交差汚染・二次汚染の防止

（1）生肉、生魚介類などの食材はふた付きの容器などに入れ、冷蔵庫の最下段に保管しましょう。冷蔵庫内の食品の種類ごとに決められた場所に保管しましょう。

まな板、包丁などの調理器具は、肉や魚などの用途別に分け、それらを扱った都度十分に洗浄し、消毒しましょう。

（2）決めた頻度（例：作業中）に従って、冷蔵庫内の保管状況や調理器具の使用・洗浄などについて確認します。

（3）なんらかの問題があったときは、決めた方法に従い対応します。

例）調理器具などを介して食材に生肉などからの汚染の可能性があった場合は、必ず

加熱して提供する、または、場合によっては食材として使用しないようにしましょ

う。まな板や包丁などに汚れが残っている場合には、再度、洗浄し、消毒を行いま

しょう。

（4）これらを日誌に記録しましょう。