

お弁当等の調理・販売における注意点

お弁当等は、店内での提供と異なり、喫食するまで時間がかかるため、食中毒のリスクが高くなります。食中毒予防のため、次のことに注意しましょう。

調理における注意

- 前日からの調理は絶対にしない。
- 施設の能力を超えた数量・メニューは提供しない。
- 体調不良はないか？
下痢・嘔吐等がある場合は、絶対、調理に従事しないようにしましょう。
手指にキズがある場合は、使い捨て手袋を使用しましょう。
- 作業毎に手洗いする。
作業前、生肉・生魚・野菜の前処理作業後、盛りつけ前など
- まな板・包丁など器具を使い分ける。
生肉・生魚・野菜の前処理、加熱しない食材、加熱後の食材など
- 食品は冷ましてから、清潔に盛りつける。
温かいまま盛りつけると、食材の腐敗が早くなり、食中毒のリスクも高くなります。
また、盛りつけ時には清潔な使い捨て手袋を使用しましょう。



販売における注意

- 調理後、4時間以内に食べてもらう。
- 必要な食品表示をする。
- 配送及び販売の温度管理に注意する。
保冷、直射日光の当たらない涼しい場所など
- 次の場合は検食を保存する。
同一メニューが1回50食以上の場合は、10℃以下で72時間保存
同一メニューが1回100食以上又は1日200食以上の場合は、-20℃以下で2週間以上保存

こまめな手洗いと十分な加熱等で食中毒を予防しましょう

徳島保健所 食品衛生担当

電話:088-652-5154 ファクシミリ:088-652-9334

電子メール:tok_shok@mail.pref.tokushima.jp