



アーテック倶楽部ニュース

VOL. 350

2019.4.19号

発行：アーテック倶楽部事務局
家田克彦 鳥居浩二 藤澤秀剛 都築和香

毎月第3金曜発行

フリーダイヤル

0120-842581

フリーFAX

0120-842860

ホームページ <http://www.artec.ne.jp/>

〒444-8691 愛知県岡崎市羽根町字若宮30番地

E-mail: info@artec.ne.jp



鳥居です。皆さん、花見にはいかれましたか？当社がある愛知県岡崎市には岡崎城公園という桜の名所があります。今月はじめに家族で行ってきました。我が家の3姉妹はもちろん花より団子です。(笑)

★☆こども食堂の衛生管理☆☆★

こども食堂とは、子どもやその親、および地域の人々に対し、無料または安価で栄養のある食事や温かな団らんを提供するための日本の社会活動です。当社ではこども食堂の意義に賛同し【くろまつ庵】という施設を場所提供しています。こども食堂の中には保健所で営業許可・届出が不要される場合があり、その際は以下の様な衛生に関する注意が必要です。



■ 計画段階

子ども食堂を開設する前に最寄りの保健所に相談し、食品衛生に関する指導・助言などを求めましょう。

■ 調理施設の衛生管理

調理施設は給湯設備や手洗設備などの調理施設の要件が整っている施設を使用しましょう。

調理施設は、清潔に保ち、調理作業に不要な物品を置かないようにしましょう。

※共用タオルの使用は、感染拡大の原因になる事もあります。



■ 運営者側の健康と衛生管理

作業開始前に調理担当者の健康チェックを行い、下痢・嘔吐の症状があるなど、体調不良の方は調理や配膳に携わらないようにしましょう。石鹸と流水を使ってこまめに手洗いをしましょう。予め手洗いが必要なタイミングを確認しておきましょう。(トイレ、調理前、お金を触った後等)

※使い捨て手袋の着用を過信せず、着用する時も衛生的な手洗いを行いましょう。

■ 原材料の受け入れ

肉類、魚介類、野菜等の生鮮食品については1回で使い切る量を調理当日に仕入れるようにしましょう。冷蔵や冷凍が必要な物については、速やかに冷蔵/冷凍庫に入れ、室温に置かれる時間をできるだけ短くしましょう。

■ 下準備

まな板・包丁などの器具や容器は用途別に使い分けましょう。難しい場合は熱湯消毒、塩素系殺菌剤、70%アルコール等で殺菌、よく乾燥させ清潔な場所に保管しましょう。

■ 調理

前日調理は行わないようにしましょう。調理後概ね2時間以内に食べ終わるような運営に努めましょう。調理後は速やかに配膳しましょう。熱いものは熱いまま(60℃以上)、冷たいものは冷たいまま(10℃以下)を保ち、早めに消費しましょう。

■ その他

子どもとの共同調理など運営者以外が調理に参加する場合、衛生ポイントが守られるよう、運営者側が責任をもって監督・指導しましょう。

参考・・・Wikipedia/こども食堂

出典・・・厚生労働省 子ども食堂の活動に関する連携・協力の推進及び子ども食堂の運営上留意すべき事項の周知について