

子ども食堂における衛生管理のポイント

1 計画について

①施設の規模や、職員数に見合った食数を提供するようにしましょう。

2 調理場の衛生管理

①調理場に給湯設備や手洗設備などの設備がある施設を利用しましょう。

②手洗場に液体石鹸、消毒液、ペーパータオルなどを備えましょう。

③調理場は清潔に保ち、調理作業に不必要な物品を置かないようにしましょう。

3 運営者側の健康と衛生管理

①作業開始前に、調理担当者の健康チェックを行い、下痢・嘔吐の症状がある体調不良の方は調理や配膳をしないようにしましょう。

②手指に傷のある人はできるだけ調理をしないようにしましょう。どうしてもという場合は絆創膏に使い捨て手袋をつけて傷を保護してから調理をしましょう。(絆創膏が食べ物にはいらないよう注意して下さい。)

③エプロン、三角巾、マスクなど清潔な作業着を身につけて調理をしましょう。

④トイレの使用後、調理前、盛り付け前、生ものをさわった後、掃除の後などこまめに手洗いをするようにしましょう。

4 原材料の受入れ

①肉類、魚介類、野菜等の生鮮食品については1回で使い切る量を当日に仕入れるようにしましょう。また仕入れる際に商品に異常がないか確認しましょう。

②冷蔵や冷凍が必要なものについては、速やかに冷蔵庫または冷凍庫に入れ、室温に置かれる時間をできるだけ短くしましょう。

5 下準備

①まな板、包丁などの調理器具や容器は、肉類、魚介類、野菜などの用途別に使い分けましょう。

②器具、容器等の使用後は、水道水で水洗いした後、洗剤を泡立ててよく洗浄し、再び流水で洗剤を洗い流します。さらに、熱湯や塩素系殺菌剤、70%アルコールなどで殺菌し、よく乾燥させて、清潔な場所で保管しましょう。

6 調理

①魚介類、野菜・果物は流水で良く洗いましょう。

②食品は中心部までよく加熱しましょう。細菌性の食中毒菌は75℃1分以上、ウイルス

スは85℃1分以上の加熱で死滅します。

③前日調理は行わないようにしましょう。また調理完了後、室温で放置せず、すぐに配膳して2時間以内に食べ終わるようにしましょう。

④幼児、妊婦、高齢者など抵抗力が弱い方には刺身やサラダ等の生ものの提供は避けましょう。

7 その他

①目視で異物が混入していないか各工程でチェックをしましょう。

②献立や食材の購入先、購入時間の記録を最低1ヶ月は保管しておきましょう。

③可能な限り、メニューごとに食品を約50g採取し、冷凍保存を2週間しておきましょう。

④食物アレルギーの有無については、必ず参加者に確認をしましょう。アレルギーに対応できない時は参加者にその旨を伝えましょう。

⑤窒息事故が起きないよう、メニューや食事の提供方法を考えましょう。また事故が起こった時に備えて応急処置の確認、近隣の医療機関、緊急時の連絡先を控えておきましょう。

⑥食堂内のみで食べることとし、持ち帰りはしないようにしましょう。

食堂での食品衛生に関する相談は、保健所まで気軽にお寄せください。

中野区食品衛生担当