

## 食中毒予防特集（まな板の洗浄・除菌）

●食中毒予防の3原則は

「菌をつけない」「増やさない」「やっつける」

●わずかな油断が調理器具を介した2次汚染につながります。

ビジネス街で人気のある和食店で、食中毒が発生しました。原因食品は客全員が食べた、「キャベツときゅうりの一夜漬け」で、原因菌は「腸炎ビブリオ」でした。腸炎ビブリオは魚に由来する食中毒菌で、野菜からは検出されない菌ですが、何故、食中毒が発生したのでしょうか。

『この店は夜の居酒屋が本業です。毎晩、注文されたさしみやあえ物をつくる合間に、翌日の昼に出す一夜漬け用の野菜をきざんでいました。まな板はアジのたたきやさしみを調理したものと一緒のものでした。塩をしたあと容器に入れ、店が終わる午前0時ごろに冷蔵庫にしまったのですが、室温に置かれた約5時間の間に、まな板から移った腸炎ビブリオが増えたのです。』

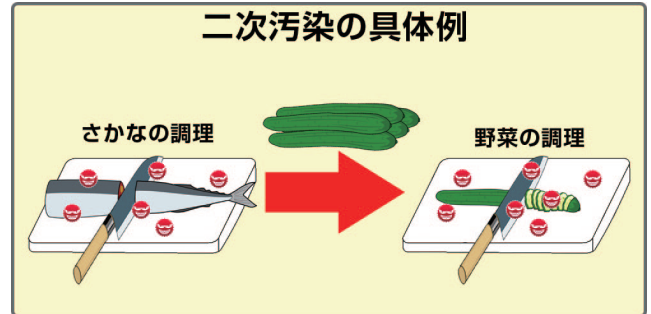
（1995年「食品衛生」9月号抜粋）

腸炎ビブリオが適度な塩分・水分・温度によって増殖し、食中毒を引き起こしてしまったの

生肉や生魚を切った後、さっと洗って、その包丁やまな板で、果物や生野菜、ハムなどの食材を調理することがありませんか？

包丁やまな板は、肉用、魚用、野菜用と別々にそろえて、使い分けると安全です。

異なる食材の調理に移る場合は、効果的な洗浄・除菌をしてから調理することが必要です。



### ▼まな板「洗浄・除菌」マニュアル

●まな板の洗浄・除菌の基本的な手順は次のとおりです。

大きな汚れを落とす⇒ **洗浄** ⇒ **除菌** ⇒ **乾燥** ⇒ **保管**

貴社のまな板は十分洗浄・除菌されていますか？  
これまでの習慣や常識が、食中毒を招く危険性があります。

▼詳しいまな板洗浄マニュアルはこちらをクリック

○「例:食肉加工工場」の場合 ...▶ **見る**

○「例:飲食店」の場合 ...▶ **見る**

○「例:セントラルキッチン」の場合 ...▶ **見る**

## ▼ 食中毒予防に関する情報

- ◆厚生労働省「食事の提供における食中毒予防のための衛生管理」  
<http://www.mhlw.go.jp/shingi/2010/03/dl/s0331-10a-011.pdf>
- ◆大量調理施設衛生管理マニュアル 厚生省生活衛生局長, 平成9年3月24日, 衛食第85号  
<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzendu/0000139151.pdf>
- ◆食品安全委員会「食中毒予防のポイント」  
<http://www.fsc.go.jp/sonota/shokutyudoku.html>
- ◆調理場における洗浄・消毒マニュアルPart1 文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課  
[http://www.mext.go.jp/a\\_menu/sports/syokuiku/1266268.htm](http://www.mext.go.jp/a_menu/sports/syokuiku/1266268.htm)



<http://www.settsu-seiyu.co.jp>  
**攝津製油株式会社**

本社 〒592-8331 大阪府堺市西区築港新町1-5-10  
TEL.072-280-0920 FAX.072-280-2651

東京営業所 〒104-0033 東京都中央区新川2-6-4新川エフ2ビル5F  
TEL.03-3551-2574 FAX.03-3555-2245