

最新の食品衛生について学びましょう

○「去年講習会を受講したから、今年は受けなくてもいいかな」と思っていませんか？

最新の食品衛生に関する知識を学ぶために、社内研修や保健所の講習会に参加しましょう。また、東京都のホームページ『食品衛生の窓』にも情報を掲載しており、保健所の窓口では各種パンフレットを配布していますのでご活用ください。

東京都福祉保健局 『食品衛生の窓』

検索

『食品衛生の窓』ホームページ <http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/shokuhin/>

○ 講習会にもいろいろな内容があります

保健所には様々な担当があり講習会を開催しています。講習会を受講する際には、事前にどのような内容なのかを確認して参加しましょう。

感染症対策

感染症の基礎知識
平常時・流行期の感染対策
など

食品衛生

食中毒の発生状況・事例紹介
調理場や食材の消毒方法
異物混入対策 など

保健栄養

特定給食施設等の
栄養管理
食品成分表の活用方法
など

環境衛生

プールの衛生管理
など

(※)年度によっては開催されない講習会や内容があります

○ 講習会を受けた後は・・・

講習会後には学んだことを他の職員に伝え、情報を共有しましょう。自分の施設ではどんな問題点があるのか話し合う時間を設けて、職場内での食品衛生の意識を高めていきましょう。

調理を担当している職員が1人しかいません。
仕事の都合で、なかなか講習会に参加する時間がとれないのですが、代理で出席してはいけませんか？



調理員が講習会に出席できない場合には、代理の方が参加してもかまいません。出席する方は「私は調理担当じゃないからよくわからない」「頼まれたから出席しているだけ」ではなく、「内容を調理員にきちんと伝えよう」という姿勢で受講しましょう。

調理場が使えなくなることなんてあるの？

○ 万が一に備えましょう








施設の食事を原因とする食中毒が発生すると、一定期間調理場を使用できなくなります。その時は、調理場内の調理器具（電子レンジや冷蔵庫など）や食器も使えなくなります。いざという時に対応に追われたり、慌てたりしないよう事前に食事の提供方法を考えておきましょう。

調理場だけでなく調理器具も使えなくなったら、
どうやって食事を用意したらいいのかしら？



調理場が使えない場合、代替食の方法はいろいろ考えられます。それぞれ長所・短所がありますので、施設に合った方法をいくつか組み合わせるなどしましょう。

○ 調理場が使用できない場合の食事の提供方法

方法（例）	長所	短所
災害用備蓄食材を使う 	・使いたいときに使用できる	・加熱調理が必要なものがある ・保管場所を確保する必要がある
仕出し弁当屋に注文する 	・取り分けや盛り付けが不要	・離乳食や食物アレルギーに対応していない業者がある ・直前の注文だと断られる場合がある
スーパーなどでレトルト食品やベビーフードを購入する 	・月齢に合った食事を提供できる ・食物アレルギー表示を確認して購入できる	・必要な食品が手に入るとは限らない ・取り分けや盛り付けが必要 
各家庭で用意してもらう 	・食物アレルギーや個別の対応ができる	・保護者の協力が必要 ・弁当の保管方法に注意が必要
他の保育園（連携園）に調理してもらう 	・通常とほぼ変わらない食事を提供できる 	・事前に連携園との取り決めが必要 ・衛生的な運搬方法の検討が必要 ・取り分けや盛り付けが必要

巻末資料に書き込み式の代替食対応表をつけました。記入して緊急連絡網とともに保管し、担当者が不在でも対応できるようにしましょう。

資料

洗淨と消毒は違うの？	．．．	P. 17
手洗いは食品衛生の基本です	．．．	P. 18
衛生管理の記録表をつけてみましょう	．．．	P. 19
書き込み式 施設の代替食対応表	．．．	P. 23
食中毒を起こす菌やウイルスとは	．．．	P. 25

何をえばいい？洗浄と消毒は違うの？

洗浄剤に消毒効果はありません。また、汚れがついたまま消毒薬を使っても十分な効果は期待できません。それぞれの洗浄剤や消毒薬には適した目的や使い方があるので、効果をしっかりと理解したうえで使いましょう。

使用目的	種類	対象（例）	特徴・注意点
洗浄	手洗い石けん	手指	特徴 <ul style="list-style-type: none"> 手指についた汚れを落とす 手が荒れにくい
	中性洗剤	調理器具 野菜・果物	特徴 <ul style="list-style-type: none"> 食品由来の汚れ（油、でんぷん、たんぱく質）や土など、食品についた汚れを落とす 注意点 <ul style="list-style-type: none"> 消毒を目的としたものではない 野菜や果物を洗浄する場合は、食品にも使用できることを確認してから使う
消毒（殺菌）	消毒用アルコール	調理器具 手指	特徴 <ul style="list-style-type: none"> 即効性のある殺菌能力を発揮する ノロウイルスには十分な効果が得られない 注意点 <ul style="list-style-type: none"> 水分を完全に取り除いてから使う 引火性が高いので火の近くでは使わない
	次亜塩素酸ナトリウム	調理器具 ふきん 食器(※) 野菜・果物	特徴 <ul style="list-style-type: none"> ノロウイルスの殺菌に効果がある 調理器具の消毒、漂白や野菜などの消毒に効果がある 注意点 <p>【使用前】</p> <ul style="list-style-type: none"> 目的に合った濃度にうすめる 野菜や果物を消毒する場合は、食品添加物と表示されているものを使う 肌荒れを起こすので手袋をつける <p>【使用時】</p> <ul style="list-style-type: none"> 換気する 他の薬剤と混ぜない（有毒ガスが発生するため） 金属を腐食させるので、使用した10分後に水洗いか水拭きをする <p>【うすめた後】</p> <ul style="list-style-type: none"> 時間とともに濃度が低下するので、作り置きはしない 光の当たらない場所に置く

(※)メラミン製の食器には使えません

手洗いは食中毒・感染予防の基本です

外出後 トイレ後 吐物・ふん便処理後 調理前 食事前 は必ず手を洗いましょう

手洗い前のチェックポイント

○ 爪は短く切っていますか？

○ 時計や指輪を外していますか？

① 石けんをつけ、手のひらをよくこすります。



⑤ 親指と手のひらをねじり洗いします。



② 手の甲をのばすようにこすります。



⑥ 手首も忘れずに洗います。(①～⑥で30秒程度)



③ 指先・爪の間を念入りにこすります。



⑦ 十分に水で流します。(20秒程度)



ここまでを2回繰り返す。

④ 指の間を洗います。



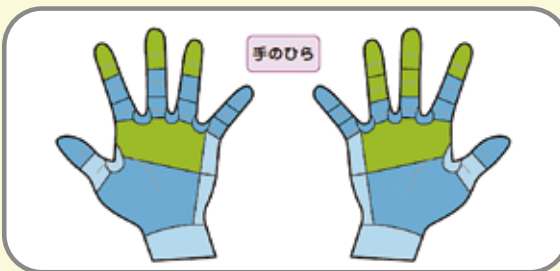
⑧ ペーパータオルや清潔なタオルでよくふきます。



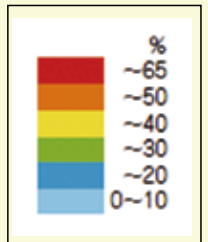
⑨ 必要に応じて消毒をします。

汚れが残しやすいところ

◎ 指先や爪の間、手のしわは特に注意して洗いましょう!!



洗い残した人の割合



(平成21~22年度に東京都多摩小平保健所が実施した1,412名の調査結果より)

東京都福祉保健局 (東京都健康安全研究センター作成)

食品衛生の窓 検索 <http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/shokuhin/>

食中毒に関する相談や
お問い合わせは
お近くの保健所へ

東京都多摩府中保健所
食品衛生第一担当 TEL: 042-362-2334
食品衛生第二担当 TEL: 0422-54-2209