イベント・臨時店舗で
食中毒を起こさないために

食品を提供することは大きな責任を伴います。
従事者全員で予防方法を共有しておきましょう。

1 下痢・吐き気・嘔吐の症状がある人は調理しない

・家族に同様の症状がある人や手指に傷がある人も調理しない

2 調理前・トイレの後・作業の前後は必ず石けんで手洗い



・非加熱食品や加熱後の食品に素手で触らない
・使い捨て手袋は作業ごとに交換する

3 食品は提供直前にしっかり加熱する

・肉だけでなく、野菜や二枚貝もよく加熱する
（中心温度85℃以上で90秒以上）

4 要冷品は冷蔵・冷凍庫で保管する
食品を直射日光に当てない！

・クーラーボックス等を使用する場合は温度計で保存温度を確認
・前日調理や作り置き、調理済み食品の常温保管はしない

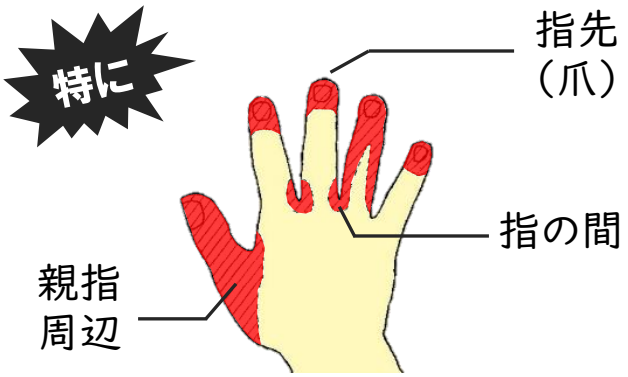
広島市保健所 食品保健課 ☎082-241-7434（R-26-2）

詳しくは、広島市HPで⇒



手洗いの方法とポイント

汚れが残りやすい部分



時計・指輪は外して洗う！

手洗いのタイミング

必ず　手洗いは石けんで！

- 調理の前
- トイレの後
- 作業の前後
- 手袋の交換時
- お金を触った後



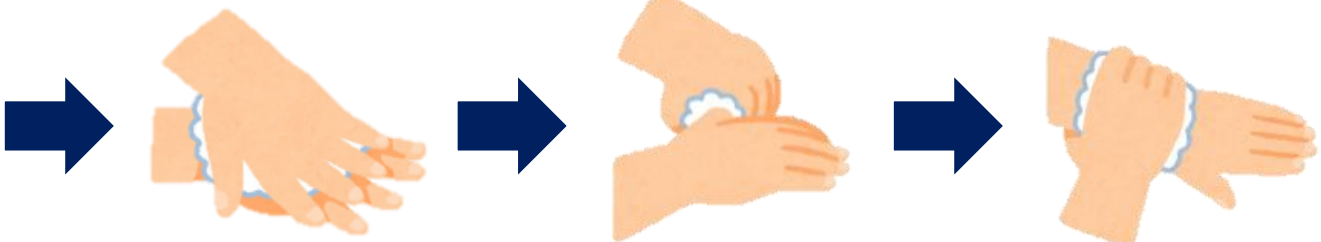
効果的な手洗いの方法

＼ 二度洗いが効果的 ／

1. 水で手をぬらし、せっけんをつけてよく泡立てる
2. 手をくんで指の間を洗う
3. 手のひらをひっかくようにして爪の間を洗う



4. 手の甲に手のひらを重ねて手の甲と指の間を洗う
5. 親指をにぎって回しながら洗う
6. 手首をにぎって回しながら洗う



手首や手のしわの部分も汚れが残りやすいので念入りに！

広島市保健所 食品保健課 ☎082-241-7434（R-26-2）