

出店者のみなさまへ

食中毒を防ぐための注意ポイント



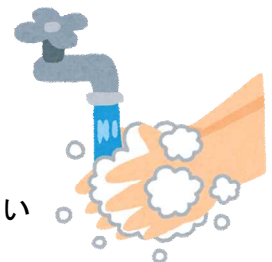
①体調が悪い人は調理を控えましょう！

- ・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
- ・食中毒原因菌を保菌していないか、事前の検便（腸管出血性大腸菌O157等）の実施に努めてください



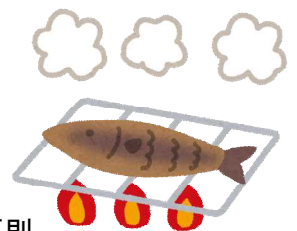
②手洗いをしっかりしましょう！

- ・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ギー（小麦、そば、卵、乳、落花生、えび、かに等）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、アレルギー等を含めた食品表示をしてください



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、 unnecessary 物品を置かないでください

その他、不明点がある場合には主催者にお問い合わせください。