

# 衛生管理ガイドライン（生徒用）

～食品の取り扱いについて～

飲食物の取り扱いには細心の注意が必要です。下記のそれぞれの場面に応じた注意を厳守して下さい。

## ①事前準備

- 食材を扱う生徒は必ず検便を行う。
- 食材はなるべく前日もしくは当日に仕入れる。
- 表示のある食品は、消費期限や賞味期限などを確認する。
- 冷蔵や冷凍が必要なものは買い物の最後に買い、速やかに冷蔵庫・冷凍庫に入れる。
- 模擬店では生もの、生野菜は提供しない。

## ②食品の保存

- 冷蔵庫・冷凍庫に入れる場合はすばやく入れ、庫内の温度がなるべく変わらないようにする。
- 食品を扱うときは、その前後に必ず手洗いをする。
- テント内の食材の管理について、直接地面に食材を置かず、机の上に必ず置く。

## ③調理

- **まず初めに石けんで手洗いをする。**
- **調理に携わる人は、全員エプロン・三角巾・マスク・手袋を必ず着用する。**
- **手の爪を短く切るようにする。**
- **ハンドクリームや匂いの出るものを手や体に付けない。**
- **調理者は時計を外す。**
- **調理及び食材を扱う前には、その都度手指消毒液で消毒する。**（各団体に一つ配布する）
- 食品を扱っているときはなるべく会話を控える。
- 食材は冷蔵庫・冷凍庫で保管する。
- 業者から大袋で届いた食材については、食材の取り出し、盛り付け等、食材に触れるときは必ず手洗いし、ビニール手袋を使用する。
- 十分に加熱したものを出す（中心部の温度が75℃で1分以上加熱）。
- 調理した食品はできるだけ時間をおかず、すぐに食べるようにする。  
※例えばO157は室温でも15～20分で2倍に増える。  
お客様には「なるべく早くお召し上がり下さい」という言葉添える。作り置きして時間が経過したものは危険なので提供しない。
- 調理をしてはいけない生徒
  - \* 検便を出していない生徒
  - \* 検便の結果調理が出来なくなった生徒
  - \* 金銭を取り扱う生徒
  - \* 当日体調不良の生徒
  - \* 手に傷口がある生徒
- 食材をいろいろな容器に移し替えない。
  - \* 食材をいろいろな容器に移す機会が増えると、雑菌が食材に付着する危険性が高くなる。
- 調理中、異物の混入がないように注意すること。

#### ④ お金の取り扱い

- お金を取り扱う人は絶対に食品を触らないようにする。  
(調理者、提供者とは別の人が担当するようにする)

#### ⑤ その他

- 食品の売り歩きはしないこと。

一人ひとりが衛生面に十分注意して、食中毒を予防しましょう！！