

食中毒予防のためのチェックリスト

仕出し屋・弁当屋向け

気温・湿度が高くなる時期を迎えるに当たって、食中毒予防チェックリストをご活用していただき、食中毒を絶対に起こさないようにしてください。

調理前に行うこと		チェック欄
1	(体調チェック) 発熱、下痢、のどの痛み、せき等の症状は、ありませんか。 (体調不良の場合は、調理に従事しないようにしましょう。)	<input type="checkbox"/>
2	(手洗いチェック) せっけんでも十分にもみ洗い、アルコール消毒は、しましたか。 (手指に傷がある場合は、絆創膏で処置し、手袋をしましょう。)	<input type="checkbox"/>
3	(メニュー、注文数量チェック) 気温、湿度が高い時期は、サラダ、卵焼、切身のハム及びソーセージ、生鮮魚介類の刺身等の提供は、避けていますか。 また、配ぜん台(盛付台)の大きさに基づく許容を超える数量の注文は受け付けないようにしていますか。	<input type="checkbox"/>
4	(服装チェック) マスク、衛生的な服装、専用の履物を使用していますか。 (マスクは、飛沫感染を防ぐことができる布マスクでも構いません。)	<input type="checkbox"/>
調理中に行うこと		
5	(二次汚染の防止) まな板、包丁は、肉、魚、野菜などの用途別に使い分け、それらを扱った都度に十分に洗浄し、消毒していますか。	<input type="checkbox"/>
6	(衛生的な手洗い) トイレ後、盛付前、作業内容変更時、生肉や生魚などを扱った後、金銭をさわった後、清掃後、食中毒予防のための手洗いをしていますか。	<input type="checkbox"/>
7	(生食用の野菜及び果物の殺菌) 生食用の野菜及び果物は、特に十分洗浄し、次亜塩素酸ナトリウム(200mg/Lで5分間又は100mg/Lで10分間)等で殺菌した後、流水で十分にすすぎ洗いをしていますか。	<input type="checkbox"/>
8	(食肉の加熱) 鶏肉、ミンチ肉を使った料理(ハンバーグ、つくねなど)は中心部まで十分に加熱していますか。また、生又は加熱不十分な食肉の提供は、避けていますか。(法令は遵守できていますか。)	<input type="checkbox"/>
9	(加熱後の冷却) 加熱後は、小分けや流水、氷水などで、速やかに冷却できるように工夫し、冷却後は、速やかに冷蔵庫に保存していますか。(必要に応じ、冷却温度の目安をクリアしていることを確認することが望まれます。) (冷却の目安) ①30分以内に20℃付近、または、1時間以内に10℃付近に冷却する (大量調理施設衛生管理マニュアル) ②2時間以内に21℃以下に、さらに4時間以内に5℃以下に冷却する (米国FDA フードコード2017))	<input type="checkbox"/>

調理後に行うこと		
10	(盛付の温度・時間管理) 盛付は、衛生的な配ぜん台（盛付台）で、 できる限り、短い時間 で行っていますか。	<input type="checkbox"/>
11	(主食と副食の盛付) 主食と副食を 同一容器に入れる場合は、主食も放冷後 、盛り付けていますか。 (弁当の主食と副食は、調理パンなどを除き、それぞれ別の容器に入れることが望まれます。)	<input type="checkbox"/>
12	(弁当の保存方法) 弁当は、 直射日光及び高温多湿を避けて保存 しますか。 (そうざいは、10℃以下または65℃以上で保存することが望まれます。)	<input type="checkbox"/>
13	(弁当等の消費期限) 弁当等の消費期限は、「食品期限表示の設定のためのガイドライン」(厚生労働省・農林水産省)を参考とし、科学的・合理的な根拠に基づいて、客観的に設定していますか。 また、弁当の消費期限については、必要に応じ、時刻も記載していますか。 弁当等を低温で保存しない場合 、一般的に、2時間を超えると、細菌の増殖が活発になるため、弁当等に入れる食品は、 冷蔵保存下を出してから消費まで、最大でも2時間以内 としていますか。	<input type="checkbox"/>
14	(陳列する弁当等の食品表示) 店頭等にて弁当等を陳列して販売する場合には、 食品表示法に基づく食品表示 を貼り付けていますか。	<input type="checkbox"/>
その他		
15	(保存検食) 検食を保存していますか。 (同一内容の食品を同時に 50食以上 調理する飲食店営業にあつては、調理済みの食品を食品ごとに50グラム以上ずつ清潔な容器に入れ、 -20度以下で2週間以上保存 すること。 この条件に満たない場合 であっても、調理済みの食品を食品ごとに50グラム以上ずつ清潔な容器に入れ、 10℃以下で72時間以上保存するよう努める こと。)	<input type="checkbox"/>

詳しくは、奈良市ホームページ「出前・持ち帰りサービス／仕出し屋・弁当屋の食中毒予防について」をご覧ください。(URL : <https://www.city.nara.lg.jp/soshiki/97/71654.html>)