

【準備】 衛生管理マニュアル

東三国こどもカフェ

食中毒はほかの食堂活動にも影響がでるくらい重大な事故に。

今一度、各個人のご注意をよろしくお願いします。

1) 調理開始以前の注意点

- ・自主点検事項・参加の前の気持ち部分の確認事項の用紙をよく読んでください。
- ・体調不良（下痢・発熱・嘔吐・手指の可能）が無い、また同居家族にはやり病の人がいないかのご確認をお願いします。）

2) 事前準備

【ひと】

・清潔な「エプロン」「三角巾」「手拭きタオル」「マスク」の着用をし、手や手首、爪など石鹸で洗いアルコール消毒する。

（※エプロンは服が汚れないようにではなく服の汚れを食品に移さないようにの意味）

- ・髪の毛の長いひとは一つに束ねる
- ・手指に傷のあるひとは調理不可、爪は短く切っておいてください。
- ・トイレや屋外に行く際はエプロンなど衛生用品は外し、再度参加される場合は必ず手洗いと消毒を今一度お願いします。

【もの】

・まな板や包丁、排水溝はきちんと両面ともハイターでスプレーし、たわしなどでまんべんなく伸ばし薬液をつける。

30秒以上放置し 30秒以上流水で流す。

- ・まな板は「肉、魚用」が茶色／「野菜用」は白と分けて使用。
- ・ふきんの使い分けの確認（台ふきん：チェック／食器ふきん：白）またふきんもハイターで付け置き消毒し、良く乾かしておく。
- ・食品を触るときは使い捨て手袋の着用
（密着タイプのニトリルが望ましい）

（※一度使用したものは必ず捨て、次は新しいものを使用してください）

- ・調理器具や食器、ビニール手袋を着用した手など、食品に触れる前にアルコール消毒をし、よく乾かしてから作業を行うこと。
- ・調理器具などつかったあとは長机の調理器具置場に戻すこと。
- ・食材の汁が他の食材にかかるなど、食材同士で汚染がないように注意する。

3) 調理中

- ・調理台などはこまめに台ふきんで拭き、アルコール噴霧で清潔に保つ。
- ・手袋をしたら食品以外は触らないこと。
- ・土つきの野菜はボールに水をはり屋外処理。屋内では生食用の野菜につかないようにする
- ・肉、魚の保存は念のためビニールを二重で冷蔵庫保存

※二次感染の防止