

- 食中毒予防のため -

～忘年会・新年会シーズンの大量調理時の注意点と食品保存方法について～

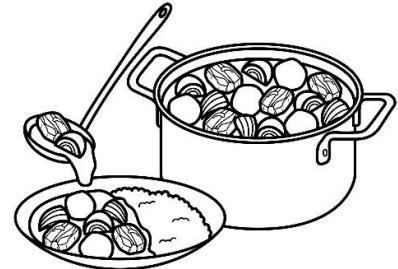
12月から1月にかけて宴会需要が高まります。大量調理時は食中毒リスクが高まるため、適切な衛生管理が重要です。

○大量調理時の注意すべきウェルシュ菌食中毒

カレー、シチュー、煮物等の大鍋料理で発生しやすい

ウェルシュ菌の特性：

- 加熱しても芽胞（耐熱性の殻）が残って、生き残る
- 43～45℃で急速に増殖（分裂時間約10分）
- 酸素のない環境（鍋の中心部等）で増殖



○年末年始の食中毒予防のポイント

ウェルシュ菌をはじめとする食中毒を防ぐため、以下を徹底しましょう

1. 温度管理の徹底

- 危険温度帯：10℃～60℃（特に20℃～50℃）を避ける
- 調理後の保管：10℃以下または65℃以上
- 急速冷却：30分以内に20℃付近、または60分以内に10℃以下
- 再加熱時：100℃で十分に加熱

2. 調理・保存方法

- 調理終了後2時間以内に喫食（大量調理施設衛生管理マニュアル）
- 小分けして急速冷却する
- 前日調理は可能な限り避ける
- 常温での放置は厳禁

3. 基本的な衛生管理

- 手洗いの徹底（石けんで30秒以上）
- 器具の使い分けと洗浄・殺菌（80℃5分間以上）
- 従業員の健康管理（下痢・嘔吐症状時は調理に従事させない）

○事業者の皆様へ

年末年始の繁忙期こそ、温度管理と時間管理を確実に！

お客様の安全を第一に考えた衛生管理を徹底しましょう。

【配信に関するお問い合わせ先】

公益社団法人福岡市食品衛生協会

【年末年始休暇のご案内】

TEL 092-651-5111

土日祝日・12月29日～1月3日

URL <https://www.fsyokukyou.com>

〔内容についての質問、HACCP（ハサップ）や検査に関するご相談・お問い合わせ先〕

北九州生活科学センター福岡事業所（厚生労働大臣登録検査機関）

福岡市博多区千代1-2-4 福岡生活衛生食品会館4階

TEL 092-642-1001 FAX 092-642-1002 URL <http://www.klsc.or.jp/>