

食品衛生 FAX 通信

令和 4 年 2・3 月号

各食品取扱い店 店長 様

～ 2・3 月の目標 ～

食品の二次汚染を防ぎましょう！

●二次汚染とは？

食中毒の原因となる細菌やウイルスは環境中に広く存在しています。これらが調理器具や従業員の手指を介して他の食品を汚染してしまうことを「二次汚染」といいます。これまで多くの食中毒が二次汚染により発生しています。

実 際の食中毒事件例

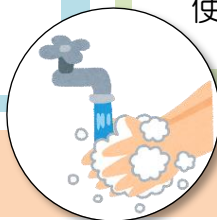
令和 2 年に発生した、仕出し弁当を原因とする大規模食中毒（患者 2,548 名）においても、以下のような二次汚染が一因となった可能性が指摘されています。

- ・調理従業員の手洗いが不十分であり、手指を介して食品が汚染されたこと
- ・床からのほね水が洗浄後の器具に付着し、器具を介して食品が汚染されたこと

●二次汚染を防止するためのポイント

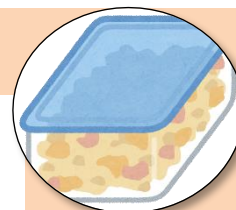
【1】従業員の手洗いと身だしなみ

- 用便後、調理室に入る前、別の作業に移る前、盛り付け前、手袋着用前に適切な手洗い及び消毒を行う。
- 作業場内では専用の作業着や履物を着用し、作業場外に出るときは衣服や履物を替える。
- 使い捨て手袋をこまめに交換する。



【2】調理器具等の洗浄・消毒

- 生肉や生魚を扱う調理器具は専用とし、加熱済み食品用の調理器具と使い分ける。
- 作業台やシンク及び調理器具は使用の都度、洗浄・消毒する。



【3】保管場所等の注意

- 調理場における食品・調理器具・容器は、床面から約 60cm 以上の高さに保管するよう注意する。
- 食肉・魚介類・卵は、専用の容器を使用し、エリアを分けて保管する。
- 加熱調理後の食品は、蓋つきの容器に保管したり、調理前の食材と区別して保管する。



<問合せ先>

島しょ保健所大島出張所

TEL 04992-2-1436

島しょ保健所三宅出張所

TEL 04994-2-0181

島しょ保健所大島出張所新島支所

TEL 04992-5-1600

島しょ保健所八丈出張所

TEL 04996-2-1291

島しょ保健所大島出張所神津島支所

TEL 04992-8-0880

島しょ保健所小笠原出張所

TEL 04998-2-2951