

試食調理企画 衛生マニュアル

2024年7月5日改定
パルシステム埼玉 組織運営部

《開催前》 対象：主催者

- ・担当者の体調、身だしなみのチェック
- ・爪を切っておく。
- ・賞味期限、保管方法、調理方法に不備がないか確認。（食中毒対策 委員のしおり P.29 参照）
- ・食材及び調理品の持込・持ち帰りは原則禁止。（食中毒対策 委員のしおり P.29 参照）

《当日》 対象：主催者・参加者

- ・エプロン・三角巾を着用する。（三角巾の中に髪の毛をしまう）
- ・マスクを着用する。 ※別紙①「マスク、手袋等の洗浄・消毒マニュアル」文部科学省より
- ・手洗い・消毒をする。 ※別紙②「学校給食における標準的な手洗いマニュアル」文部科学省より
- ・手袋を着用する。基本はこまめな手洗いをするが、盛り付けの際などは手袋をする。
- ・使用するキッチン台にスプレーをかけ、キッチンペーパーでふき取る。
※別紙③「食品、設備等の洗浄・消毒マニュアル」文部科学省より

《調理中》 対象：主催者・参加者

- ・生もの（肉・魚介）を扱う場合は調理手順に気をつけてください。
- ◆「二次汚染」を防ぐポイント
 - ① 包丁・まな板は食材別・用途別に用意し使い分けましょう
 - ② 調理器具は使うたびに十分に洗浄・消毒しましょう
 - ③ 調理工程毎に手洗いを徹底しましょう
- ◆菌をやっつける基本は「加熱」
 - ①食肉は、「中心温度 75℃、1 分間以上加熱」
 - ②温めなおす場合は、「かきまぜながら」「全体が沸騰するまで」「全体を均一に」よく加熱
※食中毒追放計画」埼玉県HPより

《開催後》 対象：主催者・参加者

- ・試食品・調理した食品の持ち帰りは食品衛生上禁止となります。（委員のしおり P.14 参照）

《地区会・テーマグループでご用意いただくもの》 対象：主催者・参加者

- ・キッチン用手袋（食品衛生法に適合しているもの・異物混入を防ぐため青色）
- ・キッチン用アルコール除菌スプレー
- ・キッチンペーパー、台ふき、ふきん
- ・排水溝ネット

以上