

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。衛生責任者は、食品衛生法に基づく公衆衛生上講ずべき措置の基準及び営業施設の基準を定める条例（平成十一年十二月二十四日大分県条例第四十六号）別表第1の八の一に定め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) 調理従事者の検便を実施するなど健康状態の把握に努め、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。
- (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に努めること。
- (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) 流水受槽式の手洗い設備を設け、洗剤、消毒液及びペーパータオルを備えること。

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、当日に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、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殺菌・消毒してから使用すること。
 - 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。やむをえ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)

専用の調理施設で行う場合は、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以上を新しいポリ小袋に採取し、食事毎にひとまとめにして冷蔵庫で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。