

■ 催し物で食品を扱われる方へ ■ 食品を安全に 取り扱いましょう！



1 手洗いはこまめに行って！

手には見えない細菌が付いています。
調理をするときは手洗いをこまめに行いましょう。



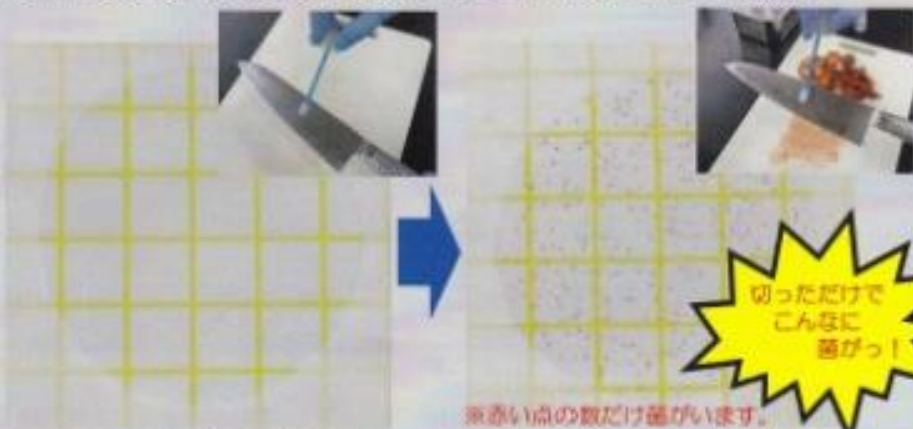
①手洗い前
(普段の手)

②洗浄消毒後
(薬用石鹸&アルコール)

③お金を触った後

2 調理器具の管理は適切に！

使用中の調理器具にも細菌が付いています。こまめに洗浄しましょう。



切っただけで
こんなに
菌がっ！

※赤い点の数だけ菌がいます。

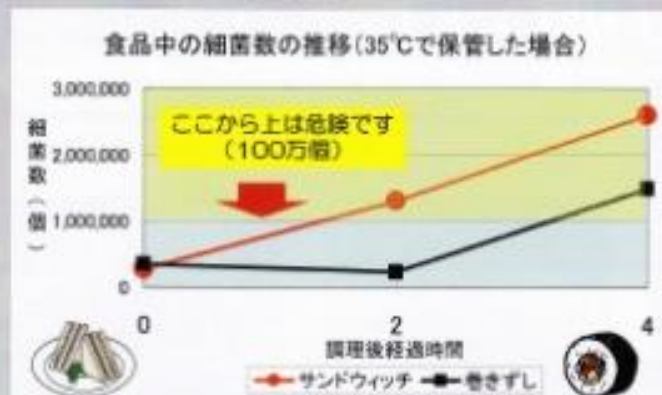
①使用前の包丁の状態

②使用後の包丁の状態

岡山市保健所

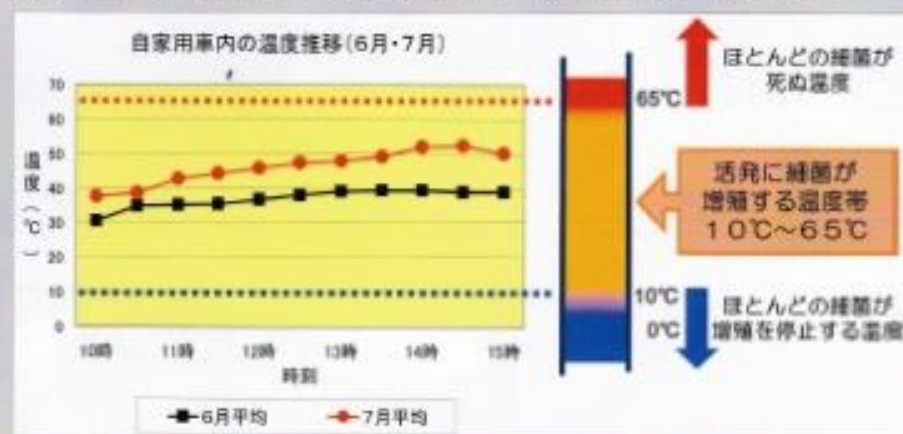
3 持ち帰りは危険です！

できあがった食品は早めに食べてもらいましょう。
時間とともに細菌は増えます。



安全に
食べられる
時間の目安
<2時間>

特に自動車の中は高温になります。短時間でも放置するのは危険です。



4 その他

- ◎体調不良時や手に傷がある時は、調理しないようにしましょう。
- ◎食材はクーラーボックスなどに入れて、しっかり冷やしましょう。

■ 催し物で食品を取り扱う場合の問い合わせ先 ■

岡山市保健所衛生課食品衛生係

〒700-8546 岡山市北区豊田町一丁目1-1 岡山市保健福祉会館2階
TEL: 086-803-1257 FAX: 086-803-1757