

有無を各事業所において決めておく必要があります

- ・ 野外活動中(利用時間)に光化学スモッグ注意報、警報が発令されたら、速やかに室内に入る。

#### 4. その他注意する事

- ・ 高温注意報が出ている日は、外気温、室温を定期的に確認し、水分補給、休憩時間を取り入れ、熱中症にならないように注意しましょう(特に夏場の外出は注意が必要です)
- ・ 紫外線対策(長時間紫外線を浴びる事で、皮膚に赤みを帯びる場合も考えられますので、対策を検討しましょう)

## 第8章 食事提供に関する事

◎食事を提供するにあたり、食中毒や誤嚥等の対応を検討しておきましょう

### 1. 衛生管理

※常に食中毒の危険性を考慮し、衛生管理、食材の保存方法の徹底を図る

- ・ 食材は新鮮な物を使う(消費期限の確認)
- ・ 食材に合った適温で保存する事  
(生ものは冬場でも冷蔵庫で保存する)
- ・ 配食業者等の食事を提供する場合は、衛生面や保存面の配慮がなされているか確認する
- ・ 厨房での提供をする場合は、食材、保存、調理員の健康管理、厨房の衛生管理を徹底する
- ・ 必要に応じ、提供した食事の保存食を冷凍保管する  
(各食材 50g を 2 週間保存)
- ・ 食べきれなかった食事は、必ず破棄する  
(持ち帰り等の禁止)
- ・ 児童の食材アレルギーを調査し、食材の使用は特に注意する事

### 2. 調理実習(児童と共に調理をする場合)

- ・ 当日の配置職員、当日利用児童の健康面のチェック  
(特に前日から嘔吐、下痢症状はないか)
- ・ 爪は伸びていないか、指先にケガやキズはないか、化膿してはいないかのチェック
- ・ 食材にアレルギー体質のある児童は居ないかのチェック
- ・ 手洗いの励行、可能な限りマスク、手袋、エプロン、キャップの着用
- ・ 調理器具、調理台、食事台の消毒の徹底
- ・ 生物は提供しない(野菜も出来る限り温野菜にする)
- ・ やむを得ず生物を提供する場合、次亜塩素酸ナトリウムによる殺菌
- ・ 食材ごとに包丁まな板、作業場を分ける(肉・魚・野菜等)
- ・ 生ものを触る場合はビニール手袋を使用
- ・ 火が通りにくい食材は必ず中心温度を確認する

(中心温度が 85°Cで 1 分以上の加熱処理)

- ・ミキサー、フードカッターは一日一回分解して洗浄、殺菌し乾燥させる
- ・使った調理器具、食器等は必ず消毒洗浄及び乾燥してから保管する

### 3. 調理が提供する場合(厨房設備がある事業所)

- ・調理従事者の衛生面管理(健康・清潔点検簿記載)

(下痢、化膿の有無、作業用マスク、爪、手洗い、決められた場所以外での更衣、タバコ放タンをしていないか)

(調理員として調理に携わる全ての職員は、月一回の検便実施)

- ・調理場の衛生の徹底(衛生点検表の記入)

※掃除の徹底(食器の消毒、調理器具の点検・消毒、害虫等の侵入等)

※給水及び汚物処理(ごみ箱、便所掃除、水道、排水口、清掃道具)

※設備の管理(設備の清掃、破損、不必要なもの、照明、害虫、消毒液)

※食品取扱設備管理(器機、器具の整備、洗浄、洗剤)

※その他(ガス器機の定期点検)

- ・仕入れ食材の点検(注文食材の確認及び搬入時の保存状態、消費期限)
- ・手洗いの励行、マスク、手袋、エプロン、キャップ着用の徹底
- ・加熱温度の管理(加熱温度表の記入)
- ・保存食の管理(食材ごとに日付を記載し定められた温度で冷凍保存する)
- ・検食の実施(硬さ、味付け、彩り等、盛り付け等)点検簿の記載(管理者が検食を行う)
- ・献立のカロリー計算及び 1 人あたりの盛り付け量(栄養士による献立の検討)

トイレは調理従業者専用のもので使用、履物は別にする

- ・調理食材の持ち帰り禁止、残品も翌日以降に提供しない

### 4. 食事を摂る際に注意すべき事項

- ・容器や箸などの割れ、破損がないか
- ・嘔下障害のある児童への介助・対応(硬さ、大きさ等)
- ・アレルギー反応(アナフィラキシーショック防止)
- ・誤嚥・誤飲
- ・適量の盛り付け(適量な摂食)
- ・食事を摂る際の姿勢・嘔下状態を確認

### 追記 賠償保険 (福祉事業者総合賠償保険)

◎あってはならない事ですが、もしもの時の備えは完全ですか？

※保険会社によって解釈が異なります。今一度加入保険の内容を確認しておきましょう。

- ①施設の構造上の欠陥や管理の不備により発生した事故
- ②業務中の不注意によって発生した偶然な事故
- ③業務を行った結果により発生した偶然な事故