

イベント・臨時営業で 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

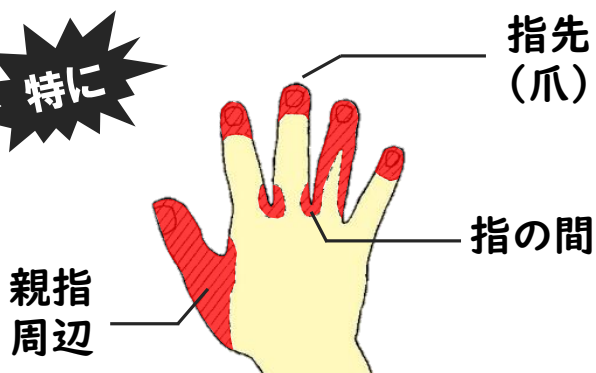




手洗いの方法とポイント

汚れが残しやすい部分

特に



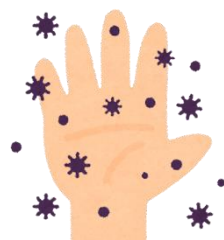
時計・指輪は外して洗う!

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



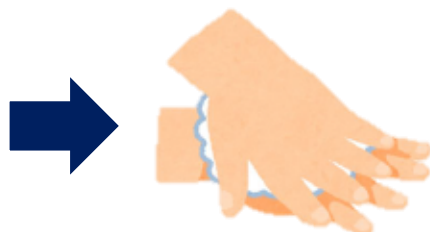
3

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しやすいので念入りに!