

大量調理・炊き出しの衛生管理

～おいしく、安全に提供するために～

① 調理する人の健康・手洗い

- 発熱、下痢、嘔吐など体調不良がある人は、調理・配膳に入らない。
- 調理前、トイレ後などは、石けんと流水で手洗いする。
- 手指に傷がある場合は、傷を絆創膏などで完全に保護し、使い捨て手袋を着用する。
- 手袋を着用する場合も、着用前に手洗いを行う。
- 手袋が汚れたり破れたりした場合や、作業内容が変わる場合は交換する。
- 手洗い・手指消毒を適切に行う。

手袋交換のタイミング

- 汚れたり、破れたりしたとき
- 生の食材を触ったあと
- ゴミや汚物に触れたあと
- 作業内容が変わるとき

② 調理器具・調理場所を清潔にする

- 調理前に、鍋・包丁・まな板・しゃもじなどを洗浄し、清潔な状態にする。
- 調理器具や作業場所は、常に清潔に保つ。

③ 食材を適切に保管する

- 要冷蔵の食品は冷蔵保管する。
- 調理開始まで、食材を常温に長時間放置しない。

④ 加熱を十分に行う

- 具材は十分に加熱する。
- 食品の中心部までしっかり火を通す。
- 中心温度計を使用する場合は、食品の中心部を測定し、温度と加熱時間を記録する。

⑤ 調理後～提供まで

- 調理済み食品を長時間室温に放置しない。
- 清潔な器具を使用して盛り付ける。
- できるだけ早く提供する。
- 今回は、調理後 2 時間以内の提供を目安とする。

衛生管理の基本

「清潔・迅速・丁寧」

一人ひとりが衛生管理を意識し、食中毒を防ぎ、安全に料理を提供しましょう。

大量調理・炊き出しの衛生管理

～おいしく安全に提供するために、5つのポイントを守りましょう～

① 調理する人の健康・手洗い

- 発熱、下痢、嘔吐など体調不良がある人は、調理・配膳に入らない。
- 調理前、トイレ後などは、石けんと流水で手洗いを。
- 手指に傷がある場合は、傷を絆創膏などで完全に保護し、使い捨て手袋を着用する。
- 手袋を着用する場合も、着用前に手洗いを。
- 手袋が汚れたり破れたりした場合や、作業内容が変わる場合は交換する。
- 手洗い・手指消毒を適切に行う。

こんなときは必ず手袋を交換！

- 汚れたり、破れたりしたとき
- 生の食材を触ったあと
- ゴミや汚物に触れたあと
- 作業内容が変わるとき

① 健康チェック



体調が悪いときは調理に入らない

② 手洗い



石けんと流水でしっかり洗う

③ 手袋を着用



傷がある場合は保護し、使い捨て手袋を着用

④ 作業中の管理



汚れたら交換！こまめに手洗い・消毒

正しい手洗いのポイント

① 水で手をぬらす



② 石けんをつけてよく泡立てる



③ 手のひら・甲・指の間・指先・親指・手首をしっかりと洗う



④ 流水でよくすすぐ



⑤ 清潔なタオルやペーパーでふく



② 調理器具・調理場所を清潔にする

- 調理前に鍋、包丁、まな板、しゃもじなどを洗浄・清潔にする。

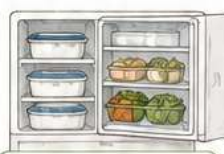


ポイント

洗剤でよく洗い、流水で流した後、乾燥させてから使用する。

③ 食材を適切に保管する

- 要冷蔵の食品は冷蔵保管する。
- 調理開始まで常温に長時間放置しない。



冷蔵保管するものは冷蔵庫で保管



冷蔵が必要な食材は保冷して持ち運ぶ



常温に長時間置かない

④ 加熱を十分に行う

- 具材を十分に加熱する。



ポイント

具材の中心までしっかり火を通す。
(特に高野豆腐や野菜が大きい場合は十分に加熱する)

しっかり加熱の目安

全体がぐつぐつと煮えた状態を保ち、中心まで火が通るようにする。

※中心温度計を使用する場合は、食品の中心部を測定し、温度と加熱時間を記録する。



⑤ 調理後～提供まで

- 調理済み食品を長時間室温に放置しない。
- 清潔な器具で盛り付ける。
- できるだけ早く提供する(2時間以内の提供を目安にする)。



調理後は、室温に長時間置かない
直射日光の当たる場所や高温の場所に置かない



清潔な器具を使用する
しゃもじ・おたま・トングなどは清潔なものを使う



手に直接触れずに盛り付ける
食材に素手で触れない



できるだけ早く提供する

調理後は、2時間以内の提供を目安にする。



すべての工程で「清潔・迅速・丁寧」を心がけ、食中毒を防ぎましょう！
疑問があるときや、体調がすぐれないときは、無理をせず担当者に相談しましょう。

