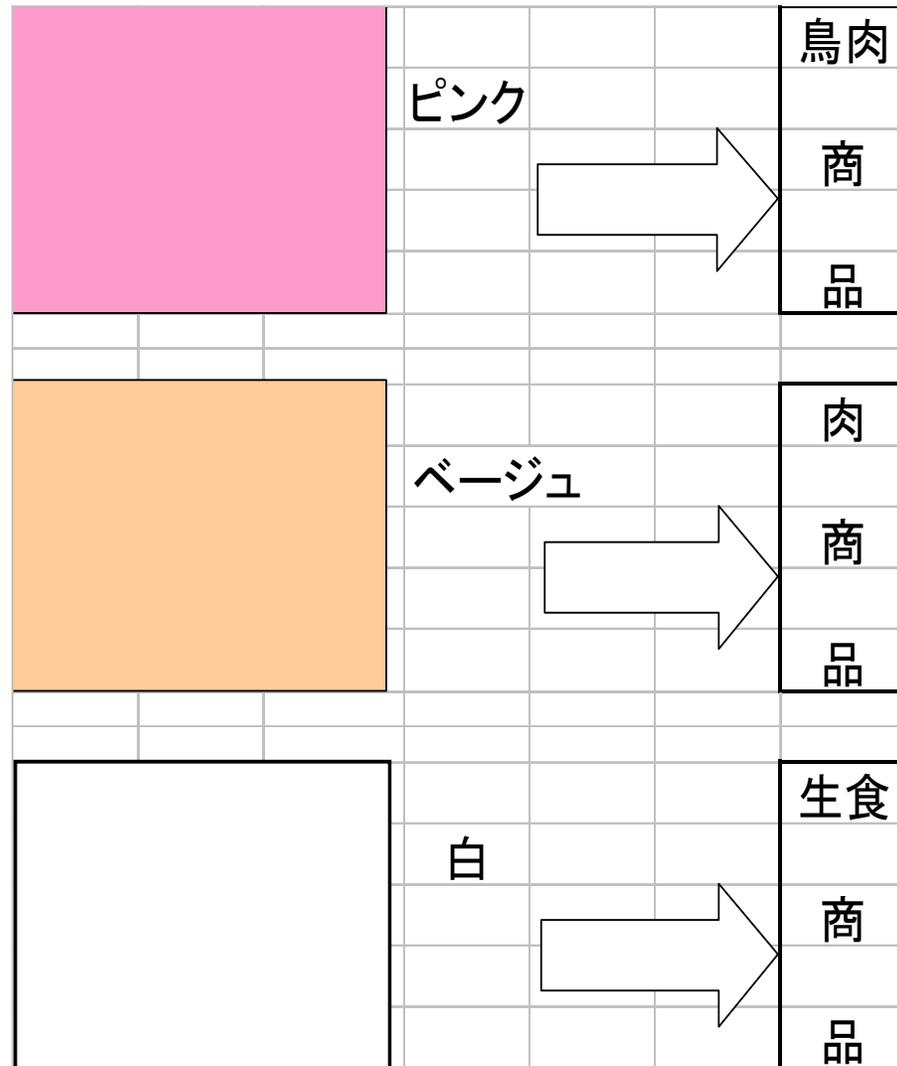
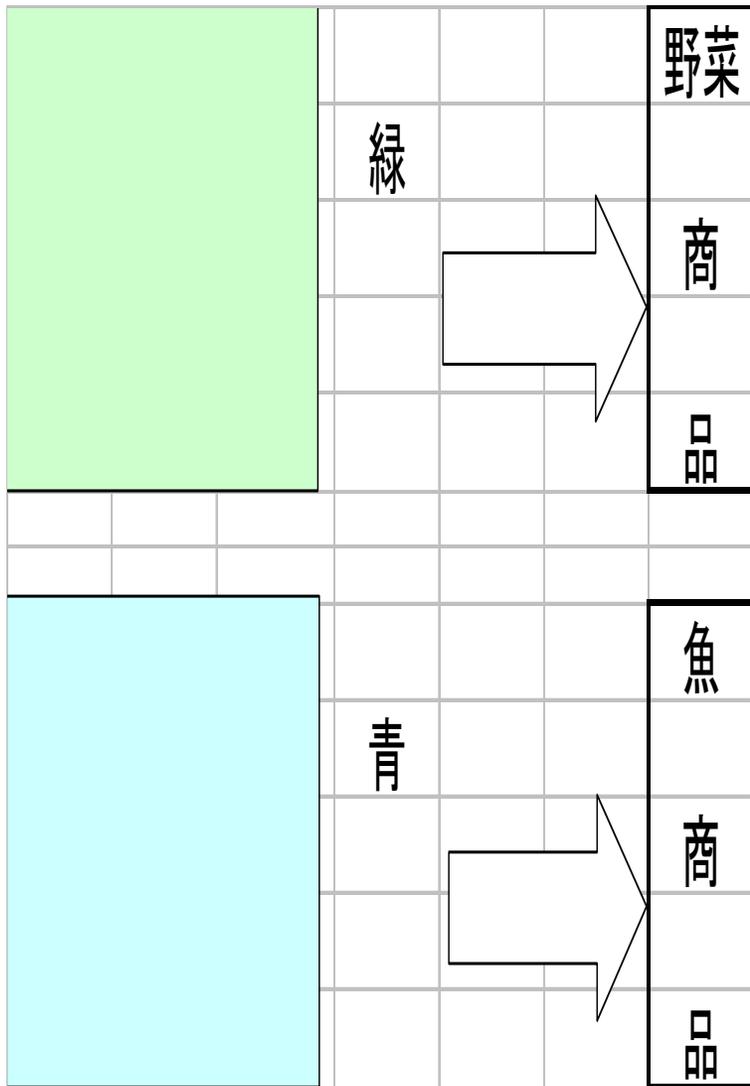


# まな板・包丁カラー分け表



# 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

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

品名	管理基準	日付	実測	チェック者	日付	実測	チェック者
	℃		℃			℃	

使用機器： 設定温度： 投入量： 加熱時間：

品名	管理基準	日付	実測	チェック者	日付	実測	チェック者
	℃		℃			℃	

使用機器： 設定温度： 投入量： 加熱時間：

品名	管理基準	日付	実測	チェック者	日付	実測	チェック者
	℃		℃			℃	

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ぎ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ブドウ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**