



今年も残すところあと1カ月ですね。朝晩は非常に寒い日が多く、風邪も流行り始めました。手洗いうがいをきちんと行い、食品の取り扱いにも注意し、体調管理にも気をつけて良いお年をお過ごしください。

製造現場での食品の取り扱い

クリスマスやお正月など、年末年始は忙しい時期が続き、食品の管理が不十分となってしまうことがあるかもしれません。忙しい時こそ、基本の三原則を再確認し、食中毒防止をこころがけましょう。

⚠️ 納品時の注意

- ・検品台や専用スペースを確保し、食材に問題がないか確認を行いましょ。
 - 流通用の段ボール等には細菌が付着している可能性があるため、調理台での検品はNG。
- ・検品した食材は流通用段ボール等から出し、速やかに適切な温度帯へ保管しましょ。

⚠️ 食材の常温放置

- ・冷凍食材を解凍する際は、原則冷蔵庫等を利用した低温解凍を行いましょ。
 - 急ぎの場合は流水解凍を行い、常温解凍やため水解凍は避けましょ。
- ・使用中調味料や調理済みの食材はこまめに冷蔵庫へ入れるなどし、長時間の常温放置はやめましょ。

⚠️ 加熱不足

- ・中心温度を測り、適切な加熱温度、加熱時間を把握しましょ。
 - 十分な加熱により死滅する菌は多く、食中毒の発生を防ぐために効果的です。
 - 規定の加熱温度、時間を守り、安全な食品の提供を心がけましょ。



家庭内での食品の取り扱い

家族みんなが集まる年末年始。体調を崩すことなく楽しく過ごしたいですね！調理中だけでなく、食事時の食品の取り扱いにも注意をして食中毒を予防しましょ。

⚠️ 食べ残しの取り扱い

- ・クリスマスケーキやおせちの残り等は速やかに冷蔵庫へ入れましょ。
 - 暖房のついた室内は菌の増殖に適した温度帯です。
 - 食品を長時間常温に置いておくことは避けましょ。



⚠️ 取り分け用 箸の利用

- ・おせち等の大皿から食品を取り分ける箸は個人の箸とは別に用意しましょ。
 - 食べ残しを保管する場合、食品に菌が多く付着していると食中毒になる可能性が高くなります。取り分け用、食べる用の箸を分けたほうがより衛生的です。
 - 逆さ箸も手から菌が付着している可能性があるため、避けたほうが安心です。

お気軽にお問い合わせ下さい。

お問合せ先

マイラボHPはこちら！

人と食のために
マイラボ食品検査センター

〒513-0836 三重県鈴鹿市国府町7756番地5

TEL 059-379-0077

FAX 059-367-7610

SUZUKA 株式会社スズカ未来

