



栄養科通信

食中毒を起こさない為に

今回は、食中毒対策についてのお話です。

食中毒防止の3原則は、細菌を「**付けない**」「**増やさない**」「**やっつける**」です。

「**付けない**」手をきちんと洗う・食材をきちんと洗う・器具や食器をきちんと洗う

「**増やさない**」調理後、すぐに食べない場合は温度管理をしっかりと。(室温だと15

~20分で細菌は2倍に増えます)

「**やっつける**」ある程度ならば、しっかり加熱することで死滅します。

私たちは1回に150食以上の食事を作ります。当然作ってから提供するまでの時間は家庭よりも長いので、細心の注意を払って食品を扱っています。

今回は家庭ではあまりやらないけれども、大量調理施設では必ずやっている食中毒対策をいくつかご紹介します。

★食品や食器を素手で触りません。(必ず使い捨ての手袋をします)

★まな板や包丁は食材ごとに使い分けています。(例えば野菜を切るまな板と魚を切るまな板、肉を切るまな板、色々あります。包丁も同様)

★すべて加熱、または殺菌済の食品を使用します。

★加熱調理したすべての食品の中心温度を計測し、それを確認・記録しています。

★すべての調理済み食品および原材料(洗う前のもの)を個々に採取し冷凍保存して、万が一の際の原因究明に備えます。

これらはごくごく一部ですが、入院している患者様に安全な食事をしていただく

為の私たちの「当たり前」なのです。

育生会横浜病院 栄養科

