

# 調理実習を実施される皆さまへ

## 学校の家庭科室を利用した調理実習等でも 食中毒が発生しています

- 調理実習等では家庭と違ってたくさんの方が調理作業を行います。
- おいしく調理することだけでなく、安全な食事を作るための衛生管理についても気を付けてください。

枚方市保健所 保健衛生課

TEL 072-807-7624 FAX 072-845-0685



## 気を付けるべき主な食中毒菌・ウイルス

### ノロウイルス



調理従事者の手指を介して食品が汚染される食中毒が多いため、十分な手洗いがが必要です。熱に強いため、85℃～90℃で90秒間以上の加熱が必要です。体調不良の方は調理を控えましょう。

### カンピロバクター



鶏肉が高確率で汚染されています。肉の内部にも菌が侵入しているため、中心部までの十分な加熱が必要です。生肉を取り扱った手や包丁・まな板等を介した二次汚染にも注意しましょう。

### 黄色ブドウ球菌



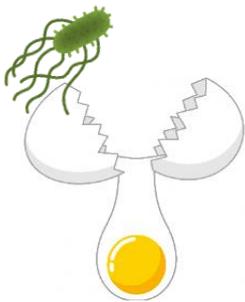
傷口等に広く分布しているため、手に切り傷や化膿創のある方は調理を控えましょう。また、健康な人も保菌していることがあるため、十分な手洗いと調理から食べるまでの時間を短くすることも重要です。

### ウェルシュ菌



動物の腸管や土壌等の自然界に広く分布しており、加熱に強い菌のため、煮込み料理等の前日調理は避けてください。やむを得ず加熱後に保存する場合は、小分けしてよく冷ましてから冷蔵庫等で保存し、食べる前は十分に加熱しましょう。

### サルモネラ



卵等に付着・侵入しています。増殖を防ぐため、卵は冷蔵庫で保存するようにしてください。卵を取り扱った手や包丁・まな板等を介した二次汚染にも注意しましょう。

### 腸管出血性大腸菌



食肉や生野菜等が汚染されています。体内で毒素を産生し、重症化する場合もあるため、中心部までの十分な加熱が必要です。生肉を取り扱った手やトング等を介した二次汚染にも注意しましょう。

裏面の「衛生管理のチェックリスト」をご活用ください

# 調理実習等における衛生管理のチェックリスト

## 調理前に行うこと

チェック欄

- |   |   |                          |
|---|---|--------------------------|
| 1 | 調理する人の年齢・能力に見合ったメニューですか？<br>特に幼児、高齢者等の抵抗力が弱い方が食べる場合、十分に加熱されたメニューにしていますか？<br>※提供直前に加熱されたメニューを選ぶようにしましょう※ | <input type="checkbox"/> |
| 2 | 原材料は、仕入れ時に品物の温度、鮮度、期限等を確認しましたか？   | <input type="checkbox"/> |
| 3 | 献立や食材の仕入れ先・仕入れ時間の記録（レシートなど）は保管しましたか？  | <input type="checkbox"/> |
| 4 | 仕入れた食材は冷蔵庫や冷凍庫で保管していますか？ 保管時は、生肉や鮮魚介類等の食材は他の食材を汚染しないよう、区別して保管しましたか？                                     | <input type="checkbox"/> |
| 5 | 調理施設は清潔ですか？<br>包丁やまな板、ボウル等の調理器具や調理台は使用の前後に洗浄・消毒しましたか？   | <input type="checkbox"/> |
| 6 | 調理する人に、下痢・嘔吐・発熱等の体調不良はありませんか？<br>また、手指の傷などはありませんか？  | <input type="checkbox"/> |
| 7 | 手洗いは専用の手洗い場で、液体石鹸を使って十分行い、消毒用アルコール等で消毒しましたか？  | <input type="checkbox"/> |
| 8 | エプロンや三角巾、必要に応じてマスクや手袋等、清潔な作業着を身につけていますか？  | <input type="checkbox"/> |

## 調理中に行うこと

- |    |  |                          |
|----|--|--------------------------|
| 9  | 鮮魚介類・野菜・果物は流水でよく洗いましたか？                    | <input type="checkbox"/> |
| 10 | 生肉・鮮魚介類・卵を取り扱った後には、手洗い、器具の洗浄・消毒をしましたか？     | <input type="checkbox"/> |
| 11 | 食品（特に肉類）は、中心部までよく加熱（中心温度75℃で1分間以上）しましたか？   | <input type="checkbox"/> |
| 12 | 「生の食材用」と「加熱済みの食品用」で専用の調理器具を用意し、使い分けをしましたか？ | <input type="checkbox"/> |

## 調理が終わった後に確認すること

- |    |  |                          |
|----|--|--------------------------|
| 13 | 調理後は、すぐに提供しましたか？                               | <input type="checkbox"/> |
| 14 | 残ったものは持ち帰らないようにしていますか？                         | <input type="checkbox"/> |
| 15 | 原材料及び調理済食品は1食分（50g以上）を検食として、冷凍保管（14日以上）していますか？ | <input type="checkbox"/> |

備考(不測の事態への対応結果等を記載)