

## 食肉を扱う店舗限定のマニュアル

\* ターゲットになる細菌は3種類

- サルモネラ、病原性大腸菌、カンピロバクター

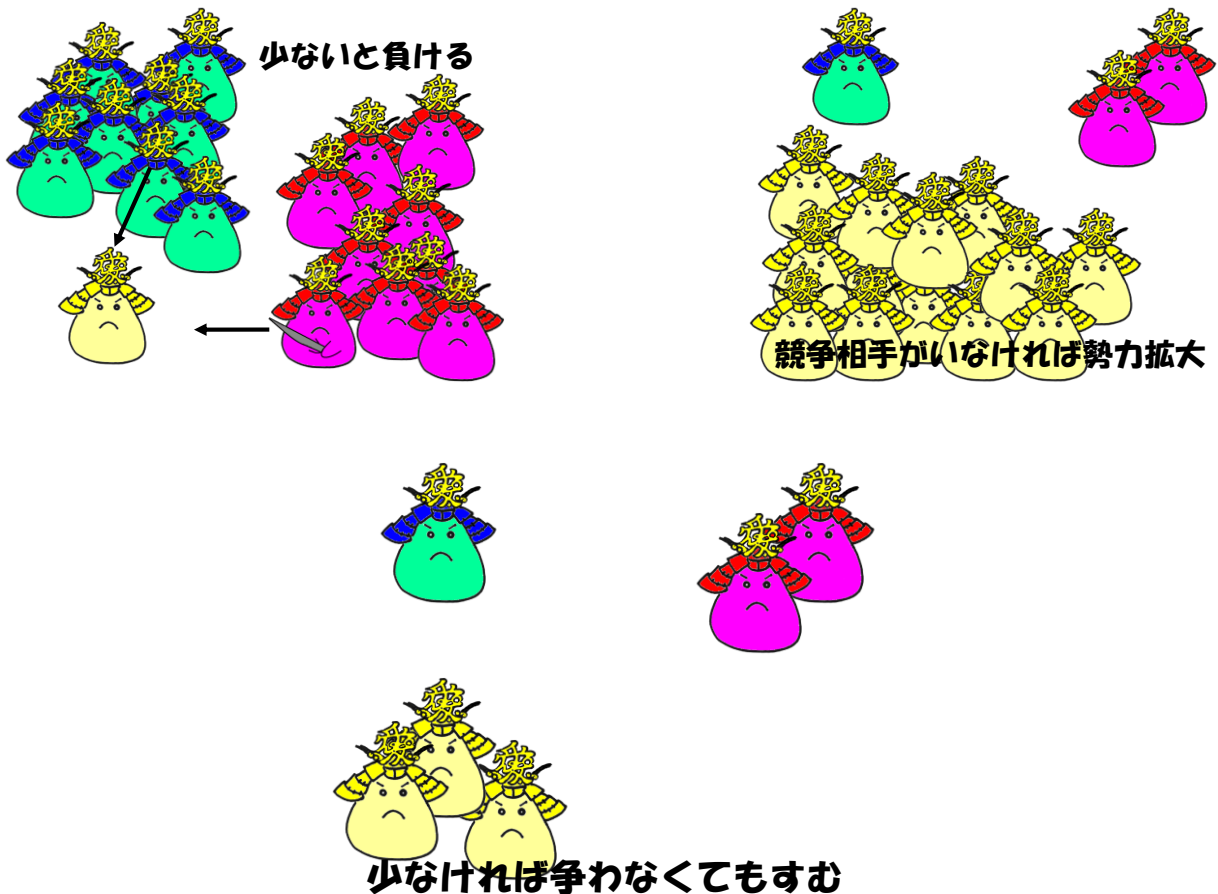
- 3つの菌の特徴

- ：少ない数で発症する。つけたらアウト！

洗っただけではだめ！消毒をしょうずに組み合わせないと防げない。

- ：感染して発病するタイプなので、発症までに時間がかかる（サルモネラ5時間、病原性大腸菌1日から7日、カンピロバクター2日から7日）このため発症しても団体に食べていないとわかりづらい（ふつう、3日後に下痢しても3日前の食事が原因だとは思わないから…）。

- ：感染力は強いが、細菌どうしのけんかには弱い。鮮度のよい材料（細菌の数が少なくて競争相手のいない状態）でないと、生きていけない。



よって、見た目には「鮮度バツグンの肉限定」で事故が起きる!!!

＊ 消毒・洗浄の方法

・ すすぐな

：「少ない菌で発症」するため、水道のしぶきや水の飛びちりにも注意しなければなりません。

血がついていたりすると、つい、すすぎたくなりますが、すすいではいけません。

すすぐと流しまわりや蛇口・スポンジなどを汚染することになります。

・ まず洗うな

：同じ理由で、洗ってもいけません。

洗うと洗うための道具類を汚染することになります。

特に「スポンジ・たわし」を汚してしまうと、かんたんには出て行ってくれません。

・ 消毒が先

：じゃあ、どうすればいいのか？

答えは「消毒が先」です。

なに、そんなにむずかしいことはありません。

例えば、洗いおけの水にちょっとハイターを入れる。

生肉を取り扱っている最中は、別に塩素液を作っておいて、ポイント・ポイントでこの塩素液にひたすだけで相当ちがいます。

・ 生肉が触れたものは全て消毒が先

：消毒の対象になるものは「生肉が触れたもの全て」、皿・はし・バット・まな板・包丁・手… とにかく全部。

＊ 消毒薬と消毒の方法

どれに効くかな			
細菌の種類	塩素系	逆性石鹼	アルコール
フドウ球菌・酵母	○	○	○
チフス菌・赤痢菌・大腸菌・コレラ菌	○	○	○
結核菌	△	×	○
芽胞	△	×	×
ウイルス	△	×	○ <small>(ノロウイルスは×)</small>
カビ	△	○	○

サルモネラも病原性大腸菌もカンピロバクターも、この表の2行目の仲間になります。

よって大体の薬剤がよく効きます。この3つの菌は、消毒液には弱いタイプですので、やたらめったら濃い薬を使う必要はありません。ふつうはハイターは汚れた水で使ったり、洗剤液と混ぜると効果が減ると言われていますが、この3つの菌には少なくとも効くので、

あまり気にしなくても大丈夫です。



## 次亜塩素酸ナトリウム

オールマイティな消毒薬

長所: 安い・使いやすい

短所: 金属を腐食・臭う

消毒に向くもの

手指・食品・水・器具類

注意: **混ぜるな危険!**

使いすぎは無駄

・ハイターです

お店で使うのは、ピューラックスではなくて、安いキッチンハイターで十分です。

ピューラックスと市販のキッチンハイターの差は、市販品がこころもち薄めなことと、市販品には洗剤がほんの少し入っていることです。

使った後きちんとすすげば何の問題もありません。



## アルコール

蛋白質を固めて殺菌

**乾くときに効果発揮**

長所: 安全・簡単

短所: 高価

消毒に向くもの

手指・食品・

洗えない器具類

注意: 薄まると効果なし

・アルコール

値段が高いので、ハイターを使えないところ、食品とか冷蔵庫などを消毒するのに使います。

アルコールは**乾くときに殺菌効果を発揮します**ので、吹き付けた後きれいな布等で「よくのばして」広げて使います。

右の図はハイターの薄め方です。ハイターは飛びやすいので薄めた液の作り置きはだめ!

めんどくでも使うたびに作ります。

ふつうの洗いおけなら4リットルくらいですから、ペットボトルのキャップで1杯で十分

多少の誤差は気にしなくてもだいじょうぶです。



## 調理上の注意

- \* 生肉のラインと、野菜・加熱済み食品のラインはきちんと分ける（まな板・包丁・流し・バット・タッパー・作業台も）。
- \* 生食用の肉用・レバー用・他の焼き用の肉を処理する**道具は別々**にする。別にできない場合は消毒をしてから使うこと。包丁などは、何本か用意して、作業中も消毒しながら使います（熱湯 83℃以上）。
- \* **基準に合致しない生肉・生レバーは提供しない。**
- \* 「**こどもと老人には食べさせるな！**」
- \* **コースメニューに使わない。**特に突き出しに使うのはダメ！  
団体客には提供しない。

現在、**生で食べられる肉は生産されておられません。**  
生肉を提供することは重大なリスクをとまないとします。  
牛のレバーからは 15%に病原性大腸菌が検出されます。  
カンピロバクター菌はレバーの血管をつたわって侵入する。

### **レバーは生で提供できません！**

これはウソ！

- \* 鮮度がよければあたらない（鮮度がよいほど危険度が高い！ふつうの食中毒とは逆です。）
- \* 酢でめれば大丈夫（胃酸の中でもカンピロバクターは死なない！胃酸より酢のほうが格段に殺菌力は弱い）
- \* アルコールで消毒すればいい？牛レバーの場合、入っているのは中なので、外を消毒してもムダ！ましてや酒を同時に飲んでも消毒されることはありません