

長期間休業後、営業を再開される食品等事業者の方へ

長期間休業していた食品等事業者の方が営業を再開される場合、食中毒予防のために、以下の点に御注意くださいますよう、お願いいたします。

＜営業再開に当たっての注意点＞

1. 施設設備の清掃・洗浄・消毒を行ってください。

- 重要!**
- 調理場全体の清掃、シンクや作業台の洗浄・消毒など行ってください。
 - ✓ ねずみや衛生害虫の侵入・発生がないこと等も確認してください。
 - ✓ ふきん、包丁、まな板等、食品が直に接触する器具機材は、しっかり点検、洗浄消毒を行ってください。
 - ✓ 手洗い設備に、せっけん、消毒液等の準備も忘れずに行ってください。



2. 冷蔵・冷凍庫等の復旧確認をしてください。

- 重要!**
- 長期使用をしていなかった冷蔵・冷凍庫等の使用を再開する際、隔測温度計等を使用し、温度を確認してください。
 - 再開後も隔測温度計等で毎日、温度確認を行ってください。

3. 使用水や保管していた食材の状態確認等を徹底してください。

- 重要!**
- 使用水が飲用に適切か確認してください。長期保管していた食材の状態確認等を徹底してください。
 - ✓ しばらく流しっぱなしにしながら、使用水に濁りや異味異臭がないか確認してください。
 - ✓ 期限の切れた食材、不明な食材は使ってはいけません。

食中毒予防3原則・・・

「つけない、ふやさない、やっつける」
を守り、食中毒を予防しましょう。



問い合わせ先(営業所の所在地を所管する区役所衛生課)

川崎区	044(201)3221	幸区	044(556)6683	中原区	044(744)3273	高津区	044(861)3323
宮前区	044(856)3272	多摩区	044(935)3308	麻生区	044(965)5164		
健康福祉局中央卸売市場食品衛生検査所 (北部市場内施設)						044(975)2245	
健康福祉局保健医療政策部生活衛生課 (大規模製造施設)						044(200)2452	