

弁当類の陳列販売 における 食中毒予防のポイント

弁当類の陳列販売は店内での飲食よりも、調理から喫食までの時間が長くなり、食中毒のリスクが高くなるため、衛生管理により一層の注意が必要です。

◆食中毒予防の三原則◆

食中毒を起こす細菌を、

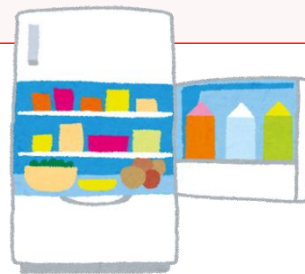
つけない

- ・ 手洗いの徹底
- ・ 調理器具の洗浄や消毒の徹底
(二次汚染に注意)



増やさない

- ・ 適切な温度管理
(10℃以下又は
65℃以上で保存)



やっつける (加熱する)

- ・ 食品は中心部まで
しっかり加熱
⇒中心温度75℃、
1分間以上



弁当類の陳列販売 をする際に 特に注意すること

適切な温度管理

- ・ 放冷が必要な食品は速やかに冷却する。
- ・ 調理後の食品は常温で長時間放置しない。
⇒大量に作り置きしない。
- ・ 食品に直射日光が当たらないようにする。

客への情報提供

- ・ 早めに喫食するよう注意喚起する。
- ・ 陳列販売や卸しを行う場合は、適正に表示
を行う(製造者、消費期限、アレルギー等)。