

食品営業者の注意事項

- 1 施設の内外は毎日清掃し、衛生上支障がないよう常に清潔に保つ。
- 2 手洗い設備には消毒薬を備え、手指消毒を励行する。
- 3 調理器具類（包丁・まな板・ふきん等）は、よく洗い消毒・乾燥して清潔に保つ。
また、まな板・包丁等は魚・肉・野菜等に区分して使用する。
- 4 材料は新鮮なものを選び低温管理し、調理に際しては十分加熱し、できるだけ生ものは、提供しない。
- 5 食品を詰め合わせるときは、各々の食品を室温以下に十分冷却してから行い、製品は長時間室温に放置しない。
- 6 食品を冷蔵庫に保管する場合は、5℃前後で保管し、中には詰めすぎない。（70%以下の収納）
- 7 折詰、弁当、鉢盛等は、能力以上に受注しない。また、製品には表示等により、消費者に対し早めの摂食を促す。
- 8 食品取扱者の健康管理に留意する。

食中毒予防の三原則

- 1 微生物をつけない
食材・調理器具・手指からの汚染
- 2 微生物を増やさない
保管時の温度管理及び保管時間の短縮
調理後、速やかに提供する。
- 3 微生物をやっつける
十分な加熱、器具類の消毒