食肉の調理・試食の際の食中毒防止マニュアル　ダイジェスト版

生活クラブ連合会事業本部開発管理課作成

初　2019年12月20日

| **項　目** | **マニュアル** |
| --- | --- |
| **食肉の食中毒予防**  **ポイント** | * 家畜由来の微生物により食中毒の発生があることが報告されています。   食肉学習会等の生肉からの調理・試食での注意点は、　①その有害な微生物を加熱によって無害化すること　、②調理器具や調理者の手指を介して有害な微生物を食品に付着させないこと、の二つのことを徹底することが重要です。  すべての交流会などイベントでの試食の場面で、繰り返し注意しましょう。 |
| **生肉の取り扱いや調理上の注意** | 1. 試食会場の選定は手洗い場や食材・[調理器具](http://www.asahi.com/topics/word/調理器具.html)を洗うことが可能な調理場が付帯している会場とします。 2. 生肉の取り扱いは、加熱調理まで冷蔵庫または保冷ボックス等での保冷剤の活用により10℃以下の品温管理を行います。 3. 冷凍食肉の取り扱いは、自然解凍（常温による解凍）ではなく、予め「冷蔵庫での解凍」とし、急ぐ場合の水による解凍の目安は、半解凍（指で押して芯がある程度）とし、水に浸けたまま放置しないようにします。 4. 試食に取り扱う食材のアレルゲン情報は包材表示等を確認し試食提供者に提供します。 5. 生肉の調理者や食材を取り扱う人は、使い捨て手袋とマスクを着用し手洗いと消毒をします。 6. 生肉と他の食材や調理済み食品を同じ手や手袋、調理器具で使用しないようにします。 7. シンク等に菌を広げないように生肉は洗わないようにします。 8. 調理の際は、生肉は決められた加熱温度と時間にします。豚肉・鶏肉は中までしっかりと火が通っていることを確認し、また牛肉も決められた加熱温度と時間を守ります。食中毒防止のための加熱条件は、中心部が75℃で1 分間以上加熱または同等の加熱条件（「70℃、3 分」、「69℃、4 分」、「68℃、5 分」、「67℃、8 分」、「66℃、11 分」、「65℃、15 分」）をとります。 9. 調理の際残った生肉や調理済食品は持ち帰らず廃棄します。枝肉講習会など予め参加者が持ち帰る企画の場合は、低温を保持し当日使い切りましょう。 10. 主催者が事前に用意する用具類は、食材仕分け用皿・箸・トング等、手洗い用液体石けん、除菌用アルコール、エプロン・白衣・帽子または三角巾・使い捨て手袋・マスク、手ふき用ペーパータオル、中心温度計（ブロック肉の調理など中心温度の目安として、防水形中心温度計は、3,000円程度からデジタルのものが販売されています） |