



(別紙) 食品衛生に関するルール

<調理施設の環境は>

- (1) 調理する場所は、区画された専用の調理室であることが望ましいです。
- (2) 手指の洗浄と消毒を行うための消毒効果のある液体石けんで十分に洗浄し、アルコール噴霧などで消毒し、使い捨てのペーパータオルで拭きましょう。
 なお、手洗い場は調理用の流しとは別に設けることが望ましく、洗浄用の石鹸、消毒用の殺菌剤、拭き取り用のペーパータオルを備えましょう。
- (3) まな板や包丁などの洗浄と消毒を行うため、台所用の洗剤と食品に使用できる消毒剤（塩素系殺菌剤等）を用意します。消毒用アルコールを使用する場合は、火気に十分注意し、効果的な場所に使用します。
- (4) 調理室が狭い、調理従事者が集まらないなど実際にはいろいろな問題が発生します。メニュー変更や食数制限をする必要が生じる場合もあります。余裕を持った献立作りをしましょう。
- (5) 食材を保管する冷蔵庫、調理器具や食器を保管する棚を準備しましょう。

<調理を担当する人は>

- (1) 日頃から健康には十分注意しましょう。
- (2) 調理を始める前には、手指の傷、体調（熱はないか。下痢、嘔吐はないか、等）を確認し、異常がある場合は調理・盛り付け・配膳等をしないようにしましょう。また、調理担当者の同居家族についても体調に問題がないか確認し、ノロウイルスなどの感染のおそれがある場合は、調理をしないようにしましょう。なお、体調に異常がある場合は、その記録を取っておくことをお勧めします。
- (3) 調理前には、爪は短く切り、指輪や時計は外しましょう。
- (4) 調理時には、清潔な作業衣、帽子及びマスクを着用しましょう。
- (5) 調理開始前、トイレの後は、必ず手指の洗浄と消毒をしましょう。また、調理中も、肉や魚などに触った後や、盛り付けの前など、作業の内容を替えるときには、手指の洗浄と消毒をしましょう。使い捨ての手袋を上手に利用し、作業工程が変わるごとに交換しましょう。
- (6) 責任者の方は、調理前に十分に調理する方に衛生管理のポイントを伝えるときに、守られているかチェックしましょう。

参考 調理担当者の衛生点検表

【確認項目】

本人：体調不良（下痢、嘔吐、発熱）はないか、手指の傷はないか。

同居者：同居者に下痢、嘔吐、発熱している者はいないか。

【記載方法】

ない(いない)：○を記入

ある(いる)：×を記入し、責任者へ連絡した上、措置欄に措置内容を記入する

氏名	★★★			△△△△			□□□□			☆☆☆☆			措置
	体調不良	手指の傷	同居者	体調不良	手指の傷	同居者	体調不良	手指の傷	同居者	体調不良	手指の傷	同居者	
(例) 6/1	○	○	○	○	×	○	○	○	○	○	○	○	△：調理担当ではなく、会計担当とする。

<食品の取扱いは>

(1) 食品の仕入れ

- ア 肉、魚、野菜などの生鮮食品は、新鮮な物を購入しましょう。
- イ 表示のある食品は、消費期限などをよく確認し購入しましょう。
- ウ 納品された食品は、鮮度などを確認して使用しましょう。

(2) 食品の保存

- ア 冷蔵や冷凍が必要な食品は、速やかに冷蔵庫や冷凍庫に入れましょう。
- イ 冷蔵庫や冷凍庫は、食品の詰め込み過ぎに注意しましょう。目安は 7 割程度までです。
- ウ 冷蔵庫、冷凍庫は、開け閉めをできるだけ少なくして、冷蔵庫は 10℃以下、冷凍庫は-15℃以下を目安に温度管理しましょう。温度を確認するための温度計を用意するとよいでしょう。
- エ 冷蔵庫内の食品は、早めに使い切るようにしましょう。
- オ 肉や魚などは、それぞれビニール袋や容器に入れ、冷蔵庫内の他の食品に肉汁などがつかないようにしましょう。

(3) 調理器具

- ア まな板や包丁などの調理器具、食器類は清潔なものを使用しましょう。
- イ 施設に備え付けの器具等を使用するときは、調理前によく洗い、消毒してから使用しましょう。
- ウ まな板や包丁などの調理器具は、「肉用」、「魚用」、「野菜用」、「加熱調理後食品用」など、区別して使い分けるとよいでしょう。

(4) 食品の調理

- ア 野菜は、よく洗って使いましょう。
- イ 生の肉や魚を切った後、使ったまな板や包丁はよく洗い、熱湯をかけるなどして消毒しましょう。手指の洗浄、消毒も忘れないようにしましょう。
- ウ 冷凍食品や凍った食品の解凍は冷蔵庫の中で行い、室温に放置して解凍するのはやめましょう。
- エ 加熱調理する食品は、その食品の中心部まで十分に加熱しましょう。中心部の温度が 75℃で 1 分間（ノロウイルス対策には、85℃以上で 90 秒以上）以上になるまで加熱するのが目安です。中心温度計で確認することをお勧めします。
- オ 調理中の食品や調理後の食品は、調理台の上などに室温で放置せず、わずかな時間であっても冷蔵庫で保冷するか、できたらすみやかに食べましょう。
- カ 調理後の食品の盛り付けは、専用の箸や使い捨ての手袋を使用しましょう。
- キ 自宅で調理したもの（煮物や漬物等）は提供できません。
- ク 提供する食品は加熱調理したものとし、あたたかいうちに早めに食べてもらいましょう。
- ケ 食中毒を防止するため、野菜も加熱したメニューで提供しましょう。
- コ 食べきれぬ量を提供すること、持ち帰らせないことも大切な食中毒予防策です。
- サ 提供した食品は、検食（いざという時の検査検体）として、飲料を除いて 50g 以上を、0℃以下で 72 時間以上保管しておきましょう。（1 食を冷凍庫で 3 日間以上保管しておきましょう。）

<アレルギー対策>

- (1) アレルギー対応が必要な子どもがいるかを確認しましょう。
- (2) アレルギーのある子どもに対応する場合は、原材料の表示を全て確認すること（特に加工食品の中に特定原材料が使用されていることがあります。）や調理器具を専用に用意するなどの細心の注意が必要です。

<食中毒かもしれないと思ったら・・・>

- (1) 直ちに、発症者を医療機関へ受診させるとともに、区の福祉保健センター生活衛生課へ連絡してください。
- (2) 参加者全員に発症の有無を確認するとともに、次のことを整理しておいてください。
 - ・ 食事提供の状況（日時、場所、参加者数、提供メニュー）
 - ・ 症状の発生状況（下痢や嘔吐などの有無、発症者数、医療機関への受診状況）
 - ・ 提供した食事が残っていたら、冷凍庫又は冷蔵庫に保存しておいてください。可能な限り 1 食分程度多めに作っておき、3 日間程度、冷凍保管しておいてください。食中毒かもしれない場合、原因の究明に役立ちます。※参加者の名前及び緊急連絡先を事前に把握しておきましょう。このほか、緊急時の連絡先リスト(医療機関・区福祉保健センター生活衛生課等)を作成しておく、便利です。

●緊急時の連絡先(医療機関)

病院名	電話番号	メモ（診療時間など）

●緊急時の連絡先（区福祉保健センター生活衛生課）

青葉区	☎978-2463	瀬谷区	☎367-5751
旭区	☎954-6166	都筑区	☎948-2356
泉区	☎800-2451	鶴見区	☎510-1842
磯子区	☎750-2451	戸塚区	☎866-8474
神奈川区	☎411-7141	中区	☎224-8337
金沢区	☎788-7871	西区	☎320-8442
港南区	☎847-8444	保土ヶ谷区	☎334-6361
港北区	☎540-2370	緑区	☎930-2365
栄区	☎894-6967	南区	☎341-1191

※横浜市の市外局番「0 4 5」です。