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

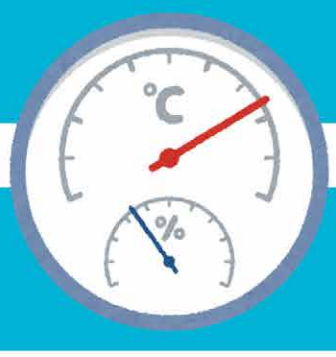
Check Point
チェックポイント

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



保てていますか？

冷蔵庫は５℃以下、**冷凍庫は－20℃以下**に保てていますか

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分間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

明日を想う 健祥会グループ　食・栄養向上委員会