

夏場は高温多湿となり、食中毒の原因となる細菌が増殖しやすい時期です



食中毒予防

衛生管理につとめましょう!

超えていませんか?

調理場は湿度80%、温度25℃を超えていませんか



保っていますか?

冷蔵庫は5℃以下、冷凍庫は-20℃以下に保っていますか



放置していませんか?

食材や調理済み食品を常温放置していませんか

混ぜ合わせていませんか?

温かい食材と冷たい食材を混ぜ合わせていませんか



調理・盛り付けは?

調理終了後2時間以内に喫食できていますか

加熱をしていますか?

75℃で1分以上の加熱ができていますか



手洗いは?

作業ごとに正しい方法でできていますか

調理器具は?

食材ごとの使い分け、適切な洗浄・消毒ができていますか

使い捨て手袋は?

使い捨て手袋は正しく使用できていますか



清掃は?

毎日決められた箇所を決められた手順で清掃していますか