1 食中毒とは
2 発生状況
3 発生件数の多い食中毒
4 食中毒予防のために

これまで、発生件数の多い食中毒の注意点について話しましたが、

1 食中毒とは
2 発生状況
3 発生件数の多い食中毒
4 食中毒予防のために

食中毒予防のためのポイントについて
お話ししたいと思います

1 （４）食中毒予防のために

食品を取り扱うすべての事業者が対象です

冒頭で、HACCPが制度化された件について話をしましたが、

1 （４）食中毒予防のために

2021年6月1日以降は
完全義務化です

みなさんHACCPに沿った衛生管理の導入は
順調ですか？

（4）食中毒予防のために

衛生管理計画書

HACCPに沿った衛生管理では、
衛生管理計画書の作成が必須となっています

（4）食中毒予防のために

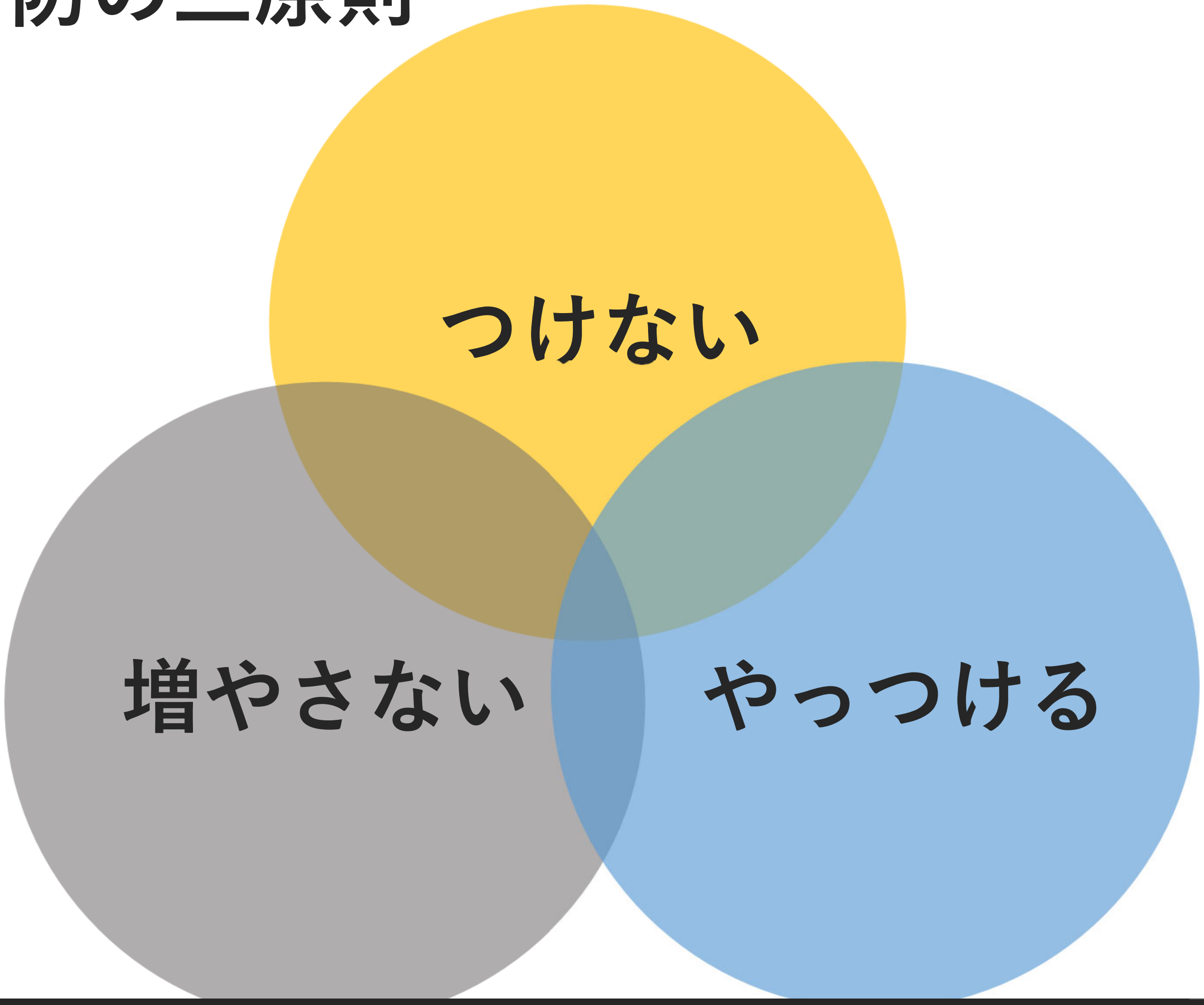
衛生管理計画書

この衛生管理計画書を作成するときに
重要となる考え方が、

1 （4）食中毒予防のために

食中毒予防の三原則、
「つけない・増やさない・やっつける」です

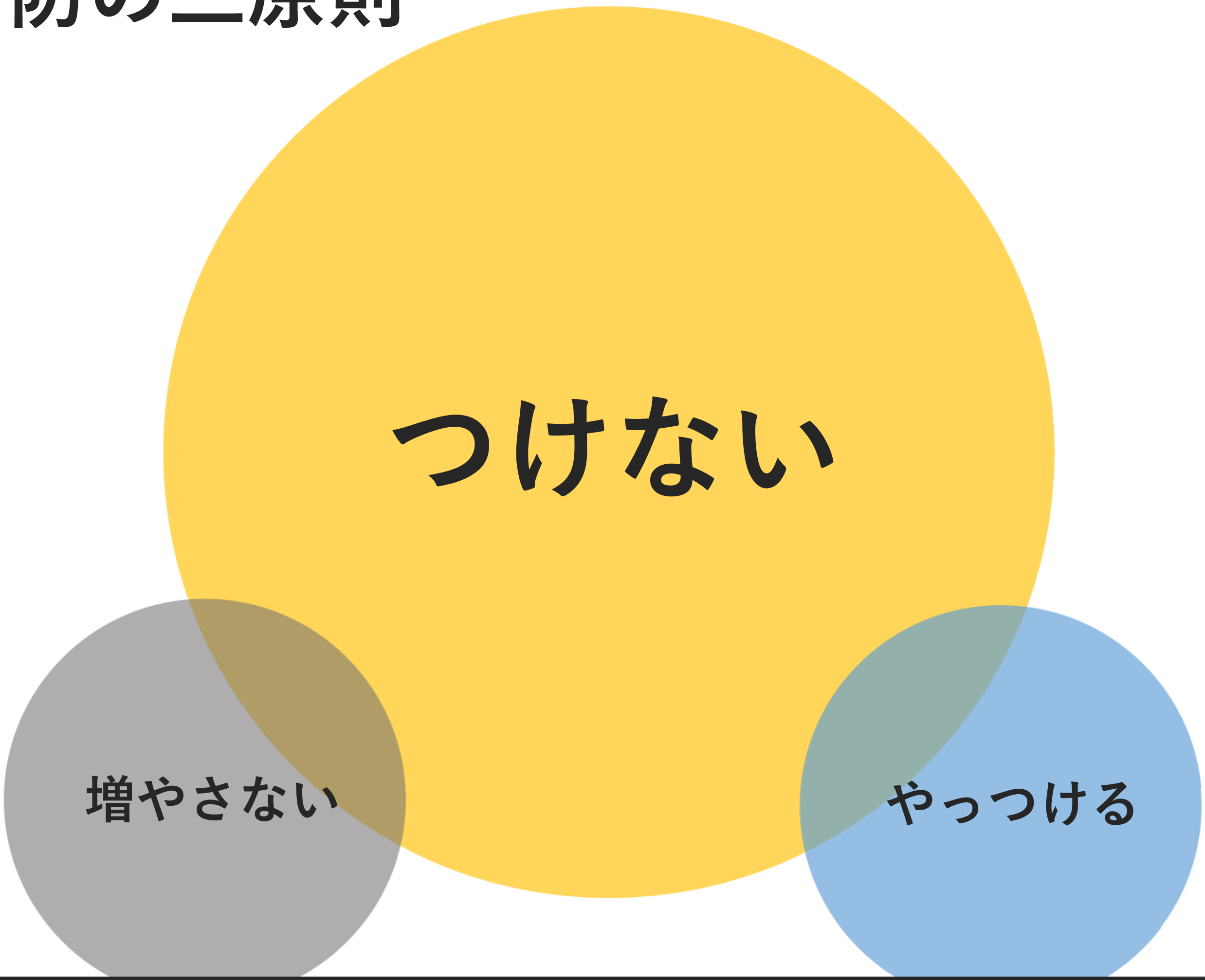
食中毒予防の三原則



HACCPに沿った衛生管理で計画をつくる際、
この三原則が非常に役立ちます

1　（４）食中毒予防のために

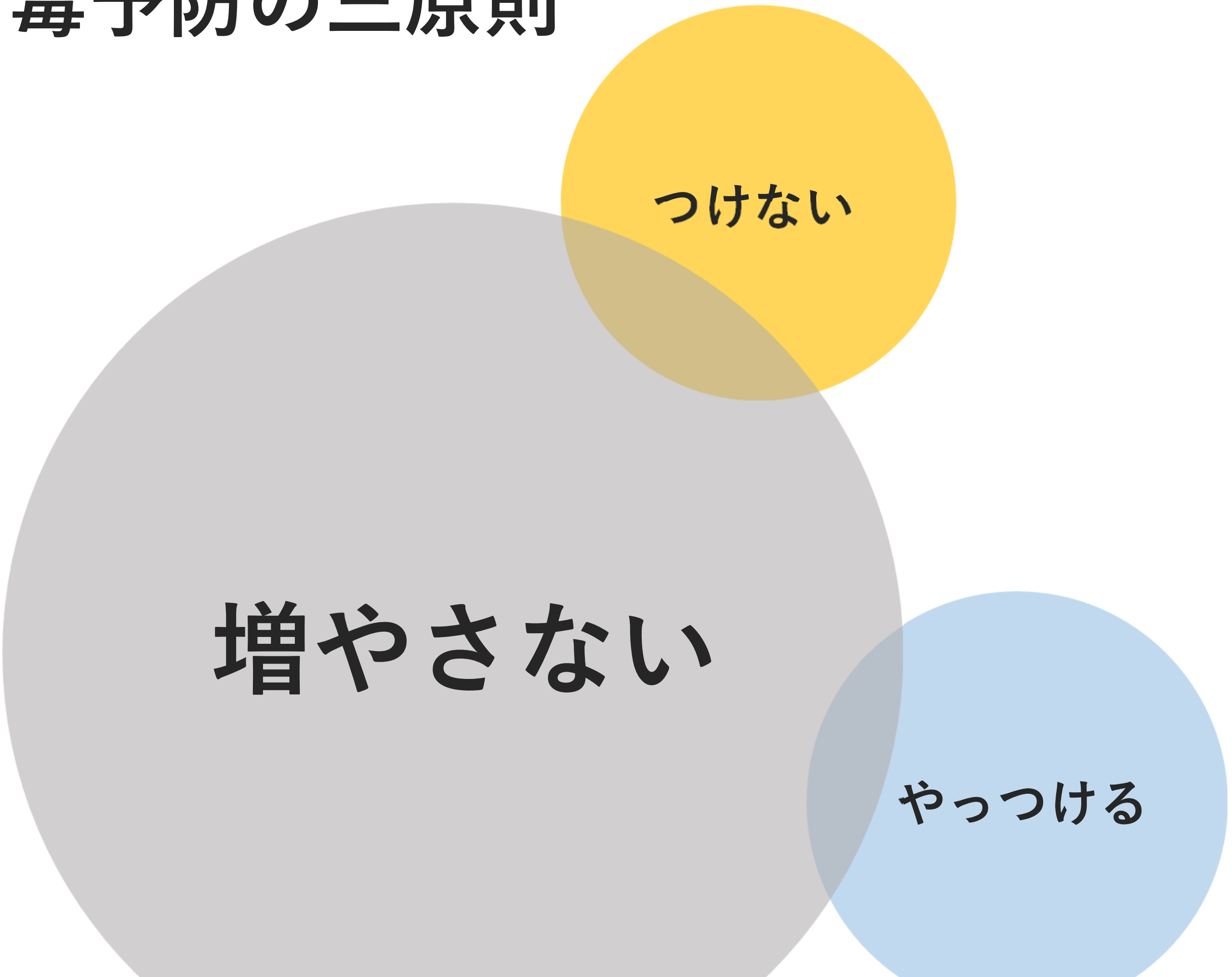
食中毒予防の三原則



食品に菌やウイルスが付かなければ、
食中毒は起きません

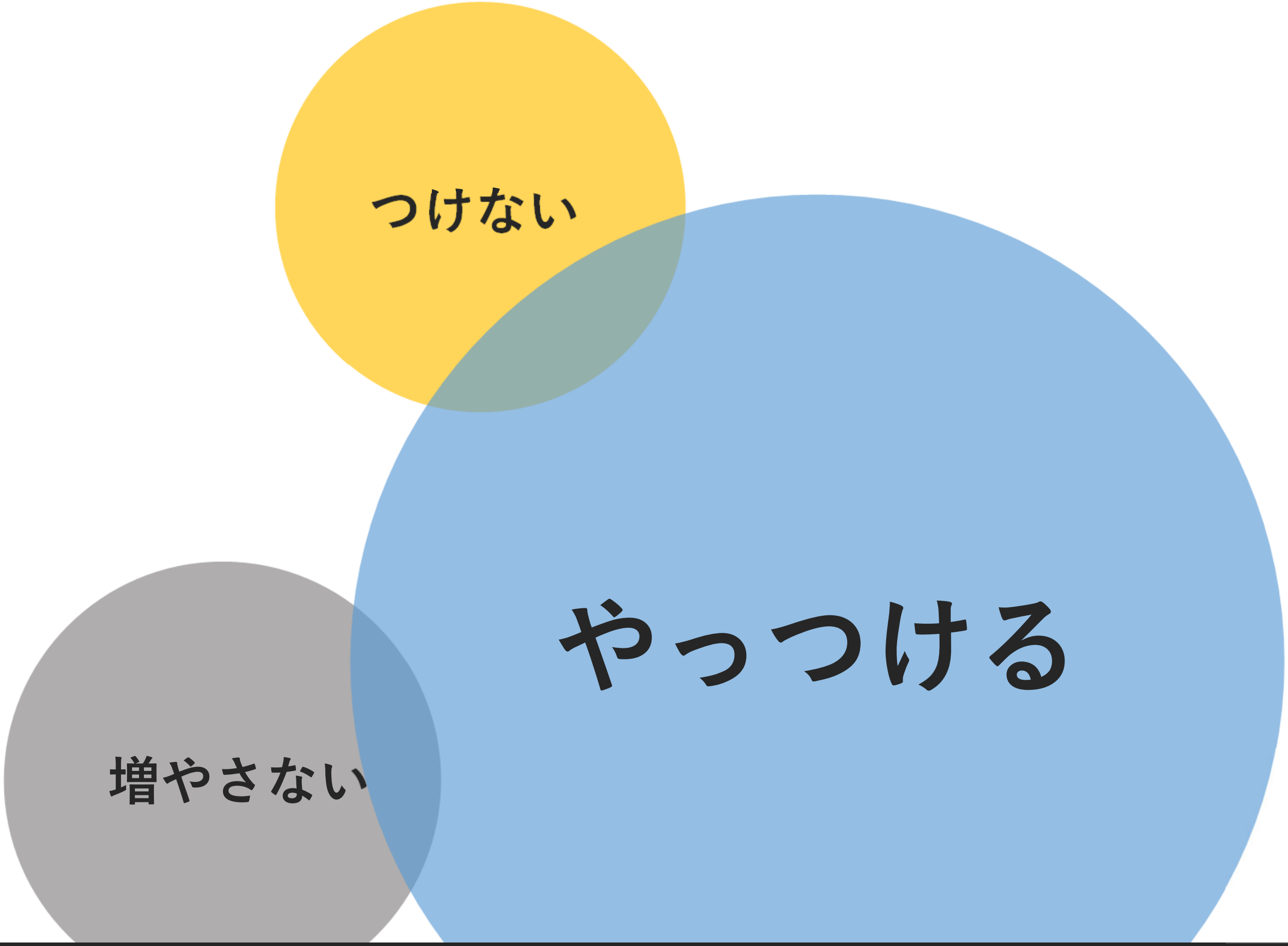
1 （4）食中毒予防のために

食中毒予防の三原則



一定量まで菌が増えなければ、
食中毒は起きません

食中毒予防の三原則



菌やウイルスを死滅させることができれば
食中毒は起きません

（4）食中毒予防のために

つけない

例えば、「つけない」の具体的な方法は、

1 （4）食中毒予防のために

つけない

調理器具の洗浄や消毒、従業員の健康チェック、手の傷の保護、手袋の着用などが挙げられます

（4）食中毒予防のために

増やさない

菌を増やさないためには、
食材の温度管理が必要です

増やさない

10～60℃の危険温度帯を通過しないように、

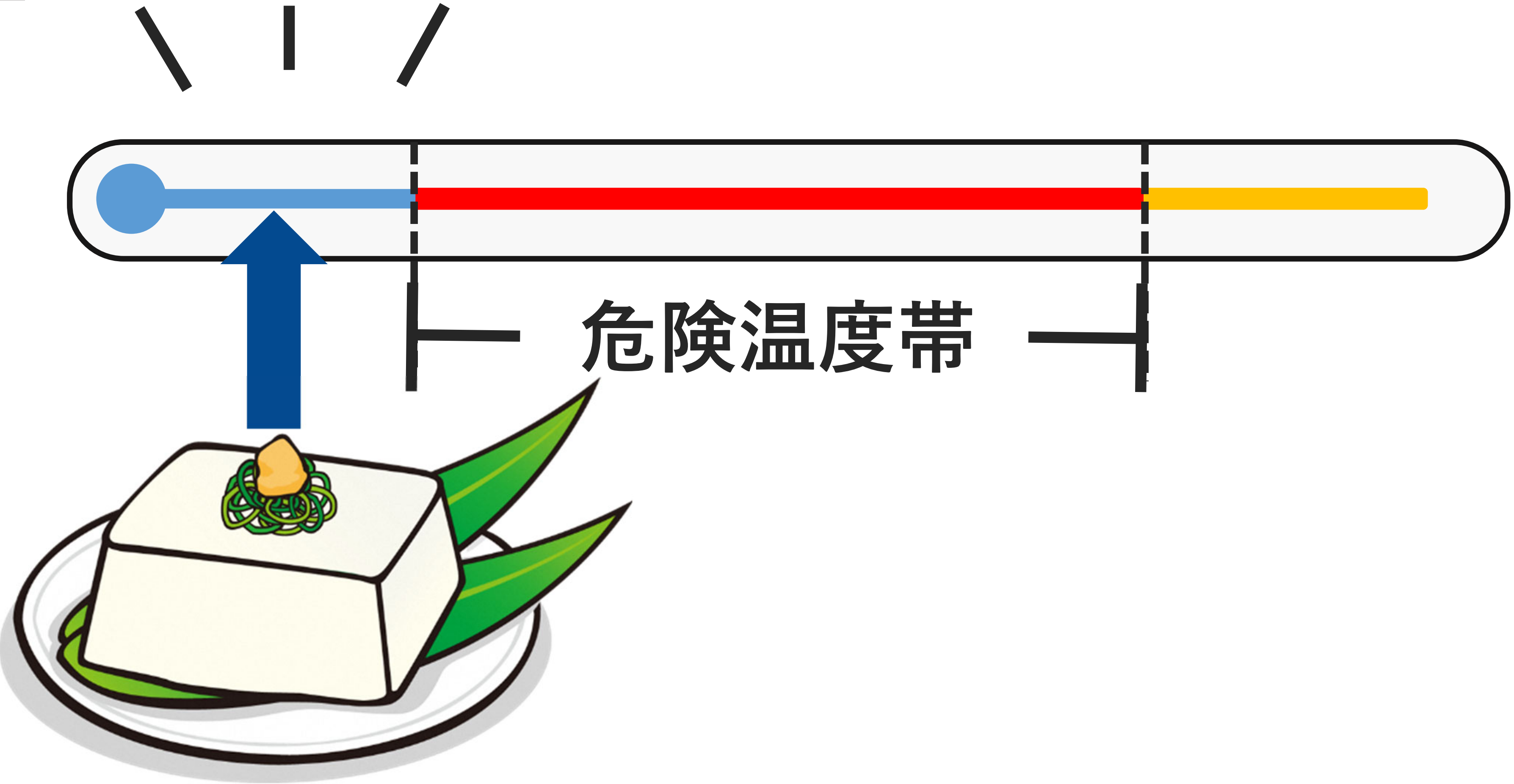
1 （4）食中毒予防のために

増やさない

通過する場合は「素早く」が原則となります

1 （4）食中毒予防のために

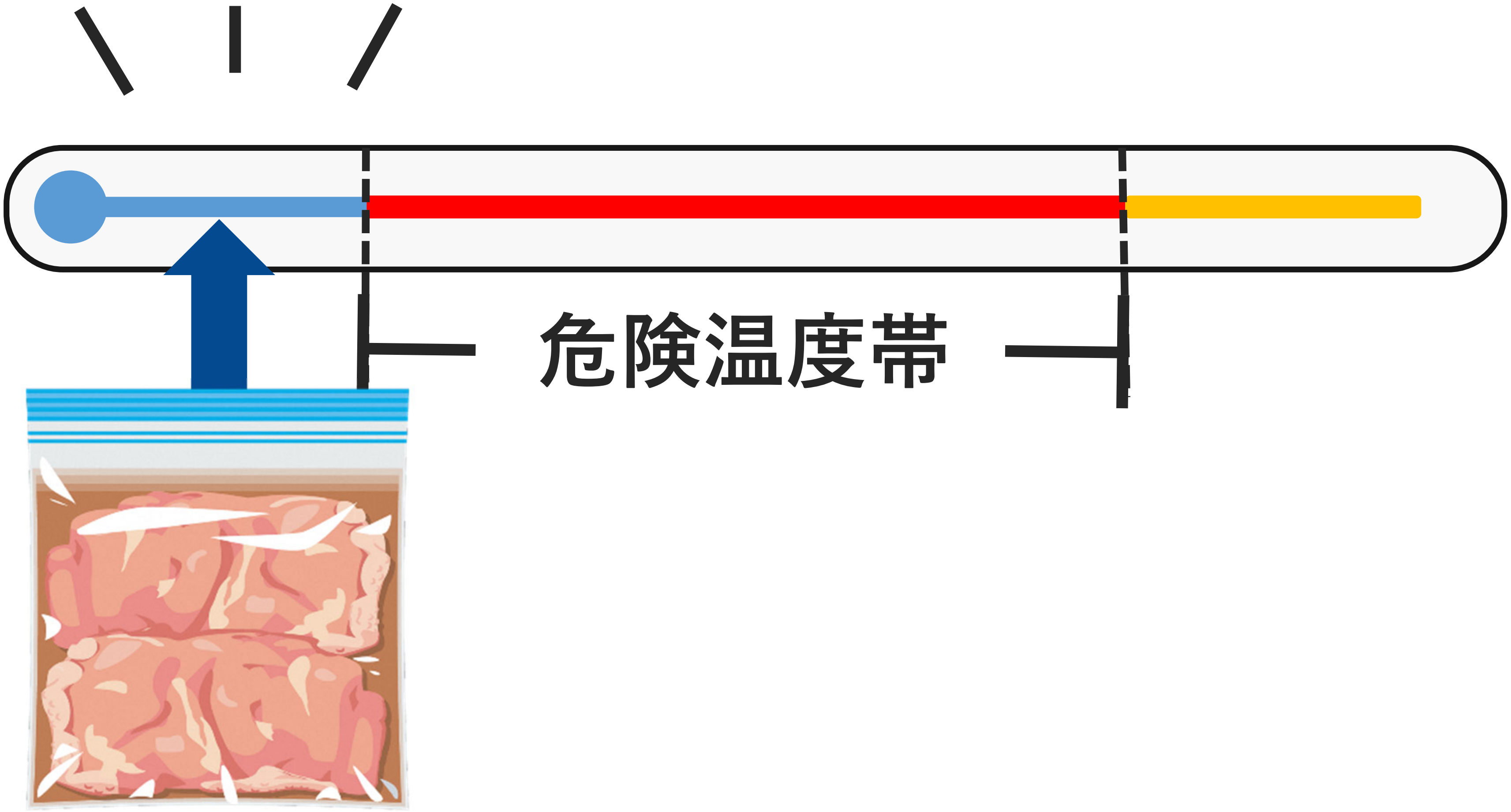
増やさない



つまり、冷たいまま提供する料理は危険温度帯に上がらないよう冷蔵庫で管理します

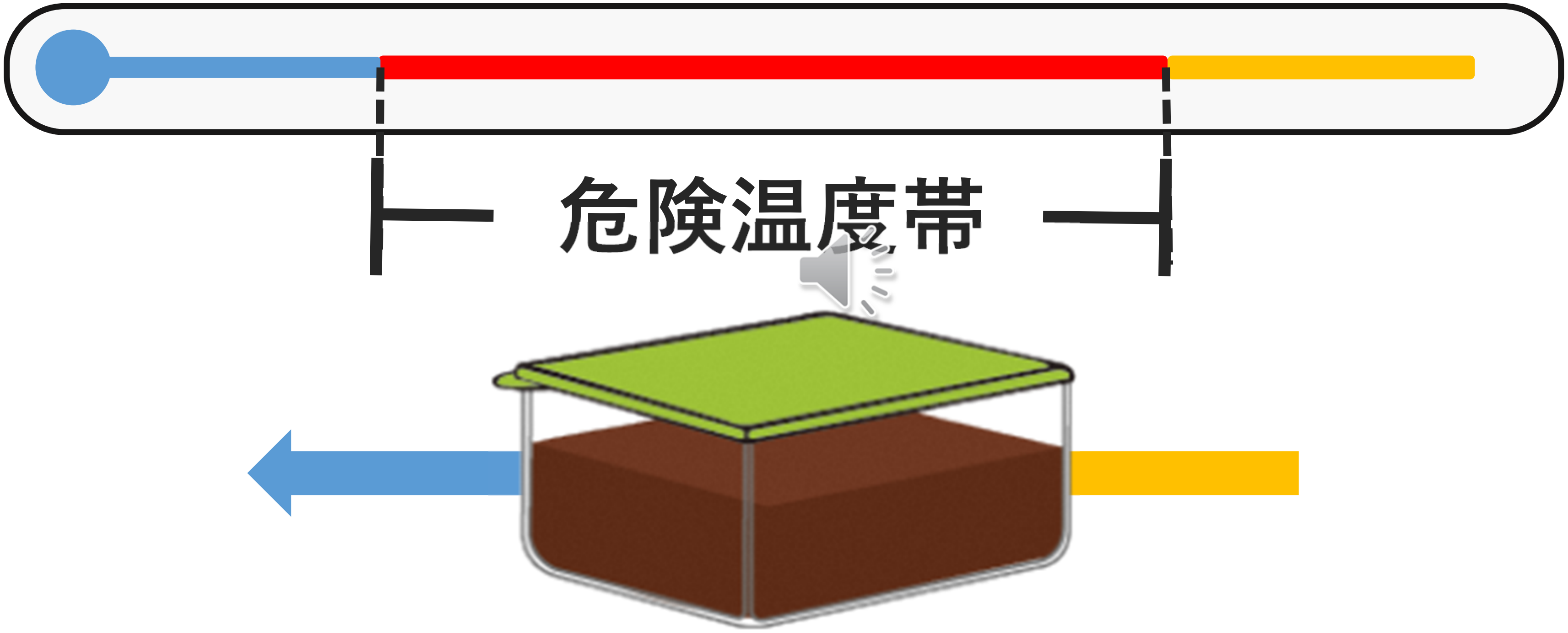
1 （4）食中毒予防のために

増やさない



常温ではなく冷蔵庫で調味料の漬け込みや
解凍・保管をすることなども挙げられます

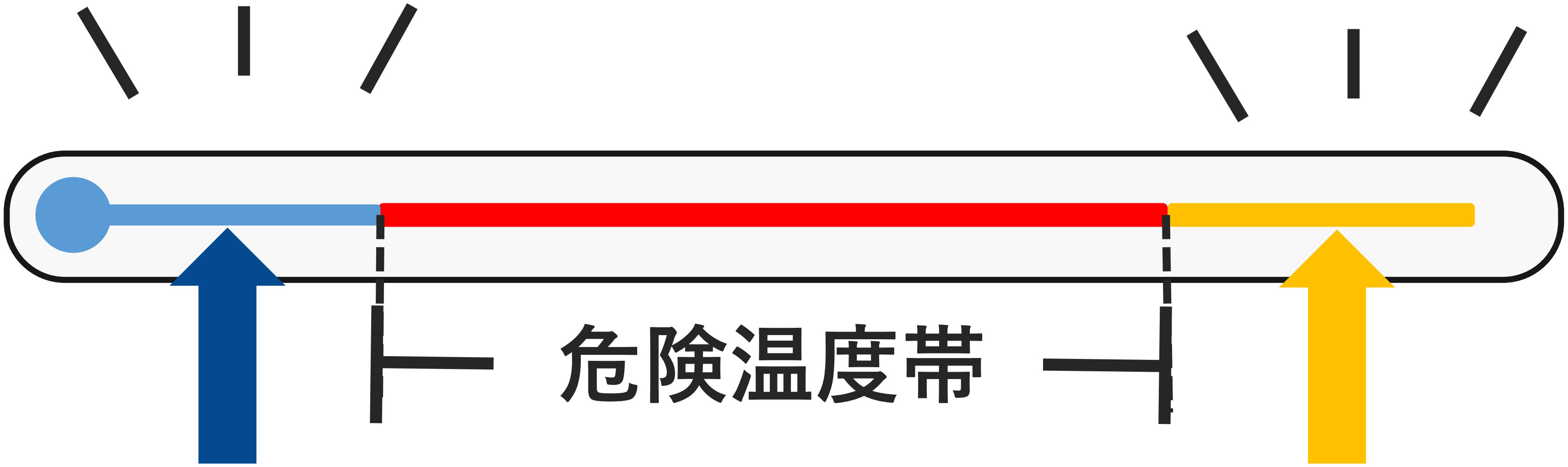
増やさない



煮込み料理など翌日に持ち越すものは、
小分けして速やかに冷却します

（4）食中毒予防のために

増やさない



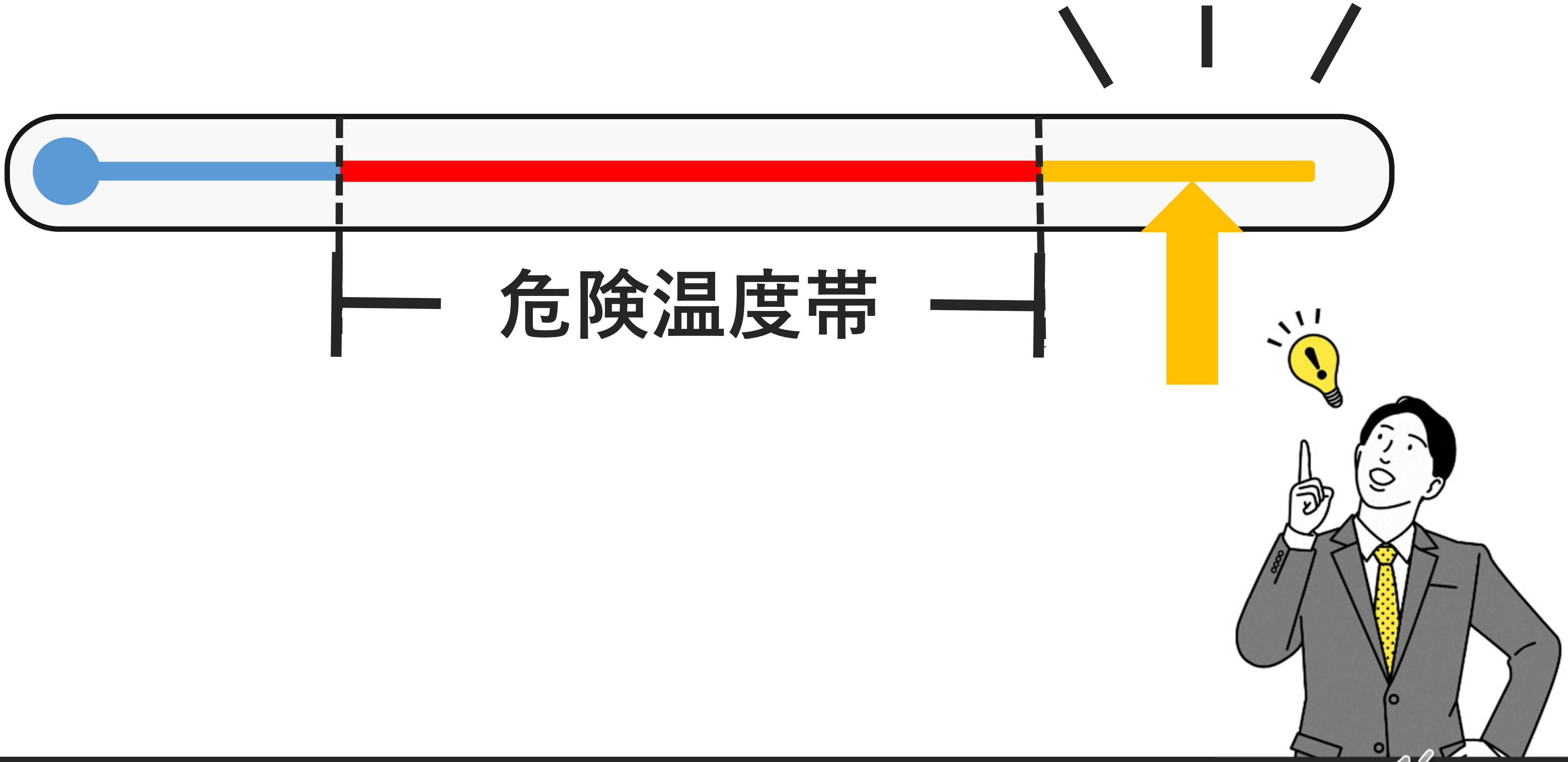
調理から提供まで時間を要する場合は
危険温度帯を避けて保管します

1 （４）食中毒予防のために

やっつける

「やっつける」では、

やっつける



菌が死滅する温度での
中心部までの十分な加熱が挙げられます

1 （4）食中毒予防のために

<u>低温調理でも</u>
しっかり
加熱が必要です！

低温調理でもしっかり加熱が必要です

低温調理とは

肉などの食材を保存袋などに入れて真空状態にし、温度を一定に保って湯煎等をする調理方法です

方法を誤ると加熱不足により食中毒発生の恐れがあります

～低温調理のポイント～

1　温度と時間の管理を徹底

※食中毒菌を殺菌するには中心部が
63℃で30分と同等の加熱が必要。

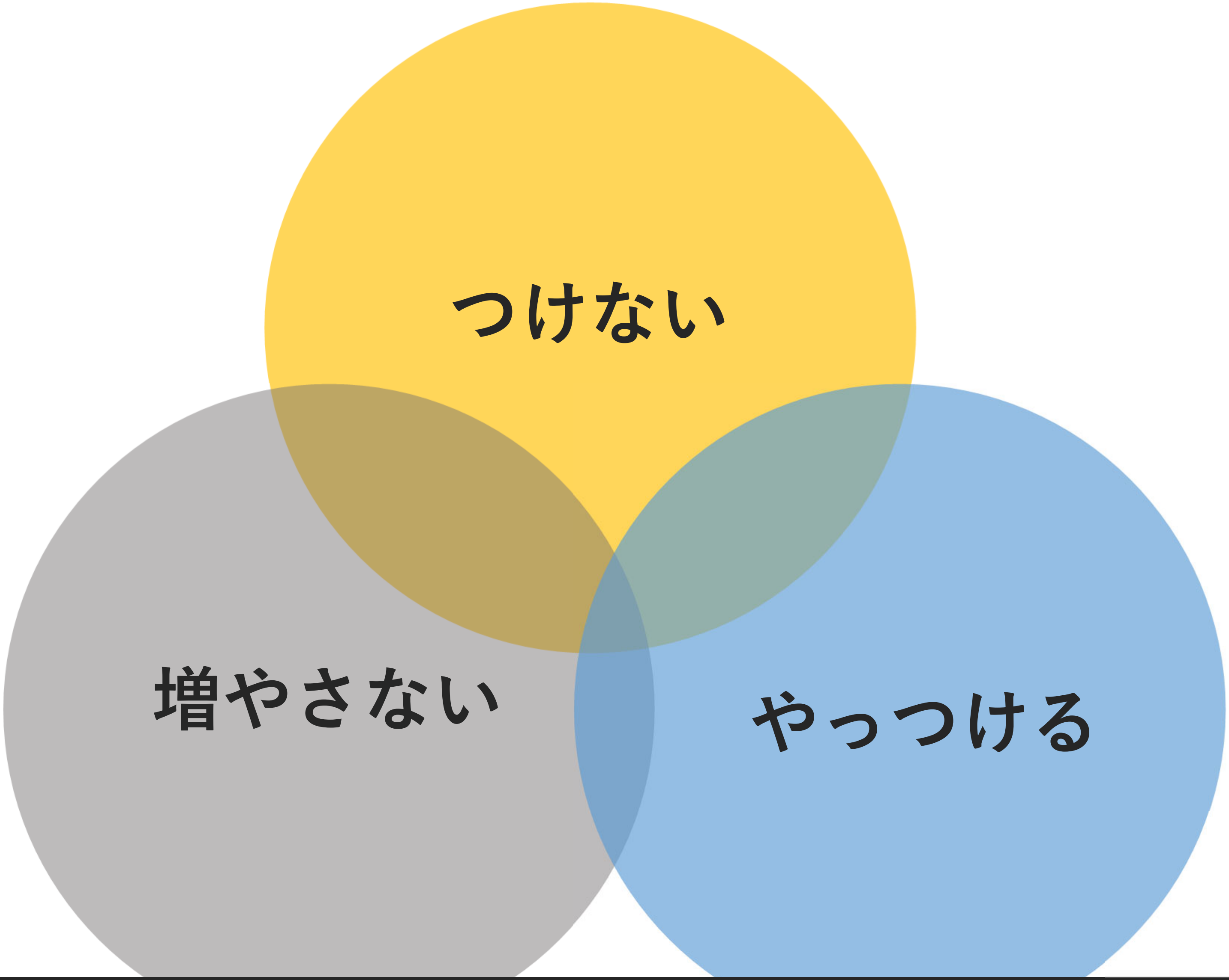
2　余熱を利用するレシピは特に注意

※鶏肉300ｇを63℃のお湯で低温調理した場合、
中心温度が63℃になるまで70分かかる。
さらに殺菌のため鶏肉の中心部の温度を30分以上
保つには余熱だけでは難しい！

ポイントを守って、安全に調理しましょう

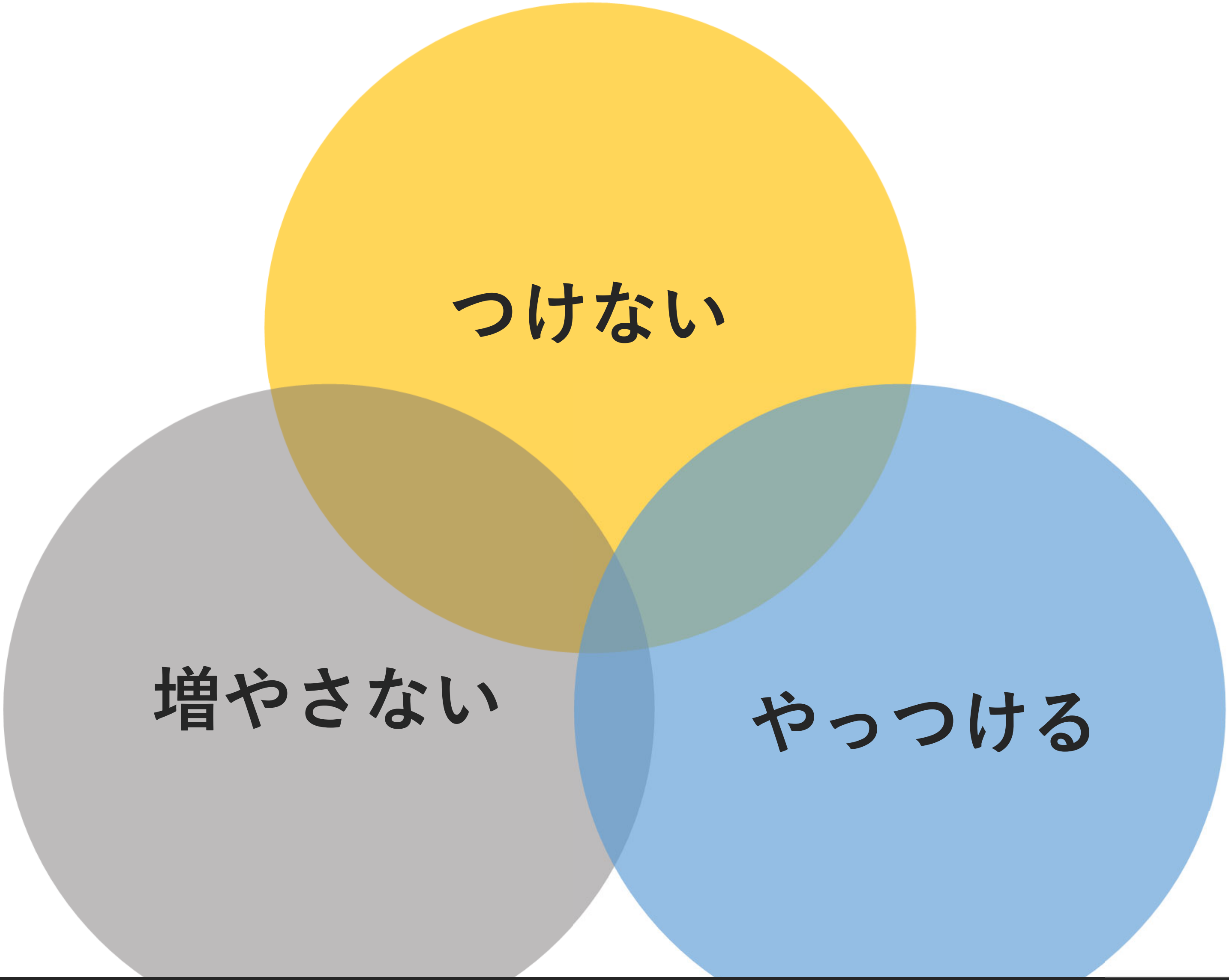
1

（４）食中毒予防のために



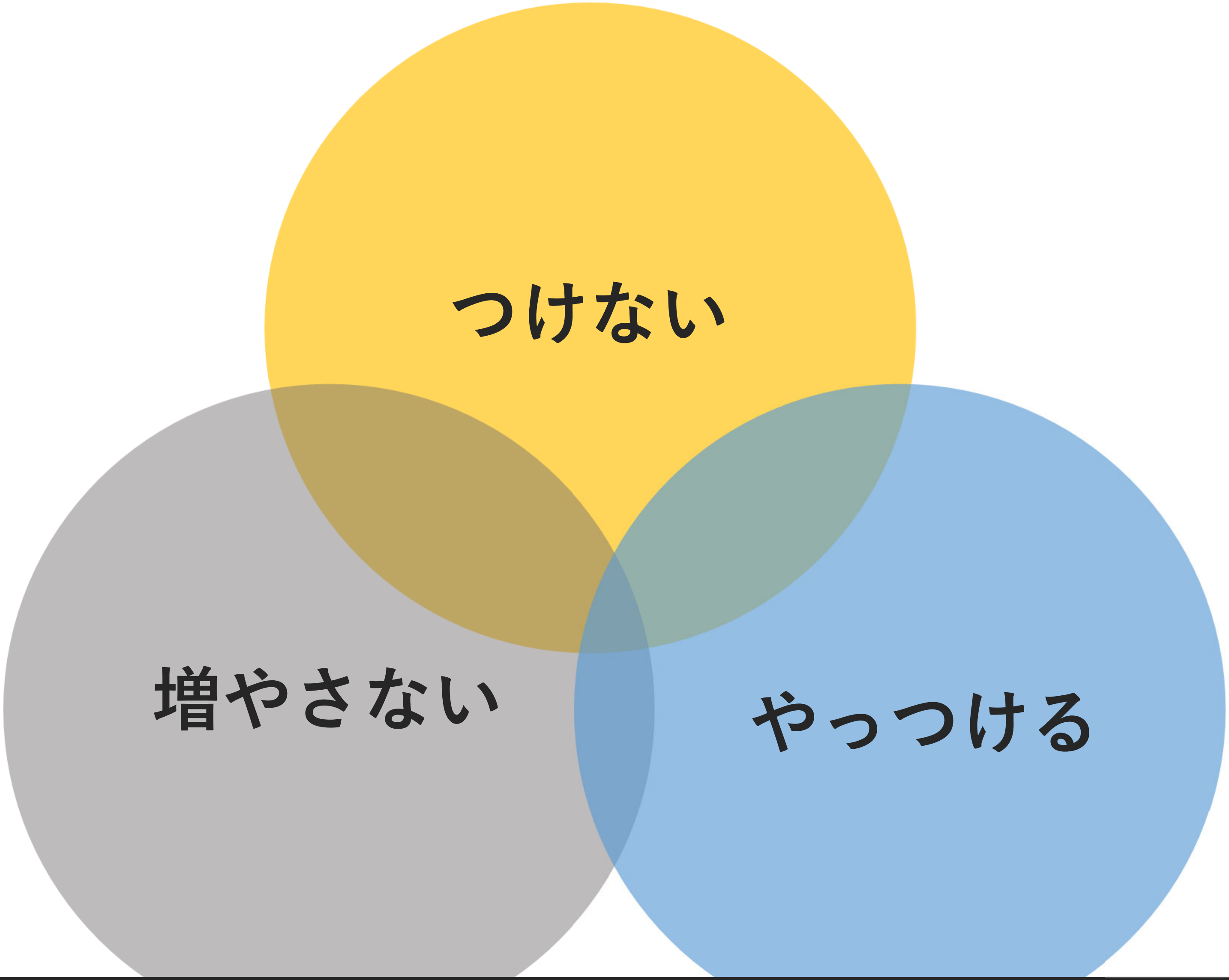
みなさんが取り組んでいる衛生管理が
この３つのどれに当たるのか、

1 （４）食中毒予防のために



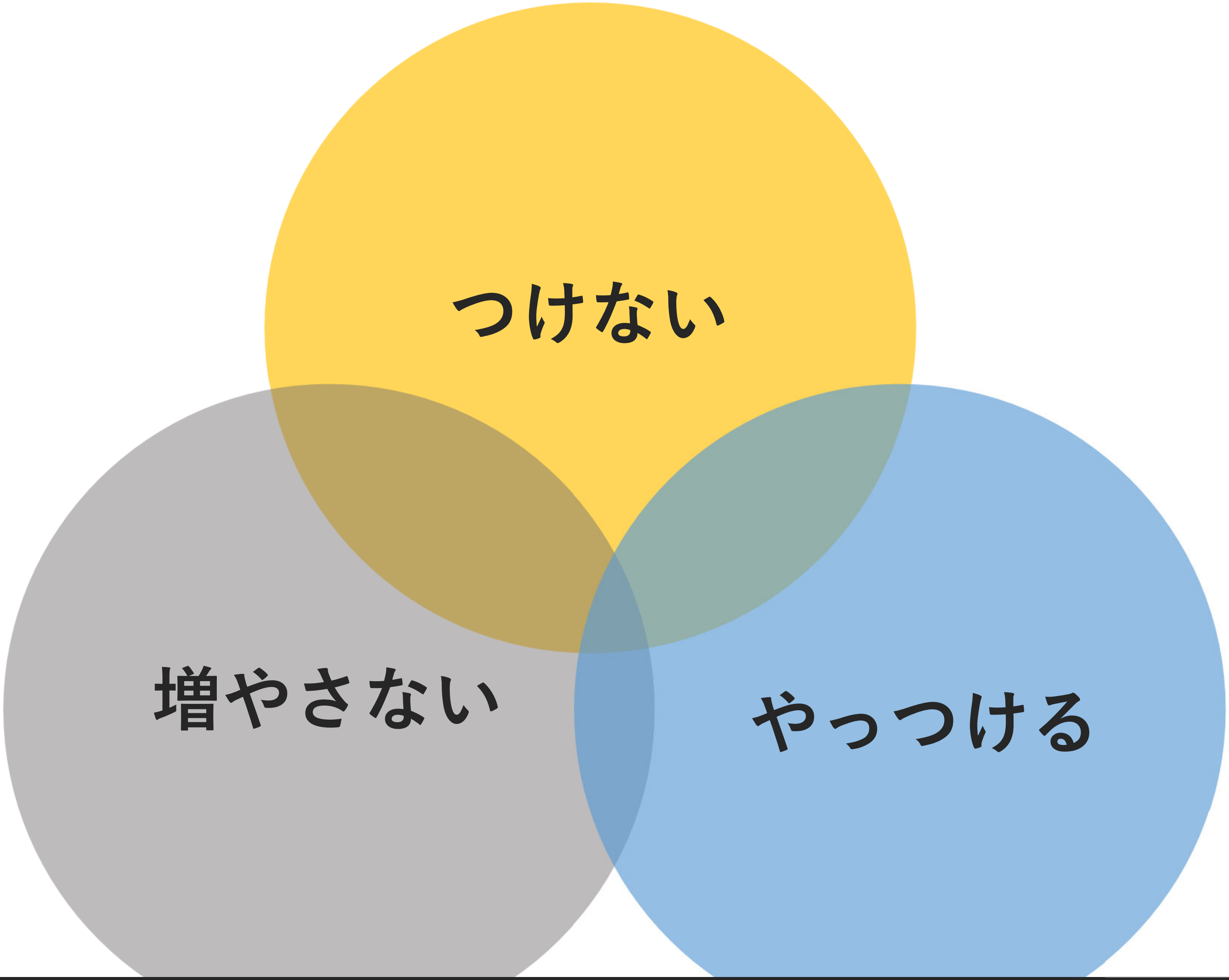
ぜひ日ごろから意識するようにしてください

1 （4）食中毒予防のために



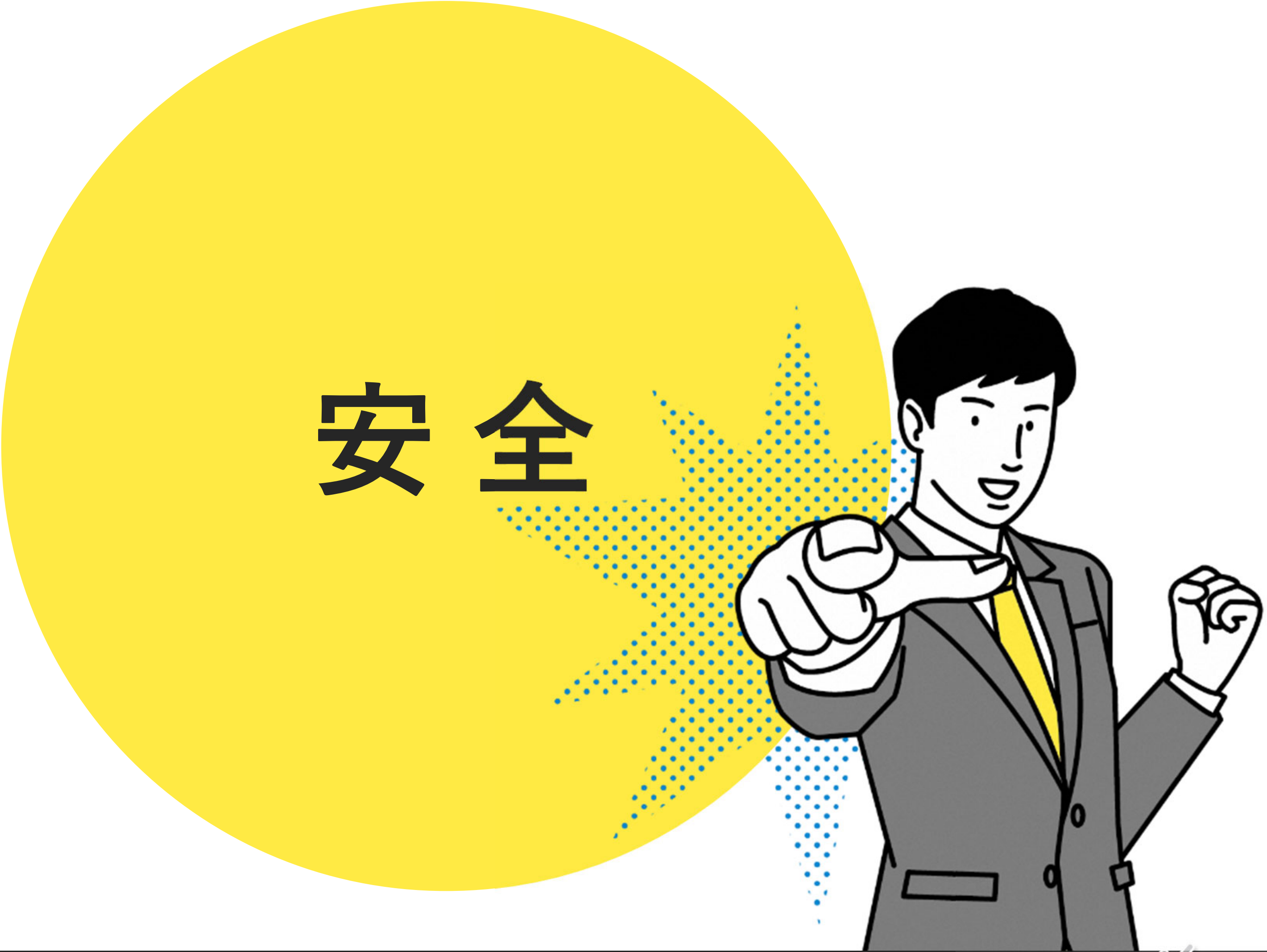
つけない・増やさない・やっつける、
この三原則を基本に、

（4）食中毒予防のために



HACCPに沿った衛生管理を実行し、

（4）食中毒予防のために



安全な食品を提供しましょう