

信州こどもカフェ事業・こども食堂等における 食品の衛生管理のポイント

長野県が進める信州こどもカフェ事業や県内各地で取り組まれているこども食堂等において、食事提供を行う場合の衛生管理のポイントをまとめましたので参考にしてください。

なお、食事提供にあたり、食品衛生法に基づく営業許可を受けている場合には、長野県食品衛生法施行条例に基づく「公衆衛生上講ずべき措置の基準」を遵守してください。

1 基本事項

- (1) 調理に係る衛生管理を行うため、調理に従事する方の中から食品衛生の責任者を選任しましょう。
- (2) 調理に従事する方は、食中毒を予防するための衛生教育を受けましょう。
- (3) 調理に従事する方は、自らの健康状態を確認し、異常のある場合や疑わしい場合には、調理をしないようにしましょう。
- (4) 調理は食事提供の当日に行い、調理終了後は2時間以内に食事が終わるようにしましょう。

2 調理施設

- (1) 調理する場所は、区画された専用の調理室がよいでしょう。その場合、調理台や流し等の設備が整った公民館等の公共施設の活用も検討してください。
- (2) 手指の洗浄と消毒を行うための消毒効果のある液体石けんを用意します。手指を洗浄、消毒した後は、使い捨てのペーパータオルで拭きましょう。
- (3) まな板や包丁などの洗浄と消毒を行うため、台所用の洗剤と食品に使用できる消毒剤（塩素系殺菌剤等）を用意します。消毒用アルコールは、乾いた所に噴霧するなど、あくまでも補助的に使用しましょう。
- (4) 調理後の食品の盛り付け等に使用するため、使い捨ての手袋を用意しましょう。手袋は、作業工程ごとにこまめに交換しましょう。
- (5) 調理室の規模や設備、調理に従事する方の人数から、食事提供の当日に時間に余裕をもって調理ができる献立や食数にしましょう。

3 調理に従事する方の衛生管理

- (1) 日頃から健康には十分注意しましょう。
- (2) 調理を始める前には、手指の傷、体調（熱はないか。下痢、嘔吐はないか、等）を確認し、異常がある場合は調理をしないようにしましょう。
- (3) 調理前には、爪は短く切り、指輪や時計は外しましょう。
- (4) 調理時には、清潔な作業衣、帽子及びマスクを着用しましょう。
- (5) 調理開始前、用便後は、必ず手指の洗浄と消毒をしましょう。
また、調理中も、肉や魚などを触った後や、盛り付けの前など、作業の内容を替えるときには、手指の洗浄と消毒をしましょう。手袋を使用している場合は交換しましょう。
- (6) 責任者の方は、調理する方に衛生管理のポイントを伝えるとともに、守られているかチェックしましょう。

4 食品の取扱い

(1) 食品の仕入れ

- ア 肉、魚、野菜などの生鮮食品は、新鮮な物を購入しましょう。
- イ 表示のある食品は、消費期限などをよく確認し購入しましょう。
- ウ 納品された食品は、鮮度などを確認して使用しましょう。

(2) 食品の保存

- ア 冷蔵や冷凍が必要な食品は、速やかに冷蔵庫や冷凍庫に入れましょう。
- イ 冷蔵庫や冷凍庫内は、食品の詰め込み過ぎに注意しましょう。目安は7割程度までです。
- ウ 冷蔵庫、冷凍庫は、開け閉めをできるだけ少なくして、冷蔵庫は10℃以下、冷凍庫は-15℃以下を目安に温度管理しましょう。温度を確認するための温度計を用意するとよいでしょう。
- エ 冷蔵庫内の食品は、早めに使い切るようにしましょう。
- オ 肉や魚などは、それぞれビニール袋や容器に入れ、冷蔵庫内の他の食品に肉汁などがかからないようにしましょう。

(3) 調理器具

- ア まな板や包丁などの調理器具、食器類は清潔なものを使用しましょう。
- イ 施設に備え付けの器具等を使用するときは、調理前によく洗ってから使用しましょう。
- ウ まな板や包丁などの調理器具は、「肉用」、「魚用」、「野菜用」、「加熱調理後食品用」など、区別して使い分けるのがよいでしょう。

(4) 食品の調理

- ア 野菜は、カット野菜を含めよく洗いましょう。
- イ 生の肉や魚を切った後、使ったまな板や包丁はよく洗い、熱湯をかけるなどして消毒しましょう。手指の洗浄、消毒も忘れないようにしましょう。
- ウ まな板や包丁を使った後、洗わずに果物や野菜などの生で食べる食品や調理の終わった食品を切ることはやめましょう。
- エ 冷凍食品や凍った食品の解凍は冷蔵庫の中で行い、室温に放置して解凍するのはやめましょう。
- オ 加熱調理する食品は、その食品の中心部まで十分に加熱しましょう。中心部の温度が75℃で1分間以上になるまで加熱するのが目安です。中心温度計を用意するとよいでしょう。
- カ 調理中の食品や調理後の食品は、調理台の上などに室温で放置せず、わずかな時間であっても冷蔵庫で保冷するか、65℃以上で保温しましょう。
- キ 調理後の食品の盛り付けは、専用の箸や使い捨ての手袋を使用しましょう。

(5) 残った食品

- ア できるだけ残さないよう、その場で食べきるようにしましょう。
- イ 残ってしまった食品を扱う前には、手指を洗浄、消毒しましょう。
- ウ 残った食品は、きれいな容器に移し冷蔵庫等で保存しましょう。
- エ 残った食品を温め直す場合は十分に加熱しましょう。
- オ 時間がたち過ぎた食品は、食べずに思い切って捨てましょう。