

模擬店などの

衛生管理の ポイント



チェックする
すみだ!

POINT 1

従事者の 衛生管理



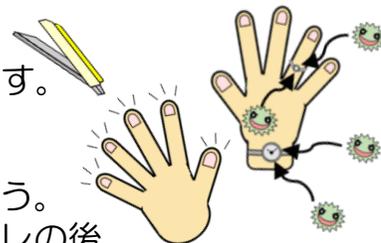
- 当日又はその前（数週間程度）に胃腸炎症状があった場合、食品の取扱いを避ける。

- 清潔な服装をし、帽子や三角巾、マスクを着用する。



- 食品には素手で触れないようにし、使い捨て手袋を着用する。また、使い捨て手袋は適宜交換する。（作業内容が変わるとき、汚れたときなど）

- 爪は短く切り、時計や指輪を外す。



- せっけんでしっかり手を洗う。（調理前、トイレの後、肉や魚を扱った後など）

正しい手洗いの方法は
すみだ動画をチェック!



POINT 2

下処理

- 原材料のカットなどの仕込みは、あらかじめ営業許可を取得した施設や自宅以外の清潔な調理施設（給排水が整った場所）で行う。



- まな板、包丁などの調理器具は、肉、魚、野菜用など用途に応じて、しっかり使い分ける。

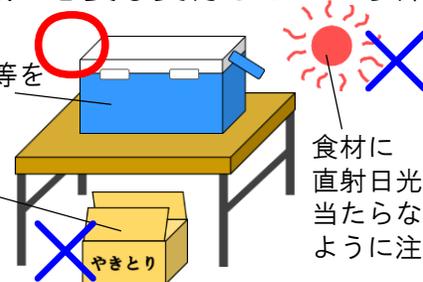
POINT 3

調理、提供

- 冷蔵が必要な食材はしっかり保冷する。

クーラーボックス等を活用する。

食材の直置きはしない。

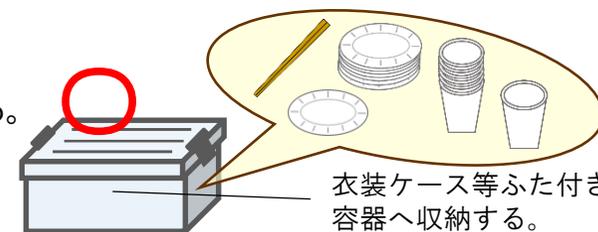


食材に直射日光が当たらないように注意する。

- 食材は中までしっかり加熱する。（付け合わせの野菜も十分に加熱）



- 食品の容器等は衛生的に保管する。

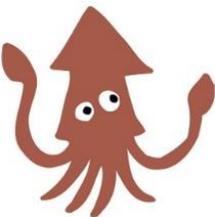


- 使用する食材のアレルゲンなどの表示をよく確認する。アレルゲンについて、お客様から問い合わせがあった場合は、正確に回答し、曖昧な回答をしない。

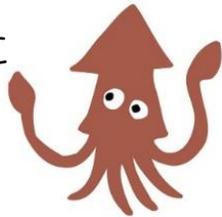
<特定原材料の7品目>



最後に加熱するから安心！？



大量に下処理したイカを調味液に
付け込み、長時間常温で保管。
加熱して提供しましたが、
食中毒が発生・・・！



常温放置はキケンです！！

加熱調理では壊れない毒素を
作る食中毒菌もいます。

対策

- 一、仕込んだ食材は冷蔵保管する。
- 一、仕込み量を調整するなど、長時間室温放置しない工夫をする。



お肉の表面は しっかり焼けている！？



でも、中心部は生だった・・・



冷凍肉を解凍せず焼き
始めたため、中心部まで
火が通らなかった！

対策

- 一、可能であれば、予め加熱してある食材を使用し、当日は再加熱のみにする。
- 一、冷凍の食肉などは冷蔵庫内で解凍してから調理する。
- 一、中まで火が通りやすいように適切な大きさに切ってから調理する。



実際に模擬店であった事例から対策を解説するすみだ！