

**令和7年度  
『保育所等、給食における衛生管理』  
担当者研修会**

一般財団法人 沖縄県環境科学センター

食品衛生課 玉城有三

## ノロウイルス

生ガキなどの二枚貝、感染者からの二次感染が多い。



【症状】吐き気、嘔吐、下痢、腹痛、発熱。症状のない不顕性感染者には注意。

【潜伏期間】24時間～48時間

## カンピロバクター

特に鶏肉より多く検出。動物の腸管内に分布しており、解体時に肉を汚染。

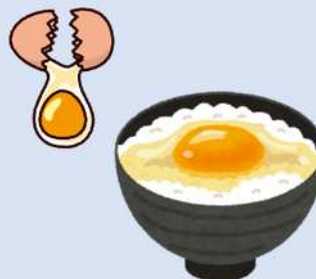


【症状】腹痛、下痢、発熱（高熱38℃台）

【潜伏期間】1日～7日

## サルモネラ（SE）

主に卵やその関連食品



【症状】腹痛、下痢、発熱（38℃～40℃）、嘔吐

【潜伏期間】8時間～48時間

## ウェルシュ菌

人や動物の腸管、土壌、水中など自然界に広く分布し酸素を嫌う嫌気性桿菌。

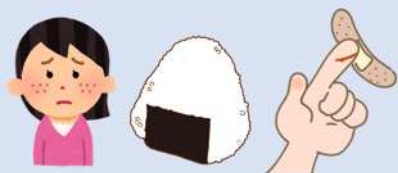


【症状】腹痛、下痢、吐き気、特に下腹部がはることが多く、症状としては軽い。

【潜伏期間】6～18時間

## 黄色ブドウ球菌

健康な人でものどや鼻の中などに高率で検出。化膿性疾患の原因となる。



【症状】激しい嘔吐、吐き気、下痢、腹痛

【潜伏期間】30分～6時間

## 病原性大腸菌

牛などの家畜が保菌しており、これらの糞便に汚染された食肉からの二次汚染により、あらゆる食品が原因となる可能性がある。



【症状】激しい腹痛、水様性下痢、血便

【潜伏期間】6時間～8日

## セレウス

土壌細菌のひとつで、土壌・水・ほこり等の自然環境や農畜水産物等に広く分布。



【症状】下痢、嘔吐

【潜伏期間】

嘔吐型 30分～6時間

下痢型 8時間～16時間

## 腸炎ビブリオ

海水中に生息する菌のため、魚介類に付着。水温の高い夏場に多く発生。



【症状】激しい腹痛、下痢、嘔吐、吐き気、発熱

【潜伏期間】8時間～24時間

## Distress

衛生管理は何のために実施するか



食中毒防止のため 



異物混入防止のため 



給食をとめないため 

## 食中毒の原因物質

|      | 1位           | 2位          | 3位          | 事件総数 |
|------|--------------|-------------|-------------|------|
| 2023 | カンピロバクター:18件 | アニサキス:3件    | サルモネラ属菌:2件  | 27   |
| 2022 | カンピロバクター:9件  | サルモネラ属菌:3件  | 動物性自然毒:3件   | 20   |
| 2021 | カンピロバクター:5件  | 動物性自然毒:5件   | ウエルシュ菌:2件   | 14   |
| 2020 | カンピロバクター:4件  | 動物性自然毒:4件   | アニサキス:3件    | 13   |
| 2019 | カンピロバクター:10件 | 動物性自然毒:6件   | ノロウイルス:3件   | 26   |
| 2018 | カンピロバクター:15件 | ノロウイルス:3件   | アニサキス:3件    | 29   |
| 2017 | カンピロバクター:16件 | ノロウイルス:3件   | 動物性自然毒:3件   | 31   |
| 2016 | カンピロバクター:10件 | 動物性自然毒:6件   | ブドウ球菌:5件    | 32   |
| 2015 | 動物性自然毒:6件    | サルモネラ属菌:5件  | カンピロバクター:4件 | 22   |
| 2014 | 動物性自然毒:5件    | カンピロバクター:5件 | ノロウイルス:4件   | 20   |

# 令和5年 沖縄県内の食中毒発生状況

(令和6年1月12日現在)

| No. | 管轄  | 発生日   | 原因食品                                      | 病因物質     | 原因施設 | 摂食者数 | 患者数 |
|-----|-----|-------|-------------------------------------------|----------|------|------|-----|
| 1   | 那覇市 | 1/26  | 不明                                        | アニサキス    | 不明   | 不明   | 1   |
| 2   | 沖縄県 | 1/31  | 1/28夕～1/29昼の間の共有利用施設(飲食店)で提供された食事         | カンピロバクター | 不明   | 2    | 2   |
| 3   | 那覇市 | 2/4   | 不明                                        | アニサキス    | 不明   | 不明   | 1   |
| 4   | 沖縄県 | 2/18  | 2/15昼～2/17昼の間の共通の利用施設(飲食店)で提供された食事        | カンピロバクター | 飲食店  | 4    | 3   |
| 5   | 那覇市 | 2/20  | 2/18に当該飲食店で提供された食事                        | カンピロバクター | 飲食店  | 4    | 2   |
| 6   | 那覇市 | 3/2   | 不明                                        | アニサキス    | 不明   | 不明   | 1   |
| 7   | 沖縄県 | 3/4   | 3/2～3/3にかけて当該施設で調理された食事                   | 不明       | 事業場  | 13   | 8   |
| 8   | 那覇市 | 3/7   | 3/4に当該飲食店で提供された食事                         | カンピロバクター | 飲食店  | 3    | 3   |
| 9   | 那覇市 | 3/7   | 3/4に当該飲食店で提供された食事                         | カンピロバクター | 飲食店  | 4    | 2   |
| 10  | 那覇市 | 3/10  | 不明                                        | カンピロバクター | 不明   | 不明   | 1   |
| 11  | 那覇市 | 3/30  | 不明                                        | カンピロバクター | 不明   | 2    | 1   |
| 12  | 那覇市 | 4/7   | 不明                                        | カンピロバクター | 不明   | 2    | 1   |
| 13  | 那覇市 | 4/15  | 4/13に当該飲食店で提供された食事                        | カンピロバクター | 飲食店  | 2    | 2   |
| 14  | 沖縄県 | 4/27  | 4/25に原因施設で調理し提供された食品(生焼けのレバーを含む)          | カンピロバクター | 飲食店  | 3    | 3   |
| 15  | 沖縄県 | 5/13  | 加熱不十分な鴨肉または鶏肉                             | カンピロバクター | 不明   | 2    | 2   |
| 16  | 沖縄県 | 6/3   | 熊肉                                        | その他の寄生虫  | 家庭   | 1    | 1   |
| 17  | 沖縄県 | 6/23  | 6/20に提供された食事                              | カンピロバクター | 飲食店  | 6    | 2   |
| 18  | 那覇市 | 7/10  | 不明                                        | カンピロバクター | 不明   | 3    | 1   |
| 19  | 沖縄県 | 7/20  | 7/19～7/23に当該施設で調理しランチbuffetメニューとして提供された食事 | サルモネラ属菌  | 飲食店  | 268  | 21  |
| 20  | 沖縄県 | 7/27  | パラハタ                                      | 動物性自然毒   | 販売店  | 5    | 1   |
| 21  | 沖縄県 | 8/21  | 8/18に原因施設で提供された食事                         | カンピロバクター | 飲食店  | 4    | 3   |
| 22  | 沖縄県 | 8/25  | 8/25～8/26に当該施設で調理・提供されたタコライス弁当            | ぶどう球菌    | 仕出屋  | 24   | 4   |
| 23  | 沖縄県 | 9/25  | 不明                                        | サルモネラ属菌  | 不明   | 3    | 3   |
| 24  | 那覇市 | 9/27  | 9/26に当該飲食店で提供された食事                        | カンピロバクター | 飲食店  | 6    | 3   |
| 25  | 那覇市 | 10/4  | 不明                                        | カンピロバクター | 不明   | 3    | 3   |
| 26  | 那覇市 | 10/20 | 不明                                        | カンピロバクター | 不明   | 不明   | 1   |
| 27  | 沖縄県 | 12/23 | 12/23に当該施設で提供された食事(結婚披露宴)                 | カンピロバクター | 飲食店  | 18   | 7   |
| 合計  |     |       |                                           |          |      | 382  | 83  |

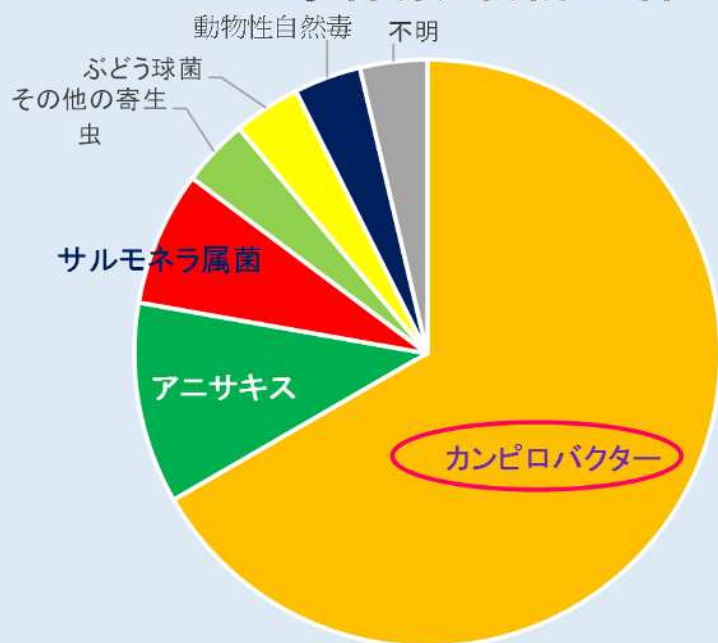


沖縄県  
OKINAWA PREFECTURE

## 令和5年 食中毒発生状況

(速報：令和6年1月12日までに報告のあった事例)

事件数：合計27件



| 原因物質     | 事件数(件) | 割合(%) |
|----------|--------|-------|
| カンピロバクター | 18     | 66.7  |
| アニサキス    | 3      | 11.1  |
| サルモネラ属菌  | 2      | 7.4   |
| その他の寄生虫  | 1      | 3.7   |
| ぶどう球菌    | 1      | 3.7   |
| 動物性自然毒   | 1      | 3.7   |
| 不明       | 1      | 3.7   |
| 合計       | 27     | 100.0 |

# 沖縄県の食中毒はどんなってるの？

## 2024年(令和6年)沖縄県食中毒発生状況(那覇市を除く)

| No | 発生日    | 摂食者数 | 患者数 | 原因食品<br>分類 | 原因食品<br>(詳細)                                  | 病因物質       | 原因施設<br>分類 |
|----|--------|------|-----|------------|-----------------------------------------------|------------|------------|
| 1  | 2月8日   | 2    | 2   | その他－食事特定   | 令和6年2月5日に原因施設で提供された食事                         | カンピロバクター属菌 | 飲食店        |
| 2  | 2月14日  | 4    | 2   | その他－食事特定   | 令和6年2月12日に原因施設で提供された食品                        | ノロウイルス     | 飲食店        |
| 3  | 1月29日  | 6    | 2   | 不明         | 不明                                            | カンピロバクター属菌 | 不明         |
| 4  | 2月28日  | 729  | 30  | その他－食事特定   | 令和6年2月28日、29日、3月6日及び3月7日に原因施設の昼食ビュッフェで提供された食事 | 黄色ブドウ球菌    | 飲食店        |
| 5  | 4月13日  | 232  | 58  | その他－食事特定   | 令和6年4月14日に原因施設のランチビュッフェで提供された食事               | ウエルシュ菌     | 飲食店        |
| 6  | 5月5日   | 2    | 2   | 不明         | 不明                                            | カンピロバクター属菌 | 不明         |
| 7  | 4月29日  | 3    | 1   | 魚介類－その他    | 令和6年4月28日(日)に原因施設で調理し提供された「ごまサバ」              | アニサキス      | 飲食店        |
| 8  | 5月24日  | 1    | 1   | 魚介類－その他    | ウモレオウギガニ                                      | その他        | 家庭         |
| 9  | 6月19日  | 10   | 8   | 不明         | 令和6年6月16～18日に原因施設で調理提供された食事                   | サルモネラ属菌    | 介護施設       |
| 10 | 7月15日  | 27   | 8   | 不明         | 不明                                            | サルモネラ属菌    | 不明         |
| 11 | 8月27日  | 3    | 3   | 不明         | 不明                                            | カンピロバクター属菌 | 不明         |
| 12 | 8月15日  | 2    | 2   | 魚介類－その他    | イッテンフエダイ                                      | シガトキシン     | 家庭         |
| 13 | 9月21日  | 39   | 7   | 不明         | 不明                                            | カンピロバクター属菌 | 不明         |
| 14 | 8月13日  | 4    | 1   | 魚介類－その他    | イッテンフエダイ                                      | シガトキシン     | 家庭         |
| 15 | 8月2日   | 5    | 1   | 魚介類－その他    | ドクウツボ                                         | シガトキシン     | 家庭         |
| 16 | 4月30日  | 4    | 2   | 不明         | 不明                                            | カンピロバクター属菌 | 不明         |
| 17 | 10月13日 | 2    | 2   | 不明         | 不明                                            | カンピロバクター属菌 | 飲食店        |
| 18 | 10月20日 | 85   | 12  | その他－食事特定   | 令和6年10月19日(土)の敬老会で提供された食品                     | 不明         | 不明         |
| 19 | 12月17日 | 122  | 36  | その他－食事特定   | 令和6年12月17日(火)に原因施設が配食した食事                     | ウエルシュ菌     | 仕出し        |
| 20 | 12月21日 | 17   | 12  | その他－食事特定   | 令和6年12月20日に原因施設で提供された食事                       | ノロウイルス     | 飲食店        |
| 21 | 12月23日 | 55   | 20  | その他－食事特定   | 令和6年12月20日及び27日に原因施設で提供した食事                   | カンピロバクター属菌 | 飲食店        |
| 22 | 10月7日  | 2    | 2   | 魚介類－その他    | オオアオノメアラ                                      | シガトキシン     | 家庭         |

[事業概要・制度概要](#)

- [食品衛生に関すること](#)
- [乳肉衛生に関すること](#)
- [食品衛生（中部保健所）](#)
- [食品衛生Q&A](#)
- [残留農薬等へのポジティブリスト制導入について](#)
- [食品添加物一日摂取量調査](#)
- [食品関係営業許可について（南部保健所）](#)
- [食品衛生Q&A（南部保健所）](#)
- [食中毒関連（南部保健所）](#)
- [食品衛生広域監視班](#)
- [食中毒発生状況](#)
- [放射性物質が検出された稲わらを給与した牛の肉の流通について](#)
- [放射性物質が検出された稲わらを給与した牛の肉](#)

## 食中毒発生状況

### 沖縄県食中毒発生状況

#### 「シガテラ」・「アニサキス」による食中毒が発生しています！

##### シガテラ

食中毒は飲食店などでの外食が原因と思われがちですが、家庭でも発生しており、特にシガテラの食中毒が多く発生しています。

シガテラでは、**体のだるさやしびれなどの症状が数週間～数ヶ月続き**、日常生活に支障が出てしまう事例（手足のしびれで眠れないなど）もあります。

下記のページでは主な原因となる魚などを掲載していますので、特に個人で釣った魚を食べる際は、**主な原因となる魚ではないかご確認いただき**、ご家庭での食中毒予防に役立ててください。

※[こちら（シガテラ）](#)をご覧ください。

##### アニサキス

生鮮魚介類に寄生したアニサキスによる食中毒が発生しています。

アニサキスの予防のポイントは「**目視で確認**」、「**鮮度を徹底**」、「**加熱・冷凍**」です！

下記のページではアニサキス食中毒について詳しく掲載していますので、ご覧ください。

※[こちら（アニサキス）](#)をご覧ください。



シガテラ毒をもっている  
可能性の魚は？

# 令和5年 全国の給食施設での食中毒事例

| 発生場所 | 発生月日 | 原因食品                     | 病因物質        | 原因施設        | 摂食者数 | 患者数 |
|------|------|--------------------------|-------------|-------------|------|-----|
| 岐阜県  | 2/22 | 不明（2/21に提供された給食）         | ノロウイルス      | 給食施設（保育所）   | 33   | 14  |
| 長崎市  | 2/22 | 2/21に当該施設において調理、提供された食事  | ノロウイルス      | 給食施設（保育所）   | 57   | 25  |
| 千葉県  | 5/9  | 不明（5/8～5/9に当該施設で提供された食事） | ノロウイルス      | 給食施設（単独調理場） | 不明   | 66  |
| 長野市  | 5/9  | よもぎの白玉団子                 | ノロウイルス      | 給食施設（単独調理場） | 42   | 26  |
| 滋賀県  | 5/23 | 焼き魚（サバ）                  | 化学物質（ヒスタミン） | 給食施設（保育所）   | 76   | 17  |
| 八王子市 | 6/2  | 当該施設が調理し提供した食事           | ぶどう球菌       | 給食施設（単独調理場） | 不明   | 25  |
| 奈良市  | 6/13 | 給食で提供したさばの塩焼き            | 化学物質（ヒスタミン） | 給食施設（単独調理場） | 274  | 42  |
| 京都市  | 6/26 | かぼちゃのごま酢和え（推定）           | カンピロバクター    | 給食施設（保育所）   | 118  | 62  |
| 高知市  | 7/22 | 不明（保育所の給食）               | カンピロバクター    | 給食施設（保育所）   | 65   | 58  |
| 合計   |      |                          |             |             | 665  | 335 |

# ●事例

## Case

(速報: 令和7年2月13日までに厚生労働省に報告のあった事例)

| 都道府県 | 発生日    | 原因食品                             | 病因物質        | 原因施設              | 摂食者数 | 患者数 |
|------|--------|----------------------------------|-------------|-------------------|------|-----|
| 長野県  | 10月29日 | 不明（令和6年10月28日から29日に当該施設で調理された食事） | 細菌-サルモネラ属菌  | 学校-給食施設-単独調理場-幼稚園 | 98   | 34  |
| 長野県  | 12月4日  | フィッシュチリソース（フーライカジキ）              | 化学物質-化学物質   | 学校-給食施設-共同調理場     | 423  | 47  |
| 三重県  | 2月15日  | 不明（令和6年2月14日に提供された学校給食）          | ウイルス-ノロウイルス | 学校-給食施設-単独調理場-小学校 | 32   | 13  |
| 大阪市  | 11月14日 | なまりぶしのしょうが煮                      | 化学物質-化学物質   | 学校-給食施設-単独調理場-小学校 | 705  | 29  |
| 大阪市  | 11月14日 | なまりぶしのしょうが煮                      | 化学物質-化学物質   | 学校-給食施設-単独調理場-小学校 | 695  | 14  |
| 福岡県  | 9月12日  | 青菜のごま和え                          | 細菌-サルモネラ属菌  | 学校-給食施設-単独調理場-幼稚園 | 301  | 51  |



## 食品の取り扱いを誤ると

ノロウイルス

黄色ブドウ球菌

サルモネラ/O-157

サルモネラ

病原性大腸菌

カンピロバクター

ウェルシュ菌

セレウス菌

ボツリヌス菌

腸炎ビブリオ

ヒスタミン

金属/ガラス片の混入

プラスチックの混入

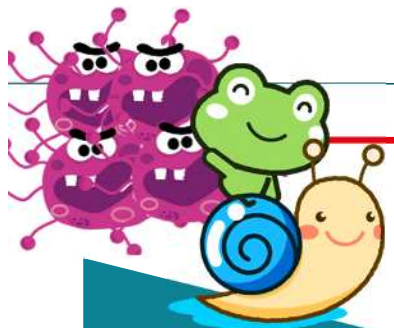
衛生害虫の混入

毛髪の混入

包装容器の混入

食材に付着した虫の混入





# 毎日の調理工程

## 検収

### 異物の除去

衛生害虫・昆虫・金属片・プラスチック片・ビニール片・変敗・腐敗・変色・異臭・土・細菌・異臭・賞味期限切れ・枯れ葉・

## 下処理

### 異物の除去 細菌の低減

予め洗浄・3回洗浄・温度管理

## 調理

### 殺菌工程 安全な食品

75℃ 1分以上の加熱  
又は  
85℃ 90秒以上の加熱  
二次汚染防止  
温度管理

## 配缶

### 最も清潔作業

手洗・手袋  
温度管理

## 配送

2時間以内の給食

安全な食品へ



## 検出した結果

モウイの和風サラダ



一般細菌数： $4.0 \times 10^2$   
大腸菌群数： $2.0 \times 10$

春雨サラダ



一般細菌数： $1.0 \times 10^3$   
大腸菌群数： $9.0 \times 10$

さきいかナムル



一般細菌数： $1.7 \times 10^4$   
大腸菌群数： $<10$

バンサンスー



一般細菌数： $4.0 \times 10^2$   
大腸菌群数： $<10$

春雨サラダ



一般細菌数： $<300$   
大腸菌群数： $<10$

大根ナムル（生食材使用）



一般細菌数： $7.0 \times 10^4$   
大腸菌群数： $1.0 \times 10^2$   
黄色ブドウ球菌：陽性

# 保育所等、給食施設における衛生管理について

## 食材は汚染されいる

使い分けの話（器具、冷蔵庫、時間、場所）

ノロウイルスの話

手洗いの話（方法、タイミング、手袋）

記録、マニュアルの重要性

# 食材の衛生管理

二次汚染の原因は原材料にあり

## 食材は汚染されている可能性があります。



一般細菌数 :  $1.2 \times 10^6$   
大腸菌群数 :  $6.0 \times 10$   
黄色ブドウ球菌 : 陽性



一般細菌数 :  $1.5 \times 10^6$   
大腸菌群数 :  $4.5 \times 10^4$   
黄色ブドウ球菌 : 陰性



一般細菌数 :  $2.2 \times 10^7$   
大腸菌群数 :  $2.4 \times 10^5$   
黄色ブドウ球菌 : 陰性



泥付きの取り扱いに注意



一般細菌数 :  $8.8 \times 10^6$   
大腸菌群数 :  $3.0 \times 10^4$   
黄色ブドウ球菌 : 陰性



一般細菌数 :  $1.4 \times 10^4$   
大腸菌群数 :  $<10$   
黄色ブドウ球菌 : 陽性



# 調理場でのお話

原材料は汚染されている可能性があります。

## 保管中でも気を付けよう！



特に生肉・生魚・液卵は汚染されている可能性があります。

鶏肉は、食鳥処理場でカンピロバクターに汚染される



内臓病理検査 糞から汚染が広がる

鶏肉の4～6割はカンピロバクターに汚染されているという報告があります。

食中毒事例の多くで鶏肉の関与が疑われ、そのほとんどで鶏肉を刺身やとりわさなど、生や、生に近い状態で食べています。

148

## 食材の扱い方 生肉編



特に生肉・生魚・液卵は汚染されている可能性があります。



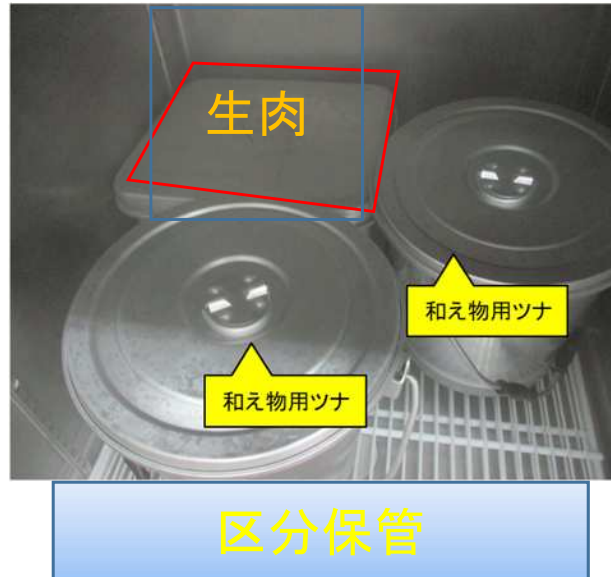
## 食材の扱い方

### 生肉編

隣接に生肉・生魚・液卵を置いてませんか？

交差汚染と言ったりします。





- ・未加熱食材を扱う際に近くに加熱済み食材がない事を確認しましょう
- ・保管場所は原材料と仕上り品が分かれている事を確認しましょう
- ・道具の専用化が出来ているかいま一度確認しましょう

※扇風機の使用タイミングや場所を確認しましょう

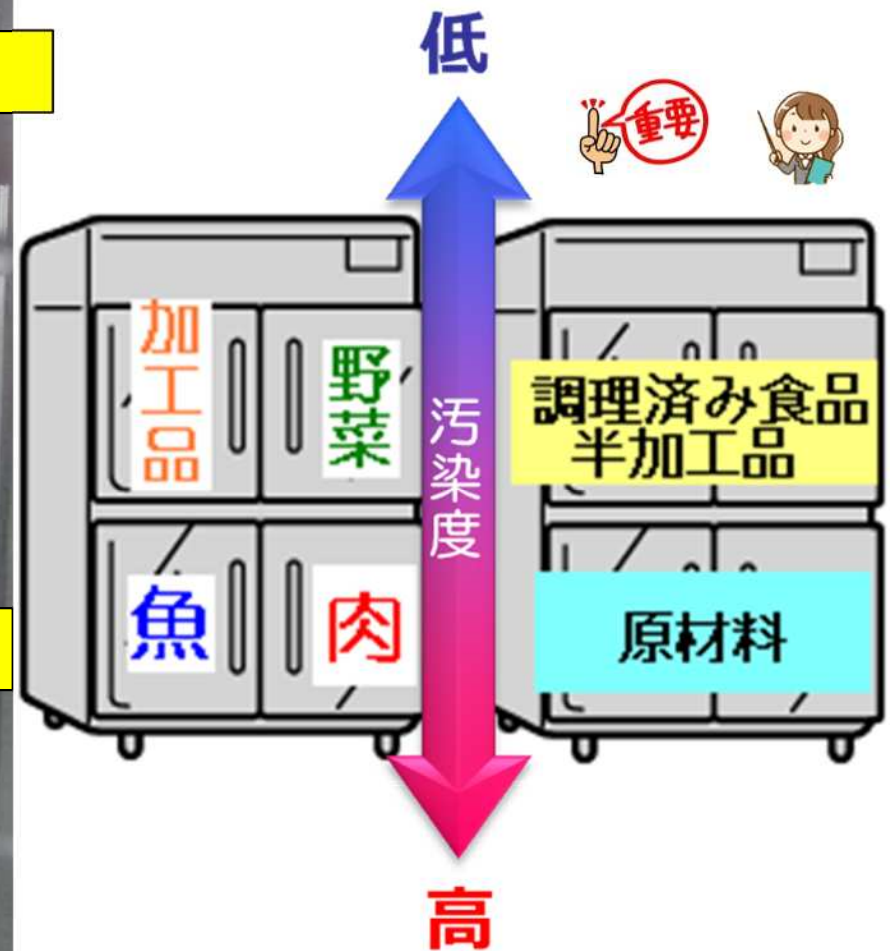


## ⑤ 冷蔵庫の取り扱いについて



他施設







# 冷蔵庫の中は【危険】がいっぱい！みなさんの冷蔵庫は大丈夫？



冷蔵庫の保管場所は使い分けていますか？





# 給食における衛生管理



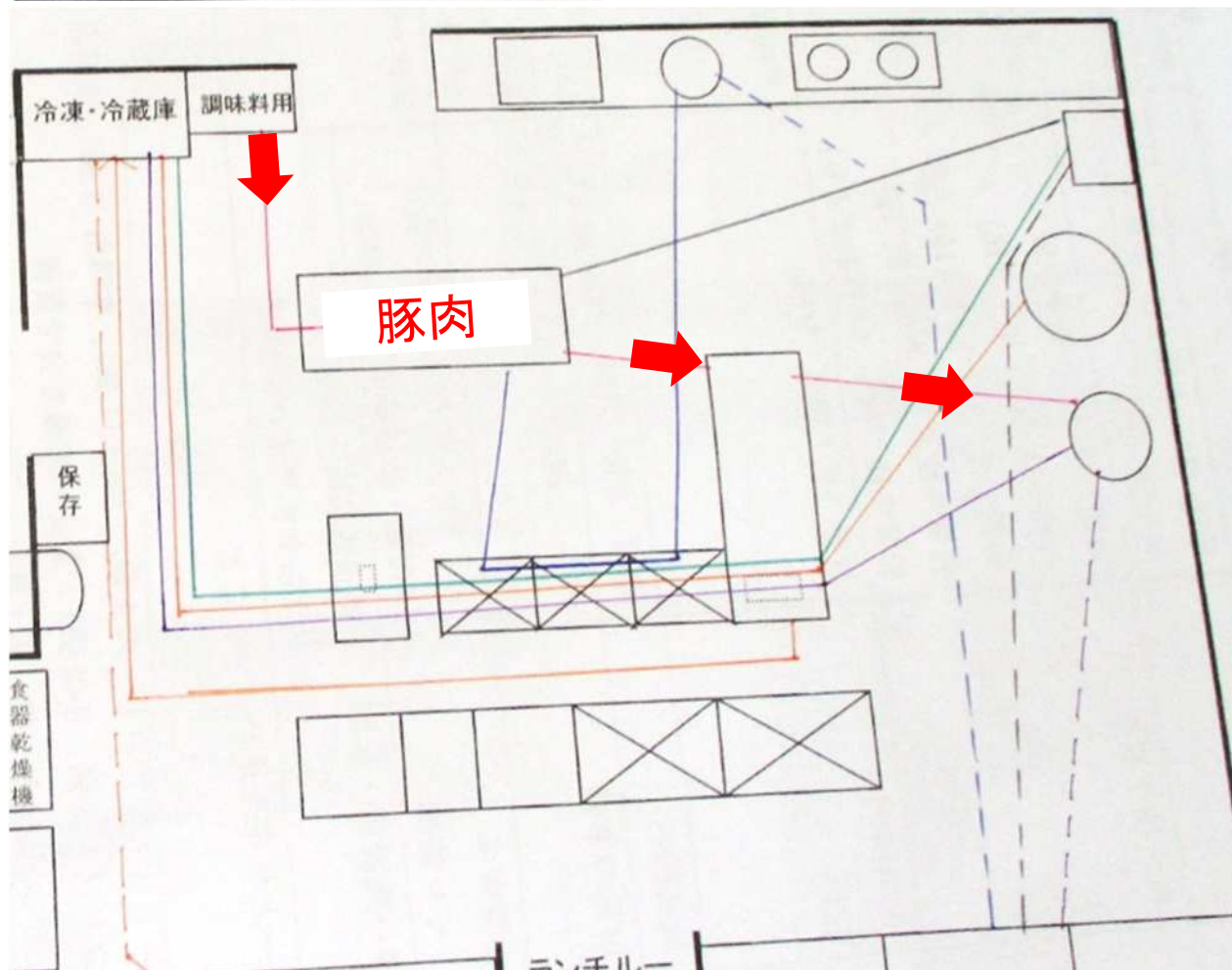
こちらの献立で食中毒にならないための管理

生肉取り扱った後

サラダを調理

# 作業工程・作業導線の話（場所は使い分けていますか？）

| 献立名     | (作業動線色) |
|---------|---------|
| ・かき揚げ   | ・さきか 野菜 |
| ・切れた根タレ | ・野菜     |
| ・根菜汁    | ・豚肉 野菜  |
| ・玄米ご飯   | ・精米(玄米) |



汚染度が高い食材が通過する場所を把握しよう

# 作業工程・作業導線の話（時間は使い分けていますか？）

| TF 業 工 程 表 |     |                                      |                 |          |      |                       |                               |                                                 |                               |                                        |       |
|------------|-----|--------------------------------------|-----------------|----------|------|-----------------------|-------------------------------|-------------------------------------------------|-------------------------------|----------------------------------------|-------|
| 献立名        | 担当者 | 材料名                                  | 切り方             | 検収・調理・作業 |      |                       |                               |                                                 |                               |                                        |       |
|            |     |                                      |                 | 8:30     | 9:00 | 9:30                  | 10:00                         | 10:30                                           | 11:00                         | 11:30                                  | 12:00 |
| カミカミ揚げ     | 成代  | さきゆ<br>玉ねぎ<br>じょう(冷)<br>人参<br>(にり)   | 千切<br><br>1cm長  |          |      | 豚肉消毒<br>エプロン着<br>野菜処理 |                               | 豚肉消毒<br>エプロン着<br>衣つくり材料<br>入れる<br>170℃油で<br>揚げる |                               | 出稼わり<br>11 10<br>他 20                  | 検     |
| 切レ玉大根      | 成代  | 切レ大根<br>人参<br>赤いパプリカ<br>将ざ<br>油) 小松菜 | 千切<br>細切        |          |      | 豚肉消毒<br>エプロン着<br>野菜処理 | 豚肉消毒<br>切レ大根<br>水で洗レ<br>ボイルする | 豚肉消毒<br>材料成形                                    | 流水、豚水                         | 豚肉消毒<br>材料成形<br>調味料で味<br>出稼わり<br>油かけする | 食     |
| 根菜汁        | 成代  | 豚肉スライス<br>大根・人参<br>じょう(冷)<br>玉ねぎ     | 薄切<br>乱切<br>斜め切 |          |      | 豚肉消毒<br>エプロン着<br>野菜処理 | 豚肉消毒<br>エプロン着                 |                                                 | 豚肉消毒<br>油かけする<br>大根・人参<br>玉ねぎ | 豚肉消毒<br>調味料で味<br>出稼わり                  |       |
| 玄米飯        | 成代  | 精白米<br>玄米                            |                 |          |      | 豚肉消毒                  | 洗米                            |                                                 | 豚肉消毒                          |                                        |       |
|            | 成代  |                                      |                 |          |      |                       |                               |                                                 |                               |                                        |       |
| 牛乳         | 成代  | 牛乳                                   |                 |          |      |                       |                               |                                                 |                               |                                        |       |

汚染度が高い食材を扱う時間帯を把握しよう。

汚染度が高い食材を扱う時間帯を把握しよう。

## 小規模実の場合でも生肉等の取り扱いに注意



# 保育所等、給食施設における衛生管理について

## 食材は汚染されいる

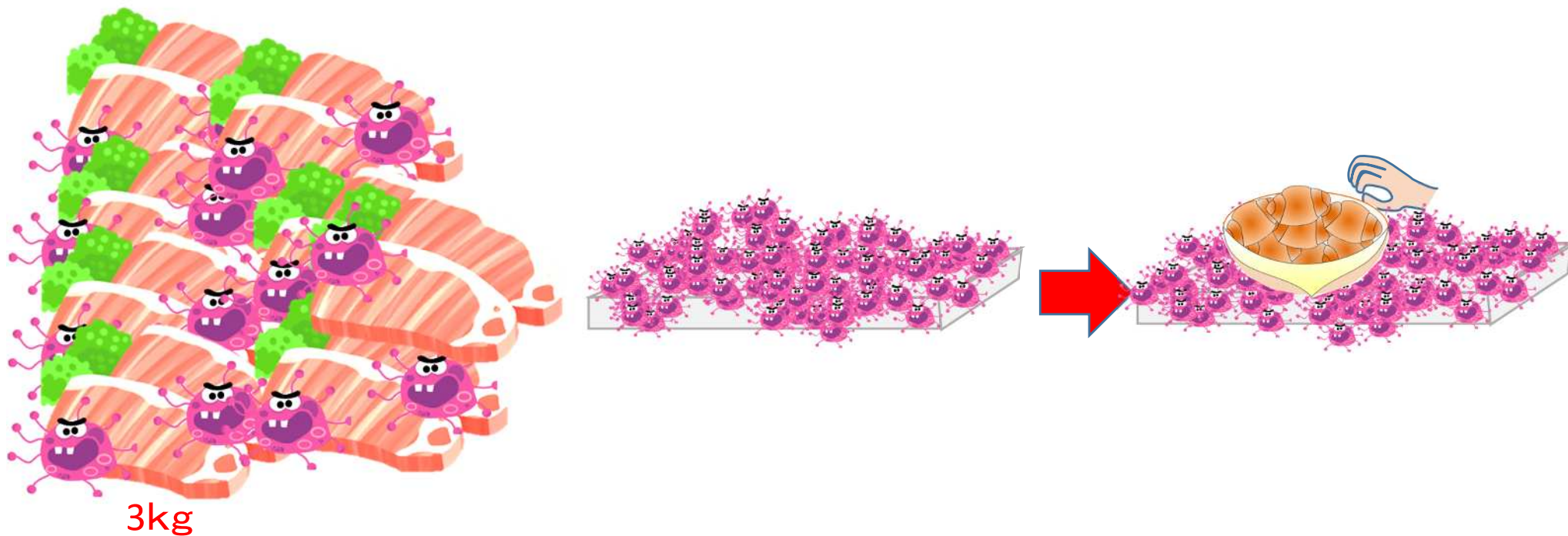
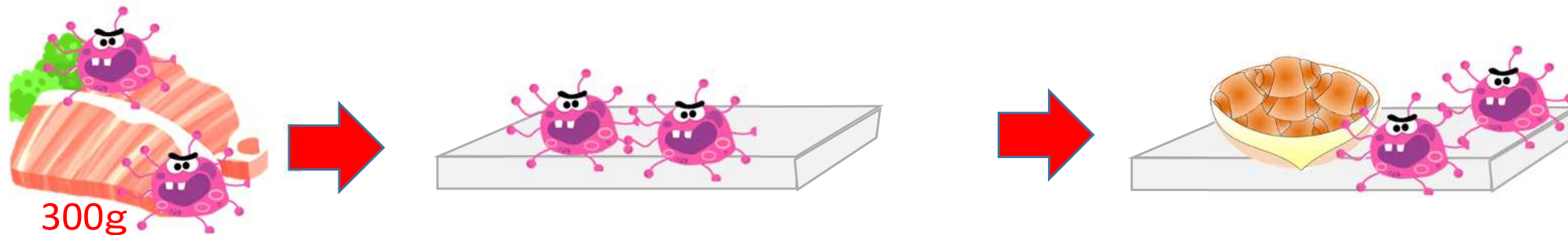
## 使い分けの話（器具、冷蔵庫、時間、場所）

ノロウイルスの話

手洗いの話（方法、タイミング、手袋）

記録、マニュアルの重要性

# 家庭の衛生管理と何がちがう？



## 器具の使い分けは出来ていますか？





# エプロンの整備は？

汚染作業

非汚染作業

検収

下処理

肉・魚・卵

裁断

加熱

和え物

果物

配食



検収



下処理



肉魚



卵



裁断・加熱



和え物



果物



配食

## エプロンのお話し

細菌やウイルスを食品につけない目的で着用します

汚染作業



清潔作業



**エプロンは1枚ではだめなの？**

