

## 調理を始める前に…

### 1. 調理施設の準備をしましょう

- ・専用の厨房を用意するか、公共施設などの調理室を利用しましょう。

石けんは薬用石けんなど消毒効果のあるものを用意しましょう。

手洗器はありますか？



### 2. 責任分担を決めましょう

- ・衛生責任者を決めましょう。
- ・作業を分担し、各自が責任を持って行いましょう。

責任者 →

「あ」さんは野菜を洗って切って  
「い」くんは肉を切って  
「う」ちゃんは炒めてください。



ガッテン!

責任を決めないと…

誰かが洗っているから  
洗わなくてもいいや

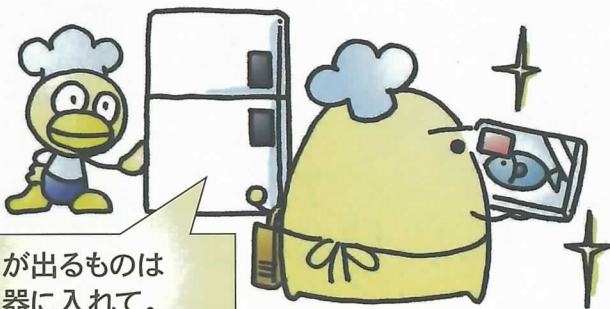
マダ洗ッテナイヨ



☆無理の無い配食数量・献立などを  
計画しましょう。

☆定期的に衛生教育を受けましょう。

### 3. 食材は当日購入し、使い切りましょう

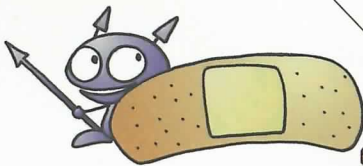


汁が出るものは  
容器に入れて。  
詰めすぎに注意。

- ・購入の時、品質・鮮度・表示などを点検しましょう。
- ・保存する場合は適切な温度で保管しましょう。

## 4. 身だしなみのチェックをしましょう

爪は短く切っていますか？  
手指に傷はありませんか？  
☆傷口には食中毒菌がいることがあります。



帽子や三角巾などをかぶりましたか？

☆髪の毛がはみ出さないようにしましょう。  
☆必要に応じてマスクもつけましょう。

エプロンは清潔ですか？

調理場用の履物にはきかえましたか？  
☆外靴についた土、泥などを持ち込まないようにしましょう。

指輪や腕時計をはずしましたか？

☆指輪などをしていると手を洗っても、その部分の汚れは落ちません。



## 5. 健康管理に注意しましょう

- ・手指に傷がある人、下痢など体調に異常ある人は調理しないこと。
- ・定期的に検便を受けましょう。体調に異常が無くても、食中毒菌が体の中にいることがあります。目安として、赤痢、サルモネラ、腸管出血性大腸菌O157を年1回以上実施してください。

