

食中毒防止の3原則

■水産加工での生食の取扱い

菌を付けない。

《手指は汚れている。》

- ①原料を触った手は汚れている。
- ②原料の入った容器は汚れている。
- ③直置き物は汚れている。
- ④ゴミ箱は汚れている。
 - 微生物は目に見えない。
 - 交差汚染の危険性あり。
 - 作業台も汚染されている。



菌を増やさない。

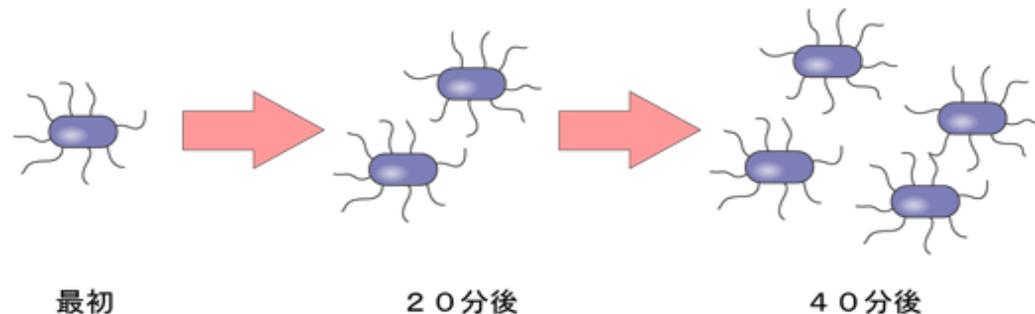
《微生物は生きている。》

- ①室温で微生物は増殖する。
 - 1) 5℃以上は増殖する。
 - 2) 1時間以上は危険。
 - 3) ちょっとのつもりが？

菌を殺す。

《殺菌剤は万能じゃない。》

- ①殺菌剤には限界がある。
 - 1) 1/10が限界である。
 - 2) 品質が低下する。
 - 3) 残留の危険性あり。



食品事故は、従業員の安易な判断により発生している！