

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っていませんか、記録をつけましょう

| 時間 | 時 | 分 | 時 | 分 | 時 | 分 | 時 | 分 |
|----|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 温度 | | ℃ | | ℃ | | ℃ | | ℃ |

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℃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)

温度管理(物販等)

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℃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～