

食中毒注意報発令中の食品衛生の心得

1 家庭における食中毒予防

- ① 調理前、食事前、用便後はよく手を洗いましょう。
- ② 台所は整理整頓し、常に清潔にしておきましょう。
- ③ まな板、布巾等の調理器具は消毒し、清潔には十分気をつけましょう。
- ④ ハエ、ゴキブリ等は駆除しましょう。
- ⑤ 食材は流水等で十分に洗いましょう。
- ⑥ 生鮮食品は、室温に放置せずできるだけ早く調理しましょう。
- ⑦ 調理したものは早く食べましょう。
- ⑧ 調理するときは、十分に加熱しましょう。
- ⑨ 調理した食品は室温に放置せず、低温（10℃以下）で正しく保管しましょう。
- ⑩ 冷蔵庫内の清掃を定期的にしましょう。

2 食品提供施設における食中毒予防

- ① 調理前の健康チェックを行っているか。
- ② 施設は清潔でハエやゴキブリなどはいないか。
- ③ 手洗設備には消毒液があり、手指消毒は十分に行われているか。
- ④ 便所は、清潔で定期的に殺虫及び消毒を行っているか。
- ⑤ 冷蔵庫は10℃以下になっており、温度計は正常に作動しているか。
- ⑥ 調理器具は清潔で、熱湯等で消毒しているか。
- ⑦ 使用水を点検し、井戸水等の殺菌等は十分か。
- ⑧ 廃棄物等の処理を正しく行っているか。
- ⑨ 食材は水道水等で十分洗って調理しているか。
- ⑩ 調理の際には、十分火を通し、保管は適切か。
- ⑪ 調理能力を超えて調理していないか。
- ⑫ 爪は短く切り、手指に化膿創等はないか。
- ⑬ 検食を冷凍して2週間保管しているか。
- ⑭ 生食用の魚は、仕入後速やかに内臓除去等の処理を行っているか。