

# 予防しよう 食中毒



# 取り組もう HACCP



広島グルメで、G7 広島サミットを盛りあげよう！

広島サミットには、国内外からたくさんの方が来県されます。広島のを安心して楽しんでいただくため、この機会に厨房・従事者の衛生管理を見直しましょう。



食品衛生に関する動画配信を行っています。  
ご確認ください。



ここから世界へ、ここから未来へ  
**HIROSHIMA SUMMIT**  
広島サミット県民会議



写真提供：広島県

広島県 ・ 広島市

# 食中毒予防の3原則

1

## つけない

手や調理器具は清潔に

- 適切な手洗いの励行



- 清潔な調理器具の使用



- 食品を区別して保管



- 調理器具を使い分ける

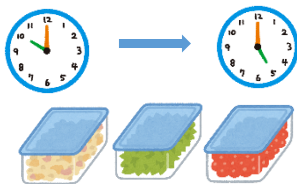


2

## 増やさない

常温に放置しない

- 食品を常温に放置しない



- 冷蔵庫・冷凍庫の温度管理



- 加熱後の速やかな冷却

(冷やして提供するもの、  
いったん冷やして温めて提供するもの)



3

## やっつける

中心まで加熱、器具の消毒

- 中心部 75℃で 1 分以上の加熱



- 調理器具等の消毒



まずはセルフチェックしてみましょう！



- |                            |                              |                             |
|----------------------------|------------------------------|-----------------------------|
| ① 原材料の受入確認をしている。           | <input type="checkbox"/> YES | <input type="checkbox"/> NO |
| ② 冷蔵庫や冷凍庫の温度確認をしている。       | <input type="checkbox"/> YES | <input type="checkbox"/> NO |
| ③ 調理器具等の洗浄・消毒・殺菌をしている。     | <input type="checkbox"/> YES | <input type="checkbox"/> NO |
| ④ 従業員用トイレの掃除や消毒をしている。      | <input type="checkbox"/> YES | <input type="checkbox"/> NO |
| ⑤ 従業員の健康管理や手洗いを徹底している。     | <input type="checkbox"/> YES | <input type="checkbox"/> NO |
| ⑥ 調理の時に清潔な作業服やエプロンを着用している。 | <input type="checkbox"/> YES | <input type="checkbox"/> NO |
| ⑦ 調理品の中心部まで加熱している。         | <input type="checkbox"/> YES | <input type="checkbox"/> NO |
| ⑧ 加熱後に速やかに冷却している（弁当製造）。    | <input type="checkbox"/> YES | <input type="checkbox"/> NO |
| ⑨ 手順書・衛生管理計画を作っている。        | <input type="checkbox"/> YES | <input type="checkbox"/> NO |
| ⑩ 記録をつけている。                | <input type="checkbox"/> YES | <input type="checkbox"/> NO |

※施設によって、対象になる項目が異なります。

※対象となる項目のうち、ひとつでも「NO」があれば、注意が必要です。