

福祉食事サービスを提供する皆さんへ

食品衛生の手引き

調理を始める前に…

- ★調理施設の準備をしましょう
- ★責任分担を決めましょう
- ★食材は当日購入し、使い切りましょう
- ★身だしなみのチェックをしましょう
- ★健康管理に注意しましょう

調理開始

- ★手洗いは食品衛生の基本です
- ★調理器具・食器類は使う前に洗浄・消毒しましょう

下処理

- ★生鮮品の取扱いに注意しましょう
- ★まな板や包丁は肉・魚・野菜などの食材ごとに使い分けましょう

調理中

- ★食品は中心部まで十分に加熱しましょう
- ★手早く調理しましょう
- ★素手での盛り付けはやめましょう

配達

- ★できるだけ早く提供しましょう
- ★利用者へ取扱いについてのお願いをしましょう

後片付け

- ★調理器具・食器類は清潔に保管しましょう
- ★検食（保存食）をとっておきましょう
- ★作業後は次回に向けて話し合いをしましょう

このパンフレットでは更に詳しい衛生管理の方法について、作業の流れにそってご紹介していきます。



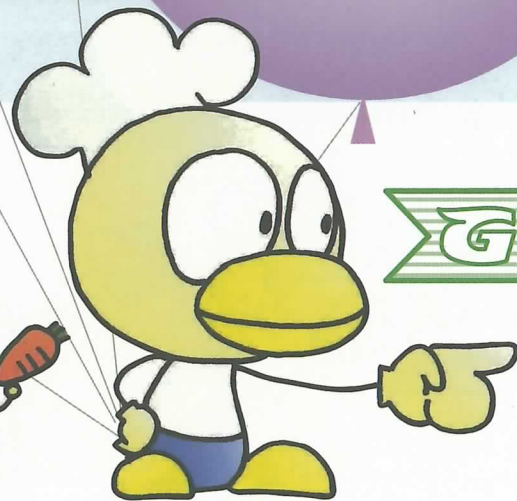
「あ」さん



「い」くん



「う」ちゃん



こっくさん

