

福祉目的の食事提供行為における食品衛生管理のポイント

【計画段階の留意事項】

- ・子ども食堂等を開設する前に、保健福祉事務所（保健所）に相談し、食品衛生の指導・助言を受けましょう。
- ・調理担当者は、食品衛生に関する基本的な知識を習得するように努めましょう。
- ・調理施設の規模や調理担当者的人数などに応じ、無理のない食数で食事を提供しましょう。

【項目別チェックポイント】

1 調理施設

- (1) 調理施設（厨房）は、公共施設等の設備が整った施設を活用しましょう。
- (2) 手洗い設備として、液体石けん、ペーパータオル、消毒用アルコール等を備えましょう。
- (3) 使用する水は、水道水を使いましょう。
- (4) 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、適宜、洗浄、乾燥を行い、消毒用アルコール等で消毒しましょう。

2 調理従事者

- (1) 作業開始前に健康チェックを行い、下痢・嘔吐の症状があるなど体調不良のときは、調理、配膳に携わらないようにしましょう。
- (2) 手指に傷がある人は、調理行為に従事しないようにしましょう。（やむをえず従事する場合は、使い捨て手袋などで傷を保護しましょう。）
- (3) 手指の爪は短く切り、調理中は指輪・腕時計等の装身具を外しましょう。
- (4) 調理前、トイレ後のほか、調理中も手指が汚れた場合は、液体石けんと流水を使って洗浄・消毒をしましょう。
- (5) 清潔な作業着（エプロン）、帽子（三角布）及び必要に応じてマスクを着用し、また、専用の履物を使用しましょう。

3 食品等の取扱

- (1) 肉類, 魚介類, 野菜等の生鮮食品は、1回で使い切る量を調理当日に仕入れ、品質、鮮度、表示等（特に、期限表示等）について点検しましょう。
- (2) 仕入れた食品は適切な温度で、他の食品を汚染しないように保管しましょう。
- (3) 魚介類や野菜等は流水でよく洗いましょう。
- (4) 調理済み食品は、室温に放置せず、速やかに提供するようしましょう。
- (5) 提供する食品は、可能な限り加熱調理したものにし、中心部まで十分に加熱（中心温度を75℃で1分以上）するようしましょう。
- (6) 食中毒等の発生時に調査が円滑に行えるよう、献立や食材の購入先・購入時間等の記録（レシートなどで代用可）を最低1ヶ月は保管し、可能な限り、食事のメニューごとに約50gをポリ小袋など清潔な容器に採取し、冷凍保存（2週間程度）しておきましょう。

4 その他

- (1) 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、保健所に連絡してください。