

# 弁当やそうざい等の製造をおこなう皆様へ

食中毒を防ごう!

弁当やそうざい等の製造（卸売り）は、調理してすぐに食べてもらう場合に比べ、食中毒のリスクが高まります。より一層、衛生管理に注意し、食中毒、食品事故を防ぎましょう。

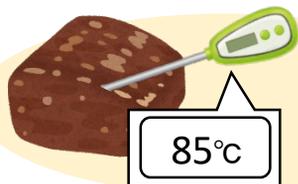
## チェックポイント

- ① 加熱や殺菌、冷却などの調理工程は、適切ですか？
- ② 一度に調理する量は、多すぎませんか？
- ③ 保存方法などの情報を、正しく伝えていますか？

## 加熱・殺菌は確実に

加熱したつもり、殺菌したつもりは厳禁です。

### 肉などは中心部75℃1分以上加熱



肉・魚・卵などは、中心温度**75℃以上1分以上**となる方法で加熱し、**中心温度**を測って記録しましょう。

湯せんで加熱する場合も、**中心温度**75℃1分以上と同等であるか確認しましょう。

湯の温度ではなく、食材の中心温度が重要!!



### 生の野菜・果物は殺菌

野菜及び果物を加熱せずに提供する場合は、次亜塩素酸ナトリウム等で殺菌するようにしましょう。



次亜塩素酸ナトリウム（食品添加物）  
・200mg/ℓで5分間 または  
・100mg/ℓで10分間

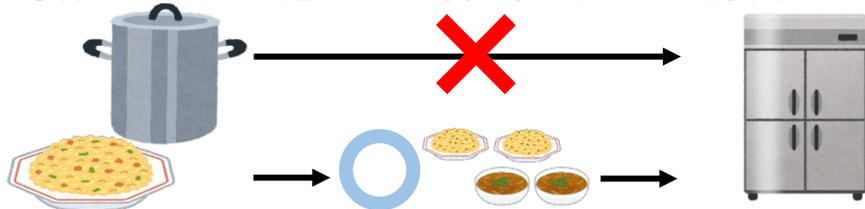
### 【加熱不十分な食品が提供されていた食中毒事件例】

カンピロバクターによる食中毒を発生させた飲食店において、鳥レバーを調理したメニューが提供されていた。このメニューは、湯の温度を65℃に設定した器具で、15分間湯せんしていた。営業者は湯の温度は確認していたが、肉の中心温度は確認しておらず、中心部が加熱不十分な状態で利用客に提供していた。

## 加熱後は速やかに放冷する

ピラフ、チャーハン、カレーやシチューなどは特に、加熱調理後の、食品中の細菌の増殖に注意が必要です。

大量に作った食品は冷めづらく菌が増殖しやすいため、小分けするなど、速やかに温度を下げる工夫が必要です。



### ワンポイント

次のどちらかを目安に食品を冷ましましょう。

- ・30分以内に20℃以下
- ・60分以内に10℃以下

## 保管・運搬の管理

保管や運搬の際、温度の上昇にも注意が必要です。

以下のような場所での、食材や食品の放置は避けましょう  
加熱調理する設備や器具の付近  
直射日光の当たる場所  
温度調節の無い室内や車内（特に夏期）  
暖房器具の付近（特に冬期）



### ワンポイント

- ・冷蔵庫や保冷箱で保管する
- ・温度計で保管温度を確認する

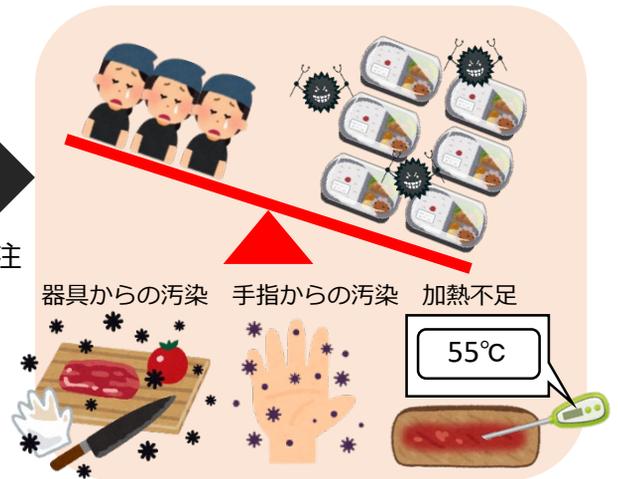
## 「調理する数量」の管理

受注する数量と、調理する人員・設備とのバランスを考慮し、無理のないスケジュールを組みましょう

## 一度に調理する数や量が多くなりすぎると、ルール逸脱や作業のミスに!



過度な受注



### 【温度と調理する数量の管理の不備による食中毒事件例】

通常、60食程度を製造する弁当店で、200食以上を製造。弁当の副菜に、鶏肉のクリーム煮を使用していたが、このメニューは大鍋で常温放置、温かいまま数時間かけて盛付され、弁当も常温保管されていた。有症者便・弁当の残品等からウェルシュ菌が検出された。

## 食品表示をつける

流通販売する食品には、店頭での飲食やテイクアウトと異なり「食品表示」が必要です。

名称	幕の内弁当
原材料名	ご飯、野菜かき揚げ、鶏唐揚げ、煮物（里芋、人参、ごぼう、その他）、焼鮭／調味料（アミノ酸等）、（一部に小麦・卵を含む）
消費期限	20.5.1 14時
保存方法	10℃以下で保存してください。
製造者	株式会社 保健所食品 札幌市中央区大通西19丁目

お問合せ 電話 011-000-0000

### 表示例)

※食品の種類によって、必要な表示項目は異なります。

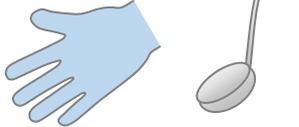
### ワンポイント

「アレルギー表示」の不適は、重篤な事態につながります。原材料の表示をすべて確認し、間違いのないようにしましょう。

## 清潔に盛付・包装

最終製品に細菌やウイルスをつけないよう、素手で触らず、器具は消毒（熱湯・漂白剤など）したものを使用しましょう。

- ・手洗いの徹底
- ・使い捨て手袋
- ・消毒した器具



### ノロウイルスには、手洗いの徹底を!

一般的なアルコールでは、ノロウイルスへの消毒効果は期待できません!

アルコール消毒を過信せず、  
せっけんによる手洗いと、  
流水によるすすぎを徹底しましょう



## 真空パックに注意

真空状態では致死性のある「ボツリヌス毒素」が増殖する恐れがあります。

真空包装で常温流通している食品は、加圧加熱殺菌やpHの調整により「ボツリヌス菌」が増殖しないように製造されています。

こういった製造上の工夫をしていない惣菜等を真空包装した場合、**必ず保存温度を10℃以下（要冷蔵・要冷凍）としてください。**



基本の食中毒予防3原則を守りましょう。

菌を につけない  
菌を 増やさない  
菌を やっつける

食の安全 札幌

検索

ホームページもご覧ください。