

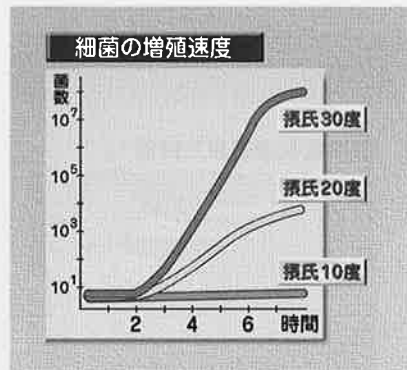
内容

食中毒の原因のひとつとして、冷凍・冷蔵の必要な食材の常温放置や和え物などの冷却不足、また食材の加熱不足などが指摘されています。

こうした原因の背景には、給食施設での、食材の温度管理への認識不足や取り組みの不徹底があるものと思われます。

ビデオでは、食材の納品から始まり、食材の保管、調理上の加熱あるいは冷却、また配缶・配送などあるゆる工程での温度管理の改善例を紹介しながら、食中毒菌を増殖させない方法を具体的に解説します。

食中毒菌を増殖させない
温度管理



細菌の増殖速度を示すグラフ

ビデオ作成委員会委員 (五十音順)

- 阿部 裕吉 学校食事研究会事務局長
- 伊藤 武 麻布大学客員教授
- 金田 雅代 文部科学省学校健康教育課
学校給食調査官
- 小林 町子 (社)全国学校栄養士協議会会長
- 中村 明子 共立薬科大学客員教授

【協力】

- 長崎県時津町教育委員会
- 時津町学校給食第二共同調理場
- 時津町立時津北小学校
- 静岡県清水町教育委員会
- 清水町立清水中学校

【監修】

文部科学省

【企画】

日本体育・学校健康センター

【制作】

株式会社 NHK情報ネットワーク

●お問い合わせ

日本体育・学校健康センター
学校給食部 衛生管理室

〒166-0001 東京都杉並区阿佐ヶ谷北 3-29-12

TEL 03-3338-9643

FAX 03-3338-9618

常温放置を 追放する

温度管理で食中毒防止

食材の温度管理は 「菌を増やさない」こと、 「菌を殺す」ことの 2つが大切

皆さんは加熱さえしっかりすれば、食中毒は防げると思ってはいませんか？
しかし、常温放置されて大量の細菌が増殖すると、加熱しても菌が生き残ることがあります。また、菌によっては、加熱しても分解できない毒素を作りだします。

菌を増殖させないことが食中毒を防ぐ上では、重要な要素なのです。

常温放置を追放しよう！



「ちょっとくらい大丈夫!？」が招く食中毒

配送時の温度管理

納品にクーラーボックスを利用



コンテナに蓄冷剤を利用



食材の温度管理

下処理後も冷蔵庫で保管



放冷後も冷蔵庫で保管

