

衛生管理に関する基準

食品の取扱い

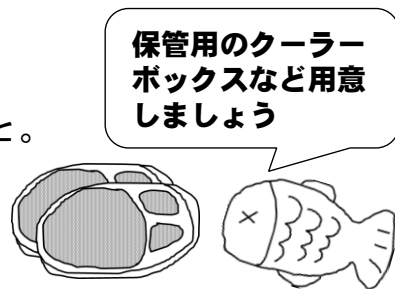
全般

- 1 食品は、許可を取った施設の中で取り扱うこと。
- 2 臨時営業の施設では、簡易な調理のみを行うこと。
- 3 下処理は、許可営業施設等の衛生的な場所で行うこと。
- 4 下処理も含めて、原則、提供当日に調理すること。
- 5 食材の搬入は、適切な温度、時間の管理を行うこと。
- 6 作り置きせず、30分以内に提供するよう努めること。
- 7 生ずしやさしみ類、海鮮丼は原則調理しないこと。



食材

- 1 原材料は、許可施設で製造されたものを使用すること。
- 2 原材料は、決められた方法で適切に温度管理を行うこと。
- 3 臨時営業の施設では、魚介類、肉類を細切しないこと。
- 4 細切等された魚介類、肉類は、包装品を販売すること。



施設・設備

- 1 手洗い設備には、石けん・消毒液等を備えること。
- 2 食器は使い捨てのものを使用すること。



調理従事者

- 1 肉、魚介類、卵などを触った後は、手洗いを行うこと。
- 2 直接食品に触れる場合、衛生的な使い捨て手袋を着用すること。
- 3 従事者は衛生的な服装で作業に従事すること。

※5年の営業許可（飲食店・喫茶店・菓子製造業）の場合は、
食品衛生責任者（有資格者）を設置すること。
（資格：知事の指定する講習会を受講した食品衛生責任者、調理師 等）

食中毒予防のため、食品は中心部まで
しっかり加熱し、その場で食べてもらいましょう！