

デイサービス等の小規模な

給食施設で守るべき6つのこと

● 手洗いは食品衛生の基本！

ポイント1

手洗いを確実にすることで、インフルエンザや感染性胃腸炎などを予防することが出来ます。調理作業に従事する方は、作業前、トイレの後、配膳前に確実に手洗いを行いましょう。正しい手洗いの後には、アルコール消毒を忘れずに。

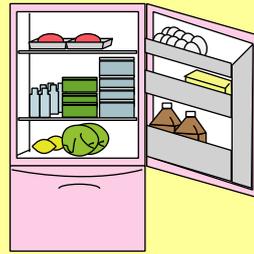
正しい手洗い方法



● 温度管理がポイント！

ポイント2

食中毒菌の多くは、温度が30 前後の時に活発に増殖をはじめます。食材を室温放置したり、冷蔵庫の温度管理を怠ると食中毒菌が増えてしまいますので、食材ごとの保存温度をしっかりと守り保管しましょう。



冷蔵は10 以下
冷凍は- 18 以下

温度計を入れてチェックできるようにしましょう



● 器具の消毒を行おう！

ポイント4

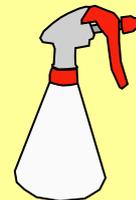
まな板や包丁、ボウル、ザルなどは使用した後、中性洗剤で洗い熱湯か塩素系漂白剤（次亜塩素酸ナトリウム）で消毒することが必要です。調理に使用する前にはアルコールで消毒を行いましょう。



熱湯の場合は80 以上のお湯を十分かけて消毒しましょう。



塩素系漂白剤の場合は200倍程度に薄めて10分ほど漬け込みましょう。



アルコール消毒の場合は乾いた面に噴霧しましょう。濡れていると効果は期待できません。

● 加熱温度を測ろう！

ポイント3

料理が十分に加熱されたかどうか確認するために中心温度計を使用しましょう。加熱する食品に中心温度計を刺し、温度が85 ~ 90 で90秒間以上保持できたか確認を行いましょう。確認したら、その温度をメニュー表に記録しておきましょう。



メニュー表	
月 日	
ごはん	
味噌汁、	
鶏肉の照り焼き	90
かぼちゃの煮つけ	87
月 日	
ごはん	
味噌汁、	
ハンバーグ	88
エノキのバター炒め	91

● 毎日の健康チェック！

ポイント5

調理作業に従事する方は毎日の体調管理をチェックしましょう。下痢や腹痛、手に傷などが無いか確認しましょう。指輪やネックレスなどをしていないかチェックすることも大切です。



● 保存食を残そう！

ポイント6

提供した料理は1品目ずつ50gを、それぞれ別のビニール袋にいれ、冷凍庫（- 18 以下）で2週間保存しておきましょう。さらに下処理前の原材料も同様に1品目ずつ保存しましょう。