

食べ物を調理・試食・販売する皆さんへ

以下のポイントを守って、
安全な食べ物を提供しましょう！
手洗いは、大切です！



1. 自分の体調管理

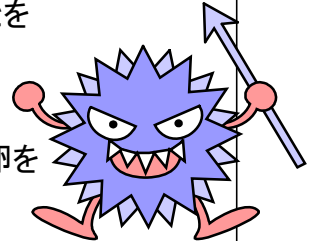
体調が優れない方、特に下痢症状があったり、吐き気がある方は食べ物の調理・試食・販売に従事しないでください。

2. 身だしなみ

- ① 着衣(エプロン・白衣・帽子・三角巾)
食べ物を作ったり、運ぶときに毛髪などの異物を混入させないため、清潔な服装を身につけてください。
- ② 手・指・爪
調理する、販売する、できあがった食品を運ぶなど、すべての方が手荒れや傷がないこと、指輪や腕時計をはめていないこと、爪は短くしてあることを作業前に確認してください。

3. 手洗い

- ① 調理を始める直前、調理中に他の作業を行った時(冷蔵庫を開ける、卵を割るなど)、トイレ使用后、食品を運ぶ前には必ず手を洗ってください。
- ② 手洗いには消毒効果のある液体石けんを使用してください。
また、手ふきにはペーパータオルを使用してください。



会場での調理・試食・販売を行う時の注意事項

- ① 原材料は、衛生的なフタ付き容器等に保管するなどして、異物混入の防止を図ってください。また、冷蔵・冷凍保管が必要な原材料などの管理は特に注意を払ってください。
- ② 現場では、包丁、まな板の使用はできませんので、予め洗浄設備が整った衛生的な施設で処理したものを用意してください。
調理に使用する器具や容器は、使用前よく洗浄し、必ず殺菌してください。
また、原材料用、調理済み食品用、野菜用、肉用などを区別して使用してください。
- ③ 加熱するものは、中心部まで確実に加熱してください。
- ④ 温めて出す汁ものなどは、十分にかき混ぜながら再加熱し、中心まで温度を上げるよう心がけてください。
- ⑤ 盛りつけする際は、必ず使い捨て手袋(又はトングや盛りつけ用ハシ)を使用し、直接調理済み食品に触れないようにしてください。
- ⑥ 調理が済んだものは長期放置せず、速やかに提供してください。
- ⑦ あらかじめ包装された食品の販売を行う場合、正しい表示であることを確認してください。また、冷蔵・冷凍保管が必要なものの取扱いには特に注意を払ってください。
- ⑧ 弁当そうざい等、消費期限の短い食品は、科学的データから消費期限を設定し、期限内に消費されるよう販売してください。