

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？
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	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？
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？
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？
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？
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？

正しい手洗い せっけんで2度洗いしよう！

<p>①</p>  <p>ぬらした手に石鹸をつけ手のひらをよくこする。</p>	<p>②</p>  <p>手の甲を伸ばすようにこする。</p>	<p>③</p>  <p>指先、つめの間を念入りにこする。</p>	<p>④</p>  <p>指の間を洗う。</p>
<p>⑤</p>  <p>親指と手のひらをねじり洗う。</p>	<p>⑥</p>  <p>手首も忘れずに洗う。</p>	<p>①から⑥をもう一度繰り返す</p>	
<p>⑦</p>  <p>十分に水で流し、手をふき乾燥させる。</p>			

品川区で子供食堂を始める皆さんへ

～保健所への届出と衛生管理のポイントについて～

1 はじめに（保健所への事前相談のお願い）

子供食堂において、不特定多数のお子さんを対象に継続的に食事を提供する場合、運営方法（目的、対象者、食事の料金等）により

- ①飲食店営業の許可が必要となる場合
 - ②届出をお願いする場合があります。事前に保健所にご相談ください。
- このパンフレットは、営業許可が必要とならない場合の届出や衛生管理のポイントについてまとめています。



▶飲食店営業許可が必要となる場合には
品川区ホームページ「飲食店等の営業をはじめるには」をご確認ください



2 子供食堂の届出（飲食店営業の許可が必要となる場合を除く）

食事の提供を始める前・届出内容に変更があった場合・廃止した場合に届出をお願いします。

必要書類

小規模給食施設、ボランティア給食における食事の提供（開始・変更・廃止）届
… 1部（写しが必要な場合には2部をご用意ください）

※この様式は、保育園等の小規模給食施設（調理を委託せず、1回の提供食数が20食程度未満の施設）における届出と共通です。



【届出手続きの留意点】

- ① 食品衛生法改正に伴い、令和3年6月1日より様式を変更しています。すでに届出を行っている方で、届出内容に変更がない場合には、再度の届出は不要です。
- ② 飲食店の営業者が、お店の定休日等に子供食堂を始める場合にも、届出をお願いしています。
- ③ 子ども食堂で食品衛生の責任者となる場合、必ずしも調理師などの資格が必要ではありませんが、責任者になる方は保健所への相談、各種講習会の受講等の機会を活用して衛生知識を習得しましょう。

▶STEP UP..

食品衛生責任者の資格取得を目指す場合には
一般社団法人東京都食品衛生協会ホームページ「食品衛生責任者養成講習会」をご覧ください。



3 子供食堂の衛生管理（飲食店営業の許可が必要となる場合を除く）

2～3ページに衛生管理のポイントをまとめていますのでご覧ください。また、4ページの衛生管理のチェックリストを目立つところに貼って、皆で確認しましょう！

品川区保健所 生活衛生課 食品衛生担当
電話 03-5742-9139 品川区広町2-1-36（品川区役所本庁舎7階）

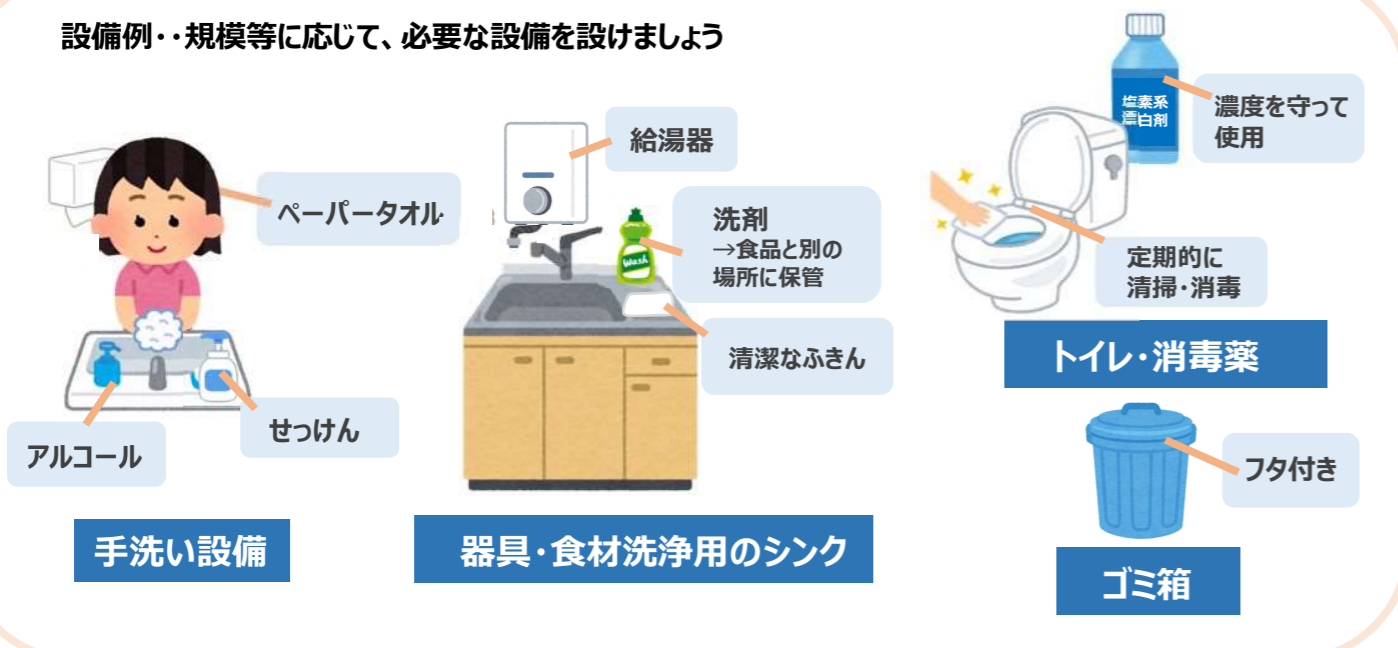
子供食堂の衛生管理のポイント

1 調理施設に必要なもの

●調理は自宅以外の衛生的な場所で行いましょう

調理施設は、給湯設備や手洗設備などの調理施設の要件が整っている施設を使用しましょう。また、調理作業に不必要な物品を置かないようにしましょう。

設備例・規模等に応じて、必要な設備を設けましょう



2 調理担当者が気を付けること

●調理前に体調確認をしましょう

下痢、嘔吐、発熱等の症状があるとき、手に傷があるときには調理に参加しないようにしましょう。（やむを得ない場合には手袋を着用）

●身だしなみ



●石鹸でしっかり手洗い

2度洗いが効果的です！

【重要なタイミング】

- トイレの使用後
- 調理の前
- 盛り付けの前
- 使い捨て手袋を着用するとき
- 作業内容が変わるタイミング
- 肉類や魚介類などの生の食材を扱ったあと
- お金を触ったあと
- 清掃を行ったあと



3 食品の衛生的な取り扱い

●まずは食数・献立を検討しましょう

施設の規模、調理担当者数、力量等に応じた無理のない献立、提供食数とし、前日調理は行わないようにしましょう。

●工程ごとの衛生管理のポイント

原材料の受け入れ・保管

- 肉類、魚介類、野菜等の生鮮食品については1回で使い切る量を調理当日に仕入れる。
- 原材料、調理済みの加工品等について賞味期限や、包装に異常がないかをチェックする。不適切なものが見つかった場合には、調理に使用せず、廃棄を検討する。
- 冷蔵または冷凍が必要なものは速やかに冷蔵庫・冷凍庫に入れる。
- 肉類、魚介類等の原材料は汁が漏れないように蓋付きの容器等に入れ、冷蔵庫の最下段に区別して保管する。



下準備

- 下処理は衛生的な場所で行い、自宅等では行わない。
- 冷凍された食品は室温で解凍せず、冷蔵庫内または流水で解凍する。
- 生野菜を洗う時はざる等を使って、シンク内に食品が直接触れないようにする。
- まな板、包丁等の調理器具や容器は、用途別に使い分ける。（使い分けが難しい場合は、使用の都度、洗浄及び消毒を行う）
- 器具、容器等の使用後は、水洗いした後、洗剤を泡立ててよく洗浄し、再び流水で洗剤を洗い流す。さらに、熱湯や塩素系殺菌剤、70%アルコールなどで殺菌し、よく乾燥させて、清潔な場所で保管する。



調理

- 食品は中心部までよく加熱すること。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する。
- 調理済みのものは室温で放置せず、熱いものは熱いまま（65℃以上）冷たいものは冷たいまま（10℃以下）に保つ。
- 食品間の相互汚染を防止するため、調理された食品は、原材料と区分して取り扱う。



盛り付け・提供

- 素手で盛り付けを行わず、菜箸、使い捨て手袋等を使う。
- 調理完了後、おおむね2時間以内に食べ終わるようにする。
- 可能な限り、メニューごとに約50gをポリ小袋など清潔な容器に採取し、調理日を記載の上、冷凍保存（2週間程度）する。



4 その他

●食物アレルギー対策

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。対応しない場合、その旨を確実に参加者に伝えましょう。

●事故対策

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。万が一の窒息等に備え、応急措置法や病院等の緊急連絡先を控えておきましょう。食中毒や食物アレルギーが疑われたら、病院や保健所に連絡をしましょう。

