

「えたじま安心グルメの樹」の活用方法

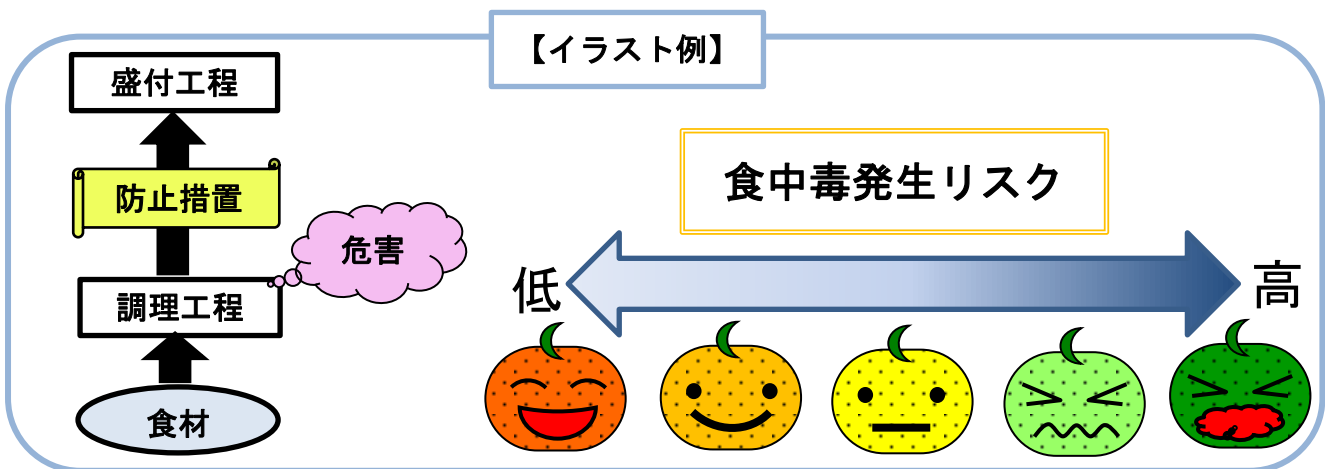
『えたじま安心グルメの樹』とは…

食材や調理工程ごとに食中毒発生リスクを分析し、お祭りやイベント等で食品を取扱う際の危険性や注意点を食材や調理工程ごとに記載し、また、リスクの増減についてイラストで簡単に示したツールです。

1. イラストの説明

内容によって枠のデザインが決まっています。

『えたじま安心グルメの樹』は下から食材→調理→盛付と調理が進んでいくごとに木を登っていきます。危害（食中毒を発生させるきっかけ）や防止措置は食材や工程の間に示しています。また、危害や防止措置にはそれぞれの食中毒発生リスク（可能性）の高さに応じて表情を付けた果実のイラストが付いています。



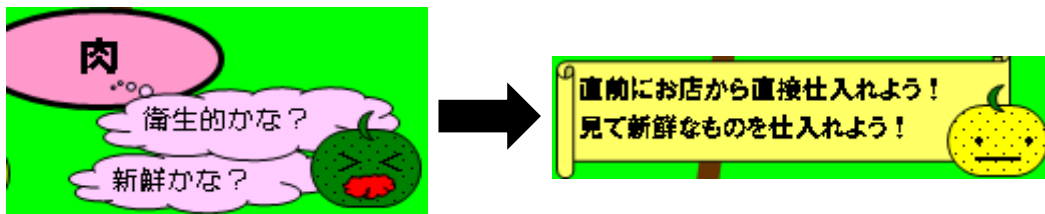
2. 使用方法

(1) 調理方法や食材から『グルメの樹』を選ぶ。 → 別紙【**選び方ガイド**】を参照。

(2) 食材毎にどのような危害があるのか知る。 → 危害に対しての防止対策を学ぶ。

【例1】

食肉

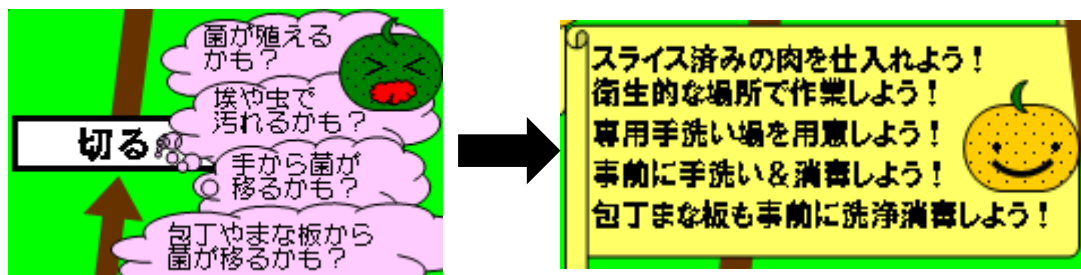


● 食材そのものに食中毒菌等が付着し、増殖しているかも知れません。そのため、食材を準備する段階から鮮度や衛生的に処理・製造されているか確認をしましょう!

(3) 調理工程にはどんな危害があるのか知る。 → 危害に対しての防止対策を学ぶ。

【例2】

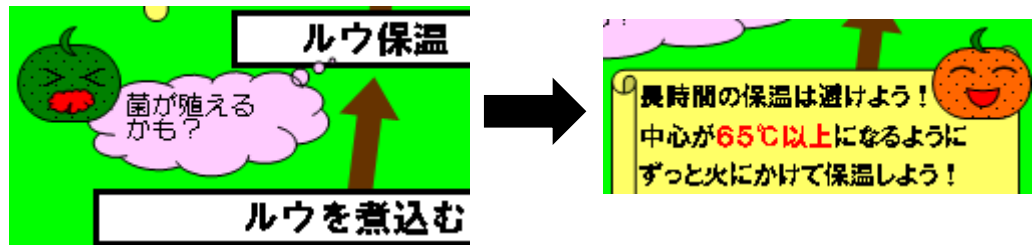
食肉→切る:



● 調理工程では、食中毒菌が増えたり、器具や手指を介して食中毒菌等を広げたりする恐れがあります。環境や設備・器具を整えることによって、汚染拡大防止に努めましょう!

【例 3】

カレーライス→保温

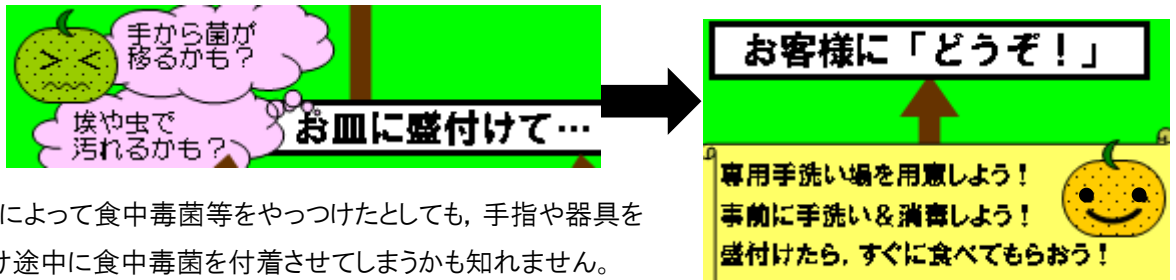


●加熱工程は食材に付着している食中毒菌等をやっつけることができる工程です。食材の中心部まで記載してある温度に達するように十分に加熱を行いましょう。

●一度加熱したとしても、その後、不適切な食品の取扱いによっては食中毒菌等が付着、増殖する可能性があります。できる限り提供直前に調理し、食中毒菌が増殖しにくい温度帯(65℃以上)で加熱し続けましよう。

【例 4】

うどん→盛付



●加熱工程によって食中毒菌等をやっつけたとしても、手指や器具を介して盛付け途中に食中毒菌を付着させてしまうかも知れません。

手指や器具等の洗浄・消毒を行い、清潔な状態でお客様に提供しましよう!

そして、出来立ての一番おいしい時にお客様に食べてもらいましよう!

(4) 計画中の食材や調理工程で問題がないか検討をし、調理工程を見直す。

『えたじま安心グルメの樹』を参考に、計画していた調理工程や準備する設備を見直し、安全な食品を提供できるように努めましよう!

日常的に行っている行為の中にも食中毒の危険は潜んでいます。

改めて調理工程や食材にはどのような危害があり、衛生的に食品を取り扱う為に防止措置を実践し、安心な食品を提供しましよう!!

