

「食品衛生」って 何をしたらいいの？

～安全・安心な食事を提供するためにできること～

皆さんはおいしい食事を作るために、様々な工夫をしていると思いますが、安全・安心な食事を作るために、どんなことに気を配っていますか。

「こんな方法で良いのかな？」と不安になったことはありませんか。

このハンドブックは食中毒を起こさないために、皆さんに気をつけてほしいポイントをまとめたものです。まず、皆さんの普段の調理作業を自己チェックしてみましょう。そして、『食品衛生のキホン』を学び、毎日の食事作りに役立ててください。

手はいつ洗えば
いいの？



健康チェックは
何のためにするの？



この消毒方法で
いいのかしら？



器具の使い分けは
どうすればいい？



みなさんの施設は
いかがですか？

調理作業★自己チェックリスト

「はい」か「いいえ」に☑してみましょう

チェック事項

はい

いいえ



1 調理員の健康状態を毎日確認していますか？

「健康チェック」は何をすればいい？



P. 3
どうやって調理員の健康チェックをしていますか？

2 調理員が体調不良になったり、検便が陽性だった場合、代替りの調理員はいますか？

「記録」ってどうやってつけるの？



P. 4
記録をつけてみましょう

3 調理員の健康状態や冷蔵庫の温度を記録していますか？

「調理場の洗浄・消毒」ってどうやるの？



P. 5~7
調理場は1日1回以上洗浄・消毒しましょう

4 調理場内のよく手で触れる場所を1日に1回以上洗浄・消毒していますか？

「次亜塩素酸ナトリウム」のうすめ方は？



P. 8
ご存知ですか？次亜塩素酸ナトリウムのうすめ方

5 次亜塩素酸ナトリウムの使い方を知っていますか？

「生野菜の消毒」はどうすればいいの？



P. 9
生野菜や果物にも消毒は必要？

6 生で食べる野菜や果物の消毒方法を知っていますか？

「調理器具の使い分け」って、やっぱり必要？



P. 10
調理器具を使い分けましょう

7 まな板や包丁は複数用意し使い分けていますか？

「二次汚染」ってどうすれば防げるの？



P. 11
シンクで食材が汚染されないようにしましょう

8 生で食べる野菜や果物は、シンクに直接置かず、清潔なボウルなどを使いながら洗っていますか？

チェック事項

はい

いいえ



9 手を石けんでよく洗っていますか？

「手洗い」って
どうしたらいいの？



P. 12
いつ手洗いをして
いますか？



10 トイレの後は、トイレ用の
手洗い場で手を洗った後、
調理場でもう一度洗って
いますか？

「トイレ後の手洗い」
って重要な？



P. 13
トイレ後の手洗いと
履物について



11 食品衛生の講習会を年1回
以上受講していますか？

「講習会」は受けないと
いけないの？



P. 14
最新の食品衛生に
ついて学びましょう



12 調理場が使えなくなった場
合、代替食の手配はできま
すか？

「代替食」ってなあに？



P. 15
調理場が使えなくなる
ことなんてあるの？



「はい」につけた の数： 個

- が 0～3個・・・★ このハンドブックをよく読んで★3つを目指しましょう！！
- が 4～9個・・・★★ あと一歩で★3つ！このハンドブックを活用しましょう！！
- が 10～12個・・・★★★ 素晴らしい！これからも最新の食品衛生を学び、調理作業に活かしましょう！！

(※)年度初め、調理員が変わったとき、食品衛生で不安に思ったときなどに、このリストで再度チェックしてみましょう。

～ハンドブックをお読みになる前に～

食事の提供に携わる人は、正社員、パート、アルバイトなど様々ですが、子どもたちに安全な食事を提供する責任は、立場によらず全員が持たなくてはなりません。

皆さん一人一人が衛生管理について責任を持つこと、このことは食中毒の発生予防において非常に大切なことです。

そのためにも、このハンドブックから学んだ知識を施設の職員全員で共有し、食品衛生に対する意識を高めましょう。

どうやって調理員の健康チェックをしていますか？

施設ではどのように調理員の健康状態を確認していますか？確認する項目にはそれぞれ理由があります。

何を
確認するの？



なぜ
確認するの？

食中毒菌やウイルスに感染していることがあるため

手指の傷口に食中毒菌がいることがあるため

家族から食中毒菌やウイルスに感染することがあるため

食品や調理器具を汚染し、食中毒を起こす恐れがあります

どうしたら
いい？

- ・上司に報告して休む
- ・病院を受診する

- ・食品に直接触らない
- ・使い捨て手袋をつける

- ・上司に報告する
- ・普段よりも丁寧に手を洗う

○ 誰が確認するの？

職員同士でチェックを行い、問題があれば上司や施設長に報告しましょう。自分だけで判断することはやめましょう。

○ 調理員が1人しかいない施設はどうしたらいいの？

上司や施設長は、あらかじめ代わりの人を決めておき、調理員が無理して勤務することがない環境づくりに努めましょう。

○ 検便はしていますか？

食中毒の原因となる細菌やウイルスに感染していても症状が出ない人（健康保菌者）もいます。定期的に検便を実施することで、『健康保菌者ではない』ことを確認しましょう。実施した検便の結果は、きちんと保管しておきましょう。

定期検便で調理員が陽性だったと検査機関から連絡がありました。体調不良はないのですが、どのように対応したらいいですか？



症状がないからといって調理を続けると、食品を汚染して食中毒の原因になることがあります。まずは病院を受診し、定期検便で陽性だったこと、調理の仕事をしていることを伝えてください。

記録をつけてみましょう

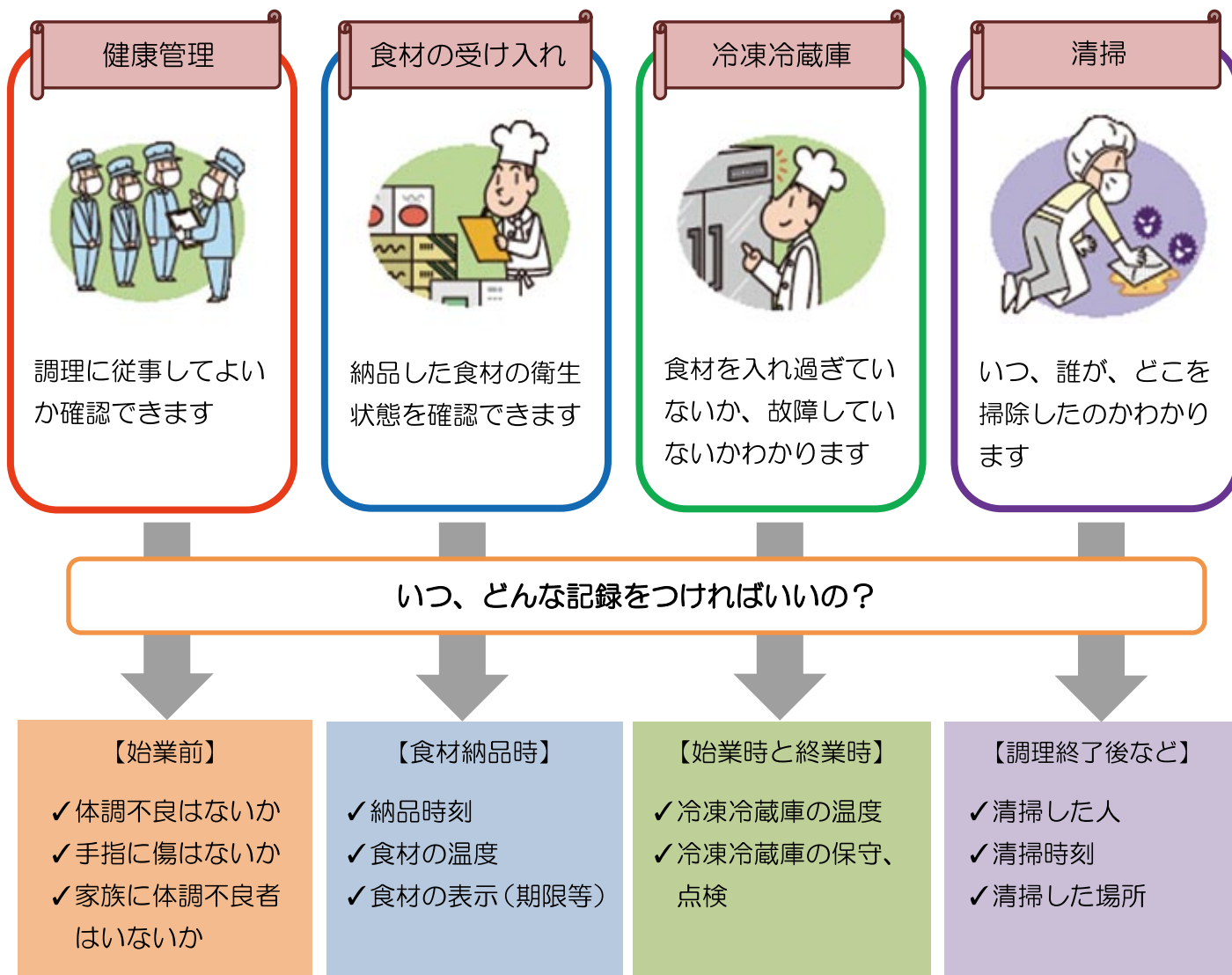
○ 記録をつけてみませんか？

様々な項目を盛り込んだ完璧な記録表を作るには、時間と労力がかかります。記録表を作ることが難しければ、健康チェックをした後に、保育日誌や給食日誌に『調理員、保育者に体調不良者なし』と一文書いてみませんか。これだけでも記録になりますので、何も記録をつけていない施設はまずここから始めましょう。また、巻末資料の記録表の見本も今後の参考にしてください。

 P.19

○ 何を記録すればいいの？

まずは、次のような項目について記録をつけてみましょう。これ以外にも、施設の規模や食品の提供方法によっては、記録をつけなければならない項目があります。それぞれの施設にあった項目で記録をつけるとよいでしょう。



《記録をつけるとこんなことがわかります》

- ・ 作業や調理機器などを定期的に確認することで、食品衛生への意識が高まります！
- ・ 食中毒やクレームがあったとき、どこに問題があったか確認するのに役立ちます！