



大量に弁当等を製造する事業者の方へ


衛生管理を徹底し食中毒を予防しましょう！


大量に弁当やそうざいを製造する事業者の方々は、特に気を付けるべき食中毒予防のポイントがあります。


普段から行っている衛生管理に加え、以下のポイントが実行できているかチェックしてください。

-  お店の規模や調理能力に見合った製造数になっていますか？
- 能力以上の注文を受けての作り置きはやめましょう
 - 調理してから提供までの時間を短くする工夫をしましょう
 - スペースを十分確保し、容器詰めは清潔な場所で行いましょう

-  加熱が必要な食品は、中心部まで十分に加熱していますか？
- 十分に加熱したことを温度計等で確認し、記録に残しましょう
 - 半熟卵やレアなお肉の提供は、お弁当では控えましょう

-  加熱したものは、速やかに冷却していますか？
- 調理した食品は速やかに10℃以下まで冷ましましょう
 - 必要に応じて冷却機等を使用しましょう

-  食品を常温放置していませんか？
- 食中毒菌は、20～50℃の温度帯でよく増えます！
 - 調理した食品は10℃以下か、65℃以上で保管しましょう
 - 冷蔵庫又は温蔵庫、クーラーボックス、保冷剤などを活用しましょう

-  運搬方法は適切ですか？
- 運搬に用いる車両等は清潔な状態を保ちましょう
 - 運搬中の温度や配送時間に注意しましょう



問合せ先:水戸市笠原町993-13

水戸市保健所 保健衛生課 食品衛生係

電話 029-243-7328

