資料１　衛生管理チェック票

以下の項目について、施設マニュアルに記載しているかチェックする。

【平常時に確認しておくこと】

* 災害発生時に衛生管理の状況別対応を検討し、施設内で共有

（電気、水道、ガスが使えない時を想定して、手指消毒・調理器具消毒方法や加熱調理方法など）

* 調理施設が浸水被害を受けた場合の対応について確認
* 調理施設が使用不能となった場合の代替調理・配膳場所などのフローチャート等を作成し、施設で共有
* 調理済み食品について、保管のルールを検討し必要物品を準備
* 食中毒予防のために、利用者へ注意喚起するための張り紙などを用意
* ゴミ（特に生ごみ・食事の残菜）の処理・保管方法について検討し、施設で共有
* トイレの殺菌・消毒方法を検討し、必要物品を確保
* 調理従事者専用のトイレを設けるなどの対策を検討
* 災害発生時を想定した手洗い、調理器具の使用基準を決定

【実際の調理時の注意点】

* 従事者の体調管理（下痢・嘔吐の時は従事しない）
* 応援スタッフも、健康状態の確認（可能であれば検便結果）
* 健康チェック票の記入・保管
* 水が使えない場合は、手指にアルコール消毒後、使い捨て手袋を使用
* 加熱済調理食品の提供に限定
* 給食の記録（調理日時、献立や材料名、調理実施者名等）
* 保存食の保管

【支援食品の受入れ・提供時の注意点】

* 受入れ時の検品、記録
* 衛生的な保管場所の確保
* 食品分類毎に整理保管（消費・賞味期限の確認）
* 検食による安全確認

【ゴミの処理の注意点】

* ゴミ回収場所の指定と周知