

ふじみ野市オレンジカフェにおける食品を取り扱う際の留意点について

ふじみ野市オレンジカフェの運営に際して、参加者に食品を提供することになるので、その取扱いに当たって、下記事項を遵守し、衛生的な食品を提供すること。

ここでいう「食品」とは、市販の菓子類、インスタントの飲み物、外部からの差し入れ等、オレンジカフェにおいて提供されるすべての飲食物をいい、「食品を取り扱う人」とは、高齢者あんしん相談センター（地域包括支援センター）職員、ボランティア、共催側の職員等、オレンジカフェで食品を扱い、参加者に提供することに関与する者のことをいう。

1 食品を取り扱う人の遵守事項

- (1) 下痢をしている人、手指に傷がある人は、食品の配膳には携わらないこと。
- (2) 爪は短く切り、作業前、用後は入念に手を洗い、消毒すること。
- (3) 清潔な衣類を着用すること。また、頭髮が食品に触れないよう、配慮すること。
- (4) 食品の配置場所には、必ず主催者側の職員を配置し、無人にならないようにすること。

2 食品の取り扱い

- (1) 食品は、消費期限などの表示に注意して、できるだけ新鮮なものを提供する。
- (2) 食品は衛生的に保管し、適切な温度で保管すること。
- (3) 基本的に市販で個包装のものの提供とし、個包装になっていない食品の盛り付けは、はし（トング）又は衛生手袋を使用して行う（素手で直接取り扱わない）こと。
- (4) 食品は、会場内で食べてもらうようにすること。
- (7) 飲み物はペットボトルか沸騰しているものとする。
- (8) 廃棄物容器は、十分な容量であって、衛生的に処理できるものを備えること。

3 器具の取り扱い

- (1) 食器等を使用する場合には、よく洗い、漂白剤で消毒等を行うこと。また、収納時には清潔な布巾等で水分を十分に拭きとってからにすること。

4 その他

- (1) 食中毒が疑われる場合などは速やかに朝霞保健所に連絡すること。
- (2) 高齢者あんしん相談センター（地域包括支援センター）は、食品を取り扱う人の中から責任者を決め、衛生管理の徹底に努めること。