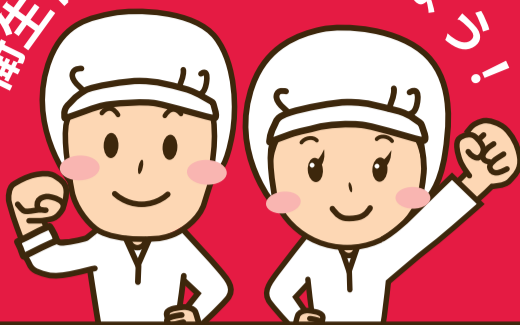


衛生管理につとめましょう!



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。

つけない!

ふやさない!

やっつける!



CHECK POINT

11

# 食中毒予防

👍 CHECK POINT 01

## 手洗いはできていますか?

作業ごとに正しい方法で

👍 CHECK POINT 07

## 加熱していますか?

75℃で1分以上

👍 CHECK POINT 02

## 超えていませんか?

調理場は湿度80%・温度25℃

👍 CHECK POINT 08

## 調理器具は?

食材ごとの使い分け・適切な洗浄・消毒

👍 CHECK POINT 03

## 保っていますか?

冷蔵庫は5℃以下・冷凍庫は-20℃以下

👍 CHECK POINT 09

## 使い捨て手袋は?

作業ごとに正しい方法での使用

👍 CHECK POINT 04

## 放置していませんか?

食材や調理済み食品の常温放置

👍 CHECK POINT 10

## 毎日の清掃は?

決められた箇所を決められた手順で

👍 CHECK POINT 05

## 混ぜていませんか?

温かい食材と冷たい食材の混ぜ合わせ

👍 CHECK POINT 11

## 異物混入は?

目視確認を

👍 CHECK POINT 06

## 調理・盛り付けは?

調理終了後2時間以内の喫食



明日を想う  
健祥会グループ

食・栄養向上委員会