

(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 衛生管理体制

- (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、食品衛生責任者の資格を有する者であることが望ましい。
- (2) 実施者は、衛生責任者と協力して、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) 食中毒などの事故発生時に備え、緊急時連絡先リストを作成して、活用できるようにしておくこと。

2 調理施設

- (1) 洗剤、消毒液、使い捨て手袋及びペーパータオルなどを備えること。
- (2) 洗剤などの薬剤は、誤って使用しないよう、ラベルを貼るなどして中身が分かるようにし、食品とは別の場所に保管すること。
- (3) 調理施設は清潔に保ち、調理に不必要な物品を置かないようにすること。
- (4) トイレは、作業開始前・終了後など、定期的に清掃・消毒を行って清潔に保つこと。

3 調理従事者

- (1) 作業開始前には手指の傷や体調を点検し、下痢・嘔吐の症状など異常のある者は調理や配膳に従事しないこと。
- (2) 調理時には、清潔な作業衣及び必要に応じてマスクなどを着用すること。
- (3) 調理時には、手指の爪は短く切り、指輪、腕時計をはずすこと。
- (4) 用便後、調理前、調理中など、こまめに手指の洗浄、消毒を行うこと。

4 食品等の取扱い

(1) 食材の仕入れ

ア 食材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、必要な量だけを当日に仕入れること。

(2) 食品の保管

食材は適切な温度で、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、調理器具などは、調理開始前に洗浄・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、可能な限り、肉類、魚介類、野菜などの用途別に使い分けることが望ましい。それが難しい場合は、使用の都度、洗剤で十分洗浄すること。

ウ 作業後は、調理器具などを十分洗浄・消毒し、よく乾燥させて、清潔な場所で保管すること。

(4) 調理

ア 前日調理をしないこと。

イ 魚介類や野菜・果物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ず、冷蔵庫又は流水で解凍すること。
- 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、清潔な保存容器等に入れて冷蔵庫で保管すること。
- カ 盛付けは、清潔なはし（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。
- キ 異物混入に注意すること。

(5) 提供

- ア 調理完了後は、速やかに提供し、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。
- イ 調理済食品の持ち帰りは、食中毒のリスクが高くなるため、行わないこと。

(6) 配食サービス

- ア 配食に際しては、蓋つ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。
- イ 食事の運搬は、保冷又は保温機能のある運搬容器等を使用して適切な温度管理のもとに短時間でを行うこと。
- ウ 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、不適切な保管をした場合や時間が経過した場合は捨てること。

5 その他

(1) 記録の保管

献立、原材料の仕入先（レシートなど）、提供食数などの記録を1か月間以上保管すること。

(2) 検食（保存食）

可能な限り、メニューごとに約50gをポリ小袋など清潔な容器に採取し、冷凍保存（2週間程度）しておくこと。

(3) 食物アレルギー対応

食物アレルギーへの対応の可否を、事前に参加者に情報提供すること。

また、対応する場合は、十分な注意を払うこと。