

ハーツ 食の安全・安心情報 Vol.3

食品は腐敗すると色や味が変わったり、変なニオイがしたりしますが、食中毒菌が増殖しても色や味は変わらず、ニオイもないため、見た目では分かりにくいという特徴があります。

しかし、食中毒の多くは予防できます。今回は、ハーツ全店の惣菜部門で実施している食中毒発生防止の取り組みについてご紹介します。

★惣菜部門での食中毒発生防止の取り組み★

(1) しっかり加熱されているかチェック!!

惣菜部門では商品毎の調理マニュアルを基に調理しています。特に揚げ物・焼き物・炒め物などの加熱調理品については、食品の中心部までしっかり火が通っているかを確認しており、あわせて加熱温度を製造記録に残し、製造当日の状況を遡って確認できるようにしています。



加熱温度を測定し、記録に残しています!!



ご家庭でもお弁当に入れる際は、ミニトマトのヘタを取ってくださいね!!



(2) 食品ごとの取り扱いに注意する!!

弁当などの盛付作業での食中毒予防の取り組みとして、食材毎や加熱調理品・未加熱品の取り扱いごとに、手袋の交換やアルコール消毒を行っています。また、ミニトマトのヘタ部分などには雑菌が多く付着しているといわれており、ハーツでは弁当のトッピングに入れる際はヘタを取るなど細かな衛生管理を行い、食中毒発生防止に取り組んでいます(^^)／

～組合員の皆様へ～

バーベキューでの食中毒予防をお願いします!!

これからレジャーやイベントなどでバーベキューや焼き肉をする機会が増える季節です。食中毒には十分気をつけて楽しい季節をお過ごしください。

<食中毒予防のポイント>

- ①お肉を生で食べたり食べさせたりしないでください
- ②お肉を食べるときは中心部までしっかり加熱してください
- ③お肉を焼く箸と食べる箸は区別してください。特に子供には生肉を触った箸で食べさせないでください。

抵抗力が弱い乳幼児やお年寄りには特に注意しましょう

十分に加熱!!



生肉を扱った Tongue や箸などは、食べる時の箸は区別しましょう