

医務室内線:5117 10~17時

健康増進室 内線:5200

9~16時

# (金 15 時

# 剣祭(大学祭)を安全に実施しましょう

模擬店で、食中毒を起こさないために…

模擬店で食中毒が起こった時、皆さんが加害者(又は被害者)になります。 食中毒が発生したという事は、「安全な食品を出す注意(義務)を怠った」 ということで、責任を取らなくてはなりません。

民法や PL 法に基づいて被害者から損害賠償を請求されたり、

食品衛生法違反として3年以下の懲役または300万円以下の罰金に処せられる可能性があります(食品衛生法71条)。

# 食中毒予防 3原則

①つけない : 食材に触る時は必ず石鹸で手を洗い

個人の清潔なハンカチ又はペーパータオルでふく。

手洗い後アルコール消毒を!

手袋をする

②ふやさない:作り置きをしない

販売するときは、必ず「早めに召し上がって下さい」と

伝える

③ころす:しっかりと加熱し、牛焼けのものを出さない

#### 提供食品が原因と思われる

腹痛、下痢、吐き気 等の症状を呈するものを探知したときは、 速やかに保健所へ連絡する



アレルギー物質を含む旨の表示(答えられるようにしておきましょう) 重篤度・症例数の多い8品目 食品表示基準で表示を義務付け

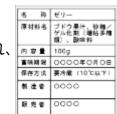
特定原材料:えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生(ピーナッツ)

## 静岡市バザー等における食品提供に関する指導要綱

- ・食品衛生の責任者を決め常駐させる 調理担当者を明確に定める
- ・前日調理はしない アパート・自宅での仕込みをしない
- ・食品・食器は、**蓋つき容器**に入れる 食器類は使い捨てのものを使用
- ・要冷蔵品は、**10℃以下**を保つ
- ・調理器具は、事前に十分洗浄し消毒する 清潔な場所で行い、トイレなどの水栓を使用しない。
- ・調理・販売する者は、 手の傷、嘔吐、下痢、発熱などの症状がない事 石鹸、消毒薬を用いて手指の洗浄・消毒を十分におこなう事

## 提供食品の取り扱い

\*購入した食品を販売するときは、**衛生的に包装**され、 **表示ラベルが貼布**されたものであること



- \*調理提供
  - ・簡単な調理工程で、直前に十分加熱する 既製品を開封、加温、盛付け等をする 半製品を簡易な最終調理(焼く、揚げる等)を行い、提供する
  - ・取り扱う品目数を減らし、作業量が許容範囲に収まるように注意できるだけ1施設1工程
  - ・下処理済みの原材料を使用するなどして、事前に仕込むようなことがないようにする原材料の細切等の仕込み行為は出店場所で行わない