

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℃が食中毒菌の増殖しやすい危険地帯。

やっつける

加熱(75℃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

保管は涼しく



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

1. 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。
2. 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。
3. 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った

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>なまものと冷蔵買ったからおうちにGO。 冷蔵庫にしまうまでが、買い物です。 開閉は少なく素早く、冷気が逃げる。 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。 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、いい油かげん。 1コは切って揚がり具合を確かめよう！ 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。 詰める時おかずは素手で触らない。 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。 弁当箱、パッキンは必ずよく洗おう。</p> <p>食べる人への愛は暖かく！</p> 
<p>【お弁当を作るための重要ポイント】</p> <p>1.食材に素手でさわらない。 2.微生物をふやす水分が入らないようにする。 3.肉や卵はしっかり火を通す。</p> <p>見えない微生物を つけない ふやさない やっつける</p>					
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
	<p>保管庫</p> <ul style="list-style-type: none"> 材料に合わせた室温で管理 虫や動物侵入への対策(異物混入) 	<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>			
	<p>米</p> <ul style="list-style-type: none"> 期限表示の確認(鮮度) 保存温湿度の管理(カビ) 	<p>炊飯</p> <ul style="list-style-type: none"> 炊飯 型での成形に適した温度に冷ます 	<p>鶏肉に下味をつける</p> <ul style="list-style-type: none"> 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>焼成</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 	<ul style="list-style-type: none"> おかずはそれぞれを仕切る 生野菜は使用しない
	<p>鶏もも肉</p> <ul style="list-style-type: none"> 期限表示の確認 保存温度の管理 	<p>成形</p> <ul style="list-style-type: none"> ご飯を型で成形 	<p>揚げる</p> <ul style="list-style-type: none"> 鶏肉の大きさにに対して油の温度と揚げ時間を設定 		
	<p>液卵</p> <ul style="list-style-type: none"> 期限表示の確認 保存温度の管理 	<p>【製造ライン共通】</p> <p>調理後は急冷</p>			
		<p>揚げ油</p> <ul style="list-style-type: none"> 定期的に品質をチェック(油の酸化防止) 			<p>金属探知機(異物混入)</p>
<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>					

作成: リスクコミュニケーション研究会

20180728