

サニナビ

北九州



北九州市保健所
食品監視検査課
広域指導係
小倉北区西港町 94-9
TEL 093-583-2048
FAX 093-583-2044

調理器具の管理、できていますか？

施設内には、たくさん調理器具があります。安全な食品を提供するためには、これらの調理器具が適切に管理されていることが重要です。

そこで、今回は、「調理器具の管理」についてお話します。

★洗浄・殺菌ができていますか？

器具を「洗浄したつもり」、「殺菌したつもり」で、次の食品につかってしまうと、二次汚染による食中毒がおこってしまうかもしれません。包丁やまな板などの調理器具の洗浄・消毒の例を紹介しましょう。洗浄・消毒ができていないか、再度、確認してみましょう。



- ① 水洗いする。
- ② スポンジタワシに洗剤をつけて、よく洗浄する。
- ③ 流水で、よく洗剤を洗い流す。
- ④ 80℃で5分以上の殺菌や、0.02%の次亜塩素酸ナトリウムに浸漬後、水洗いする等で、殺菌を行う。
- ⑤ よく乾燥させる。
- ⑥ 清潔な保管庫にて保管する。

まな板、ざる、木製の器具は、汚染が残存する可能性が高いので、特に、十分な殺菌を行いましょ。なお、木製の器具は、極力、使用を控えることが望ましいです。

また、フードカッター等、分解できる調理機械は、分解してから、洗浄・殺菌しましょう。

さらに、器具への、菌や汚れの再付着を防ぐために、乾燥する場所や保管庫は清潔に保ちましょ。

詳しくは、大量調理施設衛生管理マニュアルをご覧ください。

★中心温度計は正しい温度を表示できていますか？

加熱は、重要な食中毒対策の一つです。みなさん、十分な加熱ができていないことを確認するために、日々、中心温度を測定していると思いましょ。しかし、せっかく中心温度を測っていても、その温度計が故障していれば、もともともありません。



中心温度計が故障していないか、チェックすることを校正といましょ。今回、校正の仕方を紹介しましょので、定期的に行いましょ。

【中心温度計の校正の仕方】

① あらかじめ温度がわかっているもので校正する。

温度がわかっているものとして、沸騰水と氷水を使い、校正する方法を紹介しましょ。

・沸騰している状態のお湯をはかって100℃付近を示すか？



・氷水を測って、0℃付近を示すか？

なお、氷水は、氷が多めの氷水の温度を測定しましょ。容器は小さいものでよいです。



② 温度計の表示が安定した時点の温度を記録する。

温度の誤差が±1℃程度であれば、大丈夫でしょう。誤差が大きい場合は、調整や交換をしてくださし。

食品安全情報

スイセンの葉で食中毒

3月7日、兵庫県尼崎市保健所は市内のNPO法人施設で、スイセンの葉を誤食したことによる食中毒が発生したと発表しましょ。

3月4日、施設内で通所者等が、昼食として調理した中華丼の食材に、誤って施設内のプランターに植わっていたスイセンの葉を使用しましょ。これを食べた11人中10名が、腹痛、嘔吐等の症状を呈したとす。なお、有症者は全員快方に向かっています。

スイセンは、有毒成分が含まれており、葉はニラと、球根はタマネギと類似していましょ。スイセン以外にも、山菜狩りなどで誤って有毒な野草を採って食べ、過去には、死者も発生するような食中毒が起こっています。食用の野草と確実に判断できない植物は、採らない、食べない、売らない、人にあげないようにしましょ。

詳しくは、厚生労働省ホームページをご覧ください。

給食に換気扇鉄枠の一部が混入

静岡県島田市の小学校で、2月29日、給食の米飯に金属片（長さ5ミリ程度と長さ3ミリ程度）が混入する事例が発生しましょ。調査の結果、この金属片は米飯納入業者の施設内で、米飯をほぐす作業を行う場所の天井に設置されていた換気扇の鉄枠が、劣化により、その一部が剥がれ落ちたものであることがわかりました。

納入業者は、原因となった換気扇の使用を中止する等の対策をとりました。

● 全国で異物混入事例が発生していましょ。施設内のペンキ剥離や、調理器具のネジのゆるみ、ザルの破損等、異物混入につながるようなところがないか点検し、修理等の必要な対策を早めに行いましょ。

編集後記

ただ今、暖かい日が増えてしましょ。今月の写真は、「キャベツ」です。