

# 食中毒を 防ぐためのポイント

## ① 体調が悪い人は調理を控えましょう！

◎ 次の人は調理に従事しないようにしてください

- ・ 嘔吐や下痢等の胃腸炎症状がある、風邪をひいているなど体調の悪い人
- ・ 家族に同様の症状がある人
- ・ 手指に傷がある人



## ② 手洗いをしっかりしましょう！

◎ 手洗い場に石けん & 消毒液 & ペーパータオル（共用タオル不可）を設置してください。

◎ 作業前、トイレの後、別の作業に移る際には手洗いをしてください。

◎ 直接食品に触れる人は使い捨て手袋を使用し、作業ごとに交換してください。



## ③ よく加熱しましょう！

◎ 提供する食品は、焼く、揚げるなど単一の加熱工程で調理が完結するものにしてください。

◎ 加熱は中心部まで十分に行い、生焼けに注意してください。

◎ 原材料の状態をチェックし、仕込みは衛生的な調理場（家庭での仕込みは原則不可）で行い、当日に行ってください。



## ④ 食品の保存温度をチェックしましょう！

◎ クーラーボックス等に温度計を置いて、食品に応じた保存温度を保ってください。

## ⑤ 食器は清潔に保管しましょう！

- ◎食器等はできる限り使い捨てのものを使い、ほこりや砂を避けて保管してください。

## ⑥ 持ち帰らず、その場で飲食を！

- ◎調理した食品は、**持ち帰らずその場で**食べるように購入者に案内してください。

## ⑦ 食物アレルギーに関する情報提供をしましょう！

- ◎食品に含まれる**アレルゲン**（小麦、そば、卵、乳、落花生、えび、かに、くるみ等）を把握し、購入者に情報提供をしてください。
- ◎包装品販売のときは、アレルゲン等を含めた食品表示をしてください。



### 表示が義務付けられるもの（8品目）

小麦、そば、卵、乳、落花生（ピーナッツ）、えび、かに、くるみ

### 表示が推奨されるもの（20品目）

アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

## ⑧ 関係者の目が届くようにしましょう！

- ◎衛生管理全般を取り仕切る食品取扱責任者を設置してください。
- ◎食品への異物等の混入やいたずらを防止するため、**食品を取り扱う場所には必ず関係者を配置**するようにしてください。

## ⑨ 施設を衛生的に管理しましょう！

- ◎施設及びその周辺は、よく清掃し、常に衛生上支障のないよう保持してください。
- ◎施設には、不必要な物品を置かないでください。

