

お祭り当日の食品衛生チェックリスト

●確認日時 年 月 日 (AM・PM) 時

●確認者の氏名

以下の項目を調理従事者全員に確認し、にチェックを入れましょう。

このリストはお祭り等の後、2週間以上保存してください。

1 腹痛、下痢、吐き気、発熱などの症状はありませんか？（家族含む）

※有の場合は、食品の取扱いをしないようにしてください。

2 手指に傷はありませんか？

※傷の中には黄色ブドウ球菌などの食中毒菌が繁殖します。有の場合は、原則食品の取扱いをしないようにしてください。

3 清潔な服装で調理を行っていますか？

※髪の毛は束ねて、帽子や三角巾、エプロンなどを着用しましょう。

※食品に直接触れる場合は、使い捨て手袋を着用しましょう。

4 手洗いをしっかりしましたか？

※液体せっけんでしっかり（30秒以上）洗い、水気をふき取った後、アルコールジェルやスプレーなどで消毒しましょう。

※共用のタオルは使用せず、ペーパータオルなどでふき取りましょう。

※作業前、トイレの後、作業の合間にはその都度手洗いをしましょう。

5 調理する場所は清潔ですか？

※事前に施設の清掃や、器具の洗浄・消毒をしましょう。

6 食器、調理器具は清潔に保管していますか？

※食器類は使い捨てのものを使用しましょう。ほこりや虫などを避けるため、屋外ではプラスチックケースなどに入れて保管しましょう。

7 前日調理はしていませんか？

※食品は提供直前に調理しましょう。残品が出ても、翌日に持ち越さないようにしましょう。

8 加熱調理する食品は、中心部まで十分に加熱できますか？

※生焼けにならないよう、中までしっかり加熱しましょう。

9 調理後の食品が長期間放置されないよう対策していますか？

※購入した食品は持ち帰らず、その場で食べるよう案内しましょう。



食品衛生に関する質問、お問い合わせは
市川健康福祉センター（保健所）
生活衛生課 食品担当 まで
電話 047-377-1103
（平日9時～17時）