

# 食品衛生チェックポイント

## 食品を取扱う人の衛生

- 下痢、腹痛など体調の悪い人は調理に従事しないようにしましょう。
- 手指に傷のある人も調理に従事しないようにしましょう。
- 清潔な作業着、エプロン、帽子、三角巾などを着用しましょう。
- 作業開始時、トイレの後はもちろん作業中も随時（作業内容が変わった場合、お金に触れた場合等）手を洗いましょう。



## 食品の衛生的な取扱い

- 食品材料は新鮮なものを当日使用分だけ購入しましょう。
- 食品の保管管理に十分注意しましょう。冷蔵の必要な食品は冷蔵庫、携帯用クーラー等に保管しましょう。
- 調理器具は清潔なものを用いましょう。容器はなるべく使い捨てのものにしましょう。必要に応じ使い捨て手袋を使用しましょう。
- 十分に加熱したものを提供しましょう。



## その他

- 調理したものは早めに食べてもらいましょう。
- 終了後は、きちんと周囲を清掃しましょう。

