

# 子ども食堂を開設した(する)皆様へ

## 食中毒予防の三原則

- ①菌を付けない(手洗い)
- ②増やさない(冷却または速やかに提供する)
- ③やっつける(加熱)



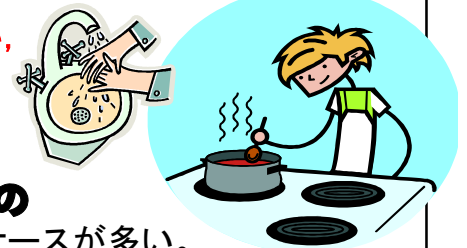
(裏面の衛生管理マニュアルを参考に食中毒予防に努めましょう)

食中毒は、高温多湿の夏場だけでなく、ノロウイルスが流行する冬場など年間を通して発生します。

### 【主な食中毒の事例】

#### ○ノロウイルスによるもの(特に多い)

- ・調理者の手を介して食品にウイルスを付けてしまうケースが多い。
  - \*ノロウイルスは、感染すると嘔吐、下痢(水様便)などの症状を呈し、症状が改善しても、しばらくの間、便中にウイルスを排出します。また、感染しても無症状のまま便中にウイルスを排出する人もいます。
- ・予防方法は、下痢等の症状のある調理者は調理に携わらない、トイレ後や調理前、盛り付け前など手洗いの徹底です。



#### ○腸管出血性大腸菌O157, カンピロバクターによるもの

- ・主に生または加熱不十分な食肉を食べることにより発生するケースが多い。
- ・食品を十分に加熱(中心部を75℃で1分以上)することが予防対策です。

#### \* 子ども食堂の開設について

子ども食堂をこれから開設する、または既に開設している方は、**最寄りの保健所**にご相談ください。

**\* 別添『子ども食堂の開設について』を参照してください。**

# 食中毒予防のための衛生管理マニュアル

## 1 調理場の衛生ポイント

- (1) 調理場は自家用とは別の専用のものとするか、公共施設等の調理場を活用しましょう。
- (2) 手洗い設備には、液体石鹸、ペーパータオル、消毒用アルコール等を備えましょう。
- (3) 使用する水は、水道水を使いましょう。
- (4) まな板、包丁及び取扱器具は、洗浄、乾燥を行い、消毒用アルコール等で消毒しましょう。(木製の器具は極力使用を控えた方が望ましい)
- (5) まな板、包丁等の調理器具は、肉・魚・野菜等の食品の種類に応じて使い分けましょう。

## 2 調理者の衛生ポイント

- (1) 調理者は定期的に検便を受けてください。
- (2) 下痢または嘔吐などの症状があった時、手指等に傷があった時は調理に従事しないようにしてください。
- (3) 調理者は、爪を短く切り、マニキュア等は付けないようにしましょう。
- (4) 調理前、トイレ後のほか、調理中も手が汚れた場合は、液体石鹸を使用し、よく手を洗ってください。
- (5) 清潔な作業着、帽子及び必要に応じてマスクを着用し、また、専用の履物を使用してください。トイレには、調理時に着用する作業着、帽子、履物のまま入らないようにしましょう。
- (6) 施設における食品の取扱いに係る食品衛生管理全般について、食品取扱責任者を一人決めてください。(食品取扱責任者は、調理師免許や食品衛生責任者の養成講習会受講者など専門知識を持った方が望ましいです)
- (7) 食品取扱責任者は、調理者の健康チェックや手洗いの指導を行うなど、調理者の衛生教育を実施しましょう。

## 3 食品等取扱いの衛生ポイント

- (1) 原材料(食肉類、魚介類、野菜類等)は、1回で使い切る量を調理当日に購入し、品質、鮮度、表示等(特に、期限表示等)について点検しましょう。
- (2) 購入した食品は適切な温度で保管しましょう。
- (3) 汚染度の高い肉・魚・野菜等は、他の食品と区分して取り扱うようにしましょう。
- (4) 調理後は室温に放置せず、速やかに提供するようにしましょう。
- (5) 前日調理はしないでください。
- (6) 提供食品は可能な限り加熱調理品にしましょう。加熱調理食品は中心部まで十分加熱(中心部を75℃で1分以上)するようにしましょう。
- (7) 提供メニュー、食数は記録することが望ましいです。

- 4 食事提供者等から、下痢、嘔吐、発熱など健康被害の情報を得たときは、すぐに最寄りの保健所に連絡してください。