



仕出し・弁当の衛生管理

仕出し・弁当等を提供する際は、以下の点に気を付けましょう。

①調理従事者の衛生管理

- 衛生的な作業着、マスク、帽子を着用し、専用の履物を用いて調理している。
- 調理前、トイレ後、工程ごとに手洗い、手指の消毒をしっかりと行っている。
- 体調不良者は調理に従事しない。



②施設の衛生管理

- 定期的に機械器具などの点検を行っている。
- 施設やその周辺の定期的な清掃を行っている。
- 窓や出入口は常に閉めており、埃や昆虫の侵入を防止している。

③食品の衛生管理

- 冷蔵庫内では、相互汚染が生じないように、区画して保存している。
- 特に加熱、冷却の工程での温度管理、時間管理を徹底している。
- 盛り付け、放冷は衛生的な場所で行っている。

④配送の衛生管理

- 施設や食数に応じた受注管理を行っている。
- 食べる時間を考慮して配送時間を調整している。
- 配送中の温度管理を徹底している。
- 納品先での温度管理の徹底もお願いしている。
- 食中毒防止のため、早めに食べるよう購入者に呼びかけや表示を行っている。

