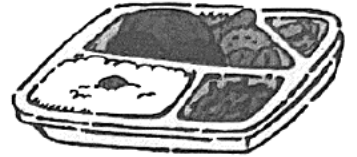


配食サービスを提供される方へ ～衛生管理のチェックリスト～



配食弁当は家庭の料理と違い、作ってから食べるまで時間がかかることがあります。また、食べるまでの間常温でおかれると、食中毒のリスクがさらに高くなります。幼児や高齢者の食中毒は症状が重くなる傾向があるので、より高度な衛生管理が求められますのでチェックリストで確認しましょう。

計画段階での注意ポイント

- ・調理担当者のうちから食品衛生の責任者を定めましょう。
- ・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努めましょう。
- ・調理施設の規模や調理従事者の数、能力に応じた食数や献立を決めましょう。
- ・調理は食事提供の当日に行い、調理終了後は2時間以内に食べ終わるようにしましょう。

1 調理施設

※下記の□を確認してチェックしましょう

- (1)調理場所は、調理台や流し等の設備が整った施設（例：公民館等の公共施設）を使用していますか。
- (2)手洗いに液体石鹸、ペーパータオル、アルコールを準備しましたか。
- (3)まな板や包丁などの調理器具は、清潔なものを利用しましょう。肉用、魚用、野菜用、加熱済み食品用などに分けて使っていますか。
- (4)食品の盛付等に使用する使い捨ての手袋を準備しましたか。

2 責任者及び調理従事者

食品衛生の基本は手洗いです。
石鹸を使ってしっかり手を洗いましょう。

- (1)責任者は決まっていますか。
(調理担当者の役割分担を明確にして調理させ、責任者は下記のチェック項目を確認しましょう)
- (2)施設に応じた食数を超えてないですか
- (3)健康チェック：体調（熱はないか。下痢、嘔吐はないか等）、手指に傷がないか等を確認し、異常があれば責任者へ報告しましたか。
- (4)身だしなみ：爪は短く切り、指輪や時計は外していますか。また、清潔な作業衣、履物、帽子及びマスクを着用して調理しましたか。
- (5)手洗い：調理開始前、トイレの後は、必ず手洗いをしましょう。また、調理中も、肉や魚などを触った後や、盛付の前、作業の内容を替える時などは、手洗い しましたか。手袋はこまめに交換し、手袋装着前後も手洗いをしましたか。



3 食品の取扱い

- (1) 肉、魚、野菜などの生鮮食品は、使い切る量を調理当日に仕入れ、鮮度や消費期限などを確認して当日調理しましたか。
- (2) 冷蔵・冷凍が必要な食品は、速やかに冷蔵・冷凍庫に入れましたか。肉や魚など、冷蔵庫内の他の食品に肉汁などがつかからないようそれぞれビニール袋や容器に入れましたか。冷凍品は流水などで解凍しましたか。
- (3) 魚介類や野菜・果物は、流水でよく洗いましたか。
- (4) 提供する食品は、加熱調理したメニューで中心部まで十分に加熱しましたか。【中心部の温度が75℃で1分間以上が目安です】
- (5) 短時間で調理しましたか。調理済み食品はよく冷ましてから専用の箸や使い捨ての手袋を使って盛付して、速やかに提供しましたか。
- (6) 調理作業中に異物が混入していないか、確認しましたか。
- (7) できる限り、メニューごとに約50gを清潔な容器にとって冷凍保存（2週間）をしておきましょう（検食）。

4 配食

- (1) 配食弁当を提供する方へ、事前に配食弁当は速やかに食べるように周知しましたか。
【調理終了後2時間以内に食べるのが目安】
- (2) 調理した配食弁当は、速やかに配達しましたか。
【調理した配食弁当の温度管理】
- (3) 配達時に口頭で、速やかに食べること、残ったものを後で食べないよう伝えましたか。



地区名	調理日	提供数	責任者氏名	連絡先

食品衛生に関するご質問・ご相談は、諏訪保健所 食品・生活衛生課まで
電話：0266-57-2929 Eメール：suwaho-shokusei@pref.nagano.lg.jp