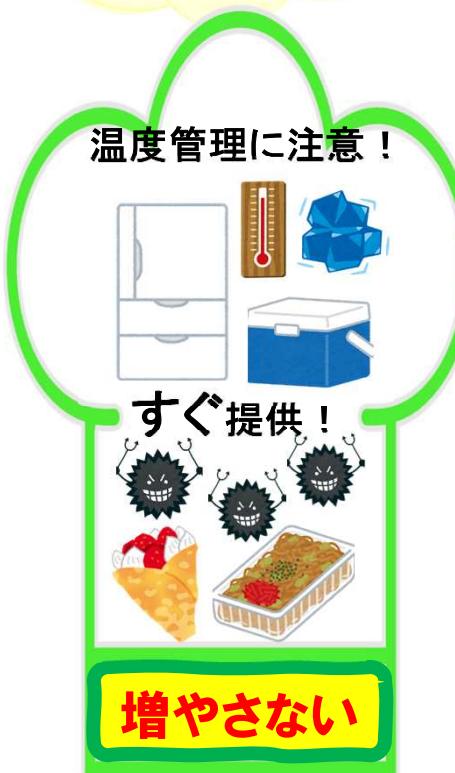


学校祭での

食中毒に

気を付けよう



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

✗ 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)



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

✗ 冷凍品や完成品を、
室温で放置しないこと



○ 下処理は、**当日**衛生的な場所で
すること



✗ 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



○ 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

✗ 他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)

