



## 見えない微生物に要注意

### つくるあなたが汚染源？

けがや下痢の時は調理作業をしないか手袋をする

髪の毛はまとめ、清潔なエプロンをつける

指輪、時計は外し、爪は短く切ってしっかり手洗い  
作業の途中もこまめに手洗い



### つくるときは

#### つけない



野菜類はしっかり洗う。ラップや清潔な容器で保存。  
肉や魚を処理した包丁やまな板で生食する食材を処理しない。

#### ふやさない

30~40°Cが食中毒菌の増殖しやすい危険地帯。

#### やっつける

加熱(75°C以上)で食中毒菌は死滅。  
中心までしっかり加熱する。



### 食べるまでは抜かりなく



#### 食べちゃダメ

表面がねとつく、糸をひく、変色、異味異臭



### HACCPによる管理方式とは

- 対象の食べ物の原料からできあがりまでの各段階で、食べると健康に悪い影響を及ぼす元になるものを探す。
- それらを食べ物に残さないために必ず守るルールを決める。
- ルールを守って食べ物を作る。



## お弁当を作り始めるあなたへ

食品の安全を守るプロの実践(HACCP)を取り入れましょう！



### リスクコミュニケーション研究会

## HACCPとは？はじまりとその考え方

安全ではない食べ物ってどういうもの？

- 食べて死んでしまう  
例：病原性大腸菌O-157による食中毒
- 食べてけがをする  
例：入っていた刃物のかけらで口を切った
- 食べてからだの調子が悪くなる  
例：酸化した油で気持ち悪くなつた



宇宙でこんなことになると…大変！！

そこで、NASA(アメリカ航空宇宙局)では、

### HACCP(危害要因分析重要管理点)

Hazard Analysis Critical Control Point  
による管理方式を考案



# お弁当を作り始めるあなたへ

食品の安全を守るプロの実践(HACCP)を取り入れましょう！

事業者から学んで家庭でも実践しましょう	買い物/保存	おにぎり	からあげ	卵焼き	詰め合わせる	
	<p>なまものと冷食買ったら おうちにGO。 冷蔵庫にしまうままでが、 買い物です。</p> <p>閉閉は少なく素早く、 冷気が逃げる。</p> <p>いつまでもあると思うな 使用期限。</p> 	<p>素手やめて ラップで にぎろう。</p> <p>にぎったらなるべく早く 冷まそう。</p> 	<p>大きさが揃えば揃う、 いい油かけん。 1コは切って揚がり具合を確か めよう！</p> <p>だめよだめ。 汚れた油の再利用。</p> 	<p>焼き巻き巻き、焼き巻き 巻き、焼~いて焼~いて しっかり！</p> 	<p>お弁当、冷めてよいのは おかずだけ。</p> <p>詰める時おかずは素手で触らない。</p> <p>おかずは仕切って見栄え良く。 生野菜入れたいときは別容器。</p> <p>弁当箱、パッキンはずして よく洗おう。</p> 	
<p>【お弁当を作るための重要なポイント】</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 食材に素手でさわらない。</li> <li>2. 微生物をふやす水分が入らないようにする。</li> <li>3. 肉や卵はしっかり火を通す。</li> </ol>						
事業者はこうしています	原材料仕入れ/保管	おにぎり	からあげ	卵焼き	詰め合わせる	
	保管庫	<p>【製造ライン共通】</p> <p>従業員の健康状態と作業服管理 マスク、使い捨ての手袋を使用する 生ものを扱う場所と、火を通したものを加工する場所は区分する</p>				
	米	炊飯	<p>・炊飯 ・型での成形に適した 温度に冷ます</p>	<p>鶏肉に 下味を つける</p>	<p>・均一に火を通すため肉は 同じサイズにカット ・つけ込み中の温度管理 ・一度使用したつけだれは 廃棄</p>	<p>・卵液の量を一定にする ・焼き重ね温度と時間を管理 ・最後は時間をかけてよく火 をとおす</p>
	鶏もも肉	成形	ご飯を型で成形	揚げる	<p>・鶏肉の大きさに対して油の 温度と揚げ時間を設定</p>	
	液卵	<p>【製造ライン共通】</p> <p>調理後は急冷</p>				
		揚げ油	定期的に品質をチェック(油 の酸化防止)		金属探知機 (異物混入)	
<p>【製造ライン共通】</p> <p>1日1回以上製造ラインを洗浄</p>						