

- ① 衛生害虫、異物混入、腐敗・異臭等がないか点検する。異常品は返品又は使用禁止とする。
- ② 各材料ごとに、50g程度ずつ清潔な容器（ビニール袋等）に密封して入れ、-20℃以下で2週間以上保存する。（検食用）
- ③ 専用の清潔な容器に入れ替えるなどして、10℃前後で保存する。（冷凍野菜は-15℃以下）
- ④ 流水で3回以上水洗いする。
- ⑤ 中性洗剤で洗う。
- ⑥ 流水で十分すすぎ洗いする。
- ⑦ 必要に応じて、次亜塩素酸ナトリウム等(注)で殺菌した後、流水で十分すすぎ洗いする。
- ⑧ 水切りする。
- ⑨ 専用のまな板、包丁でカットする。
- ⑩ 清潔な容器に入れる。
- ⑪ 清潔なシートで覆い（容器がふた付きの場合を除く）、調理まで30分以上を要する場合には、10℃以下で冷蔵保存する。

(注)

次亜塩素酸ナトリウム溶液（200mg/?で5分間又は100mg/?で10分間）又はこれと同等の効果を有する亜塩素酸水（きのこ類を除く。）、亜塩素酸ナトリウム溶液（生食用野菜に限る。）、過酢酸製剤、次亜塩素酸水並びに食品添加物として使用できる有機酸溶液。これらを使用する場合、食品衛生法で規定する「食品、添加物等の規格基準」を遵守すること。

<腸管出血性大腸菌の臨床症状について>

症状は、無症候性から軽度の下痢、激しい腹痛、頻回の水様便、さらに、著しい血便とともに重篤な合併症を起し死に至るものまで様々です。

多くの場合、3～5日の潜伏期において、激しい腹痛をともなう頻回の水様便の後に、血便となります（出血性大腸炎）。発熱は軽度で、多くは37℃台で、血便の初期には血液の混入は少量であるが次第に増加し、典型例では便成分の少ない血液そのものという状態になります。

有症者の6～7%において、下痢などの初発症状発現の数日から2週間以内に、溶血性尿毒症症候群（Hemolytic Uremic Syndrome, HUS）、または脳症などの重症な合併症が発症します。HUSを発症した患者の致死率は1～5%とされています。

■参考リンク

腸管出血性大腸菌（Enterohemorrhagic Escherichia coli: EHEC） 滋賀県

http://www.pref.shiga.lg.jp/e/shoku/shoku/02tyudoku/bunseki/8ehc/ehc_tokutyou.html

腸管出血性大腸菌による食中毒 厚生労働省

http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/daichoukin.html

大量調理施設衛生管理マニュアル 厚生労働省

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzendu/0000168026.pdf>

浅漬の衛生管理について ～漬物事業者の食中毒予防対策 厚生労働省

↓ ↓ ↓

<http://www.pref.shiga.lg.jp/e/shoku/shoku/>

なお、『ぷちリス』バックナンバーは食品安全監視センターHPに掲載中です！

↓ ↓ ↓

<http://www.pref.shiga.lg.jp/e/shoku/01anzen/center/301putirisu-index.html>

