

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！

- ・次の方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



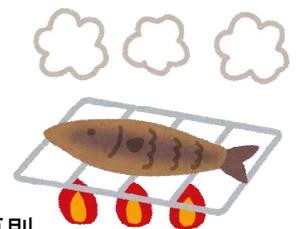
②手洗いをしっかりしましょう！

- ・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下さい
- ・**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。