

～食中毒を起こさないために～

イベント時の食品衛生ポイント

《 ポイント① 健康管理と身だしなみ 》

- 清潔な作業服、帽子、マスク、使い捨て手袋等を身につけ、トイレなど調理場の外へ出るときは着替えをお忘れなく。
- 下痢や嘔吐などの症状があるときには、直接食品を取り扱う作業は避けてください。



《 ポイント② 手を洗いましょう 》

- 調理前やトイレの後だけでなく、生肉や生魚を触った後や盛り付け作業前などにも必ず手を洗ってください。



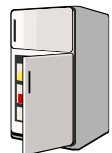
《 ポイント③ 清潔な器具を使い、清潔な施設で調理 》

- 提供当日に調理をしてください。
- 原材料の仕込みは清潔な施設で行ってください。
- 調理器具は使用後に十分に洗浄し、熱湯や塩素系消毒剤などで消毒する必要があります。調理台や流し台などの設備も同様です。
- 包丁・まな板は肉・魚・野菜・加熱済み食品等で使い分けて下さい。
- 原材料は、衛生的なフタ付き容器等に保管してください。



《 ポイント④ 食品は菌を増やさない温度で保存 》

- 下処理した食品や加熱済み食品の常温放置は避けてください。
- 冷蔵保存は10℃以下、温蔵は65℃以上で保存してください。



《 ポイント⑤ 中心部までしっかり加熱 》

- 食中毒を起こす微生物のほとんどは加熱により死滅させることができます。
- 加熱調理するときは、

中心部を75℃以上で1分(二枚貝は85～90℃で90秒)以上加熱しましょう。

《 ポイント⑥ すぐ食べる 》

- 食品は持ち帰りさせず、その場で早く食べるよう伝えてください。



ポイントを守って安全な食品を
提供するころ！

