

模擬店等の食品衛生管理のポイント

細菌は目には見えませんが、私たちの身のまわりには無数存在します。食中毒予防の3原則は1に清潔、2に迅速、3に冷却又は加熱です。このポイントをしっかり守りましょう。

〈 清 潔 〉

- ① お店の周りは清潔にしましょう。
- ② 異物等の混入に注意しましょう。
- ③ 作業着、調理器具は清潔にしましょう。
☆食品容器は、衛生的に保管し、ワンウェイ（使い捨て）容器が清潔です。
- ④ 新鮮な原材料を使いましょう。
- ⑤ 調理前又は、調理中汚いものをさわったときは手を洗いましょう。
☆消毒用アルコールを用意しておけば便利です。
- ⑥ 食品に直接手を触れないようにしましょう。
☆衛生手袋、ラップ等を利用しましょう。
- ⑦ 下痢等体調のすぐれない人、手指に傷のある人は調理に従事しないようにしましょう。

〈 迅 速 〉

- ① 調理した食品はできるだけ早く食べるようにしてもらいましょう。
☆食中毒菌は時間とともに2分裂で倍々に増えていきます。
仮に10分で2倍に増えるとすると1個の食中毒菌は……
1個→2個→4個・・・3時間後にはなんと、26万個以上になります！
☆イベント会場内で食べてもらい、長期間放置しないように呼びかけましょう。
☆前日からの作り置きはやめましょう。

〈 冷却又は加熱 〉

- ① 生物は専用のクーラーボックス等冷蔵設備で10℃以下で保存しましょう。
☆その他食品は日陰の涼しいところに置きましょう。
- ② 食品の加熱は中心部まで十分に行いましょう。
☆生焼けなどにならないよう無理な販売数量は避けましょう。
☆熱の通りにくいものはあらかじめ湯通し等を行いましょう。

以上、食品衛生の安全確保のために遵守しましょう。