

学校祭での

**食中毒に**

気を付けよう



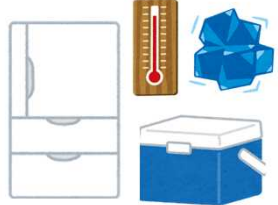
しっかり  
手洗い



器具の使い分け

**つけない**

温度管理に注意！



すぐ提供！



**増やさない**



加熱時間  
を守る



しっかり加熱！

**やっつける**

## 食品取扱いの**注意点**



簡易な設備で調理を行うため、あくまで簡単な調理(市販品の再加熱等)のみ可能です。  
複雑な調理加工をするためには、食品衛生法に基づく営業許可が必要になります

- 清潔な手、手袋を使用して食品に触ること

- 食品の温度管理に注意  
冷蔵保存は、10℃以下  
冷凍保存は、-15℃以下  
調理後は、**すぐ提供**すること



- 下処理は、**当日**衛生的な場所ですること



- 作業台は、清潔に保ち、できるだけ**簡単な調理工程**にすること

- × トッピングをいっぱいしないこと  
複雑なことはしない  
(はさむ、菓子を作る等)



- × 冷凍品や完成品を、  
室温で放置しないこと



- × **前日**に調理しないこと  
テントの中などの現場で  
カット等、下処理をしないこと



- × 係の仕事以外しないこと  
(調理する人は、  
食品以外に触らない)

