

三重とこわか国体・三重とこわか大会に向けて 食品衛生対策を徹底しましょう！

令和3年9月、10月に、三重とこわか国体・三重とこわか大会が開催され、選手等多くの方が来県します。皆様に、安全においしく食事をしていただくため、食品衛生対策を徹底し、食品による危害を防止しましょう。

1 調理場の衛生管理

- 調理場やその周辺は、**整理整頓、清掃し、清潔**に。
- ねずみや虫が入らないよう、窓や扉の**開閉は速やかに**。
- 調理に使用する**機械器具は、しっかり洗浄消毒**し、故障や破損がないことを確認。
- 廃棄物は調理場に放置せず、決まった場所に保管。

2 従事者の衛生管理

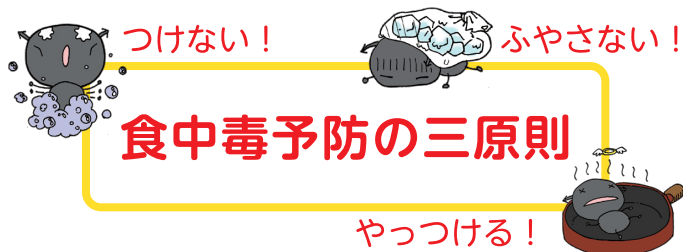
- 定期的に**検便**を受けましょう。
- 作業前に、**下痢、腹痛等の胃腸炎症状や、手指に化膿創がない**ことを確認。
- 調理場では、**清潔な作業衣、帽子、専用の履き物、マスク**を着用。
- 適切な**手洗い**をしましょう。
※裏面も参考にしてください。
- 衛生講習会を受講しましょう。

3 食品の取扱い

- 仕入時には、**品質、期限、保存方法**等を確認。
- 冷蔵設備は**詰め込みすぎに注意**し、冷蔵庫**10℃以下**、冷凍庫**-15℃以下**で管理。
- 調理から提供までの時間ができるだけ**短くなる**よう、調理計画を立てましょう。
- 下処理・洗浄と調理・盛付は**作業場所や時間を分け**、相互汚染のないように。
- まな板・包丁は、肉用・魚用・仕上げ用等、用途ごとに**使い分け**。
- 未加熱**で提供する野菜類は、しっかり**洗浄消毒**。
- 食品は、中心部までしっかり加熱。
(中心部**75℃以上1分間以上**)
- 盛付時には、**使い捨て手袋**を着用し、清潔な器具、場所で。
- 調理後の食品の保管は、**10℃以下または65℃以上**。
- 検食**は、-20℃以下で2週間以上保管。

4 記録の保管等

- 施設の衛生管理計画に基づき衛生管理を行い、実施状況の**自主点検**をしましょう。
- 仕入元、仕入時の点検結果、加熱温度、販売先等について、**記録**しましょう。





食中毒予防の基本は **て** 洗いから



①手を水で洗い、石けんをよく泡立てます。



②手を10秒以上よくもみ洗いします。



③手の甲を洗います。



④指と指の間をしっかりと洗います。



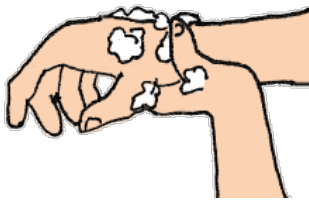
⑤つめの間をよく洗います。



⑥親指を洗います。



⑦手首を洗います。



⑧流水でよく洗い流します。

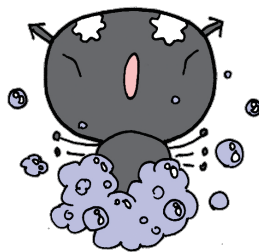


⑨きれいなタオルやペーパータオルで水気をふきとります。



①から⑧の手順を2回以上繰り返すとより効果的

その後、アルコールなどで消毒するとより効果的だよ！



手洗いはタイミングが大事！

- ★外から帰ったとき
 - ★調理のまえ
 - ★トイレのあと
 - ★食事のまえ
 - ★生肉や生魚を触ったあと
 - ★動物を触ったあと
- などは特にしっかりと手を洗いましょう。