

うだ産フェスタ 出品事業者の皆さまへ

～米飯類の取り扱いにご注意ください～

うだ産フェスタの出店に際し、「おにぎり」「弁当」「丼もの」などの米飯類を取り扱う事業者の皆さまは、以下の点に十分ご注意ください。

衛生管理のポイント

1. 炊飯後は速やかに冷ますか、保温を！
 - ・炊きあがったご飯は、常温放置を避け、以下のいずれかの方法で保管してください
 - ・65℃以上での保温 または 10℃以下での冷却保存
2. 素手での取扱い禁止！
 - ・おにぎりや弁当詰めの際は、手袋・ラップ・トング等を使用し、素手での取扱いは禁止です。
3. 前日調理・前日炊飯は原則禁止
 - ・米飯は当日調理・当日炊飯を徹底してください。
4. 温度管理記録をつけましょう
 - ・イベント当日は、温度計を用いた米飯の温度チェックを行い、記録を残してください。

食中毒防止のために

- ・米飯は、セレウス菌などの食中毒菌が繁殖しやすい食品です。
- ・適切な取り扱いを行わないと、お客様の健康被害につながります。

食中毒予防の3原則

① つけない

- 手洗いの励行
※手洗いは食中毒予防の基本！
- 調理器具の洗浄、殺菌
- 調理場内の整理整頓



② 増やさない

- 適切な温度管理
(冷蔵は10℃以下、冷凍は-15℃以下。保温は65℃以上)
- 調理後は速やかに食べる
- 調理済み食品は室温で放置しない

※冷蔵庫内の詰めすぎには注意。7割程度が目安です。



③ やっつける

- 加熱処理
(食品は中心温度が75℃で1分以上の加熱が必要。
ノロウイルスは85～90℃で90秒以上の加熱が必要。)

