

コスモス苑給食係だより

みなさん蒸し暑い日が続いていますが体調は崩していませんか？

夏は食中毒の危険が最も高まるため、食品の衛生管理は大変気を付けています。

食中毒予防の3原則である「つけない・ふやさない・やっつけろ」に合わせてその一部をご紹介します。

食中毒予防① つけない（清潔）

手指と調理器具をしっかり洗浄、高温乾燥し除菌します。
調理器具は食材ごとに使い分けます。



食材ごとの包丁とまな板



食器消毒保管庫

食中毒予防② 増やさない（迅速、冷却）

調理済の食品はブラストチラーで速やかに冷却します。
冷蔵庫は 10°C 以下、冷凍庫は -15°C 以下にします。



ブラストチラー（急速冷却器）



食中毒予防③ やっつけろ

食品の中心部まで確実に火を通すため、料理の中心温度を 85°C 以上、
1分間以上加熱します。



コンベクションオーブン

