

# 食品営業類似行為に係る衛生上の注意点について

## ■調理作業をする人は

1. 調理に従事する人は、清潔な身だしなみを心がけてください。(清潔な服装、爪を切る、毛髪を清潔に整えるなど)
2. 体調の悪い人(下痢・腹痛・風邪)や手指に創傷のある人などは、絶対に調理作業に従事しないようにしてください。
3. 調理前やトイレの後は必ず手洗い消毒してください。

## ■提供する食品は

1. 複雑な調理加工を要するものは、提供する直前に加熱するものが望ましい。
2. 提供する食品は、前日からの調理はしないようにしてください。
3. 特に食中毒の原因となりやすい食品(ごはんもの、生もの、サンドイッチ等)の調理・加工は避けてください。

## ■食品等の取扱い

1. 原材料の仕入れは、出来る限り調理の直前になるよう計画的に行ってください。やむを得ず早めに仕入れる時は、調理まで冷蔵保管するなど特に注意してください。
2. 食器類は、使い捨て容器を使用してください。もし、反復使用する場合には、中性洗剤や熱湯等を用いて十分洗浄・消毒を行ったうえで使用するようにしてください。また、食器類の保管においても衛生面に十分注意してください。
3. 仕込み等が必要な食品の提供について、仕込み等は調理室や公民館等の給排水設備が整ったところで行ってください。(各家庭の台所では調理しないでください。)
4. 温度管理が必要な原材料を扱う場合は、冷蔵庫やクーラーボックス等を用意して、適切な温度で食品を管理できるようにしてください。

※食品の飲食は、持ち帰りを禁止し、必ずその場で飲食することを前提としています。  
(持ち帰り等で調理後時間を経過して飲食すると、食中毒発生の危険性が高くなります。)

(【参考】奈良県 保健所「食品営業類似行為に係る衛生上の注意点について」)