

## 学校薬剤師が提案する『食中毒防止のためのポイント』

平成 29 年 3 月 15 日

小平市学校薬剤師会

### 1、手洗いの徹底、衛生手袋の適切な使用

冬場は、誰もが感染していることを前提に、手洗いを徹底する。

従事前、下処理から調理作業に移る際、トイレから戻った時は 2 回洗いを順守する。

直接口に入るものの取扱いは、必ず手袋使用する。

### 2、着替え履き替えの徹底（更衣室の使用法）

家からの持ち物と、調理場で使用するものが交差しないようにする。

（通勤着と作業着、作業靴など）

### 3、排便の管理（症状・体調の確認徹底）

症状のあるものは、絶対に従事させないようにする。

大便是自宅でするような生活習慣にする。必要な場合は大便専用の個室にする。

調理員専用トイレを使用する。（児童とは共有しない）

### 4、手の触れるところの洗浄・消毒

手の触れるところすべてを洗浄後に次亜塩素酸ナトリウムか、アルコールで拭きとる。汚れているところを、消毒しても意味がないので必ず清掃してから消毒する。

\* 塩素剤とアルコールの使い分けは、汚れの落ちにくい箇所は塩素剤で、清掃が徹底できる箇所はアルコールでも良い。ただし噴霧だけでは不足なので表面全体にいきわたるように。

\* 塩素剤で消毒する場合、金属は腐食するため、ステンレスなどに使用する場合は塩素剤でふき取った後、水拭き、乾拭きをする。

### 5、食器容器、器具類の洗浄殺菌の徹底と二次感染防止

教室から下げたものや洗浄後、殺菌後の保管方法をチェックする。

### 6、その他

#### 食材の管理

小分けしたものは必ず元の包装の品名や期限表示を転記する。

#### 外注品の管理

トッピングには加熱できるものを選ぶ。

出来合いのものでも、再度加熱するなどひと手間かける。

#### 下処理前のものと最終過程のものが交差しないように動線を確認

・野菜、生肉などの段ボールが調理場内まで持ち込まれていないかチェックする。

・下処理前のものを扱う人はなるべく、最終過程のものを扱わないようにする。

加熱調理作業をする場合には、着替え、履き替え、手洗いを徹底したのち調理作業を移る。

\* 元墨田区食品衛生監視員の笹井勉先生にご指導いただき、小平市学校薬剤師会で作成いたしました。