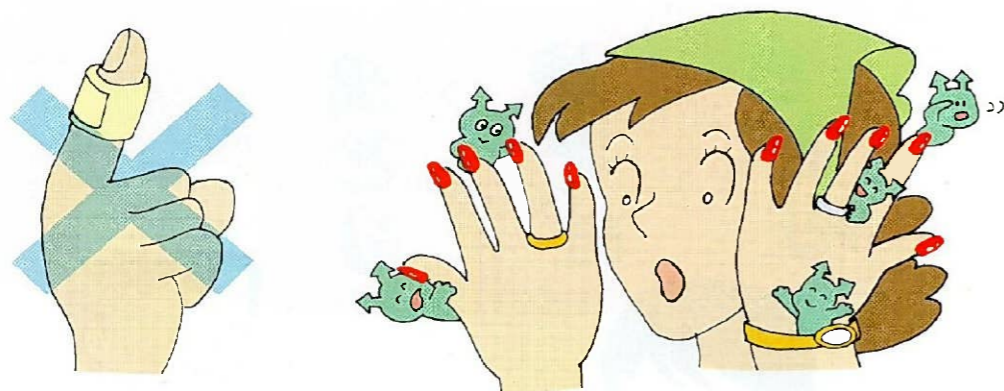


## 衛生上の注意事項

付けない

☆手指に化粧があたり、下痢をしているときは、食品に直接手を触れる作業を行わないようにしましょう。

指輪・時計をはずしましょう。マニキュアもいけません。



☆手洗い消毒はこまめに行いましょう。

☆清潔な作業衣で調理しましょう。



☆使用水は、水道水（または飲用適の水）を使いましょう。

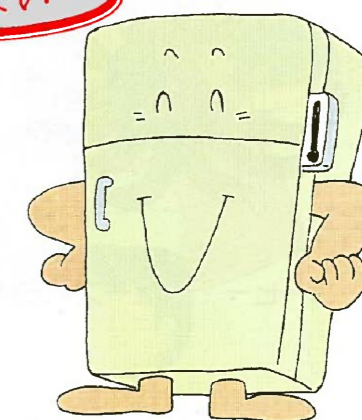
☆屋外で調理をする場合は、少なくともプレハブやテントの中でしましょう。

☆食品には、直接、手を触れないよう「スプーン」、「はし」、「使い捨て手袋」を使用しましょう。

☆ほこり、虫、毛髪などが食品に混入しないよう気を付けてください。

☆いたみやすい原材料などは、冷蔵庫で保管しましょう。

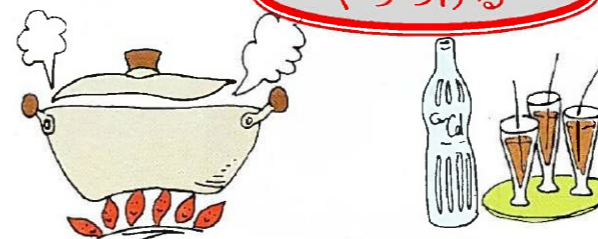
増やさない



☆熱いものは熱いうちに、冷たいものは冷たいうちに提供しましょう。

☆調理、販売に伴う廃棄物等は、衛生的に処理しましょう。

やっつける



### 食中毒予防の3原則

1. 付けない（清潔）
2. 増やさない（冷蔵、迅速）
3. やっつける（加熱、消毒）