

食品を配送する時の注意点

食品を配送する方へ

食中毒を予防するために、食品を配送する時は、次の点にご留意ください。



◆ 環境（車、容器、人など）を衛生的に！

- ◇ 車両は、常に清潔にし、衛生的な状態を維持してください。
- ◇ 運搬中の食品は、ちり、ほこり、排気ガス等で汚染されないよう、容器（保冷ボックス等）に入れて管理してください。
- ◇ 運搬に用いる容器は、効果的な方法により洗浄し、必要に応じ、消毒を行ってください。
- ◇ 配送者は、アルコール等で手指を消毒してください。
- ◇ 配送者は、清潔な衣類、手袋、マスク等を着用してください。



◆ 温度管理を徹底的に！

- ◇ 常温放置は危険です。保冷ボックス等を用い、温度、湿度その他の状態の管理に注意してください。
- ◇ 運搬中、直接日光にさらさないよう遮光してください。



◆ 配送時間は短く！

- ◇ 配送時間が長時間に及ばないよう配送経路等に留意し、時間の管理に注意してください。
- ◇ 注文者に食品を渡す際に、すぐに食べるよう伝えてください。

詳しくは、熊本県健康危機管理課（☎ 096-333-2247）

又は、最寄りの熊本県保健所 衛生環境課までお尋ねください。

有明保健所 ☎ 0968-72-2184	宇城保健所 ☎ 0964-32-0598
山鹿保健所 ☎ 0968-44-4121	八代保健所 ☎ 0965-33-3198
菊池保健所 ☎ 0968-25-4135	水俣保健所 ☎ 0966-63-4104
阿蘇保健所 ☎ 0967-24-9035	人吉保健所 ☎ 0966-22-3108
御船保健所 ☎ 096-282-0016	天草保健所 ☎ 0969-23-0172