

家庭でできる食中毒予防 6つのポイント

～ 家庭で行うHACCP(ハサップ) ～

① 食品の購入

消費期限などの表示をチェック

肉・魚はそれぞれ分けて包む

できれば保冷剤(氷)などと一緒に入れる

寄り道しないでまっすぐ帰る

Super Market

② 家庭での保存

帰ったらすぐ冷蔵庫へ

入れるのは7割程度に

冷蔵庫は10℃以下、冷凍庫は-15℃以下に維持

扉の開閉時間はなるべく短く

肉・魚は汁がもれないように包んで保存

③ 下準備

冷凍食品の解凍は冷蔵庫で

タオルやふきんは清潔なものを使う

ゴミはこまめに捨てる

こまめに手を洗う

肉・魚を切ったら洗って熱湯消毒

肉・魚は生で食べるものから離す

野菜もよく洗う

包丁などの器具、ふきんは洗って消毒

④ 調理

電子レンジを使うときは均一に加熱されるようにする

調理を途中で止めるときは食品を冷蔵庫へ

作業前に手を洗う

台所は清潔に

加熱は十分に！！
(めやすは中心部の温度が75℃で1分以上)

⑤ 食事

食事の前に手を洗う

盛り付けは清潔な器具、食器を使う

長時間室温に放置しない

⑥ 残った食品

時間が経ち過ぎたり少しでも怪しいと思ったら思い切って捨てる

作業前に手を洗う

冷蔵庫で保存

清潔な器具、容器を使用

早く冷えるように小分けする

温めなおすときは十分に加熱する(めやすは75℃以上)

©2014 大阪府もずやん

令和3年6月から食品等事業者を対象にHACCPが義務化されました！

- 原則としてすべての食品等事業者には、HACCPに沿った衛生管理の実施が義務付けられました。一般の飲食店などでも①衛生管理計画の作成、②衛生管理の実施、③実施状況の記録や確認が必要です。
- 家庭でも、HACCPの考え方を取り入れた「食中毒予防の6つのポイント」を守って、調理しましょう。

ハサップ
HACCPとは

原料の仕入れから製品の完成までの一連の工程で、食中毒などの健康被害を引き起こす可能性のある危害要因を見つけ出し、危害を防ぐために特に重要な工程を管理・記録することで、食品の安全性を確保しようとする衛生管理の方法です。