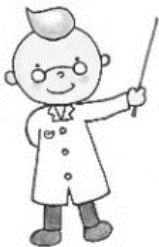


- 食中毒予防のため TTの管理を -

最近、人々の活発な動きにより、外での食事やテイクアウト、デリバリーなどが増えています。このような状況下で食中毒のリスクが高まる可能性があります。二つの「時間(Time)」と「温度(Temperature)」を適切に管理することで、食中毒のリスクを大幅に減らすことが出来ます。

同時に、注文の受け付けや調理能力には限界があります。お客様に提供する料理の質と安全性を保つために、能力を超えた注文対応を避けるよう努めましょう。

一つ目のTは時間(Time)



- 調理からお客様が喫食するまでの時間をなるべく短くしましょう
- ※お客様には速やかに喫食するよう必ず伝えましょう
- 長時間の作り置きは避けましょう

二つ目のTは温度(Temperature)

- 陳列、配達中は適切に温度管理しましょう

冷たいものは10℃以下 温かいものは65℃以上
冷たいもの、温かいものは一緒にしない！

20℃～40℃は食中毒菌が最も発育しやすい

危険温度帯です！！



【配信に関するお問い合わせ先】

公益社団法人福岡市食品衛生協会

TEL 092-651-5111

《 食中毒に対応する賠償共済への加入はお済みですか？ 》

弁当など大量調理食品による食中毒では、被害者も多く、高額な補償が必要となります。幅広いリスクに対応する共済制度(「あんしんフード君」等)への加入をお勧めします。

[内容についての質問、HACCP(ハサップ)や検査に関するご相談・お問い合わせ先]

厚生労働大臣登録検査機関公益財団法人北九州生活科学センター 福岡事業所

福岡市博多区千代1-2-4 福岡生活衛生食品会館4階

TEL 092-642-1001 FAX 092-642-1002 URL : <http://www.klsc.or.jp/>