

## 模擬店での食品衛生チェックリスト

- ・ 模擬店での食中毒を予防するために以下の「食品衛生チェックリスト」により食品を取り扱う人や取り扱い方法をチェックしてください。
- ・ 食品を取り扱う責任者を決め、その方がチェックしてください。
- ・ 必要時応じて空欄にチェック項目を追加してください。

年 月 日

| 食 品 衛 生 チェ ッ ク リ ス ト   |   |       |
|------------------------|---|-------|
| 行 事 の 名 称              |   |       |
| 取 扱 品 目                |   |       |
| チェック者氏名<br>(食品取扱責任者など) |   |       |
|                        | チェック項目  | チェック欄 |
| 作業前                    | 食品を取り扱う人に下痢、腹痛、おう吐などの症状や手指に傷はありませんか                   |       |
|                        | 爪は短く切り、マニキュア、つけ爪、指輪、腕時計などはしていませんか                     |       |
|                        | 清潔な衣服を着用していますか  |       |
|                        | 調理をする人、お金の受け渡しをする人など役割分担はできていますか                      |       |
|                        | 手洗い設備に手洗い用の石けん、消毒液はありますか                              |       |
|                        |   |       |
| 作業開始・作業中               | 手洗いは正しい方法で行っていますか(手洗いのリーフレット参照)                       |       |
|                        | 直接食品を触るときは、手袋をしていますか                                  |       |
|                        | 原材料のカットなどの仕込みは、開催日当日に衛生的な場所で行っていますか                   |       |
|                        | 原材料はふた付の容器などで保管し、適切な温度で保管していますか<br>(冷蔵10℃以下、冷凍-15℃以下) |       |
|                        | 中心部まで十分に加熱しましたか                                       |       |
|                        |   |       |
|                        |   |       |