

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 (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 (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	