

食中毒のリスクを分析して、安全な食事を提供しよう

(団体名 : _____)

(提供品目 : _____)

記録日(年 月 日)

記録者(_____)

- 全員が注意点について理解していますか
- 調理前、食品や調理器具以外のもの(金銭等)に触れた後、盛り付けの際、トイレの後、**手洗い**は行いましたか
- 作業前** 体調が悪い人が調理に従事していませんか
- 食品は傷んでいませんか、賞味期限(消費期限)は切れていませんか
- 忙しいからといって加熱時間を短くしていませんか **(加熱時間: 分)**
- 忙しいからといって作り置きはしていませんか
- 作業中** 食品の保存温度は適切ですか。クーラーボックスの温度は上がりませんか、記録をつけましょう

時間	時 分	時 分	時 分	時 分
温度	°C	°C	°C	°C

注意する食中毒菌など

カンピロバクター



主な原因: 加熱が不完全な鶏肉

対策: しっかり加熱
(中心部75°C以上1分)
専用の器具で生肉を扱う

過去徳島県内学生間で食中毒疑い発生

黄色ブドウ球菌



主な原因: 汚染された手指 (傷口)

対策: 手に傷がある時は従事しない
食品を長時間放置しないクレープを汚染された手で触っていた
ことによる食中毒発生例あり

ノロウイルス



主な原因: 感染者からの二次感染

(家族に体調不良がいた等)
対策: 体調の悪い人は従事しない
トイレの後等しっかり手洗いするしっかり加熱
(温度85～90°Cで、90秒以上)

～食中毒や事故等をおこした場合は、届出者が責任を負うこととなり食品衛生法の適用を受けます～