

食中毒警報発令中の食品衛生の心得

I 家庭における食品衛生の心得

- 1 調理前、食事前、用便後は、手をよく洗いましょう。
手洗いは2回繰り返すと効果的です。
- 2 台所は、整理整頓し、常に清潔にしておきましょう。
- 3 生の肉や魚を調理した後のまな板、包丁等の調理器具は、よく洗って消毒しましょう。
- 4 魚介類などは、真水でよく洗って調理しましょう。
- 5 生鮮食品は、できるだけ早く調理しましょう。
- 6 調理したものは、早く食べましょう。
- 7 食べ物(特に生の肉)は、食品の中心部まで十分に加熱しましょう。
- 8 食べ物は、冷蔵庫(10℃以下)や冷凍庫(-15℃以下)で正しく保管しましょう。
- 9 冷蔵庫内の清掃は、定期的に行いましょう。
- 10 井戸水を使用する場合は、殺菌しましょう。

II 食品営業者における食品衛生自主点検事項

- 1 施設は、清潔で、ハエ、ゴキブリなどはいないか。窓や出入口は、開放していないか。
- 2 手洗い設備には、消毒液があるか。手指消毒は十分に行われているか。
- 3 便所は、清潔で、定期的な殺虫、消毒を行っているか。
- 4 冷蔵庫は、10℃以下(扉の開閉を考慮して5℃以下が望ましい。)になっているか。
温度計は、故障していないか。庫内は定期的に消毒しているか。
- 5 調理器具は清潔か。熱湯などで消毒し、二次汚染の防止を図っているか。
- 6 井戸水の殺菌は十分か。受水槽の管理は適正に行っているか。
- 7 廃棄物は、正しく処理しているか。
- 8 魚介類は、真水でよく洗って調理しているか。
- 9 調理の際には、食品の中心部まで十分に加熱しているか。
調理したものは、適切な場所に衛生的に保管しているか。
- 10 調理能力をこえて、調理していないか。
- 11 爪を短く切って調理しているか。手指の化膿した者はいないか。
- 12 検食は、正しく保管しているか。
- 13 調理従事者の健康管理に留意し、調理従事者を介した二次感染の防止を図っているか。