

食中毒の原因

二次汚染にご注意を！

厚生連ニュース
7月号

食中毒は、細菌やウイルスを持っている食品だけが原因ではありません。二次汚染とは、食品に付着していた細菌やウイルスが、人の手や調理器具などを介して、他の食品にうつってしまうことです。食中毒の多くが、調理工程や調理済み食品への二次汚染が原因で起こります。しっかりとした対策をとることで、食中毒を防止しましょう。



二次汚染防止 4つのポイント

手洗い



作業が変わるたびに
石鹸でしっかり手洗いを

必ず手洗いしましょう

- ・調理をする前
- ・トイレの後
- ・生肉・生魚・卵を扱った後



肉・魚の汁

肉や魚介類の汁が、
他の食材や調理済み食品へ
かからないように

- ・冷蔵庫や冷凍庫へ保管する時は、ビニール袋に入れたり、蓋つきの容器へ入れ替えを



調理器具



まな板や包丁、
箸やトング等
用途別に使い分けを

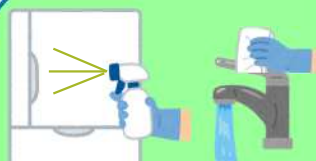
- ・食材を変えて使用する場合は、その都度、洗浄・除菌を
- ・生ものを取り扱うときは、専用の器具で

焼くとき専用



食べるとき専用

汚染経路の遮断



生の食材を触った手で
あちこち触れない

- ・もしも触れてしまったら、直ちに洗浄し、アルコール除菌を
- ・特に、冷蔵庫の取っ手や水道の蛇口、トイレ、ドアノブ等は定期的に洗浄・除菌を



JA熊本厚生連健康管理センター

施設所長
粟津 雄一郎

TEL 096 (328) 1256 FAX 096 (328) 1229