

催事における衛生上の注意事項

県北健康福祉センター（県北保健所）

1 調理について

- (1) 調理に従事する人は健康に注意してください。なお、下痢をしている人や手指に傷のある人は調理に従事しないでください。
- (2) 調理に従事する人をあらかじめ決めておき、決められた人以外は調理に従事しないでください。また、その中から食品衛生上のリーダーを決めてください。
- (3) 作業前及び作業中に手が汚れた場合は、必ず手の消毒してください。
- (4) 調理食品は、原則として火を通して食べるものに限定し、生ものは提供しないでください。
- (5) 調理に使用する原料は、当日新鮮なものを仕入れてください。
- (6) 調理に従事する人は、仕込みから調理済み食品が喫食されるまで十分な管理を行ってください。(調理する場所及び調理済み食品が保管される場所が、無人となることがないようにしてください。)
- (7) 調理する場所で使用する水は、水道水か滅菌された井戸水を使用してください。
- (8) 残った食品は持ち帰らず、処分してください。

2 調理器具等について

- (1) まな板は、合成樹脂製のものを使用してください。
- (2) ふきん、まな板及び取扱器具は、次亜塩素酸ソーダ等（[®]キッチンハイター、[®]オーヤラックス等）で消毒してください。
- (3) 食器は、使い捨てのものを使用してください。

3 冷蔵庫について

- (1) 庫内温度は5℃以下に保ってください。
- (2) 食品を詰めすぎないでください。（内容量は60～70%以内に）
- (3) 庫内は使用前に水やお湯で汚れを落としてから、次亜塩素酸ソーダ等で消毒してください。
- (4) 冷蔵庫は、直射日光の当たる場所や火気の近く等、温度の上昇しやすいところは避けて置いてください。

4 食品の陳列

食品の陳列にあたっては、ホコリ等を避けるため覆いをすること。また、食品を陳列する場所が、無人となることのないようにしてください。

5 事故発生時の連絡

喫食した人の中に、腹痛、下痢、吐き気等の症状を呈する人がいる場合は、すぐに保健所に連絡してください。