

子供食堂における衛生管理 のポイントについて

令和4年8月24日(水)

食品・生活衛生課

はじめに

- ・子ども食堂を開設する前に、最寄りの保健所に相談し、食品衛生に関する指導・助言などを求めましょう。
- ・調理担当者は食品衛生に関する基本的な知識を習得するように努めましょう。各自治体で食品衛生責任者養成講習会なども開催されています。
- ・調理施設の規模や設備、調理担当者数・力量等に応じた、無理のない献立や提供食数を決めましょう。



衛生管理のチェックリスト

(別紙1)

項目	
調理前に行うこと	
1	調理施設は清掃や整頓整頓を行いましたか？
2	トイレは清掃、消毒を行いましたか？
3	調理担当者は、下痢・嘔吐の症状があるなど体調不良ではありませんか？また、手割の傷などはありませんか？
4	エプロンや三角巾、必要に応じてマスクなど、清潔な作業着を身につけましたか？
5	手洗い、消毒を行いましたか？また、子どもが調理に参加する場合は、手洗い、消毒を徹底させましたか？
6	原材料は、仕入れ時に鮮度、賞味期限等を確認し、1回で使い切れる量を仕入れましたか？
7	瓶立や食材の仕入れ先・仕入れ場所の記録（レシートなど）は保管しましたか？
8	仕入れた食品は冷蔵庫や冷凍庫で保管していますか（冷えていないなどの温度の異常はありませんか）？また、生肉や鮮魚介類などの食品は他の食品を汚染しないよう、冷蔵庫の棚下段に区別して保管しましたか？
9	お年寄り、幼児、妊婦などの抵抗力が弱い方が食べる場合、メニューに生ものは入っていませんか？
調理中に行うこと	
10	魚介類、野菜・果物は流水でよく洗いましたか？
11	別の原材料を調理する場合などは、手洗い、消毒を行いましたか？また、手洗いの際、調理器具についても、洗浄剤で洗浄してから使いましたか？
12	食品（特に肉類）は、中心部までよく加熱（中心温度75℃で1分以上）しましたか？
13	生の食材を扱う調理器具と加熱済みの食品に使用する調理器具は専用のものを使いましたか？専用のものがない場合は、よく洗浄剤で洗浄してから、使いましたか？
調理が終わった後に確認すること	
14	調理後は、時間を置かずに戻供しましたか？

目立つところに貼って、確認しましょう！！



衛生管理のチェックリスト

(別紙1)

項目	
調理前に行うこと	
1	調理施設は清掃や整頓整頓を行いましたか？
2	トイレは清掃、消毒を行いましたか？
3	調理担当者は、下痢・嘔吐の症状があるなど体調不良ではありませんか？また、手割の傷などはありませんか？
4	エプロンや三角巾、必要に応じてマスクなど、清潔な作業着を身につけましたか？
5	手洗い、消毒を行いましたか？また、子どもが調理に参加する場合は、手洗い、消毒を徹底させましたか？

目立つところに貼って、確認し、出来ていたらチェックしていきましょう。

調理が終わった後に確認すること

14	調理後は、時間を置かずに戻供しましたか？
----	----------------------

目立つところに貼って、確認しましょう！！



衛生管理のチェックリスト

調理前に行うこと

- ① 調理施設は清掃や整理整頓を行いましたか？
- ② トイレは清掃、消毒を行いましたか？
- ③ 調理担当者は、下痢・嘔吐の症状があるなど体調不良ではありませんか？また、手指の傷などはありませんか？

衛生管理のチェックリスト

調理前に行うこと

- ④ エプロンや三角巾、必要に応じてマスクなど、清潔な作業着を身につけましたか？
- ⑤ 手洗い、消毒を行いましたか？また、子どもが調理に参加する場合は、手洗い、消毒を徹底させましたか？

衛生管理のチェックリスト

調理前に行うこと

- ⑥ 原材料は、仕入れ時に鮮度、賞味期限等を確認し、1回で使い切れる量を仕入れましたか？
- ⑦ 献立や食材の仕入れ先・仕入れ時間の記録(レシートなど)は保管しましたか？

衛生管理のチェックリスト

調理前に行うこと

- ⑧ 仕入れた食品は冷蔵庫や冷凍庫で保管していますか(冷えていないなどの温度の異常はありませんか)？また、生肉や鮮魚介類などの食品は他の食品を汚染しないよう、冷蔵庫の最下段に区別して保管しましたか？
- ⑨ お年寄り、幼児、妊婦などの抵抗力が弱い方が食べる場合、メニューに生ものは入っていませんか？

衛生管理のチェックリスト

調理中に行うこと

- ⑩ 魚介類、野菜・果物は流水で良く洗いましたか？
- ⑪ 別の原材料を調理する場合などは、手洗い、消毒を行いましたか？また、手洗いの際、調理器具についても、洗剤で洗浄してから使いましたか？

衛生管理のチェックリスト

調理中に行うこと

- ⑫ 食品（特に肉類）は、中心部までよく加熱（中心温度75℃で1分間以上）しましたか？
- ⑬ 生の食材を扱う調理器具と加熱済みの食品に使用する調理器具は専用のものを使用しましたか？専用のものがない場合は、よく洗剤で洗浄してから、使いましたか？

衛生管理のチェックリスト

調理が終わった後に確認すること

⑭ 調理後は時間を置かずに提供しましたか？

チェックリスト

① 調理施設は清掃や整理整頓を行いましたか？

・給湯設備や手洗設備などが整っている施設を使用しましょう。

・清潔に保ちましょう。

・ unnecessary 物品を置かないようにしましょう。

② トイレは清掃、消毒を行いましたか？

- ・作業開始前、終了後など、定期的に清掃及び消毒を行いましょよう。
- ・嘔吐物があれば、ペーパータオルや消毒剤を用いて速やかに処理を行いましょよう。（「ノロウイルスに関するQ&A」参照）

③ 調理担当者は、下痢・嘔吐の症状があるなど体調不良ではありませんか？また、手指の傷などはありませんか？

- ・自らが汚染の原因とならないよう、手洗いや健康管理に努めましょよう。
- ・下痢・嘔吐の症状がある場合は、調理や配膳に携わらないようになましょよう。
- ・手指に傷がある人は調理行為に参加しないようになましょよう。

④ エプロンや三角巾、必要に応じてマスクなど、清潔な作業着を身につけましたか？

- ・手指の爪は短く切りましょう。
- ・指輪・腕時計等の装身具は外しましょう。
- ・トイレを利用する際は、作業衣を取り外しましょう。

⑤ 手洗い、消毒を行いましたか？また、子どもが調理に参加する場合は、手洗い、消毒を徹底させましたか？

- ・石鹼や消毒液、ペーパータオルを備えましょう。
- ・共用タオルは可能な限り避けましょう。
- ・石鹼と流水を使ってこまめに手を洗いましょう。
- ・手洗いが必要なタイミングをあらかじめ決めておきましょう。

⑥ 原材料は、仕入れ時に鮮度、賞味期限等を確認し、1回で使い切れる量を仕入れましたか？

・特に生鮮食品については調理当日に仕入れましょう。

・包装が破れているもの、腐敗しているもの、消費期限が過ぎているものがないかチェックしましょう。

⑦ 献立や食材の仕入れ先・仕入れ時間の記録(レシートなど)は保管しましたか？

食中毒等の発生時に調査が円滑に行えるよう、献立や食材の購入先・購入時間等の記録(レシートなどで代用可)を最低1ヶ月は保管しておきましょう。

⑧ 仕入れた食品は冷蔵庫や冷凍庫で保管していますか（冷えていないなどの温度の異常はありませんか）？また、生肉や鮮魚介類などの食品は他の食品を汚染しないよう、冷蔵庫の最下段に区別して保管しましたか？

- ・温度管理が必要なものについては、速やかに冷蔵庫または冷凍庫に入れましょう。
- ・生肉や鮮魚介類などの食材は、他の食材を汚染しないよう、工夫して保管しましょう。
- ・作業開始前に、冷蔵庫・冷凍庫内の温度を確認しましょう。異常があったときは、使用しないなどの対応をしましょう。

⑨ お年寄り、幼児、妊婦などの抵抗力が弱い方が食べる場合、メニューに生ものは入っていませんか？

刺身やサラダ等の加熱調理していないメニューの提供は避けましょう。

⑩ 魚介類、野菜・果物は流水で良く洗いましたか？

⑪ 別の原材料を調理する場合などは、手洗い、消毒を行いましたか？
調理器具についても、洗剤で洗浄してから使いましたか？

器具・容器等の洗浄について

・使用後は、洗剤を用いて洗浄しましょう。その後、よく乾燥させて、清潔な場所で保管しましょう。必要に応じて熱湯や塩素系殺菌剤、70%アルコールなどの殺菌も行いましょう。

・ふきんやタオルなども同様に洗浄、殺菌しましょう。

チェックリスト

⑫ 食品(特に肉類)は、中心部までよく加熱(中心温度75°Cで1分間以上)しましたか？

目安として、肉類は肉汁が透明になるまで、スープ類は沸騰するまで加熱しましょう。

⑬ 生の食材を扱う調理器具と加熱済みの食品に使用する調理器具は専用のものを使用しましたか？専用のものがない場合は、よく洗剤で洗浄してから、使いましたか？

・まな板、包丁などは、肉類、魚介類、野菜などの用途別に使い分けましょう。

・生の食材（肉類、魚介類、生野菜など）を扱う調理器具と、加熱済みの食品に使用する調理器具は、それぞれ専用のものにしましょう。

⑭ 調理後は時間を置かずに提供しましたか？

・前日調理は行わないようにしましょう。また、調理完了後、概ね2時間以内に食べ終わるようにしましょう。

・調理済みのものは室温で放置しないようにしましょう。（熱いものは60℃以上、冷たいものは10℃以下に保つ）

どうしても保存が必要な場合は・・・

- ・鍋を氷水で冷やす、小分け容器に移すなどして速やかに温度を下げ、冷蔵庫に入れるようにしましょう。

- ・温めなおすときは、よくかき混ぜながら十分に加熱しましょう。

※ 特にカレーやシチューなど、大鍋で大量調理したものを室温に放置すると、酸素のない状態を好む食中毒菌（ウェルシュ菌）が増えやすい環境になってしまいます。ウェルシュ菌は熱に強いいため、通常の加熱では死滅しません。

その他衛生管理のポイント

- ・洗剤などの薬剤は、食品とは別の場所に保管しましょう。また、容器の詰め替え・小分けをする場合には、中身がはっきりと分かるようにラベルを貼るなどして、誤使用を防ぎましょう。

- ・冷凍食品は室温で解凍せず、冷蔵庫または流水で解凍しましょう。

異物について

特に金属など硬質性の異物は健康被害を及ぼすこともあります。原材料に含まれる異物の確認も含めて、調理作業中での異物混入を防止しましょう。

食物アレルギーについて

- ・「学校給食における食物アレルギー対応について」などの資料を参考に、食物アレルギーを持つ方への対応について、緊急時の対応も含め、計画の段階でよく検討しておきましょう。
- ・食物アレルギーについて特別の対応を行わない場合は、事前にその旨を参加者に情報提供するようにしましょう。

食事中の誤嚥・窒息について

- ・特に小さなお子さんが参加する場合、窒息事故が起きないように、メニューや食事の提供の仕方について配慮しましょう。
- ・万一、窒息事故が起きた時に備えて、応急処置の方法を確認するとともに、近隣の医療機関等、緊急時の連絡先を控えておきましょう(別紙2)。

(別紙2)

緊急時の連絡先リスト

	名称	電話・FAX	所在地	メールアドレス
救急車		119		
医療機関				
地域の保健所				
地域の小学校				

緊急時に備え、

- ・事前に関係する連絡先を確認し、連絡先リストを作成しましょう。
- ・リストを目立つ場所に貼り、緊急時にすぐに連絡できるようにしましょう。



その他注意事項について

- ・子どもとの共同調理など、運営者以外の者が調理に参加する場合、衛生管理のポイントが守られるよう、運営者側が責任をもって監督・指導しましょう。
- ・万一の事故の発生に備えて、個人や団体向けの保険への加入を検討しましょう。保険加入については、最寄りの市区町村社会福祉協議会などで相談することが可能です。
- ・可能な限り、メニューごとに約50gをポリ小袋などに採取し、冷凍保存（2週間程度）しておきましょう。

ご清聴ありがとうございました。



お疲れ様でした。