

地域の見守り役の一端を担う配食サービスを通じて得た学びをシェアします。  
感染拡大防止の観点から今月も原則ポスティングにて失礼します。ぜひご閲覧ください。

## VOL.03のアンケートより

こんにちは、長沢の配食のふれ愛横須賀本店の池田です。前号のアンケートから「食中毒予防」についてのリクエストをいただきました。9月に入り涼しくなったとはいえ、飲食業にとっては常に重要な課題のひとつです。早速どうぞ。

## 食中毒予防の3or4原則

まず食中毒予防の原則は以下の表で示されます。

### 細菌性食中毒 予防の3原則

- ・ つけない
- ・ 増やさない
- ・ やっつける

### ウイルス性食中毒 予防の4原則

- ・ 持ち込まない
- ・ ひろげない
- ・ つけない
- ・ やっつける

当たり前のことを当たり前にという結論になりますが、入念な手洗い等は当然として、当店特に夏場は「25℃以上に晒される時間をいかに短くするか」ということを盛付け・配達時に心がけていました。また厨房設備・備品については3ヶ月に一度、第三者機関に提出する拭き取り検査の実施が全店舗で義務付けられています。衛生管理を店舗ごとの自己流にさせないマニュアル化は、フランチャイズチェーンの長所だといえます。

また仕入れた食材の加工は行いません。つまり配達前の食中毒原因はほとんどがクリアされているといえます。

## 利用者様の声

「思ったより美味しい！入院中の妻が帰ってきたら2人分よろしく」（横須賀市・S様）

⇒やはり当店のお弁当を「おいしい！」と言ってもらえるのは何よりも嬉しいことです。食材は決まっても献立には多少の裁量が利かせられますので、飽きの来ないメニュー作りをこれからも心がけてまいります！

## 配達後のフォローの必要性

猛暑下で「これは危ないな」という事例がありました。エアコンのない（又はつけない）利用者様宅において、前回配達した弁当が腐敗していたのです。その方は毎日ではなく1日おきの配達でした。48時間経過していたこととなります。

食が細いためすぐに召し上がらない。もったいないから取っておく。こうした高齢者のありふれた行動パターンに、認知症が加わるとあっという間に食中毒のリスクが高まると感じました。その後、当該利用者様には配達のない日にも声掛けのために立ち寄りという個別の対応を採りました。

## 「回収」か「ワンウェイ」か

弁当容器には回収後洗浄して何度も使う「回収容器」と使い捨ての「ワンウェイ容器」とがあり当店は原則として「回収容器」を使います。

それぞれメリット・デメリットがあり一概に回収容器のほうが良い！とは言い切れませんがワンウェイ容器に比べると以下のメリットがあります。

- ① プラごみが出ない
- ② 利用者様の食事量の変化がわかる

毎日の配食となるとワンウェイでは相当な量のゴミが出ます。そして何より今回のような事例で配達後のフォローの必要性に気づけたのは、回収容器を使用していたからだといえます。（池田）

## 編集後記 and more

文字数の関係ですべてを書ききれませんでした。実は当店では「ご希望があれば」ワンウェイ容器での提供も可能です。利用者様やご家族のお考えにしたがって、柔軟に対応いたしますのでご安心ください。

次号では凄いゲストにご登場いただきたいと願っています、がアポはまだ取っていません！

Twitter @fureai\_yokosuka

