

子ども食堂を開設するみなさんへ

安全・安心な  
子ども食堂の  
運営のために

このパンフレットに関するお問い合わせ

福岡市中央区保健福祉センター衛生課食品係

〒810-0073 福岡市中央区舞鶴2丁目5番1号

☎ 092-761-7356 FAX 092-761-8280

Children cafeteria

# 子ども食堂を 開設するときは？

**成** 長期の子どもたちに温かい食事や居場所を提供する子ども食堂が地域コミュニティなどの中から生まれています。たとえボランティアで行われるものであっても子どもたちに食べ物を提供するものですので、安全・安心には細心の注意が必要です。

**こ** のパンフレットは、子ども食堂の開設者を対象に、開設に必要な手続きや衛生管理の注意点などをまとめたものです。

その1

子ども食堂の実施状況によっては食品衛生法に基づく食品営業許可が必要な場合があります。これから開設を検討されている方は事前に保健所にご相談ください。



また、すでに開設している方で、保健所にご相談されていない場合は、保健所にご連絡ください。

その2

福岡市内で子ども食堂を開設する場合は、施設の所在地を管轄する保健所長に「子ども食堂開設報告書」の提出が必要です。

- 開設者の情報
- 施設の所在地
- 実施頻度
- 提供食品
- など



その3

福岡市が実施している「子どもの食と居場所づくり支援事業」の補助対象になる場合があります。要件などについては以下の担当部署にお問い合わせください。

子どもの食と居場所づくり支援事業についてのお問い合わせ

各区の社会福祉協議会にお問い合わせください。

東区 ☎ 092-643-8922 南区 ☎ 092-554-1039 早良区 ☎ 092-832-7383  
博多区 ☎ 092-436-3651 城南区 ☎ 092-832-6427 西区 ☎ 092-895-3110  
中央区 ☎ 092-737-6280



# 衛生管理のポイント

## 調理施設について

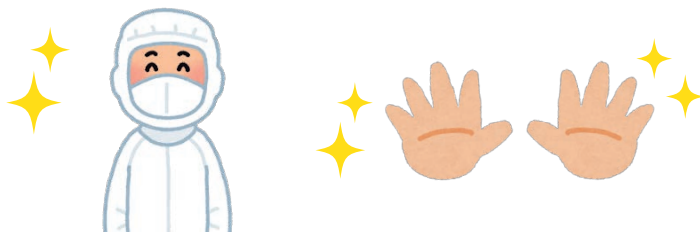
- できるだけ専用の厨房を使用し、手洗い設備を設置しましょう。



- 冷凍冷蔵庫を置きましょう。
- 使用水は水道を使いましょう。

## 調理従事者について

- 食品衛生責任者の資格を有する責任者を設置しましょう。
- 責任者は調理従事者の健康状態（下痢や嘔吐の症状はないか、手指に傷はないか）、身だしなみ（清潔な衣服を身に着けているか、指輪をしていないか）をチェックしましょう。
- 調理前やトイレ使用後の手洗いを徹底しましょう。



## 調理について

- 原材料は当日に必要な量だけ購入し、冷蔵なら10℃以下、冷凍なら-18℃以下で保管しましょう。
- まな板、包丁などの調理器具は、肉・魚・野菜などの食品の種類によって使い分け、使用後は十分に洗浄・消毒しましょう。



- 前日調理は避けましょう。
- できる限り加熱調理したものを提供しましょう。また、中心部まで十分に加熱しましょう。
- 調理完了からおおむね2時間以内に食べ終わりましょう。余ったものを持ち帰らないようにしましょう。

## 事故発生時の連絡

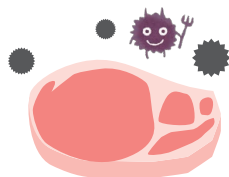
- 提供した食事を食べた人に、嘔吐や下痢などの食中毒の症状が出たときは、管轄の保健所に連絡しましょう。
- 食物アレルギーにより咳や呼吸困難などの症状が起きたときは、直ちに対応しないと重篤化する場合があります。保護者に連絡するとともに、救急車の要請や病院の受診も含めた緊急時の対応を決めておきましょう！

保護者や病院の電話番号など、緊急時に必要な連絡先を事前に準備しておくことが重要です！



# 食中毒について

食中毒菌やウイルス、菌が産生した毒素を食品と一緒に食べることで起きます。食中毒菌が増えていても食品の味や臭いは変わらないことが多いので、要注意です。



**注意** こんな食品で食中毒が起きています。

食品	原因	対策
<p>おにぎり サンドイッチ</p>	<p>●食中毒菌が付いた手で調理</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●手に傷がある人は調理しない</li> <li>●手洗いの徹底と手袋の活用</li> <li>●調理後はすぐに食べる</li> </ul>
<p>ハンバーグ</p>	<p>●内部が加熱不十分</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●中心部まで十分に加熱する</li> </ul> <p>中心温度 75℃を1分以上</p>
<p>カレー</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●常温保管した前日の残りを使用</li> <li>●再加熱温度不十分</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●作り置きはやめて、当日に食べる分だけ調理する</li> <li>●提供前に、よくかき混ぜて中心まで十分に加熱する</li> </ul>

# 食物アレルギーについて

特定の食物を食べた際に、体を守るはずの免疫システムが過剰に反応して起こります。

## 原因となる食べ物

そば、小麦、かに、落花生、牛乳、えび、卵 などがあります。



## 主な症状

### ◆皮心症状

じんま疹、口の中・くちびるの違和感

### ◆消化器症状

腹痛、嘔吐、下痢

### ◆呼吸器症状

鼻みず、咳、呼吸時にゼーゼーと音がする



※これらの症状が複数同時にかつ急激に出現することをアナフィラキシーといい、迅速に対応しないと命にかかわることもあります。

## CHECK! 事故防止のためのチェックポイント

- アレルギー疾患をもつ子どもを把握しましょう。(保護者に必ず確認してください。)
- アレルギー疾患をもつ子どもの情報をスタッフ全員で共有しましょう。



アレルギー疾患のある子どもにワッパンをつけたり、専用の色付き食器を用いたりして、誰が見てもわかるような工夫をしましょう。