

これだけは、知っておきたい 模擬店で食品を取り扱うときの注意点

食中毒予防の3原則

菌をつけない

- 手をよく洗って、手の菌を食品につけない。
- 調理が終わった完成食品に素手ではさわらない。

菌を増やさない

- 提供直前に調理する。
- 前日仕込みはしない。
- 熱い食品は熱いまま、冷たい食品は冷たいまま保存。

菌をやっつける

- 食品の中心温度75～85℃で、1分間以上加熱する。

確実に実行したいポイントをチェック!!

場所

- 屋外ではテント等、屋根のある場所で。
- 手洗いがすぐにできるように、近くの手洗い場を確認。
- 手洗い場には、せっけん、消毒用アルコールを準備。
- 包丁・まな板・ボール・菜箸などの調理器具は、使用前に殺菌・消毒。
- 使い捨ての容器を使い、ホコリやゴミがつかないように保管。

食品

- 前日仕込みはしない。
- 家庭で作ったり仕込んだりしない。
- 食材は、良質なものを使用。
- 冷蔵が必要な食材は冷蔵施設に保管し、温度管理をしっかりと行なう。
- 完成した食品と調理前の食材は、別々の場所で保管。
- 持ち帰らずに、その場で食べる。


人

- 行事当日、発熱・下痢・吐き気・嘔吐・腹痛などの症状や、手指に傷・荒れ・やけどがある人は、調理しない。
- 清潔なエプロン・帽子（髪の毛をしまう）・マスク・ビニール手袋を着用する。
- 爪を短く切り、指輪・腕時計などは外す。
- 調理する人は、お金の受け渡しをしない。

食品を扱うときの手の洗い方

<p>1</p> <p>流水で洗う。</p> 	<p>2</p> <p>せっけんをつけて、よく泡立てる。</p> 	<p>3</p> <p>流水で、せっけんの泡をよくすすぐ。</p> 	<p>4</p> <p>手の水気をふき取る。</p> 	<p>5</p> <p>アルコールをすり込んで、消毒する。</p> 	<p>6</p> <p>乾燥させる。</p> 
--	--	---	--	---	--

いつ洗う？

<p>作業開始前</p>  <p>before</p>	<p>トイレの後</p>  <p>WC after</p>	<p>生肉・生魚にさわった後</p> 	<p>ゴミ処理の後</p> 	<p>お金にさわった後</p> 	<p>髪・鼻・顔にさわった後</p> 
--	--	--	---	---	--