

<当日>調理開始前のヒアリングシート



最短時間で効率的に、確認漏れを防ぐために、毎回必ず使用してください!

これまでに運営局に届いたご意見・クレームを元に、最低限確認すべき事項をまとめています。

①どこに何があるか?

- ・調理スペースの確保：作業スペース+テーブル等できた料理を置くスペースを確保させてもらう
- ・鍋や包丁、ボウル、菜箸などの調理器具の場所、まな板・スポンジの使い分けのルール
- ・調味料(必ず使う、砂糖・塩・醤油・みりん・酒・油・小麦粉等・味噌・出汁は自分の目で確認)
- ・保存容器
- ・ふきんとキッチンペーパー・ジッパーバック等
- ・食器類：味見や電子レンジ使用等でどの範囲までOKか

②コンロ・電子レンジ・食洗機の使い方

*食洗器を使う場合は、食洗機 NG の食器やガラスの確認

③ゴミの分別方法、ディスポーザーの使い方・油の処理方法

- ・ごみの分別方法：生ゴミ、プラスチック等の分別(地域によって異なるため必ず確認)
- ・ディスポーザーがある場合：OK/NG な食材を確認 (玉ねぎの皮や卵の殻は NG なことが多い)

④食材の確認

- ・使うお水の確認：下ゆで、出汁をとるのは水道水を使うか、ペットボトルの水か
- ・使う食材：準備をお願いした食材は原則使い切る!賞味期限が近いもの等、優先する食材を確認
- ・使ってほしくない/苦手な食材
- ・アレルギー食材：アレルギーがあるが少しなら大丈夫、と言われても原則使わない
- ・用意している材料が多い場合のご希望：「多めにご準備くださり、有難うございます」と伝えつつ、3時間では使い切れない可能性を伝え、品数が減っても下ゆで・下処理のご希望を聞くと丁寧

⑤提供するお料理の確認

- ・召し上がる人数：大人/お子様〇名(事前に調べておき当日は確認のみ、1品あたりの量の参考に)
- ・品数のご希望：多め/通常(基本的には主菜4品、副菜8品の合計12品程度と伝えた上で、漬け込み・下ゆでなどシンプルなものが増えても品数を重視したいか?を確認しトラブルを避ける)
- ・味付けの濃さと味見のご希望：濃味/普通/薄味、味見なさいますか?はい/いいえ
(薄味ご希望の場合でも、汁物は味を濃くするほうが難しいため、普通の味付けにし、お子様用には出汁やお水で薄める形をお願いしましょう)
- ・離乳食がある場合：子供の月齢(ハチミツ等の禁忌、野菜の種・肉魚の骨の除去、酒・みりんの使用方法に注意)
- ・幼児食がある場合：食材の切り方の希望(見た目は悪くなくても、食べやすく小さく切るか?)
- ・幼児食がある場合：香辛料の可否(胡椒も注意;大人が食べる数品に留めるなど、なるべく使用せず、大人だけ食べる際に香辛料を足していただくようにすると安心です)
- ・提供方法のご希望：お弁当用に、おかずを組み合わせ、小分けして冷蔵・冷凍等(あまり細かい指定は、品数が減る可能性も伝える)

⑥他にお台所のルールはありますか?

- ・他に特別なルールがないか?: 触っていけない、開けてはいけない場所など
- ・料理を置くスペースは?(料理を置くスペース、導線に物が置いてある場合はお客様に荷物の移動をお願いする)
- ・「それではこの後、大切なお台所を3時間お預かりさせていただきます。」と笑顔で開始
*後で言った、言わないでトラブルにならないためにも、必ず確認しましょう

<厳守>シェアダインの衛生基準ガイド

従っていない場合は、損害保険の適用外です。ご自身を守るためのガイドラインですので厳守しましょう!



◆サービスを提供する前に

- ・感染症の罹患や、嘔吐・下痢・発熱の症状があるとき、サービスの提供はせず、運営局に報告
- ・ネイルをとり、指輪等は外す。におい移りを防ぐため、香水や香りの強いヘアワックスの使用を避ける

◆お客様宅へ必ず持っていく 10 点

・食品用アルコール	・エプロン
・手袋(食品用シリコン製手袋)	・マスク
・帽子(衛生キャップ等)	・荷物の下に敷く敷布
・ヒアリングシート	・タオル(2枚以上)
・スリッパ	・筆記用具

◆調理を始める前に

- ・調理前(乳児がいるご家庭や感染症流行期は、入室後にお断りの上すぐに)入念な手洗い&消毒を徹底
- ・作業台、まな板、保存容器はアルコール消毒を行う

◆調理中に

- ・調理中の食材や完成した料理を放置せず、粗熱が取れたものから順次冷蔵庫へ(特に夏場・梅雨は注意)
- ・使用中の調理器具(箸の先など)を置くときは皿やラップを使用する
- ・シンクに洗い物はためない(生肉などを扱ったものと混ざらないようにするため)
- ・味見をする場合は味見皿を使用する(調理器具に直接口をつけない)
- ・酢、塩、砂糖、醤油など保存性が高い調味料・調理方法を活用する

◆食品用手袋を使用

- ・肉・魚の調理時は必ず食品用手袋を使用し、都度捨てる
- ・排水溝やシンクの掃除(排水溝ネットを取り換える場合など)

★要注意1★ 肉・魚の扱い方には十分注意を!!

- ・(デザート)→生野菜→加熱野菜→肉魚の順番で調理、菌移りのリスクを最小化する
- ・肉・魚は使う直前に冷蔵庫から出す
- ・肉・魚を扱う場合は使い捨て手袋を使用、都度捨てる(置きっ放しにして使い回しは厳禁)
- ・まな板を肉魚・野菜用に分ける(なければ裏表で使い分ける)
- ・肉・魚を扱うまな板、包丁、使用した菜箸などは盛りつけに使わない(よく洗い85°C以上の熱湯消毒)
- ・肉・魚を扱う時は、食材を近くに置かない。微量の血等の液体が飛び移る可能性もあるため、生野菜の処理が済んでからとりかかるなど、二次汚染に十分注意する
- ・生肉・生魚および貝類の提供は厳禁
- ・豚肉・鶏肉・卵料理は、最低でも75°C・1分以上の加熱を行う(厚生省のガイドを基準)
- ・生肉・生魚を扱った包丁・まな板・皿や、シンクや蛇口等は、熱湯で殺菌し、スポンジと洗剤でよく洗う

★要注意2★ 腐りにくい方法で保存しましょう!!

- ・出来上がった料理は薄く広げ、できるだけ火や水回り、調理スペースから遠いところに置いて急冷する
- ・熱い状態で密閉すると食品が傷みやすくなるので、しっかり冷ます(時間内に冷めない場合、お客様に説明をして冷めてから冷蔵/冷凍保存をお願いする、お客様が留守の場合はすべての料理を冷蔵庫へ)

◆漬け込み料理について

- ・生肉・生魚等の漬け込み等の半調理品は、必ず密閉し、外側を消毒、調理済み品を近くに置かない
- ・袋へ入れるとき、外側にドリップがつかないように袋口を外側に折ってから食材を入れ、空気を抜いてから保存
- ・半調理品の保存袋の外側についたドリップは入念にアルコールで拭き取り消毒
- ・保存方法や加熱時間・方法をわかりやすくお客様に伝える

◆離乳食について

- ・離乳食を作る場合は、シンク、まな板、蛇口、スポンジ、保存容器を熱湯とアルコールで頻繁に消毒。
- ・1歳未満の幼児に蜂蜜を使用したメニューの提供は禁止(乳児ボツリヌス菌対策)