

うちなあ～

沖縄食め衛生トピックス



夏本番！！あなたのお弁当は大丈夫？

今回のテーマは「**お弁当の食中毒にご用心！**」（2）

ポイント

- ① 調理従事者の健康管理
- ② 調理場に見合った製造量
- ③ 調理工程における加熱殺菌、除菌
- ④ 調理後の保管・運搬の温度管理
- ⑤ 提供する際の注意喚起

④ 出来上がった弁当、販売までの管理は・・・？

こんな場所で調理済み食品を
保存してませんか？

高温多湿な室内や車中
加熱調理の設備、器具の近く
日光の当たる場所、窓際

調理場：室温25℃以下、湿度80%以下、高温多湿を避ける。

放冷：中心温度が30分以内に20℃以下、1時間以内に10℃以下。

配送：配送時間、温度、湿度の管理に注意を払うように手配する。

⑤ 販売先に注意を促していますか？

お弁当に**消費期限を明示****冷暗所保管の注意喚起**

口答、表示により早めの喫食を呼びかけましょう。

喫食まで長時間保管しないように（特に仕出し弁当などイベント用）

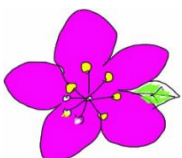
販売先に計画的な発注、適切な保管をお願いしましょう。



◇ 沖縄県の新しい取り組みについて

「弁当」による食中毒が増加しています（令和3～4年度）。

令和5年度は弁当製造施設を対象とする食品の検査を実施します！



あとがき：暑くてジメジメした毎日が続きます。細菌性等の食中毒リスクが高くなる時期でもありますので、より一層衛生管理に努めて参りましょう！（出典：仕出し弁当のHACCPの考え方を取り入れた衛生管理手引書）

