

衛生管理を徹底して 食中毒を予防しましょう！

今般、八戸市内の弁当業者（株式会社吉田屋）で製造し、全国の量販店等で販売された弁当を食べたことによる食中毒疑い事案が発生しており、県内においても当該弁当を食べたことによる健康被害が確認されております。

普段から行っている衛生管理に加え、以下のポイントが実行できているかチェックしてください。

お店の規模や調理能力に似合った提供数になっていますか？

- ・注文を受けてから、調理するなど、食べられるまでの時間を短くする工夫をしましょう
- ・容器詰めは、清潔な場所で行いましょう

加熱が必要な食品は、中心部まで十分に加熱していますか？

- ・半熟卵やレアなお肉の提供は、お弁当では控えましょう

保冷剤、クーラーボックス、冷蔵庫、温蔵庫などを活用していますか？

- ・調理した食品は速やかに10℃以下まで冷ますか、65℃以上で保管しましょう
- ・食中毒菌は、20～50℃の温度帯でよく増えます！

速やかに食べるよう、お客さんにお知らせしていますか？

- ・購入した食品は速やかに食べるよう、口頭で、または容器にシールを貼るなどして、お客さんに伝えましょう

