**確　認　事　項**

日常点検表　個人票記入　　休みの日も記入すること。

報告・連絡・相談を密にする。

気づいたことを出し合う

ミーティング

身支度　・髪の毛、耳もきちんと帽子に入れること。髪の毛のはみ出しがないか、定期的に確認すること。

　　　　・コロコロをしっかり使用すること。

　　　　・下処理室、調理室でのエプロン、靴等の履きかえを忘れない。

　　　　・配缶前のコロコロと手洗いは、配缶する人だけでなく補助の人も。

手洗い

朝一番の手洗い

**2度洗い**　下処理手洗いは混雑するので、調理室用手洗いも使用可

　　※専用スリッパに履き替える。

汚れた靴のままだと、調理室床に汚れを撒き散らすことになる。

　　標準的手洗いと作業中の手洗いの徹底～ペンを使った後、帽子や髪の毛を触った後も手洗い直しをすること。

　　・配缶時食缶を出すときの手洗いも忘れない。釜②釜③用の食缶を出すときも。

検収について　8時には受け取る準備ができるようしておく。

　　　　　　　台車、かご、ぺティナイフ、釜①②③のカード等の準備。

　　　　　　　原材料の保存を取る。５０ｇ以上。ナイフを使わなくてもいいものは、なるべく使わない。ナイフを使って別のものを切る場合は、ふいて使うこと。

　　　　　　　受け取り職員は、受け取り用白衣を着用する。その後、自分の持ち場の白衣に着替える。

作業の確認　　・野菜の洗い方　　もやし、白菜

・袋の開け方　冷凍ｺｰﾝ、冷凍枝豆など袋の数が多いときは、包丁で開ける。

・袋の材質で手で開けるものもある。

・はさみで開けた場合は、二度切りにならないように、上の部分は切ってしまい、必ず本体と数を合わせる。

　　　　　　　・肉、卵、ハム、練り製品（ちくわ、天ぷら、ちぎり、かまぼこ）の釜入れ、スチコン入れをしたときは、配缶と配缶補助には入らない。それまでの作業は可。

　　　　　　　・配缶が終わったら、食缶はみんなでコンテナに入れる。

　　　　　　　・釜洗浄は終わるまでしない。水を上までためておく。

　　　　　　　・使い捨て手袋は、作業の途中で交換する。

　　　　　　　・和え物は、釜①、②、③で手袋は交換する。

　　　　　　　・男性職員は、スチコン使用時、釜の配缶時、揚げ物や魚の数え時も長い手袋を使用。

　　　　　　　・コンテナの消毒、食器入れは、朝一番ではなく１０時くらいからトラック担当二人とあいている人２人くらいで行う。朝のミーティングで確認する。

・朝一番に行うドアの取っ手の消毒は、それぞれの担当でする。和え物室は和え物担当。調理室とコンテナ室は釜の担当。

・自動ドアでない、手前３箇所のドア取っ手のアルコール消毒は検収担当職員がする。

・肉魚のパススルーの冷蔵庫の取っては肉担当の人でアルコール消毒。終わってからは、外側だけでなくガラスやドア内側も拭くこと。（調理室側）

肉魚下処理室側は今までどおり、下処理室の片付け担当がする。

　　　　　　　・和え物室の消毒は、真空冷却機内（温度計を忘れない）。ドア取っ手、移動台、温度計、冷蔵庫内棚。

　　　　　　　・トラックに乗る人（運転手、補助）は帽子とマスク着用。

　　　　　　　・建物の外に出るとき（ごみ出し等）は、白衣は脱ぐ。

　　　　　　　・午前中のアレルギー担当は基本１人で作業する。もう一人は番号を割り振ってもらう。しかし、献立によっては二人で担当することもある。そのときはフリーさんが、あいたところに入る。

　　　　　　　・二人とも休みの場合は、職員か主任がアレルギーを担当する。

　　　　　　　・午後のアレルギー担当は、物資受け取り、数えものあるときはその作業が優先。作業が終わったら、一人はアレルギーの作業、もう一人は片付け作業に行く。しかし番号は割り振らない。

　　　　　　　・受け取り物資、数え物が多い場合は、今までどおりフリーさんに協力してもらうこともある。午後のミーティングで確認する。