

## ・食中毒予防のため ～冬場も油断禁物! 冷蔵庫の衛生管理について～

冬季でも冷蔵庫の衛生管理を怠ると、食中毒やクレームにつながります。お客様の安全と店舗の信頼を守るため、基本的なチェックポイントを確認しましょう。

### ○ なぜ冷蔵庫管理が重要なのか

食中毒の予防、コストの抑制(廃棄ロス削減)、HACCP 遵守など、衛生管理基準をクリアするために必要不可欠です。



### ○ 今日から実践! 5つのチェックポイント

#### 段ボールは冷蔵庫に入れない

段ボールのまま保管すると、害虫・卵・細菌を持ち込む原因に  
納品時に即開梱し、段ボールは即廃棄、洗浄済みのプラコンテナ・バットなどに移す

#### パッキンを清潔に保つ

カビ・汚れを放置すると、食品汚染の原因に。密閉性が低下し庫内温度が上昇  
こまめに中性洗剤で拭き取り後、アルコール消毒 1ヶ月に1回程度パッキンを  
外して溝の奥まで洗浄破損・硬化したら即交換

#### 容器には必ずラベルを貼る

中身不明・表示なしは、洗剤と調味料の取り違い  
事故、アレルギー食材の誤認の原因にアレルゲンを  
明記し、キャップを色分けして識別しやすく



#### 作成日・納品日を必ず表示

いつ作ったか不明だと、期限超過に気づかず提供、先入先出(FIFO)ができない

#### 食品はむき出しで保存しない

品名・作成日/納品日・期限・担当者を記載し、曜日別カラーラベルで一目で判別  
むき出し保存は、ドリップが落ちて交差汚染、乾燥・酸化で品質劣化の原因に  
必ずフタ付き密閉容器を使用 配置ルール:最上段=すぐ食べるもの、最下段=生肉・生魚

**冷蔵庫は「店舗の安全と品質を支える土台」です。  
毎日の小さな習慣が、お客様の信頼と店舗の評判を守ります。**

【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**

【夏期休暇のご案内】

TEL 092-651-5111

8月13日・14日・15日

URL <https://www.fsyokukyou.com>

〔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〕

**北九州生活科学センター福岡事業所 (厚生労働大臣登録検査機関)**

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/>