

## 家庭で行うハサップ

### ～家庭でできる食中毒予防 6つのポイント～

平成29年8月25日(金)  
岡山市保健所衛生課  
食品衛生係 青井重樹

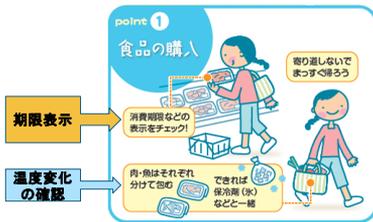


## 6つのポイントのおさらい

食品(材料)の購入から調理品(できた料理)の保管までの6つの重要なポイントで注意することを守って、家庭での食中毒を予防しましょう

- |          |                                 |
|----------|---------------------------------|
| 1 食品の購入  | 持ち帰りの時の温度・消費期限に注意               |
| 2 家庭での保存 | 冷蔵庫でしっかり冷やす・肉や魚の汁がほかの食品に付かないように |
| 3 下準備    | 台所を清潔にしておく・手洗いをしっかり             |
| 4 調理     | 十分な加熱・手洗いをしっかり                  |
| 5 食事     | 清潔な器具や食器・手洗いをしっかり               |
| 6 保存     | きれいな保管容器・すばやく冷やす                |

## ポイント1 食品の購入



## 期限表示ってなに？

- 消費期限:「安全に食べられます」という期限  
例)調理パン・サンドイッチ・生めん
- 賞味期限:「品質が保たれ、おいしく、安全に食べられます」という期限  
例)カップめん・スナック菓子・ペットボトル飲料

ただし、「袋や容器を開けないで」「書かれた保存方法を守って保存している」ことが条件になります。

## 期限表示が無くてもいいものはどれでしょう？



アイスクリーム

冷凍食品

冷凍肉

ここでクイズです！

## 期限表示を探してみよう

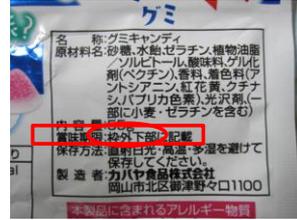
枠（一括表示枠）

① 枠（一括表示枠）を探す



## 期限表示を探してみよう

② 期限表示が書いてある場所を確認する



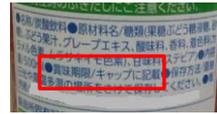
## 期限表示を探してみよう

枠（一括表示枠）

③ 期限表示を確認する



## 期限表示を探してみよう



## 温度変化測定実験

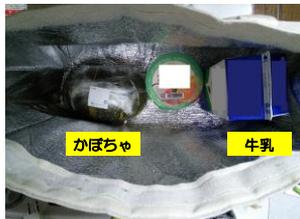
- 方法
  - 冷蔵状態のゼリーを次の条件に置き、中心温度計を使って温度の変化を見る。

- 条件①：常温放置
- 条件②：保冷バッグ（通常の買物を想定し冷蔵食品を何個か同時に入れ、口を閉じる）
- 条件③：レジ袋（氷入り）（氷を詰めたビニール袋を同時に入れる）

## 温度変化測定実験 条件①：常温放置



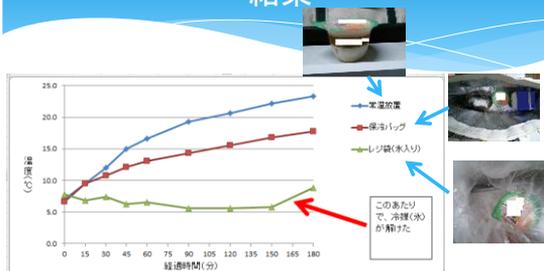
温度変化測定実験  
条件②: 保冷バッグ



温度測定実験  
条件③: レジ袋(氷入り)



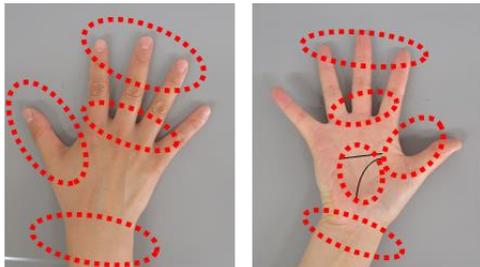
温度変化測定実験  
結果



氷入りの袋と一緒に入れると温度が低いまま保存することができた。

午後から手洗いチェックします！！

汚れが残りやすいところはココです！



- ★指先や爪の間
- ★指の間
- ★親指の間
- ★手首
- ★手のしわ

手洗いは食品衛生の基本です



公益社団法人日本食品衛生協会「ノロウイルス食中毒・感染症から守る！！」より  
②から⑩までの手順をくり返して2回行うとより効果的です