

◆食品衛生講習会の開催について◆

弊社では、各自治体・お客様のご依頼により、職員様を対象に講習会・研修会を開催させて頂いております。今回、鹿屋市内の給食業務に携わられるお客様のご依頼で『調理従事者の衛生管理』と題しまして研修会を10月10日に開催し、職員の方が多数参加していただきました。

講習会の内容は、「食中毒の発生状況や事例、細菌の説明及び手洗いの重要性」を弊社関連施設九州食品分析センター(食品検査登録機関)検査担当の日高より説明させて頂きました。

説明後は質問等もあり、盛況な研修会でありました。

弊社は今後も衛生教育の一環として講習会や勉強会のお手伝い、検査を通して社会貢献して参ります。

講習会の様子



【講習会の内容】

- ・平成24年 食中毒発生状況
月別発生状況と原因物質別発生状況
- ・食中毒ファイル
発生事例の説明
- ・調理従事者の衛生管理
従事者の衛生管理の取り扱い
- ・手洗いの重要性
従事者の衛生の取り扱い



防

ご

う

食

中

毒

食中毒予防の三原則	清潔	迅速・冷却	加熱
	食品に食中毒菌を付けない	食中毒菌に増殖する時間を与えない	菌を増やさない 増殖する温度を与えない
対策	・衛生的な環境で ・新鮮な原材料で ・清潔な調理器具で ・清潔な手指で ・病虫害の侵入を防いで	・調理してから食べるまでの時間をできるだけ短くする ・10℃以下の冷蔵	・十分な加熱(中心温度75℃以上で1分以上) ・65℃以上の温蔵

◆細菌の増殖は、2倍2倍です。大腸菌などは十分な栄養があつて、人の体温程度の温かさがあれば、**20分で2倍**になります。60分で8倍。2時間では64倍です。よく加熱調理後2時間以内に盛り付けて食べて下さいという理由はこのことです。

◆冷蔵・冷凍することにより、細菌の増殖はおさえられますが、**死滅するわけではありません**ので常温に戻せば活動を始めます。冷蔵庫でも、ゆるやかに増殖する細菌もありますので過信は禁物です。

株式会社 九州保健ラボトリー
Kyushu Hoken Laboratory

<http://www.kyuhoh.co.jp/>