

イベント出店時の衛生管理の注意点 (食品を取り扱う人)

一宮保健所より、下記事項の徹底を伝えられました。

全般

- 下痢をしている等、胃腸症状のある人は、調理に従事しないこと。
- 手指に傷のある人は、調理に従事しないか、手袋を着用して調理すること。
- 爪は短く切り、作業前、用便後はしっかり手を洗って、消毒すること。
- 清潔な衣類、帽子、履物を着用すること。

食品の取り扱い

- 原材料の下処理は、屋内の衛生的な施設で行うこと。
- 冷蔵が必要な食品は、冷蔵庫・氷などを使って低温保管すること。
- 調理は提供の直前に行い、作り置きはしないこと。
- 加熱は十分に行い、半煮え、生焼きの食品は絶対に提供しないこと。
- 調理後、長時間(3～4時間以上)経過した食品は、提供しないこと。
- 蓋つきの廃棄容器を用意し、廃棄物は衛生的に処理すること。

器具等の取り扱い

- 調理器具はしっかり洗って、消毒してから使用すること。
- 食器(箸、皿、コップ等)は、使い捨ての物を使用すること。

以上です。よろしくお願い申し上げます。