加工調理

・ アニサキスは、鮮度が落ちると、内臓から筋肉に移動する可能性があります。幼虫が寄生している生食用の鮮魚介類を食べると食中毒が発生する場合があります。

・ 鮮魚介類には、腸炎ビブリオなど有害な微生物が付着している場合があります。

・ 不衛生な器具類の使用は、食品に汚れや有害な微生物の汚染を広げる可能性があります。

・ 加工・調理の際、異物混入・有害な微生物による汚染及び増殖する場合があります。

○　生食用切り身を刺身や寿司に調理する場合は、目視により寄生虫を取り除きましょう。

○　生食用の加工・調理品は、短時間でも冷蔵庫に保管するなど、低温管理を徹底しましょう。

○　調理・加工に使用する器具類は、細菌やウイルスに汚染されないように衛生的なものを使用しましょう。

加熱加工調理における温度管理

・　加熱加工調理の過程で、食中毒を引き起こす有害な微生物が増殖しやすい温度帯があります。

・　食品の中心部まで加熱しているか確認してから販売しましょう。（目視）

新しくメニューを考えたときは、食品の中心部まで十分に加熱されたときの火の強さ・時間・見た目（形状や色）・中心部の色を確認しましょう。

○　焼き魚：魚肉が不透明になり箸で簡単に分離するまで加熱

○　エビ・ロブスター・カニ：身が真珠のように不透明になるまで加熱

○　二枚貝・牡蠣：殻が開くまで加熱（冷凍食品の場合には可食部の加熱が不十分になりやすいので注意が必要）

○　ホタテ：身が不透明で乳白色になり固くなるまで加熱

【参考】アメリカ食品医薬品局（Food and Drug Administration）