

模擬店での衛生ポイント・注意事項



1 調理について

- (1) 調理に従事する人は健康に注意しましょう。なお、下痢をしている人、手指に傷のある人は調理に従事しないようにしてください。
- (2) 調理に従事する人をあらかじめ決め、決められた人以外は調理に従事しないでください。
- (3) 作業前および作業中で手の汚れた場合は、必ず手を洗い消毒をしましょう。
- (4) 調理食品は火を通して食べるものに限定し、生ものは提供しないでください。
- (5) 調理に使用する材料は、できるだけ新鮮なものを仕入れましょう。
- (6) 調理に従事する人は、仕込みから調理済食品が喫食されるまで十分な管理を行ってください。また、調理する場所及び調理済食品が保管される場所が、無人となることのないようにしてください。
- (7) 調理する場所で使用する水は、水道水を使ってください。
- (8) 残った食品は持ち帰らず、処分してください。

2 調理器具等について

- (1) まな板は、合成樹脂製のものを使用してください。
- (2) まな板および取扱器具は、70%アルコール等で消毒してください。
- (3) 食器は、使い捨てのものを使用しましょう。

3 冷蔵庫について

- (1) 庫内温度は5℃以下に保ってください。
- (2) 食品を詰めすぎないようにしましょう。(内容量は60～70%以内)
- (3) 庫内は使用前に汚れを落としてから、消毒薬等で消毒してください。
- (4) 冷蔵庫の設置は、直射日光が当たる場所や温度が高いところは避けましょう。

4 食品の陳列

食品の陳列にあたっては、ホコリ等を避けるため覆いをしてください。
また、食品を陳列する場所が、無人となることのないようにしてください。

5 事故発生時の連絡

模擬店の食品を喫食した人の中に、吐き気、嘔吐、腹痛、下痢等の症状を呈する人がいることを知った場合は、直ちに、医療衛生センターに連絡してください。

京都市保健所（医療衛生センター）