いつもより多い注文受注を検討している方へ

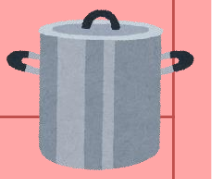
チェックがあるとキャパオーバーの可能性があり
複合的に食中毒のリスクが高まります！

チェック☑してみましょう！

十分な加熱ができますか？（中心温度75℃で1分以上）

A

☐	焼く 揚げる 炒める	・一度に調理する食材の量が、いつもより多くなる
☐	煮る	・いつもより大きい鍋を使う



速やかに放冷・冷却・保管ができますか？（2時間以内に21℃以下）

B

☐	時間	・いつもより調理の時間や提供（喫食）までの時間が長くなる
☐	環境	・いつもより放冷場所（調理場内）の温度・湿度が高くなる
☐	冷蔵庫	・冷蔵庫の中がギュウギュウになる（原材料、製品など）

いつもと違う作業をしますか？

C

☐	モノ	・原材料の納入元や納品量を変更・追加をする ・いつもと同じように調理器具や原材料の洗浄・消毒ができない
☐	ヒト	・臨時で雇用する職員がいる ・いつもと同じ頻度で手洗いできない
☐	場所	・調理室内で作業が完結できない ・いつもと作業工程や動線が異なる ・施設,作業場所をいつものタイミングで洗浄・消毒できない

☑が付いたら
裏面の対策へ

キャパオーバーが疑われる過去の食中毒事例

発生年月	原因食品(疑い)	原因物質	施設	患者数(死亡)	主な発生要因
R5.8	弁当 (出汁巻、鶏胸肉焼)	サルモネラ属菌	弁当製造施設 (飲食店)	117名(1名)	・原材料の前日調製 ・不十分な加熱 ・緩慢な冷却 ・適時の手洗い不足
R5.9	弁当 (米飯)	黄色ブドウ球菌 セレウス菌	弁当製造施設	554名	・緩慢な冷却 ・適時の手洗い不足
R6.2	巻き寿司	黄色ブドウ球菌	寿司店	150名	・製品の温度管理不足

対策にチェック☑して食中毒を予防しましょう！

A 「加熱」について

□	焼く 揚げる 炒める	○ いつもと同じ火の通り加減か確認します！ 一度に大量に調理すると温度が十分に上がらないことがあります
□	煮　る	○ 十分にかき混ぜながら中心部まで加熱します！

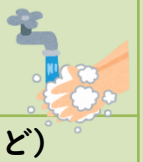
B 「保存温度と時間」について

最終加熱（盛り付け）→ 21～57℃の温度帯は、2時間以内 → 食べる

□	時　間	○ 調理時間、提供までの時間が変わらないように手順を見直します！ ・食べられるまでが長くなる場合は調理後に素早く10℃以下に冷却する ・冷たいものは常温に置く時間を短くする ・従業員を増やす（「Ⓒヒト」参照） ・効果的な機材（真空冷却機など）を準備する ・保冷したまま輸送する
□	環　境	○ 放冷する場所は、温度２５℃以下、湿度８０％以下にします！
□	冷蔵庫	○ 冷蔵庫の温度を１０℃以下にします！ ・食材を入れる量は、冷蔵庫の容量の７割以下にする ・設定温度を下げる ・粗熱を取ってから入れる ・出し入れ時に庫内温度のチェックをする

C 「慣れない作業」について

□	モ　ノ	○ 検品の手順や受入れの基準を決めて納品時にしっかり確認します！ いつもと違う原材料は受入れの基準を満たしていない可能性があります （包装に穴，温度逸脱など） ○ 調理器具や原材料の洗浄・消毒は適切に行います！ 製造量に応じて消毒液の交換頻度を増やすなどの対策が必要です
□	ヒ　ト	○ 臨時で雇う従業員へ事前に衛生教育を行います！（手洗い方法など） 衛生に関する知識が不十分だと、食品の取り扱いが不衛生になる 可能性があります ○ 適切なタイミングでの手洗いを遵守します！（調理前，作業変更時など）
□	場　所	○ 調理室内で作業を完結できるように作業工程を工夫します！ ○ 変更した作業工程や動線に問題がないことを製造開始前に確認します！ ○ 施設，作業場所の適切なタイミングでの洗浄・消毒を遵守します！



ⒶⒷⒸの対策にチェックが入れられない場合は・・・

メニューの一部を<u>調理しやすいものに変更すること</u>も検討してください
それでも難しい場合は，<u>勇気をもって注文を断る</u>ことが大切です！

<u>○相談・問い合わせ先</u>　高松市保健所　（電話０８７－８３９－２８６５）