

— 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。
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

・食材・調理器具・手
指からの汚染に注意
する

付けない



・保存時の温度管理
・調理後、速やかに
食べる

増やさない



・十分な加熱
・器具類の消毒

やっつける

