

はじめに

このコミュニティは”サービス”ではなく、参加者の方の
「子育ての経験者として、当事者の助けになりたい」
「自分の料理で誰かに喜んでもらいたい」
などの“善意”で成り立っています。

ですが万一の事故の時は、そうした気持ちよりも**問題の方に
焦点**が行ってしまいます。

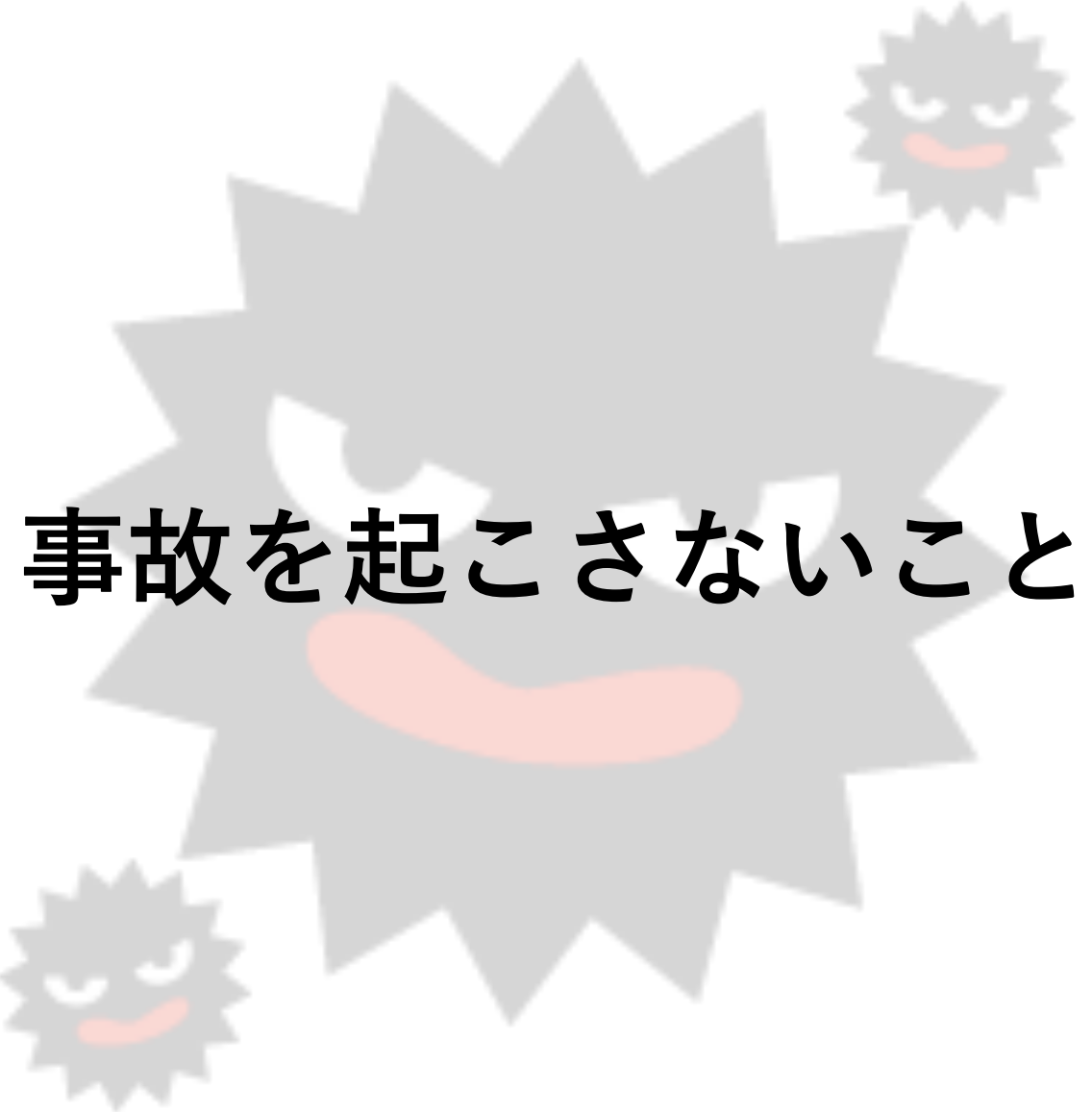
そこで事故が起こさないように、安全に楽しく料理をするため
に知って頂きたい**一般的な注意事項,情報をまとめました。**

「これをやれば絶対に大丈夫」と保証したり基準を示すものでは
ありませんが、参考にして頂ければと思います。

はじめに

料理を人に提供する時、何に気をつけますか？

はじめに



事故を起こさないこと

※画像出展： <http://sozai.7gates.net/docs/virus01/>

はじめに

それはもちろん大事です。
ですがもう 1 つ大事なことが...

はじめに



※画像出展： <https://www.photo-ac.com/main/search?q=%E3%82%A4%E3%83%A9%E3%82%B9%E3%83%88&srt=dlrank&pp=40&p=9>

はじめに

おすそわけやホームパーティー,料理教室で
食中毒が起き問題になる確率よりも、
ちょっとしたことでトラブルになる、という確率が
大きいと予想されるので、トラブルになりやすい原因
と一般的に言われている事項と対策を整理してみました。

※参考：「バーベキューで食中毒に。焼いた友人を訴えられる？」

<https://news.ameba.jp/entry/20170613-246>

はじめに

- ・トラブルを避ける
- ・事故を起こさないこと

トラブル対策

- ・ **トラブルを避ける**
- ・ 事故を起こさないこと

トラブル対策

トラブルが起きるのはどんな時？

トラブル対策

- ・ 期待値を下回る
- ・ 何か不満な点がある

この2つが重なった時に起きやすいです

トラブル対策

- ・ 期待値を下回る
- ・ 何か不満な点がある

トラブル対策-期待値とは？

期待値とは何でしょう？

トラブル対策-期待値とは？

期待値 = 主に味・量

トラブル対策-期待値とは？

量については、予め”これくらいのグラム”
などと提示しておけば数値で判断ができるので、
トラブルに発展する可能性は低いです。

トラブル対策-期待値とは？

味については、美味しさというより
出身地や家庭環境により“これはこういう味でしょ”
という認識の違いからトラブルに発展する
可能性があります。

トラブル対策-期待値とは？

- ・ 卵焼きの味付けは、甘いもの？
- ・ おでんの出汁には薄口醤油？

→これらは”良し悪し”ではなく、出身地や
家庭環境による認識の問題

トラブル対策-期待値とは？

防止するためには

- ・ 自己紹介に出身地や味の好みを明記する
「関西出身で、外食は大体濃いと感じます」
- ・ メニュー名に味付けの方向性を記入する
「甘さしっかり卵焼き」

などが一般的な対策の例です

トラブル対策-期待値とは？



もしどうしても不安になった場合
最も参考になるのは**コンビニの味付け**



トラブル対策-期待値とは？

商品化されたコンビニの味付けは
好みの最大公約数、と言えます。

料理を提供する相手の好みなどがわからない場合
そこに合わせるというのも手段の1つです。

トラブル対策-期待値とは？

ただ自分の家庭の味付けを相手の好みに
合わせようと考えすぎると負担が大きくなったり、
楽しくなくなることもあるので、
バランスを見ながら気をつけるのが良いでしょう。

トラブル対策

- ・ 期待値を下回る
- ・ **何か不満な点がある**

トラブル対策-不満な点

(おさらい)

- ・期待値を下回る
- ・何か不満な点がある

この2つが重なるとクレームが起きやすいです

トラブル対策-不満な点

不満な点=直接的,物理的な被害はないが、
間接的,精神的な不快感を伴うもの
(軽度の異物混入,言葉遣い,やり取りのスムーズさ)

トラブル対策-不満な点

最もありがちな例としては…

トラブル対策-不満な点

- ・ 髪の毛などの異物混入

→衛生的な帽子の着用や料理に関係ないものをキッチンに持ち込まないなどの対策が可能

※参考：高槻市「食品への異物の混入防止について」

<http://www.city.takatsuki.osaka.jp/kakuka/kenkouf/hokeneisei/gyomuannai/syokuhin/news/1520782530602.html>

- ・ 液漏れ(容器に入れる場合)

→丈夫な容器を選び、容器自体をテープ等で補強するなどが可能

- ・ 10分以上の受け渡し,開催の遅れ

→余裕を持った調理や、別サービスによる不満の緩和などが可能

トラブル対策-まとめ

(まとめ)

- ・期待値を下回る
- ・何か不満な点がある

この2つが重なるとトラブルが起きやすいです

トラブル対策-まとめ

①期待値

- ・ 出身地やメニュー名などで、味付けの方向性を予め伝える
- ・ 味付けの最大公約数はコンビニが参考になる
- ・ ただし負担になりすぎず、楽しさとのバランスを見つつ

②不満

- ・ 食中毒レベルの直接的危害ではなく、間接的,精神的危害
- ・ 人に提供するという意識を持ち、余裕を持った動きを心がける

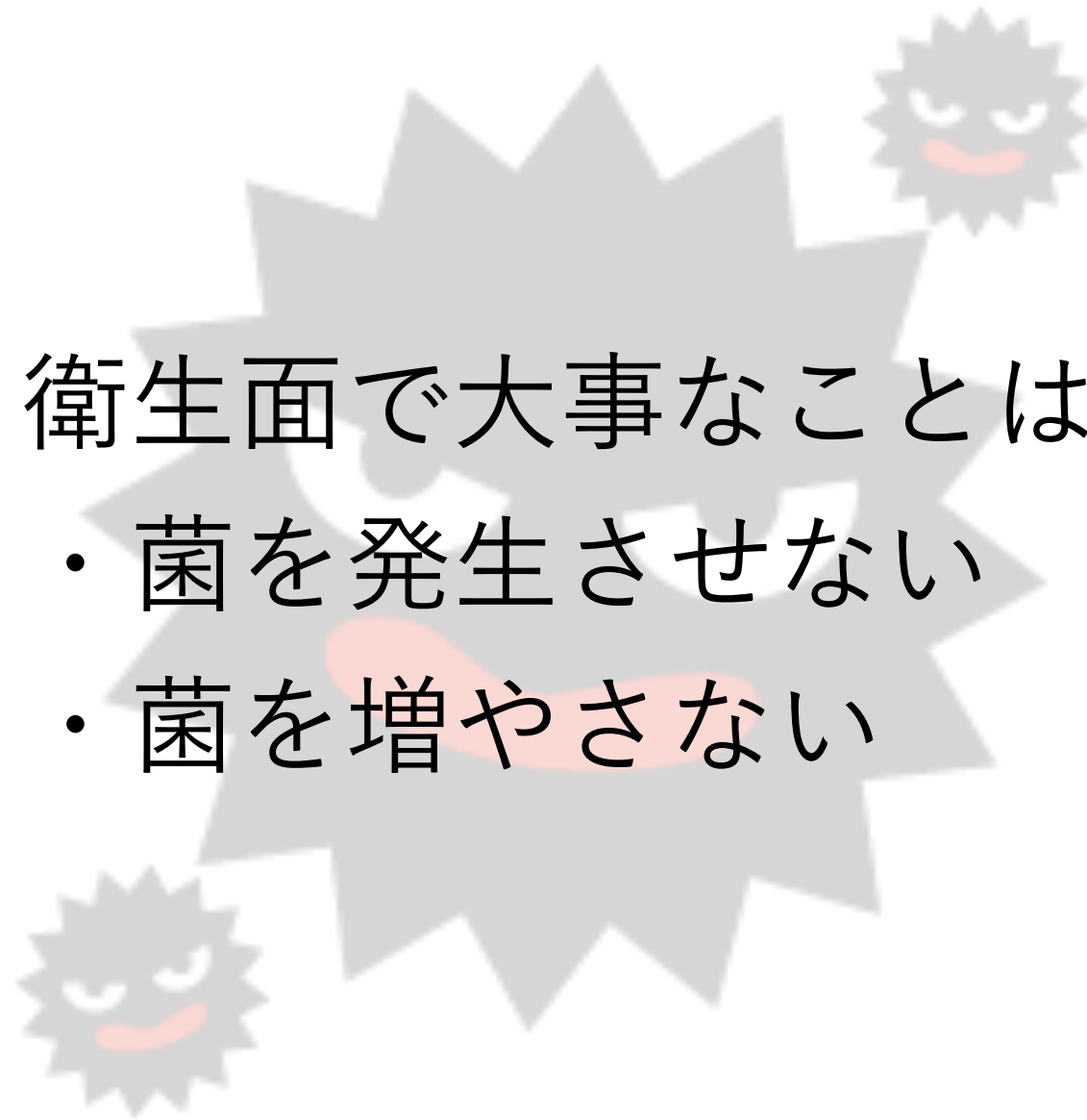
事故防止

- ・ クレームを生まないこと
- ・ **事故を起こさないこと**

事故防止

衛生面で大事なことは

- ・ 菌を発生させない
- ・ 菌を増やさない



事故防止

- ・ 菌を発生させない
- ・ 菌を増やさない

事故防止-菌を発生させない

菌を発生させないためには

事故防止-菌を発生させない

◎アルコールによる器具の消毒

- ・市販のキッチン用アルコールスプレーでまな板や包丁などを必ず除菌してから使う
- ・拭く場合は布巾でなくキッチンペーパーを使用

等が対策としてあります(アルコールに引火性がある場合、すぐに火器の利用は控えて下さい)

◎調理中の器具の使い分け

肉,魚に接触したまな板やお箸は使い分ける,もしくは必ず洗浄後に使うなど、小さいところでも事故の可能性を潰していくことが大事です

◎温度管理

加熱は75℃以上が望ましいです。なお菌は10~60℃で繁殖が有り得るので、加熱が不十分なものを冷蔵庫に置いておくと、菌が少しずつ繁殖する…ということも。

◎使用食材

- ・肉,魚介系,卵のナマモノは控え、火がしっかり通ったものを使う
- 辺りが一般的です。

※参考：「飲食店の食品衛生マニュアル」

<http://zeninren.or.jp/wp-content/themes/original/images/shinkou/eisei2.pdf>

事故防止

- ・ 菌を発生させない
- ・ **菌を増やさない**

事故防止-菌を増やさない

菌を増やさないためには

事故防止-菌を増やさない

- ・(もし容器等に詰める場合は)冷ます

出来たてを詰めるのは控え、必ず粗熱を取り、容器に詰める。
渡すまで時間がある場合は冷蔵保存する、といったことが重要です。

- ・違う温度のものを隣接させない

例えば彩りのために生野菜の上に出来たてのお肉を乗せる、などは衛生上良くないと言われている。お肉をきちんと粗熱を取った後に冷蔵し乗せるか、冷蔵までしない場合は仕切るか、そもそも一緒にしないか、という対策ができる。

- ・当日調理

菌は冷蔵庫内でも繁殖しうるため、当日調理のものが安全度は高い。
前日に作り置きしたものを提供しない、などでリスクを減らすことが可能

※参考：「飲食店の食品衛生マニュアル」

<http://zeninren.or.jp/wp-content/themes/original/images/shinkou/eisei2.pdf>

事故防止-まとめ

衛生面で大事なことは

- ・ 菌を発生させない
- ・ 菌を増やさない

最後に

“サービス”ではなく皆さんの善意で成り立つ
コミュニティが健全に機能するために

- ・トラブルを予防する
- ・事故を起こさない

この2つを意識し、関わる皆がハッピーになれる、
そんな取り組みにしていきたいと思います！

