

福祉目的の食事提供行為における食品衛生管理指針

1 目的

この指針は、市町村等が福祉目的の事業の中で行う食事提供行為（いわゆる集団給食として行われる行為を除く。）における食品の安全を確保することを目的に、食事提供行為の実施者（以下「実施者」という。）が講ずべき衛生管理体制の確立と衛生管理に関する事項について示したものである。

2 対象

この指針の対象となる食事提供行為とは、福祉目的の事業の中で、実費（調理コストを含む）以外の対価を徴収せず、かつ食事の受給対象者を特定して行うものであって、おおむね次のようなものを指す。

- (1) 厚生労働省所管の地域支援事業交付金事業、県補助事業及び単独事業として市町村が実施する高齢者等への配食サービス事業
- (2) 市町村、介護サービス施設・事業所、ボランティア団体等が設置する認知症カフェ等において実施するもの
- (3) 市町村社会福祉協議会が、地域の高齢者等を対象に実施するもの
- (4) 社会福祉施設等において、当該事業者が利用者を対象に、いわゆる集団給食に該当しない範囲で実施するもの
- (5) 社会福祉施設等において、当該事業者が調理場所を活用して、地域の高齢者等を対象に実施するもの
- (6) ボランティア団体等が、公共施設等の調理場所を活用して、地域の高齢者その他要支援者を対象に実施するもの
例) 高齢者向け会食・配食、こども食堂

3 営業許可について

この指針の対象である食事提供行為については、食品衛生法第4条第7号の営業に該当しないため、同法の営業許可の対象としない。ただし、飲食店等営業者が、自ら調理する又は調理行為を受託する場合は、営業に該当するため営業許可が必要である。

4 衛生管理体制の確立

- (1) 実施者は、食事提供行為における食品の安全確保を図るため、衛生管理体制を構築すること。
- (2) 実施者は、従事者に対して衛生管理に必要な教育を実施すること。
- (3) 実施者は、食中毒等事故が発生した場合に備え、迅速な対応が可能な体制を整備すること。
- (4) 実施者は、調理部門及び配達部門を高齢者福祉施設や飲食店等営業者に委託する場合は、調製能力、衛生管理状況の他、必要に応じ、営業許可の有無について、事前に確認し選定すること。
- (5) 実施者は、保健所と連携し、食品衛生に関する指導・助言を得るよう努めること。

5 衛生管理

事業内容が小規模であることなどを勘案し、実施者が講ずべき衛生管理事項は、別紙のとおりとする。

附則

この指針は、平成28年4月1日から施行する。

(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、食品衛生法施行条例（平成12年県条例第37号）別表第1の第3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、必要に応じて、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 50 g 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凍庫で 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 配食サービス

(1) 配食に際しては、ふた付き容器に入れる等ほこりや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クーラー容器等を使用して適切な温度管理のもとで短時間に行うこと。

(3) 利用者に手渡すときは、次のことを口頭あるいは書面により伝え、注意すること。

ア 受け取り後、すぐ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、捨ててください。