

臨時店舗での 食品の取扱いについて

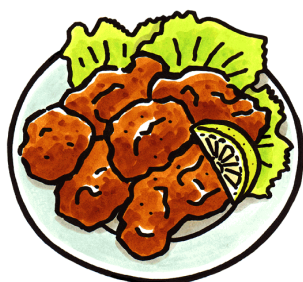
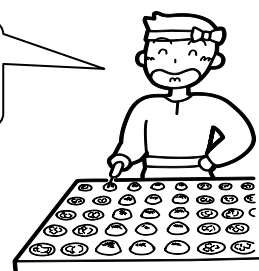
調理の際は、

ノロウイルスによる食中毒予防
には十分な手洗いが重要！

- ①下痢等の体調不良時は従事しないで下さい。
- ②業務につく前には、必ず手洗いをして下さい。
- ③調理等に使用する器具類は、必ず洗浄・消毒をして下さい。
- ④冷凍又は冷蔵が必要な原材料は、必ず冷凍庫・冷蔵庫で保管し、解凍は冷蔵庫内でして下さい。
- ⑤清潔な水を使用して下さい。
- ⑥加熱調理は、中心部まで十分に火を通して下さい。
- ⑦加熱調理後の食品は専用の容器で保管してください
- ⑧調理したものや残った原料は翌日に持ち越さないで下さい。
- ⑨卵は割り置きしないで下さい。



しっかり
加熱！

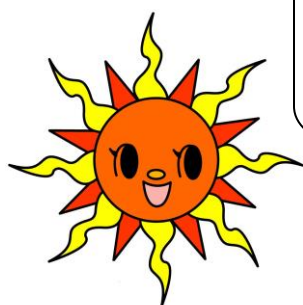


肉類は中心部まで
十分に加熱！

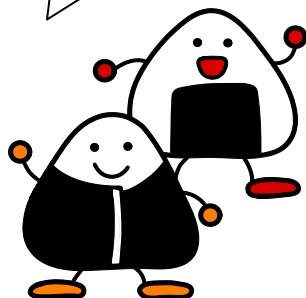
臨時店舗での 食品の取扱いについて

弁当や、生菓子類の販売は、

- ①弁当や菓子類はそれぞれ、「仕出し（飲食店営業三類）、菓子製造業」の許可のある施設から仕入れて下さい。
- ②直射日光をさけ、冷所で保管して下さい。
(大量の仕入れ、陳列を行わないこと)
- ③持帰りはさけ、早めに食べてもらうように販売して下さい。
- ④消費期限等、適正に表示されたものを販売して下さい。



直射日光
要注意！



表示確認！

