

まちづくりセンター講座における 調理を伴う講座開催手順書 ～食中毒予防～

衛生上の観点から、2019年度よりまちづくりセンターの調理を伴う講座では、作った料理は講座時間内に食べることとし、やむを得ず持ち帰る場合は2時間以内に食べきりよう受講生に注意喚起することとします。それに伴い、以下の点に注意し講座の企画・運営を行ってください。

講座開始前	講師打合せ	○	<ul style="list-style-type: none"> ・講師に①～③について依頼の上、打合せをおこなう。 ①作った料理は、原則として講座時間内に食べることとし、講座時間内に調理・食事・片付けを行う。やむを得ず持ち帰る場合は、2時間以内に食べる。 ②献立は、十分な加熱を基本とし、容易に加熱できる献立とする。 ③肉や魚などの生鮮食品や総菜など副原料は、仕入後、できるだけ早く冷蔵庫に入れる。なお、冷蔵庫に入れても、細菌はゆっくりと増殖するので、冷蔵庫を過信せず、できるだけ早めに加工処理をする。
	受講生へお知らせ	○	<ul style="list-style-type: none"> ・<u>受講料納入時</u>、調理を伴う講座の受講生に対し以下の内容のお知らせを渡す。後日募集講座・少年教育講座は、<u>募集チラシ等</u>に以下のお知らせを掲載する。 （例）「調理講座で作った料理は、原則として講座時間内に食べ切ります。やむを得ず持ち帰る場合は、2時間以内に食べきりようお願いします。」
講座当日	調理実習	○	<ul style="list-style-type: none"> ・三角巾・エプロンを着用し、手洗い・手指消毒をする。
		○	<ul style="list-style-type: none"> ・作業を行う場所が清潔に保たれていることを確認し、使用器具類、作業台等、食品と接触する面は洗浄、消毒を行う。

（参考）厚労省 「調理実習（体験）等における食中毒予防のための衛生管理の留意点」