

調理環境の衛生管理ポイント

食中毒は慣れた頃に起きやすい！基本を思い出そう！

次の項目のうち、当てはまるもの、そうだと思うものはありますか？

- 人手が足りないので、少し具合が悪くてもガマンして仕事をする。
- 営業時間外であれば、調理場に入る服装はなんでもいいと思う。
- 使い捨て手袋は、作業ごとに交換しなくても、着用したまま手洗いすれば問題ない。
- 業者が冷蔵庫に入れておいてくれるので、食材の納品に立ち会わなくても大丈夫だ。
- 冷蔵庫の冷え具合は「感覚」でわかるので、温度はあまり気にしていない。
- 冷蔵庫で保管する食品をフタ付き容器に入れるのは、乾燥を防ぐためだ。
- 包丁やまな板は複数あるが、食材（肉用、魚用等）や用途（刺身用等）別に使用していない。
- 漂白剤は、まな板を漂白する時にしか使わない。
- ゴキブリやネズミを見かけないので、駆除作業はしなくてもよい。
- ゴミ箱は汚れて当然だから、頻繁にきれいにする必要はない。



調理環境において、上記項目は**いずれも食中毒につながる可能性**を含んでいます！

「人」「調理場」「食材」の**清潔を維持**して、**安全な食品の提供**につなげましょう！

人の衛生管理

- 毎日**健康状態**をチェックし、特に**胃腸炎症状**があるときは調理に従事しない。
人の皮ふ、爪や毛髪にも食中毒菌はいます。爪は短く切り、指輪なども外しましょう。
- 調理場では、いつでも**清潔な作業着、マスク、帽子**を着用し、**専用の履物**を使用する。
- 作業前、トイレの後、肉魚などの原材料を扱った後は**手洗いを徹底**し、ペーパータオルを使用しましょう。使い捨て手袋は同じ作業でも時間を決めて交換しましょう。



調理場の衛生管理

- 調理場の床、壁、天井、手洗い設備、シンク、冷蔵庫内等は**整理整頓、清掃徹底**しましょう。
- まな板、包丁などは食材別、用途別に準備し、専用に使しましょう。
使用後は**洗剤でしっかりと洗浄**し、アルコール、塩素系薬剤など器具に適した**消毒薬等で適切に消毒**をしましょう。
- ネズミやゴキブリ、ハエなどは汚いところに集まってきます。
いてもいなくても、定期的に駆除をしましょう。
- 調理以外の作業（喫煙、放たん、飲食行為）は、調理場以外の所定の場所で行いましょう。



食材の衛生管理

- 原材料受入時は、**外観や品温、期限**などを確認し、異常がある場合は交換又は返品しましょう。
- 肉や魚から出る汁には食中毒菌がいることがあります。
食品は**フタ付き容器に入れて保管**し、**相互汚染を防止**しましょう。
- 温度管理が必要な食材を仕入れた際は、**速やかに冷蔵庫又は冷凍庫で保管**し、決めた時間帯に**温度を確認**しましょう（**冷蔵庫は10℃以下、冷凍庫は-15℃以下**）。
- 仕出し・弁当を提供した場合は、検食を**-20℃以下、72時間以上**（大量調理施設の場合は2週間以上）冷凍保管しましょう。

