

第5章 食品調理・提供工程における適切な衛生管理のポイント

(1) 食材の適切な下処理と保管

食材の下処理工程では、泥、汚れ、(異物)、有害微生物などをできるだけ(除去)し、下処理後には二次汚染や有害な微生物の増殖の機会を(与えない)ように保管します。

①包丁・まな板、布きんなどは(用途別)に専用のものを用意

- ・ 包丁・まな板は、魚介類・(食肉)類・野菜類・加熱(済み)食品用とそれぞれの専用のものを使用します。
- ・ 布きんは、調理台用、包丁・まな板用など、(使用区分)を明らかにし、十分な(数)を用意します。
- ・ シンクや器具を洗浄するスポンジ・(ブラシ)なども専用のものを用意します。 =【P31】=

(3) 食材の加熱処理とその後の取扱い

食材由来の有害微生物を殺菌し、食材の(保存性)を向上させる効果もあります。

①有害微生物を殺菌するための加熱調理の基本

- ・ 食品の中心部が(75)℃で(1分)間以上の加熱 (二枚貝などノロウイルス汚染の可能性ある食材は、85～90℃で(90秒)間以上の加熱)
- ・ 加熱調理する食品(煮物・蒸し物、焼物・揚物など)ごとに、加熱(温度)と時間などの条件を決めます。
- ・ 加熱調理の温度測定には(中心温度計)を使い、加熱した時間も計測します。 =【P32】=

(4) 加熱工程のない食材の取扱い

サラダや和え物、刺身などの加熱工程がない食材は、(原材料由来)の微生物が残っていることが考えられます。

また、調理の過程で、人や器具などを介して有害微生物に(汚染)される可能性もあります。

原材料や人・物から食材への有害微生物の汚染を(防ぐこと)と、調理・保存過程での有害微生物の(増殖)を防ぐことが重要です。

③ 食材・食品の冷却、保管

食品類は、細菌の増殖が可能な危険温度帯(10～60℃)を避け、速やかに(10℃)以下の冷蔵庫内に保管します。 =【P33】=

(6) 調理済み食品の適切な取扱い

② 調理済み食品ごとに適した温度での保管

食品の特性に応じ、温蔵・(常温)・冷蔵・冷凍の方法を選択し、必ず温度の確認と(記録)をとります。温蔵品は温蔵庫内で(65)℃以上、常温品は専用ケースで15～25℃、冷蔵品は食品冷蔵庫(棚)で(10)℃以下、冷凍品は食品冷凍庫内で(-15)℃以下などが目安になります。

=【P33】=