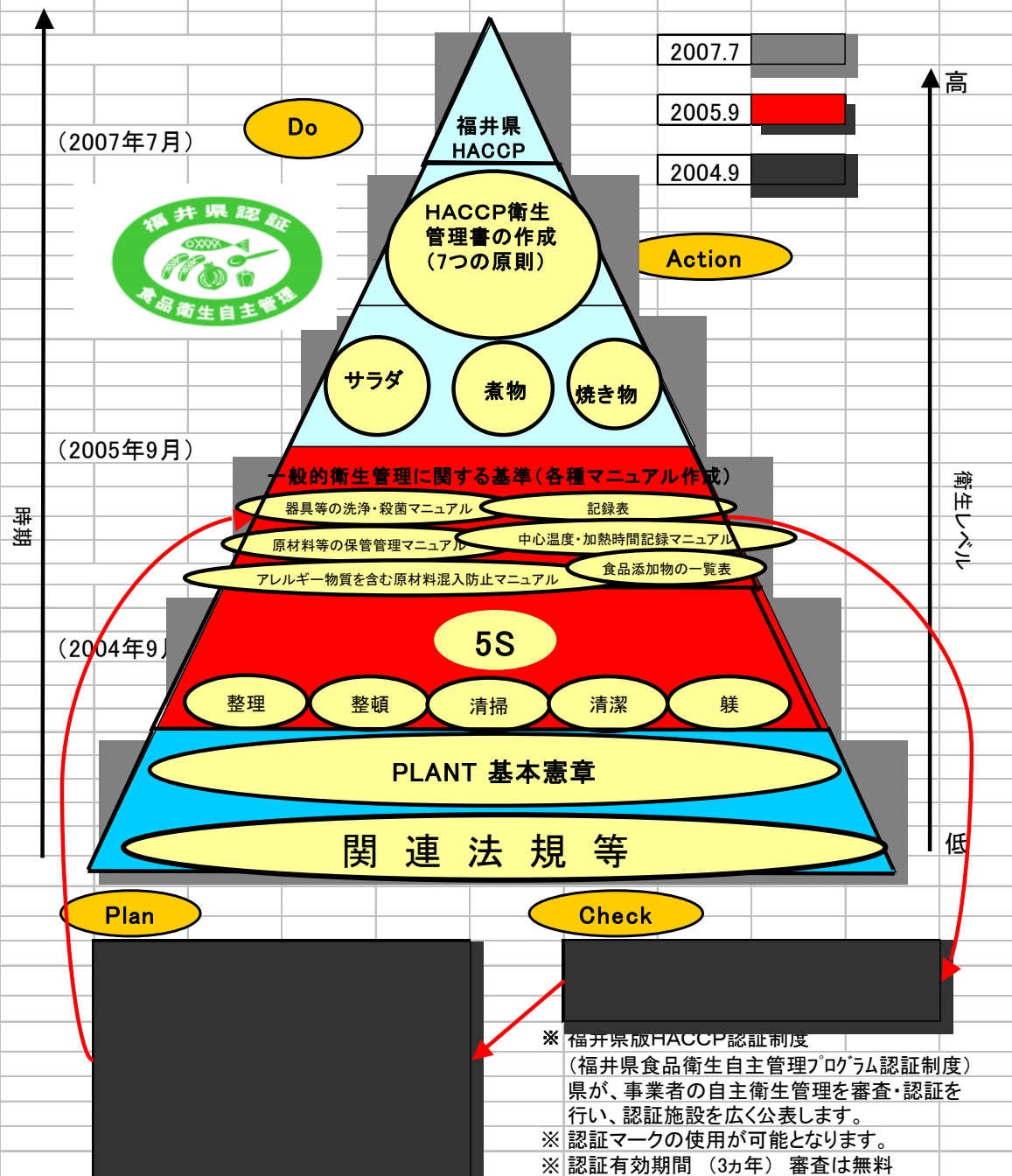


福井県HACCP認証取得 (食品衛生自主管理プログラム)



PLANT-3清水店(そうざい製造施設)

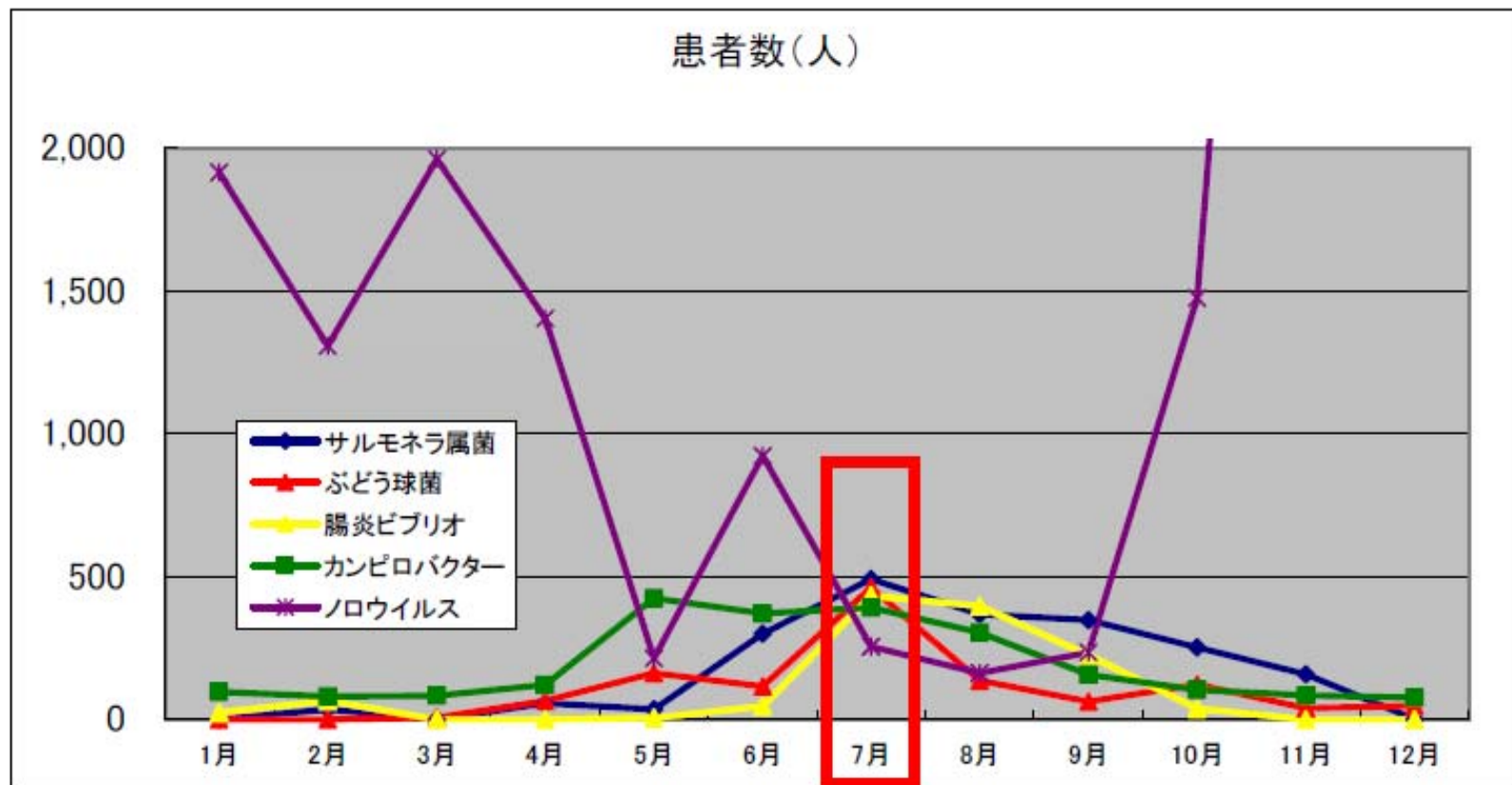
PLANT-3清水店(惣菜)福井県HACCP認証取得 全体図



『夏本番！細菌性食中毒のシーズン到来です！！』

■ 夏場に増加する細菌性食中毒

平成18年月別原因菌別食中毒発生状況



平成18年7月は、ノロウイルスを抜いて、サルモネラ属菌とブドウ球菌の患者数が1位と2位を占めました。

夏場はウイルス性食中毒よりも、細菌性食中毒が多く発生する傾向にあります。

これは、食中毒細菌が①水分、②栄養分、③適度な温度 を増殖の必須条件としていることからわかるように、夏場は気温(温度)と湿度(水分)が上昇するために起こる現象です。

食中毒事例 1

- ・ 親子丼による食中毒(サルモネラ属菌)

会社員従業員食堂で食事をした297名中139名が下痢腹痛発熱などの食中毒症状を呈した。

患者の検便検査の結果、サルモネラを検出した。

原材料の卵が食中毒菌で汚染され、製造、調理の過程で汚染が増大した可能性が高かった。親子丼の具は、半熟状態であり、十分な加熱が行なわれていなかった。



「サルモネラ菌予防」 卵の汚染防止マニュアル

・ 1. 原料の入荷

※ヒビが入っている卵は取り除き、使用しないで下さい。

・ 2. 保管

※常に新鮮な卵を使用することとし、保管する際は、日光の当たらない涼しいところで保管して下さい。

・ 3. 洗浄

※流水で洗浄してください。

・ 4. 殺菌

※ジブロン400倍液（水10Lを入れたボールにジブロンを専用カップに約1/4杯半（25ml）に5分ほど漬ける。

※ 処理済みの卵は、ペーパータオル等で水分をふき取り、衛生的な専用容器で保管してください。

5. 乾燥

※殺菌した卵はすぐに調理に使用することとし、保管する場合はすみやかに乾燥して下さい。(当日使用する卵を洗浄殺菌するようにして下さい)

6. 割卵

※卵を割るときは、原則として洗浄消毒した清潔な容器に1個ずつ割って、鮮度を確認した上で、別の洗浄殺菌した容器で混ぜて下さい。

※割った卵を入れる容器は使用時毎に洗浄殺菌して下さい。

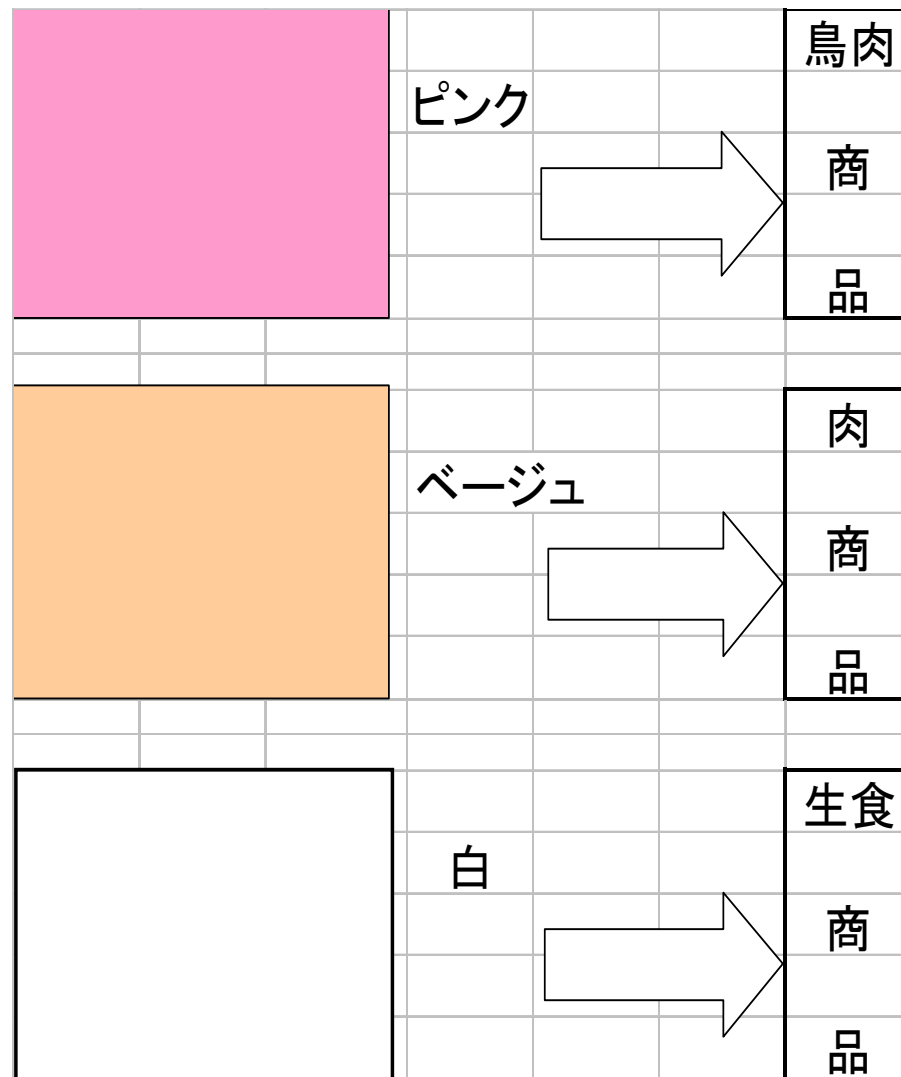
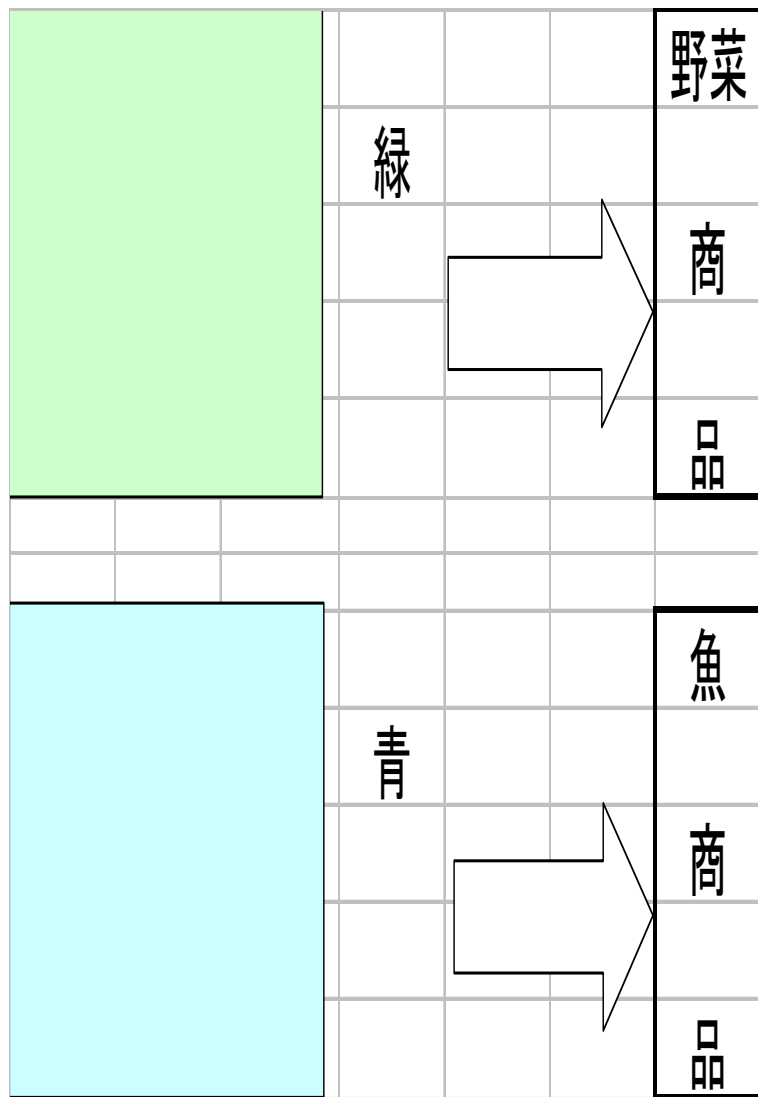
7. 保管

※割卵液は2時間以内に使いきるようにし、水中または冷蔵庫で保管して常温に長く置かないようにして下さい。

8. 加熱調理

※70～75℃、1分以上加熱して下さい。(熱が確実に内部まで伝わるように弱火で液状の卵がなくなるまで加熱して下さい)

まな板・包丁カラー分け表



中心温度測定記録

中心温度測定記録表 平成 年

揚げ物

品名	管理基準	日付	実測	チェック者	日付	実測	チェック者
とんかつ	75℃	4月1日	91.7℃	田中		℃	

使用機器：フライヤー 設定温度：175℃ 投入量：10枚 加熱時間：約3分、色を目視で確認

鶏足

品名	管理基準	日付	実測	チェック者	日付	実測	チェック者
鶏足	75℃	4月1日	103.7℃	田中		℃	

使用機器：フライヤー 設定温度：170℃ 投入量：12本 加熱時間：約10分

使用機器： 設定温度：℃ 投入量： 加熱時間：℃

使用機器： 設定温度：℃ 投入量： 加熱時間：℃

使用機器： 設定温度：℃ 投入量： 加熱時間：℃

焼き物・蒸し物

品名	管理基準	日付	実測	チェック者	日付	実測	チェック者
ハンバーグ(冷凍)	75℃	4月1日	82.1℃	田中		℃	

使用機器：スチコン 設定温度：170℃ 投入量：一段に最大15個 加熱時間：13分

●中心温度測定前に「中心温度測定表」に「品名」、「管理基準温度」、「使用機器」、「設定温度」、「投入量」を記入する。

例：写真1：「品名」とんかつ、「管理基準温度」75℃、「使用機器」フライヤー、「設定温度」175℃、「投入量」10枚



●加熱が済んだ食品について、中心温度計を食材の側面部から中央部に差込み、中心温度を測定する。

例：写真2：ハンバーグで中心温度は83.6℃

予防策

- 食肉や卵は、十分に加熱する。
- まな板、包丁、ふきんなどはよく洗い、殺菌する。
- 長時間の保存はできるかぎり避ける。
- 調理後は、早めに食べる。（家庭の場合）
- ペットに触れたあとは、よく手を洗う。



（家庭の場合）

食中毒事例 2

・ ウナギで食中毒（黄色ブドウ球菌）

日本料理飲食店からうな重を持ち帰るなどして食べた八人が嘔吐（おうと）、下痢などの食中毒症状を訴える。

保健所によると、患者に共通した食事に限られること、患者の便や同店従業員の手指やウナギかば焼から黄色ぶどう球菌が検出されたことから、食中毒と断定した。



服装をチェックしましょう



●汚れない白衣を着用する。

●帽子・マスクは正しく着用する。

●長靴は汚れていない。

帽子は前髪、後髪、耳が出ないように着用する

*ベーカリー部門は黄色のエフロン着用

手指をチェックしましょう



●腕時計、指輪、腕輪等の装飾品は外している。

●手、指に傷がない。

●爪の切り残しは1mm以内に整えている。

●マニキュアは落としてしている。

●手に傷、手荒れのある人は、必ず、衛生手袋を使用する。



手洗いに必要なものが揃っている



●洗剤液・1

●殺菌液・2

●爪ブラシ

●ペーパータオル(もしくはエアータオル)

1分間 手洗いのタイミング5ポイント

- 1・作業開始前
- 2・作業の区切りごと
- 3・汚れ物取り扱い後
- 4・用便後の入室時
- 5・作業終了時

予防策

- 手や指に傷がある人や手荒れている人は、直接調理にたずさわらない。
- 特に食品製造にかかわる人は、十分に手や指を消毒してから調理する。
- 手・指を消毒した後は、前かけなどで手を拭かない。
- マスク、帽子、薄いゴム手袋を着用して調理する。
- まな板、包丁、ふきんなどはよく洗い、殺菌する。
- 食品を室温で長時間放置しない。
- 調理後はできるだけ早めに食べる

ご清聴ありがとうございました。

END