

屋外で食品を提供するときの 自己点検チェックリスト

▶STEP1 現場に必要な設備・器具が用意できていますか？

- ☐ 雨や直射日光を防ぐための三方囲いのテントや屋根
- ☐ 手洗い設備（水道or蛇口付きタンク40L以上、石けん、ペーパータオル、アルコール消毒薬）
 - ※タンクを用いる場合は廃水を保管することができる容器
- ☐ 食品を冷蔵保管する設備（クーラーボックスに保冷剤などを入れる場合は温度計を設置）
- ☐ 食品、器具、容器包装等を衛生的に保管できる設備
- ☐ ふた付きのゴミ箱

※屋外で取り扱う食品は、調理・加工が簡単なもので、原則、提供前に加熱調理を行うものに限ります。

▶STEP2 食品の取り扱いが適切ですか？

- ☐ 原材料の仕入れにあたっては、品質・鮮度・期限表示等を確認する
- ☐ 原材料と調理済み食品は、相互に汚染しないよう分けて保管し、それぞれ適切な温度で管理する
- ☐ 下処理はテント内や家庭の台所ではない、屋内の衛生的な場所で行う
- ☐ 当日調理を行い、提供前に加熱調理をする
 - ※食品の加熱は、中心部まで十分な温度（75℃で1分以上）に達するように行う
（二枚貝やノロウイルス汚染の恐れのある食品は、中心温度85℃～90℃で90秒以上加熱を）
- ☐ 作り置きをせず、調理後は速やかに提供する
- ☐ 加熱後の食品を扱うときは、洗浄・消毒された調理器具や使い捨て手袋等を使用する
- ☐ 食品は床面近く（60cm以下）に置かない

▶STEP3 調理に関わる人の衛生管理

- ☐ 清潔な作業衣・帽子・マスクを着用している
- ☐ 健康状態（下痢・腹痛・発熱・吐き気・嘔吐等がないか）を確認している
- ☐ 爪は短く切り、指輪・時計・ブレスレット等の装飾品を着けていない
- ☐ 手指に傷はない（あれば絆創膏と手袋を着用）
- ☐ 作業前、用便後、作業内容を変えたときなどは、適切に手洗いがなされている
- ☐ トイレに行く際は作業衣等をはずしている
- ☐ 調理者は調理中に他の作業（会計等）をしていない、またはその都度手洗いしている



つけない

食品に菌をつけないために
調理器具や手をよく洗う



増やさない

食品中の菌を増やさないために
温度・時間・水分等で管理



やっつける

菌を殺すために
しっかり加熱や消毒を行う

食中毒予防の3原則

▶STEP4 トラブルに備えて

- ☐ 提供した食品に関する申し出（体調不良・腐敗など）があった場合の対応（担当者・手順等）を決めておきましょう。

倉敷市保健所生活衛生課 〒710-0834 倉敷市笹沖170
TEL : 086-434-9826 FAX : 086-434-9833
MAIL : hlthyg@city.kurashiki.okayama.jp