

これでばっちり!

子ども食堂での食中毒予防

令和2年、都内ボランティア団体が仕入れ提供した食事で食中毒が起きました。安全な食事の提供のため、やるべきことをまとめました!

1. 準備

相談



食品衛生について、保健所にご相談下さい。

衛生知識の習得



- ・食品衛生責任者の養成講習会の受講
- ・保健所の講習会や衛生DVDの活用
- ・「子ども食堂における衛生管理のポイント(厚生労働省)」他、各手引き等

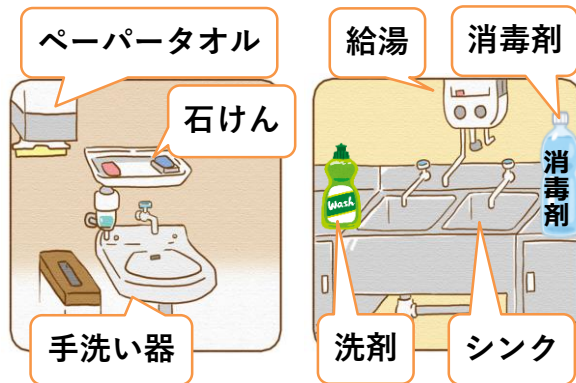
食数や献立の検討

食数 施設や人員に応じた無理のない数とする。



献立 抵抗力が弱い高齢者や幼児、妊婦にサラダや刺身等生ものは控える。
乳児等には喉に詰まりにくい献立とする。

2. 調理施設に必要なもの



消毒の種類と使い道

効果が弱まるので作り置きNG

- ① 次亜塩素酸ナトリウム 次の濃度に薄めて使う。
 - ・0.02% : 調理器具や食器、トイレの消毒。
 - ・0.1% : おう吐した場所の消毒。
- ② 熱湯 まな板など調理器具や食器の消毒
- ③ 消毒用アルコール 手の消毒。

ノロウイルスには効きにくいですが手荒れしにくい

消毒のポイント!

- ・消毒前に汚れを落とす。
- ・消毒液と書き、食品と別の場所に保管。(誤飲防止)

調理器具や手は洗浄後、おう吐した場所は布等で拭いた後に消毒

3. 調理する人が気を付けること

健康チェック



発熱、下痢など体調が悪い方や、手に傷がある方は調理や配膳をしない。

作業着



トイレの前に、いったん脱ぐ。トイレは食中毒菌等の污染源!

手洗い



衛生の基本! 石けんと流水で。

食中毒予防の3原則



- ・つけない
- ・増やさない
- ・やっつける

手洗い方法

① 流水で手を洗い、石鹸で**手の平**をよくこする

② **手の甲**を伸ばすようにこする

③ **指先・爪の間**をよくこする

④ **指の間**を洗う

⑤ **親指と手の平**をねじり洗い

⑥ **手首**も洗う

⑦ **水で流す。**

⑧ ペーパータオル等で拭いた後、**消毒用アルコール**をすりこむ。

- ①～⑦を二回繰り返す。
- 爪を短くし、調理前に指輪や時計を外す。
- 使い捨て手袋を使う時も手洗いは必須。

手を洗う時

①作業前 ②トイレ後 ③生ものに触った後 ④盛り付け前

食中毒予防の3原則

つけない

- ① 野菜や果物、魚介は、流水でよく洗う。
- ② まな板や包丁、容器は用途別に**使い分ける**。
(難しい時は、使用の都度、洗浄、消毒。)
- ③ 盛り付けは、**専用**のトングや使い捨て手袋を使う。

①洗浄 ②使い分け ③盛り付け用

肉・魚・野菜
・完成品用

ふやさない

1. **前日に調理しない** (下処理含む)。
2. 食品は菌が増えにくい**10℃以下か65℃以上で保管**する。
・冷蔵庫から原材料を出したら、すぐ調理を始める。
・解凍は冷蔵庫か流水でする。
3. 調理後、**すぐ食べる** (概ね2時間以内)。

前日

やっつける

しっかり**加熱**する。
中心が**75℃**で**1分以上**

4. その他の注意点

原材料	保存方法やアレルギー物質を表示で確認。生鮮品は使い切れる量を買う。
弁当の注意点	<p>弁当の製造は、食中毒リスクが高く高度な衛生管理が必要です。止む無く提供する際は保健所に相談の上、次に注意。</p> <p>○ご飯やおかずは、小分けして冷蔵する等すぐ冷やしてから、盛り付ける。</p> <p>○生ものを入れない。 ○すぐ食べるよう伝える。</p> <p>○弁当を飲食店に発注し提供する場合、飲食店の普段の弁当製造数を参考に処理能力に見合った食数を発注する。</p>
食物アレルギー対策	対応しない場合、その旨を確実に 参加者に伝える 。 対応する場合、 専用の調理場 や高度な管理が 不可欠 。保健所に相談を。
事故対策	万一の窒息等に備え、応急処置法や病院等の 連絡先を控えておく 。 食中毒や食物アレルギーが疑われたら、病院や保健所に 連絡 する。

