

②エプロンの使い分け

肉・魚加工品取り扱い時

Q

肉・魚加工品（ハム、ベーコン、しらす干し等）を取り扱う際は、肉・魚用の専用エプロンを着用するのでしょうか。また、開封後加熱しないで提供する食材（チキンの水煮、ツナ等）を扱う場合は、調理用エプロンを着用するか、仕上げ用エプロンを着用するか迷います。エプロンの使い分けの基準を教えてください。

Point

A

肉・魚加工品 ⇒ 調理用のエプロンまたは、
肉・魚用の専用エプロン
加熱しない食品 ⇒ 仕上げ用（配食用）エプロン

ハムやベーコン、しらす干しやちくわのような肉・魚加工品は、加熱加工してあるので、有害微生物が付着している可能性は低いです。そのため、調理用のエプロンでもよいのですが、調理従事者全員がその理由を理解していないと、迷いが生じる可能性がありますので、しっかり説明することが大切です。

また、開封後加熱しないで提供するチキンの水煮やツナ等は、和え物コーナー等、二次汚染リスクの少ない場所で、仕上げ用（配食用）のエプロンを着用して開封・配食します。

エプロンの使い分けについては、調理従事者全員の共通理解を図り、適切に行えるようにします（p.11 参照）。