

食事提供活動を行う上で気を付けるポイント

【全体】

- ☐ 食事提供活動全般の責任の所在を明確にする。
- ☐ 衛生責任者を定めて、調理に係る衛生管理を行う。
- ☐ 調理する人は、保健所に講習会を依頼するなど調理する人に食中毒予防の衛生教育を実施する。
- ☐ 食中毒の疑いや異物混入等が発生した際の連絡体制をつくる。
- ☐ 利用者の連絡先や食材の仕入れ、調理に関する記録（作業日報等）は、1 か月以上保管する。

【施設】

- ☐ 調理場は、専用又は公共施設の調理場を活用する。
- ☐ 使用前後に施設の清掃及び整理整頓を行う。
- ☐ 調理に不要なものは調理場に持ち込まない。
- ☐ 水道水以外の水（井戸水など）を使用するときは、検査機関で水質を検査し、飲用に適する水であることを確認してから使用する。また、滅菌装置を設置するよう努める。
- ☐ 調理場やトイレの手洗いには液体せっけん、消毒液及びペーパータオルを備える。
- ☐ 害虫駆除を定期的に（年2回以上）実施する。
- ☐ 調理場に犬、猫などの動物を入れない。
- ☐ ゴミや排水は適正に処理する。
- ☐ 調理器具は、使用前後に破損等がないか点検し、洗浄と消毒をする。

【調理する人】

- ☐ 衛生責任者は、調理する人の健康状態を確認し、下痢や腹痛などの症状のある人は調理させない。
- ☐ 調理する人の検便を年1回以上実施する。
- ☐ 清潔な作業着（エプロンなど）を着用する。
- ☐ 三角巾、マスク、使い捨て手袋を着用する。
- ☐ 調理する時は、髪の毛を結び、手指の爪は短く切り、指輪、時計を外す。
- ☐ 傷のある手で食品を扱わない。または衛生手袋を着用する。
- ☐ 用便後、調理前、調理中、盛付前は液体せっけんを使って手洗いし消毒をする。

【食品の取り扱い】

- ☐ 食材は使用する前に、鮮度、におい、期限表示などを確認する。
- ☐ 食品は適切な温度で保管する。（冷蔵庫、冷凍庫の温度確認）
- ☐ 食品は、肉汁などがもれないように保管する。
- ☐ まな板・包丁などの調理器具は、肉、魚、野菜、調理済み用など可能な限り区別する。
- ☐ 保存性のあるものを除き、当日に必要な量だけを仕入れる。
- ☐ 前日調理をしない。
- ☐ 食材は流水でよく洗ってから調理する。
- ☐ 冷凍品の解凍は常温で行わない。
- ☐ 加熱する食品は、中心部まで十分に加熱する。
- ☐ 盛り付けは、はし（トング）又は使い捨て手袋を使用する。
- ☐ 調理完了後、おおむね2時間以内に食べ終わらせ、室温に長時間おかない。
- ☐ 可能な範囲で検食（調理済み食品を冷凍保管）を行う。