



東京都福祉センター
「防サイくん」

いつでも以上の注意で、 食中毒を予防しましょう

ちょうり

調理する人のチェックポイント

CHECK POINT

こまめに手洗い・
消毒



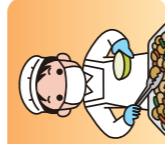
トイレ後



調理前



生ものに触れた後



盛り付け前

下痢、腹痛、吐き気、
発熱、手にキズがある
人は調理しない



身だしなみは清潔に



長い爪・
ネイル



×

指輪・
時計は
はずす



調理のときは使い捨て
手袋を使う

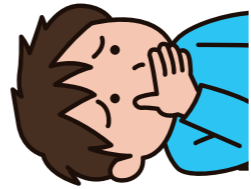


ちょうり

調理するときのチェックポイント

CHECK POINT

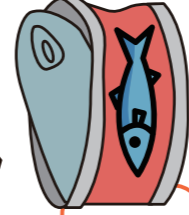
原材料を確認



消費期限・
鮮度は？



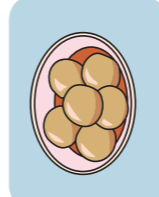
容器は？



中心部まで
しっかり加熱



焼くもの



煮るもの



汁物

加熱後の食品を汚染しない



素手で盛り付け
しない



調理後はラップ
などで覆う



おにぎりを
握るときは…



使い捨て手袋で
ラップで



ちょうり

調理のあとのチェックポイント

CHECK POINT

調理後はすぐ提供

2時間以内に食べられるように提供

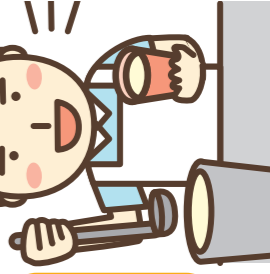
調理後の
常温放置



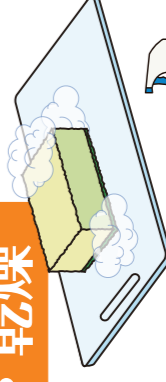
提供時に声掛け

できるだけ早めに食べましょう

食物アレルギーで
食べられないものは
ありませんか？



調理器具は
洗浄・乾燥



水が使えない場合
汚れを拭きとり、アルコール消毒