

## 福祉目的の食事提供行為における衛生管理事項

(大量調理施設衛生管理マニュアル等による衛生管理がむずかしい場合)

### 1 全体的事項

- (1) 調理従事者のうちから、衛生責任者を定めましょう。  
衛生責任者は、食事提供行為に係る衛生の全般を管理しましょう。  
衛生責任者は、食品衛生責任者資格を持つ人が望ましいです。
- (2) 調理従事者に対して、食中毒予防等の衛生教育を定期的を実施しましょう。
- (3) 検便を実施するなど、調理従事者の健康状態の把握に努めましょう。  
調理従事者が、食中毒の原因となる疾患または感染するおそれのある疾患にかかり、もしくはその疑いがある場合は、直接食品に触れる作業に従事しない・させないようにしましょう。
- (4) 数量、献立等は、調理施設の規模、設備、従事者数などを十分に考慮し、無理のない範囲で行いましょう。
- (5) 調理完了後、おおむね2時間以内に食べ終わるように運営しましょう。
- (6) 献立、原材料の仕入先、配食先および配食時刻の記録をひと月以上保管しましょう。
- (7) 参加者と共同で調理を行う場合は、衛生責任者は、参加者に対し、体調の確認、正しい手洗いの方法および衛生的な食品等の取扱いについて説明したうえで実施しましょう。

### 2 調理施設

- (1) 調理施設はできるだけ専用としましょう。専用の調理施設が困難な場合には、公共施設等の調理場を活用しましょう。
- (2) 流水蛇口・洗浄槽を備えた手洗い設備を設け、消毒液、ペーパータオル、爪ブラシを備えましょう。

### 3 調理従事者

- (1) 自らの健康管理に十分注意しましょう。
- (2) 始業時には、手指の傷や体調を点検し、その結果を記録しましょう。  
異常のある人は、調理に従事しないようにしましょう。
- (3) 調理時には、清潔な作業衣に着替え、必要に応じてマスクを着用しましょう。
- (4) 手指の爪は短く切り、指輪、時計をはずして調理しましょう。
- (5) 用便後、調理前は必ず、手指の洗浄・消毒を十分行いましょう。
- (6) 調理中は、生肉や生魚を触った後や、盛り付け作業前など、必要に応じて

こまめに手指の洗浄・消毒を十分行いましょう。

## 4 食品の取り扱い

### (1) 食品材料の仕入れ

- ア 原材料や半製品の仕入れるときは、品質、鮮度、表示、包装の状態等について点検しましょう。異常がある場合は使用をやめましょう。
- イ 保存性のある食品を除いて、当日に必要な量だけを仕入れましょう。
- ウ アレルギーのある方に食事を提供する場合は、アレルギー表示をよく確認しましょう。

### (2) 食品の保管

- ア 購入した食品は、適切な温度で保管しましょう。
- イ 肉、魚など食品の種類ごとに蓋つき容器などに入れ、他の食品を汚染しないよう保管しましょう。

### (3) 調理器具・食器類

- ア 調理器具・食器類は、清潔なものを使用しましょう。  
調理器具・食器類は、毎日食事を提供する施設では毎日、それ以外の施設では調理開始前に、殺菌・消毒してから使用しましょう。
- イ まな板・包丁などの調理器具は、肉、魚など食品の種類または調理前・調理済など食品の状態によって、適切な洗浄・消毒を行いながら使用しましょう。  
できるだけ、それぞれ専用のものを用意し、区分して使用しましょう。

### (4) 調理

- ア 前日調理はやめましょう。
- イ 野菜や果物を加熱しないで提供する場合は、流水で十分に洗浄し、必要に応じて次亜塩素酸ナトリウム等で殺菌し、十分すすぎ洗いをしましょう。  
特に、高齢者や小さい子ども、抵抗力の弱い人に加熱しないで食事を提供する場合は、野菜や果物を殺菌して使用しましょう。
- ウ 魚介類は流水でよく洗ってから調理しましょう。
- エ 冷凍品の解凍は冷蔵庫で行いましょう。
- オ 加工食品は使用前に期限表示、アレルギー表示をよく確認しましょう。
- カ できる限り加熱調理をする献立にしましょう。  
また、食品の加熱は、中心部まで熱が通るよう十分に行いましょう。
- キ 調理の開始から完成までは、一連の作業で行いましょう。  
やむをえず調理途中で作業を中断する場合は、調理途中の食品は冷蔵庫で保管しましょう。

- ク 盛付けは、はし(トング)または衛生手袋を使用して行い、素手で直接、食品を取り扱わないようにしましょう。
- ケ 原材料に含まれる異物の確認も含めて、調理作業中での異物混入を防止しましょう。
- コ アレルギーのある方に食事を提供する場合には、対象となるアレルゲン（アレルギーを引き起こす原因となる食品）が誤って混入することがないように、原材料や調理器具の使い分け等、取扱いに注意しましょう。

#### (5) 検食(保存食)

専用の調理施設で行う場合は、検食(保存食)はできる限り保存しましょう。  
この場合、献立毎に 50g 以上を新しいポリ小袋等にそれぞれ採取し、  
食事ごとにひとまとめにして、冷凍庫で 2 週間程度保管することが望ましいです。  
それ以外の場合は、保管する場所や期間等を工夫し、可能な範囲で保存しましょう。

## 5 配食サービス

- (1) 配食に際しては、食品をラップ等で覆うか、ふた付きの容器に入れる等ほこりや異物が入らないよう注意しましょう。
- (2) 配食時の運搬方法、配食体制等を整え、できる限り短時間で効率的に行いましょう。
- (3) 配食は、直射日光を避けるとともに、ほこりや異物が入らないようにするため、自動車による配達を基本としましょう。  
なお、夏期には車内が高温にならないよう注意しましょう。
- (4) 配食の際、仕分等のため中継地点を設ける場合は、屋内の衛生的な場所を使用しましょう。
- (5) 利用者が、調理完了後から 2 時間以内に食べることができるような配食に努めましょう。
- (6) 利用者に手渡すときは、口頭または書面により、次のことを利用者に伝えましょう。
  - ア 本日〇〇時までにお召し上がりください。
  - 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、お召し上がりにならずに廃棄してください。