

# 模擬店・バザー・催物の衛生

食中毒を防ぐために

## 食べ物の取り扱いと責任

健康を保持、増進させるために食品が安全でなければならぬ事は言うまでもありません。このため、たくさんの人々に食品を提供する場合には、その安全性を確保する責任が課せられており、催物も例外ではありません。



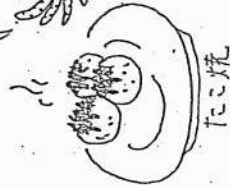
調理、提供した食品には責任があることを十分認識してください！

調理、提供した食品に対する責任は、営業者の場合と変わりありません。食中毒を起こせば、責任を免れない事を自覚してください。

## (1) 調理してよい食品



おでん



たこ焼



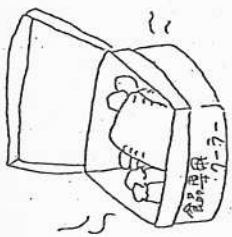
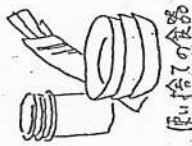
焼そば

…… など



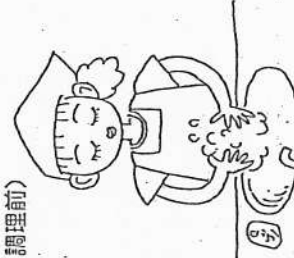
**X** \*食中毒予防のため、なま物は絶対に扱わない!!!

## (2) 必要な器具・設備

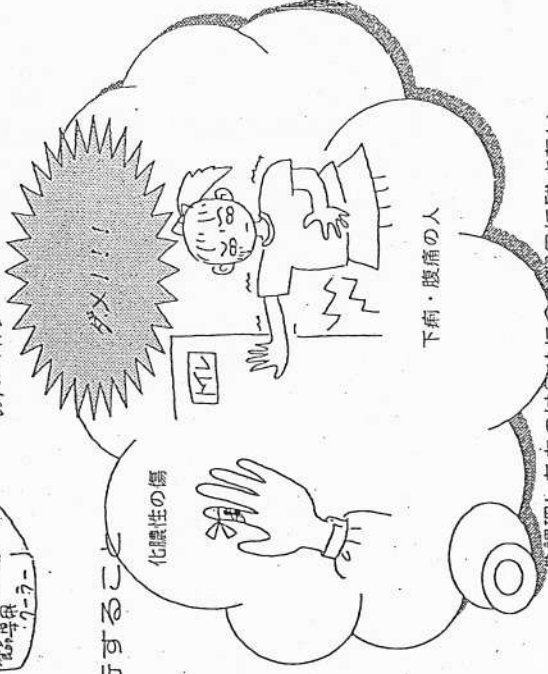


## (3) 調理従事者の励行すること

手を洗うこと!  
(ト化後、調理前)



化膿性の傷



## (4) 開催日の注意

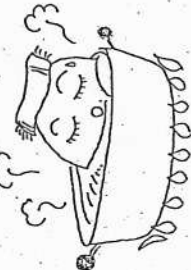
原材料は当日使用分だけ購入



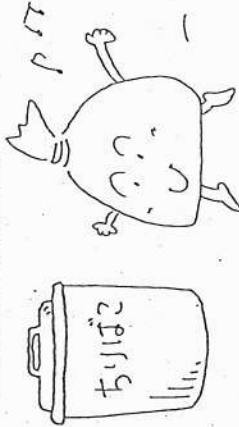
調理したものは早め振入れ、翌日に残さない



## よく加熱しよう



終了後はきちんと清掃



\*\*\*\*\* 高知県中央東保健所 \*\*\*\*\*