

利用者各位

J Aめむろ

安全な加工食品を作しましょう

J Aめむろ農畜産物加工調理体験施設ご利用ありがとうございます。

毎回、皆様のご協力により食中毒等の事故もなく多くの方に利用して頂いていますが、近年は食中毒のみならず、食品への異物、毒物混入などの事件が発生しております。私たちの仲間からこのような事故を起こさないために、また、安全に美味しい加工食品を作っていただくために、自主的防止策を作りましたので、厳しい部分もありますが主旨をご理解の上、各項目に沿って作業をしていただきたくお願いいたします。

1. 加工食品について

特に規制はしませんが、挽肉を使用するもの（ハンバーグ、ミートボール等）は**各グループの責任**での取り扱いとする。

2. 身支度、手洗い

- ①エプロン・マスク・三角巾を身につけ、衛生長靴に履き替える
- ②石鹸を十分に泡立て、手全体をまんべんなく洗う
- ③爪はきちんと切り、爪の中も清潔する
- ④指輪、時計ははずす
- ⑤トイレの後の手洗いは十分行う

3. 使用する器具を消毒する

鍋やボール、まな板、包丁など使用する器具はすべて**熱湯をかけ消毒**してから使用する。

4. 食品の取り扱いに注意する

- ①野菜類は**流水**で十分洗う
- ②洗ったもの、切ったもの、ゆでたものなどは**絶対に床に置かない**

5. 使用した器具はきれいに洗う

①使用した器具はすべて洗剤できれいに洗い、熱湯消毒してからかたづけること。

特に生肉使用後の器具には細菌がつきやすいので十分洗浄消毒を行うこと。

②使用した、たわしやスポンジも熱湯をかけ乾かすこと

6. 冷蔵庫・冷凍庫を過信しない

細菌は低温に強い性質をもっているため、冷蔵庫や冷凍庫に入れてあっても安心せずになるべく早く食べて下さい。

7. 食べるときには十分加熱する

①食品は必ず75度以上の温度で1分以上加熱する

②冷凍のまま調理する場合は中まで十分火を通す

以上項目はもちろんのこと、共同作業の中で自分や家族が口にするものを作っていますので衛生面に十分留意の上、調理作業にあたってください。

*万が一、下痢や腹痛、発熱がありましたら早めに病院を受診して下さい。

*尚、不明な点などありましたら営農情報課（TEL 62-2313）または緑のめぐみ館（TEL 62-5379）までご連絡下さい。