

試食調理企画 衛生マニュアル（改定版）

2025年7月改定

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
- ・手にケガをしていないか確認。（手にケガをしている場合、調理は控える。）
- ・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、盛り付けの際や生もの（肉・魚介）を触る際、そのまま食べるものを切る場合、手荒れ・傷がある場合などは手袋をする。
- ・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・アルコール消毒しましょう
 - ③ 調理工程毎に手洗い・アルコール消毒を徹底しましょう
- ◆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.13 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

- ・キッチン用ニトリル手袋
（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 ※盛り付けの際は青色でなくても可）
 - ・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
- ※会場がばる★てらすの場合、以上のものの用意は必要なし。

以上