

(別紙)

福祉目的事業に付随する食事提供行為の実施者が講ずべき衛生管理事項

1 一般事項

(1)調理施設の規模や設備、従事者数等に応じた食品の取扱いを行い、適切な提供食数、メニューとすること。

特に屋外において調理を行う場合は、加熱直後提供品とするなど、メニューを限定すること。
(ポテトサラダや和え物等の、加熱調理後に加工を要する食品の提供は行わないこと。)

(2)調理施設は、取り扱う食品の量に応じた十分な広さを有するとともに、その周辺も含めて定期的に清掃し、常に清潔に保つこと。

(3)調理施設は、ねずみ及び昆虫等の繁殖場所を排除するとともに、調理施設や設備への侵入を防止すること。

(4)調理前には、使用水の色、濁り、においなどを確認し、異常がある場合は使用を中止すること。なお、井戸水等の水道水以外の水を使用する場合は、水質検査を行い、飲用に適する水であることを確認すること。

(5)廃棄物は、食品等に影響を及ぼさないように、適正に処理すること。

2 調理施設

(1)専用の調理場所又は公共施設の場合

ア 流水式の手洗い設備を設け、手指の洗浄消毒設備及びペーパータオルを備えること。

イ 流水式の洗浄設備を備えること。

ウ 冷蔵庫には温度計を設置し、常に庫内温度が適正であることを確認すること。

エ 調理器具、食器類は清潔なものを使用すること。なお、毎日食事を提供する施設は毎日、それ以外の施設は調理開始前に調理器具・食器類の殺菌・消毒を実施してから使用することが望ましい。

オ まな板、包丁などの調理器具は、原材料用(肉用、魚用、野菜用)、調理済食品用(加熱調理用、生食野菜用、生食魚介類用)など、食品の区分に応じて専用のものを使用することが望ましい。

(2)屋外において一時的に設けた施設(テント等)の場合

ア 施設は、作業又は清掃等に、必要な明るさを確保することができる構造設備とすること。

イ 施設は、塵埃の侵入を少なくするために、三方を囲うなどして開放状態の場所を少なくすること。

ウ 必要な量の使用水を確保すること。

エ 手洗い設備を設け、手指の洗浄消毒設備及びペーパータオルを備えること。

- オ 洗浄設備を備えること。
- カ 必要に応じてウエットティッシュ等を備えること。
- キ 廃水を保管することができる貯水設備又は排水容器を備えること。
- ク 食材を保冷する設備は庫内を10℃以下に保つことができる設備であること。また、設備には温度計を設置し、常に庫内温度が適正であることを確認すること。
- ケ 調理器具等を衛生的に保管する設備を備えること。
- コ 食器類は使い捨て容器を使用すること。

3 調理従事者

- (1)調理従事者のうちから衛生責任者を定め、その者に仕入れ～配送まで調理全般に係る衛生管理をさせること。衛生責任者は、食品衛生法施行細則(昭和23年厚生省令第23号)に規定する食品衛生責任者の資格を有する者であることが望ましい。
- (2)調理従事者に対して、食中毒予防などの衛生教育を定期的実施すること。
- (3)定期的に調理従事者の検便を実施するなどして健康状態の把握に努めること。検便の結果、食中毒の原因となる疾患又は感染する恐れのある疾患に罹患し、又はその疑いのある場合は、直接食品に接触する作業に従事させないこと。
- (4)始業前には手指の傷や体調を点検し、異常のある者は調理に従事しないこと。
- (5)調理時は、清潔な作業衣、帽子、マスクを着用することが望ましい。
- (6)調理時は、手指の爪は短く切り、指輪、時計をはずすこと。
- (7)用便後、調理前は、必ず手指の洗浄、消毒を十分に行うこと。なお、調理中は、必要に応じ、手指の洗浄、消毒を行うこと。
- (8)必要に応じて、使い捨て手袋を使用すること。なお、作業開始前、用便後、生肉や生魚に触れた後などは、適宜交換すること。

4 食品等の取扱い

- (1)食材を仕入れた際は、衛生上の観点から品質、鮮度、表示、包装の状態等について点検し、異常がある場合は使用しないこと。また、保存性のある食品を除き、当日に必要な量だけを仕入れること。なお、屋外において調理を行う場合は、できる限り下処理済みの食材を仕入れること。
- (2)仕入れた食材は、肉、魚、野菜等の食材の分類ごとに適切な容器等に入れて保管するとともに、適切な温度で保管すること。
- (3)食材を解凍する場合は、冷蔵庫内で行うこと。
- (4)提供する食品はできる限り加熱調理したものであること。加熱調理食品は、中心温度計を用いるなどにより、中心部が75℃で1分間以上(2枚貝等ノロウイルスの汚染が疑われる食品の場合は85℃～90℃で90秒以上)加熱されるように、十分に加熱すること。
- (5)野菜・果物などを加熱せずに提供する場合は、流水でよく洗浄するとともに、必要に応じて

次亜塩素酸ナトリウム等で殺菌した後流水で十分すすぎ洗いをする事。

- (6) 前日調理はしない事。
- (7) 盛付けは、箸(トンゲ)又は使い捨て手袋を使用して行い、素手で直接取扱いわない事。
- (8) 食品を保管する場合は、冷蔵庫もしくは 65℃以上で保管する事。なお、屋外において調理した食品の保管はしない事。
- (9) 調理完了後、おおむね2時間以内に喫食できる運営に努める事。

5 検食(保存食)等

- (1) 献立毎に50g以上を新しいポリ小袋に採取し、食事毎にひとまとめにして冷凍庫で 72 時間以上保存することが望ましい。
- (2) 献立、原材料の仕入先、配達先、配達時刻の記録を2週間以上保管する事。

6 運搬

- (1) 食事を運搬する場合は、ふた付き容器に入れる等ほこりや異物が入らないよう注意する事。保冷又は保温機能のある容器や自動車等を使用して適切な温度管理のもとで短時間に行うことが望ましい。
- (2) 利用者に手渡すときは、次のことを口頭あるいは書面により伝え、注意する事。
 - ア 受け取り後、すぐにお召し上がください。
 - イ やむを得ず保存する場合は、冷蔵庫で保管してください。また、時間が経過した時は、廃棄してください。