出店者のみなさまへ

食中毒を防ぐためのポイント

① 体調が悪い人は調理を控えましょう！

◎次の人は調理に従事しないようにしてください
- 嘔吐や下痢等の胃腸炎症状がある、風邪をひいているなど体調の悪い人
- 家族に同様の症状がある人
- 手指に傷がある人

② 手洗いをしっかりしましょう！

◎手洗い場に石けん＆消毒液＆ペーパータオル（共用タオル不可）を設置してください。
◎作業前、トイレの後、別の作業に移る際には手洗いをしてください。
◎直接食品に触れる人は使い捨て手袋を使用し、作業ごとに交換してください。

③ よく加熱しましょう！

◎提供する食品は、焼く、揚げるなど単一の加熱工程で調理が完結するものにしてください。
◎加熱は中心部まで十分に行い、生焼けに注意してください。
◎原材料の状態をチェックし、仕込みは衛生的な調理場（家庭での仕込みは原則不可）で行い、当日に行ってください。

④ 食品の保存温度をチェックしましょう！

◎クーラーボックス等に温度計を置いて、食品に応じた保存温度を保ってください。

千葉県

⑤ 食器は清潔に保管しましょう！

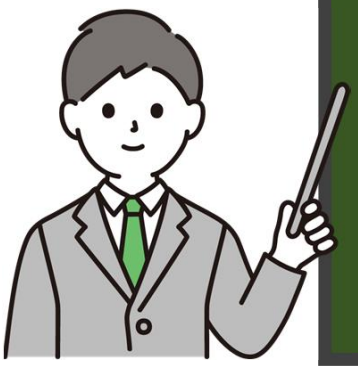
◎食器等はできる限り使い捨てのものを使い、ほこりや砂を避けて保管してください。

⑥ 持ち帰らず、その場で飲食を！

◎調理した食品は、**持ち帰らずその場で**食べるように購入者に案内してください。

⑦ 食物アレルギーに関する情報提供をしましょう！

◎食品に含まれる**アレルゲン（小麦、そば、卵、乳、落花生、えび、かに、くるみ等）**を把握し、購入者に情報提供をしてください。
◎包装品販売のときは、アレルゲン等を含めた食品表示をしてください。



表示が義務付けられるもの（８品目）
小麦、そば、卵、乳、落花生（ピーナッツ）、えび、かに、くるみ

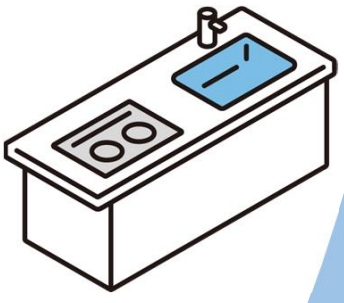
表示が推奨されるもの（２０品目）
アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

⑧ 関係者の目が届くようにしましょう！

◎衛生管理全般を取り仕切る食品取扱責任者を設置してください。
◎食品への異物等の混入やいたずらを防止するため、**食品を取り扱う場所には必ず関係者を配置**するようにしてください。

⑨ 施設を衛生的に管理しましょう！

◎施設及びその周辺は、よく清掃し、常に衛生上支障のないよう保持してください。
◎施設には、不必要な物品を置かないでください。



千葉県