

(別紙)

福祉目的の食事提供行為の実施者が講ずべき衛生管理事項

1 包括的事項

- (1) 調理従事者のうちから衛生管理責任者を定め、その者に調理に係る全般を管理させること。衛生管理責任者は、食品衛生責任者の資格を有する者が望ましい。
- (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を実施すること。
- (3) 調理従事者の検便等で健康状態を把握し、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) 数量、献立等は、調理施設の規模や設備、従事者数等を十分に勘案し、無理のないものとする
- こと。
- (5) 調理完了後、おおむね2時間以内に食べ終わるような運営を行うこと。
- (6) 献立、原材料の仕入先、配達先、配達時刻の記録を1ヶ月間以上保管すること。

2 調理施設

- (1) 調理施設（厨房）は、専用のものか、公共施設等の調理場所を活用することが望ましい。
- (2) 従業者の手指を洗浄消毒する装置を備えた流水式手洗い設備を備えること。

3 調理従事者

- (1) 始業時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。
- (2) 調理時には、清潔な作業衣及び必要に応じてマスクを着用すること。
- (3) 調理時には、手指の爪は短く切り、指輪、時計等の装飾品をはずすこと。
- (4) 用便後、調理前、調理中は、必要に応じ、手指の洗浄、消毒を十分行うこと。

4 食品等の取扱い

- (1) 食品材料の仕入れ
 - ア 原材料及び半製品の仕入れに当たっては、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。
 - イ 保存性のある食品を除き、必要な量だけを仕入れること。
- (2) 食品の保管
 - 購入した食品は適切な温度で、他の食品を汚染しないよう保管すること。
- (3) 調理器具
 - ア 調理器具・食器類は清潔なものを使用すること。なお、調理器具・食器類は、殺菌・消毒済のものを使用すること。
 - イ まな板・包丁などの調理器具は、肉、魚など食品の種類、あるいは調理前、調理済など食品の状態に応じて、適宜、適切な洗浄・消毒を行いながら使用すること。可能な限り、それぞれ専用のもを用意して区分して使用することが望ましい。

(4) 調理

ア 前日調理をしないこと。

イ 魚介類は流水でよく洗ってから調理すること。

ウ 冷凍品の解凍は常温で行わないこと。

エ 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。また、中心部まで熱が通るよう、食品の特性に応じて、十分に加熱すること。

オ 調理は一連の作業で行うこと。やむを得ず、調理途中で作業を中断する場合は、冷蔵庫で保管すること。

カ 盛り付けは、はし（トング）又は衛生手袋を使用して行い、素手で直接取り扱わないこと。

(5) 検食（保存食）

検食（保存食）はできる限り保存すること。この場合、献立毎に50g以上を新しいポリ袋に個別に採取し、それぞれをまとめて食事毎にし、冷蔵庫で2週間程度保管することが望ましい。それ以外の場合は、保管する場所や期間等を工夫し、可能な範囲で保存すること。

5 使用水の管理

(1) 施設においては、水道水又は飲用に適すると認められた水を使用すること。

(2) 水道水以外の水を使用する場合は、登録検査機関で年1回以上水質検査を行い、その成績書を1年間保存すること。

(3) 不慮の災害等により水源等が汚染されたおそれがある場合は、直ちにその水の使用を中止し、その都度水質検査を行うこと。

(4) 水質検査の結果、飲用不適となったときは、保健所の指示を受け、適切な措置を講ずること。

(5) 水道水以外の水を使用する場合は、殺菌装置を設置するよう努めること。また、殺菌装置が正常に作動していることを定期的に確認すること。

6 配食サービス

(1) 配食に際しては、蓋付き容器に入れる等ほこり及び異物が入らないよう注意すること。

(2) 食事の運搬は、保冷又は保温の設備のある容器等を使用して適切な温度管理のもと短時間で行うこと。

(3) 利用者に手渡すときは、次の事項を口頭又は書面により伝え、注意喚起すること。

ア 受け取り後、すぐに食べること。

イ やむを得ず保存する場合は、冷蔵庫で保管すること。また、時間が経過したときは捨てること。