

広島中学校・広島高等学校寄宿舎食堂調理等衛生管理基準

広島中学校・広島高等学校寄宿舎食堂調理等業務委託の履行に当たっては、食品及び公衆衛生に関する法規等によるもののほか、次の方法により行うものとする。

第1 施設・整備について

1 施設等

- (1) 調理施設及びその周辺の清掃、整理整頓をし不必要な物品を置かないこと。
- (2) 調理室内は毎日清掃を行い、常に整理整頓をし清潔に保持すること。
- (3) 床及び排水溝の厨芥・残菜等は、適切に除去し清潔に保持すること。
- (4) 調理施設内に関係者以外の者を立ち入らせたり、動物等を入れないこと。
- (5) 調理施設内の温度及び湿度を適切（25℃以下・80%以下が望ましい。）に保つようにすること。
- (6) 屋外に設置しているグリーストラップを、バキューム等により定期的に清掃すること。

2 設備等

- (1) 調理機器・器具類は、常に整備点検し清潔に保持すること。
- (2) 調理機器・器具類は、下処理用・調理用・洗浄用等、処理の過程ごとに区別し、使用する前には必ず洗浄し熱湯等により消毒すること。
- (3) 採光、換気が十分かどうか確認すること。
- (4) 換気装置は、常に清潔に保ち、正常に作動しているか確認すること。
- (5) 手洗設備が清潔であるかどうか確認するとともに、消毒薬等を常備すること。
- (6) 冷蔵庫（5℃以下）・冷凍庫（-18℃以下。ただし、保存食の保管のための専用冷凍庫については-20℃以下）の温度を適正に管理するとともに、庫内を整理整頓し、清潔に保持すること。

また、食品からの溶出液（ドリップ）等により汚れた場合は、その都度清掃するとともに、1週間に1回以上は清掃すること。

- (7) 包丁・まな板等食器具類は、洗浄・消毒したものを使用すること。

第2 従事者の衛生について

1 健康状態

- (1) 従事者の健康状態を毎日チェックし、食中毒の原因となる疾病（手指等の化膿性疾病等）及び食品を介して伝染する恐れのある疾病がある場合は、必要な措置をとること。
- (2) 従事者又はその同居者が法定伝染病患者又はその疑いのある場合及び従事者が保菌者であると判明した場合は、必要な措置をとること。

2 服装等

- (1) 身体・衣服は常に清潔にし、調理施設内においては、清潔な作業衣・マスク・髪覆い・

長靴を着用すること。

- (2) 爪は常に短く切り、指輪・ネックレス等のアクセサリは着けないこと。

3 衛生管理

- (1) 手指は、作業区分毎に洗浄・消毒をするなど、手洗いは完全に励行すること。特に、調理前・下処理後・汚物（汚染のおそれのある生の食肉、魚介類、卵殻類等も含む）取扱い後及び用便後食品に直接触れる作業にあたる直前、配膳前は、2回行うこと。
- (2) 調理施設内においては、私物の持ちこみ、喫煙その他食品衛生上の支障となる行為はしないこと。（学校敷地内での喫煙を禁ずる。）

4 健康診断・検便等の実施

- (1) 従事者の健康診断（契約日から過去1年以内に実施したものは除く。）及び検便（赤痢菌・サルモネラ菌・パラチフス菌・腸チフス菌及び腸管出血性大腸菌）を実施すること。
- なお、検便の結果を発注者へ報告すること。
- また、契約期間中に従事者を変更する場合も同様とする。
- 従事者には、10月から3月の間には月に1回以上又は必要に応じてノロウイルスの検便検査を受けさせるよう努めること。
- (2) 従事者の健康状態に注意を払い、異常を認める場合には速やかに医師の診断を受けること。
- (3) 従事者の健康診断を定期的に行うこと。健康診断の実施回数は、年1回以上とする。
- (4) 従事者の検便を定期的に行うこと。検便の実施回数は、月1回以上とする。
- (5) 上記(1)から(4)の結果、食品衛生上支障のある者、あるいは下痢症状・発熱・せき・外傷・皮膚病等伝染性疾患のような食品衛生上支障の恐れがある者は、業務に従事させないこと。
- (6) ノロウイルスを原因とする感染性疾患による症状を診断された従事者は、高感度の検便検査においてノロウイルスを保有しないことが確認されるまでの間、食品に直接触れる調理業務を控えさせるなど適正な処置をとること。
- また、家族等にノロウイルスによる発症者がいるなどの感染機会があった従事者については、速やかに高感度の検便検査を実施し、ノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、調理に従事することを控えさせるなどの手段を講じるように努めること。
- (7) 本業務に従事する者が受診する健康診断及び検便の検査に係る経費は、受託者の負担とする。

第3 調理等について

1 食材料の検収

- (1) 食材料の納入に当たっては十分な検収を行い、その状況をチェックし記録すること。
- 特に次の点に留意すること。
- ア 予算の範囲内であるか
- イ 物資と納品書の数量は一致しているか

- ウ 品名、賞味期限・消費期限、製造者名等の表示は適切か
- エ 品質及び鮮度等はよいか（色、形、味、においの異常、異物混入はないか）
- オ 容器包装は適切で清潔か
- カ 冷凍食品等の温度は適切か

- (2) 冷凍庫及び冷蔵庫内で食品を保管する場合は、食品の相互汚染が生じないよう衛生的な方法で行うこと。
- (3) 加熱せずに喫食する原材料を受け入れる場合は、製造加工業者の衛生管理体制を確認すること。

2 調理等

(1) 下処理

- ア 下処理は、食肉類用、魚介類用、生食する野菜・果物類用それぞれ下処理専用の容器・器具を使用し、混用しないこと。
- イ 生食する野菜・果物は、オーバーフローさせた水槽で3回以上洗浄し、必要に応じて殺菌すること。
- ウ 調理は、当日処理を原則とする。

ただし、前日に野菜等の皮むき（カッティングや生食するものは不可）を行う場合は、処理後、密封容器に入れ冷蔵庫で保管すること。

(2) 調理

- ア 調理開始の時刻は、盛り付け後喫食までの時間が2時間以内となるように努めること。
- イ 手指は、作業区分毎に洗浄・消毒すること。
- ウ 食品・調味料は、必ず計量して使用すること。
- エ 調理機器・器具類は、食品・処理別に専用のものを使用すること。
- オ 調理課程での二次汚染を防止すること。
- カ 食品の裁断方法は、加熱・調理にむらがないよう、出来栄等を考慮し、献立に応じて適正に行うこと。
- キ 加熱調理は、適切に行うこと。また、焼き物・揚げ物などは、中心まで十分に過熱（75℃以上、1分間）し、記録すること。二枚貝等ノロウイルス汚染の恐れのある食品は、85～90℃で90秒以上の加熱を行い、記録すること。
- ク 加熱調理した副食は、30分以内に中心温度20℃又は60分以内に中心温度を10℃付近まで下げるよう冷却を行うよう努めること。また、必要に応じて小分けし、強制冷却を行い、必要以上に室温で放置しないこと。
- ケ 放冷用の機械器具（真空冷却機等）は、清潔なものをを用いること。
- コ 調理に当たっては、異物の混入がないように最善の注意を払うこと。

(3) 盛り付け

- ア 盛り付けは、素手で行わないこと。（消毒した器具、又は使い捨てのビニール手袋を使用すること。）

イ 残ったものは、速やかに廃棄し、翌日以降は使用しないこと。

第4 保存食について

- 1 保存は、-20℃以下で2週間以上冷凍保存すること。
- 2 保存食の採取は、日時及びその状況をチェックし記録すること。

第5 日常点検・定期点検等について

施設・設備の清掃、整備等に努め、常に調理施設を良好な状態に保つとともに、従事者の衛生管理状況等の把握を行い、その状況を日常的、定期的に業務日誌に記録し、発注者に報告すること。

検収の結果、食材料に異常のあった場合は、発注者に連絡し、その指示に従うこと。

なお、連絡した内容等については、後日「事故報告書」を作成し、発注者にその状況を記録し報告すること。

その他、業務を履行する上で突発的な事故により、仕様書どおりに履行できない場合は、発注者へ連絡し、その指示に従うこと。

なお、連絡した内容等については、後日「事故報告書」にその状況を記録し報告すること。

また、他施設での調理の際に食中毒等が発生した場合も、「事故報告書」により発注者に報告すること。