

子ども食堂 食中毒予防のための衛生管理

1. 調理場の衛生ポイント

- (1) 調理場は自家用とは別の専用のもとするか、公共施設等の調理場を活用する。
- (2) 手洗い設備には、液体石鹸、ペーパータオル、消毒用アルコール等を備える。
- (3) 使用する水は、水道水を使う。
- (4) まな板、包丁及び取扱器具は、洗浄、乾燥を行い、消毒用アルコール等で消毒する（木製の器具は極力使用を控えた方が望ましい）。
- (5) まな板、包丁等の調理器具は、肉・魚・野菜等の食品の種類に応じて使い分ける。

2. 調理者の衛生ポイント

- (1) 調理者は定期的に検便を受ける。
- (2) 下痢または嘔吐などの症状があった時、手指等に傷があった時は調理に従事しないようにする。
- (3) 調理者は、爪を短く切り、マニキュア等は付けないようにする。
- (4) 調理前、トイレ後のほか、調理中も手が汚れた場合は、液体石鹸を使用し、よく手を洗う。
- (5) 清潔な作業着、帽子及び必要に応じてマスクを着用し、また、専用の履物を使用する。
- (6) トイレには、調理時に着用する作業着、帽子、履物のまま入らないようにする。
- (7) 施設における食品の取扱いに係る食品衛生管理全般について、食品取扱責任者を一人決める。
- (8) 食品取扱責任者は、調理者の健康チェックや手洗いの指導を行うなど、調理者の衛生教育を実施する。

3. 食品等取扱いの衛生ポイント

- (1) 原材料(食肉類、魚介類、野菜類等)は、1回で使い切る量を調理当日に購入し、品質、鮮度、表示等(特に、期限表示等)について点検する。
- (2) 購入した食品は適切な温度で保管する。
- (3) 汚染度の高い肉・魚・野菜等は、他の食品と区分して取り扱うようにする。
- (4) 調理後は室温に放置せず、速やかに提供するようにする。
- (5) 前日調理はしない。
- (6) 提供食品は可能な限り加熱調理品にする。加熱調理食品は中心部まで十分加熱(中心部を75° Cで1分以上)するようにする。
- (7) 提供メニュー、食数は記録する。

食事提供者等から、下痢、嘔吐、発熱など健康被害の情報を得たときは、すぐに最寄りの保健所に連絡する。

(連絡先)
