［第23回 令和元年お台場夏祭り］

**（Ⅱ）\_⑤**

食品を取り扱うみなさんへ

**食中毒予防三原則の徹底**

**「細菌をつけない・ふやさない・やっつける」**

確認し実行して下さい。

1. 手指・調理器具の洗浄・消毒

ていねいに手指や調理器具を洗浄・消毒してください。

＊必ず、手指消毒用アルコール＜ポンプ式・噴霧タイプなど＞をご用意ください。

（２）冷凍品の取り扱い（焼き鳥など）

中までしっかり火を通してください。

（解凍は冷蔵庫またはクーラーボックスで。常温での解凍はできません。）

（３）ハンバーガー、パンなど

野菜・チーズ等をはさむ時は必ずビニール手袋を使用して下さい。

生野菜は取り扱いできません。必ず加熱処理をしてください。

生クリームの現場処理はできません。

パンはあらかじめ包装して表示してください。個別包装でない場合は加熱してください。

（４）ゆでるもの（トッポギなど）

頻繁に水をかえて十分に湯を沸かしてください。

（５）串刺し

予め串でさしてから十分に加熱・調理してください。

現場での串刺しは厳禁です。

（６）野菜・果物

店頭で包丁を使用してのカットは認められません。

（７）漬物

あらかじめ袋詰めしたものを常に１０度以下に保存した状態で販売するようにして下さい。

容器からの量り売りはしないでください。

（８）卵

卵の使用は「不可」です。

（９）タレ

　既製品でない場合(手作りソース等)は、食品につけて焼いてから提供してください。

(１０)ホットウォーマー

　６５度以上を常に保てる製品でなければ使用できません。

このほかにも、港区が情報提供している食品等の安全に関するホームページなどを必ず事前にご確認ください。

（http://www.city.minato.tokyo.jp/kurashi/shokuhin/index.html）