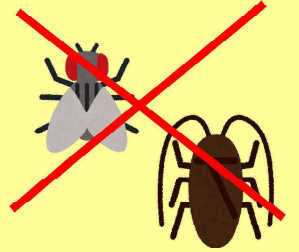


福祉目的の食事を提供される皆様へ



施設の衛生管理をしましょう

- ★ 清掃をし、「常に清潔に！」を心がけましょう。
- ★ 施設には、ネズミ、昆虫等の侵入を防ぐ設備を設けましょう。
- ★ 調理をするところには、不必要なものを置いたり、ペット等を入れないようにしましょう。



設備の衛生管理をしましょう

- ★ 手洗い設備を設け、消毒効果のある石鹸を用意しましょう。
- ★ 布タオルの共用はやめ、使い捨てペーパータオル等を使いましょう。
- ★ 井戸水を使う場合は、水質検査をし、飲用に適することを確認してから使いましょう。
- ★ トイレには、専用の手洗い設備と履物を設置しましょう。

食材の取り扱いに注意しましょう

- ★ 前日調理は避けましょう。
- ★ 購入する時は、品質、鮮度、期限表示、包装の状態などを確認しましょう。
- ★ 保存する場合は、適切な温度で衛生的に保管しましょう。
- ★ 汁が出るものは容器に入れて、他の食品を汚染ないようにしましょう。
- ★ できるだけ、計画的な量で食材を調達し、調理しましょう。



食品等を扱う人の衛生管理をしましょう

- ★ 健康管理に注意しましょう。
- ★ 手指に傷がある人、下痢、嘔吐、発熱等の体調に異常がある人は、調理はやめましょう。
- ★ 定期的に検便を受けましょう。
(体調に異常がなくても、食中毒菌が体の中にいることがあります。目安として、赤痢、サルモネラ、腸管出血性大腸菌 O157 の検査を受けることをお勧めします。)

何かあったら相談しましょう

- ★ 喫食者等から健康被害の情報を得た場合は、保健所に相談しましょう。



調理開始から片付けまでのポイント



調理を始める前に

- 👉 下痢や吐き気、手指に傷がないか等の健康チェックをしましょう。
- 👉 調理する人は、衛生的な作業着、帽子や三角巾およびマスク等を着用しましょう。
- 👉 食品に混入するおそれのあるものは調理場内に持ち込むのはやめましょう。
(指輪やその他の装飾品、腕時計やヘアピン等)
- 👉 食材は、当日購入し使い切りましょう。



調理開始

- 👉 調理の前や調理中に作業内容が変わるとき、トイレを使用した後は手指の洗浄及び消毒をしましょう。
- 👉 調理器具・食器類は清潔なものを使用しましょう。



下処理

- 👉 まな板や包丁は肉、魚、野菜などの食材ごとに使い分けましょう。
(使い分けができない場合は、洗浄・消毒してから食材をかえたり、カット済みの食材を仕入れたりしましょう。)



調理中

- 👉 食品の加熱は、中心温度計を使って中心部が75℃で1分間以上保たれているか確認しましょう。(ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は、85～90℃で90秒間以上)



盛り付け

- 👉 盛り付けは、ハシや使い捨て手袋等を使って食品に素手で触らないようにしましょう。
- 👉 調理後、速やかに提供し、2時間以内に喫食しましょう。



後片付け

- 👉 食器や調理器具は清潔に保管しましょう。
- 👉 検査する食品(検食)は出来る限り、冷凍庫で2週間とっておきましょう。