

## 5. 関連法規

### (1) 食品衛生法（抄）

#### 第1章 総則

##### 〔目的〕

第1条 この法律は、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、公衆衛生の向上及び増進に寄与することを目的とする。

##### 〔定義〕

第2条 この法律で食品とは、すべての飲食物をいう。ただし、薬事法（昭和35年法律第145号）に規定する医薬品及び医薬部外品は、これを含まない。

- ② この法律で添加物とは、食品の製造上の過程において又は食品の加工若しくは保存の目的で、食品に添加、混和、浸潤その他の方法によつて使用する物をいう。
- ③ この法律で天然香料とは、動植物から得られた物又はその混合物で、食品の着香の目的で使用される添加物をいう。
- ④ この法律で器具とは、飲食器、割ぼう具その他食品又は添加物の採取、製造、加工、調理、貯蔵、運搬、陳列、授受又は採取の用に供され、かつ、食品又は添加物に直接接触する機械、器具その他の物をいう。ただし、農業及び水産業における食品の採取の用に供される機械、器具その他の物は、これを含まない。
- ⑤ この法律で容器包装とは、食品又は添加物を入れ、又は包んでいる物で、食品又は添加物を授受する場合そのまま引き渡すものをいう。
- ⑥ この法律で食品衛生とは、食品、添加物、器具及び容器包装を対象とする飲食に関する衛生をいう。
- ⑦ この法律で電子情報処理組織とは、厚生省の使用に係る電子計算機（入出力装置を含む。以下同じ。）と、第16条の規定による届出をしようとする者の使用に係る入出力装置とを電気通信回線で接続した電子情報処理組織をいう。
- ⑧ この法律で営業とは、業として、食品若しくは添加物を採取し、製造し、輸入し、加工し、調理し、貯蔵し、運搬し、若しくは販売すること又は器具若しくは容器包装を製造し、輸入し、若しくは販売することをいう。ただし、農業及び水産業における食品の採取業はこれを含まない。
- ⑨ この法律で営業者とは、営業を営む人又は法人をいう。

#### 第2章 食品及び添加物

##### 〔販売用の食品及び添加物の取扱原則〕

第3条 販売（不特定又は多数の者に対する販売以外の授与を含む。以下同じ。）の用に供する食品又は添加物の採取、製造、加工、使用、調理、貯蔵、運搬、陳列及び授受は、清潔で衛生的に行われなければならない。

##### 〔不衛生的な食品又は添加物の販売等の禁止〕

第4条 左に掲げる食品又は添加物は、これを販売し（不特定又は多数の者に授与する販売以外の場合

を含む。以下同じ。)、又は販売の用に供するために、採取し、製造し、輸入し、加工し、使用し、調理し、貯蔵し、若しくは陳列してはならない。

- 1 腐敗し、若しくは変敗したもの又は未熟であるもの。但し、一般に人の健康を害する虞がなく飲食に適すると認められているものは、この限りでない。
- 2 有毒な、若しくは有害な物質が含まれ、若しくは附着し、又はこれらの疑いがあるもの。但し、人の健康を害する虞がない場合として厚生大臣が定める場合においては、この限りでない。
- 3 病原微生物により汚染され、又はその疑いがあり、人の健康を害する虞があるもの。
- 4 不潔、異物の混入又は添加その他の事由により、人の健康を害する虞があるもの。

〔新開発食品の販売の禁止措置〕

第4条の2 厚生大臣は、一般に飲食に供されることがなかつた物であつて人の健康をそこなうおそれがない旨の確証がないもの又はこれを含む物が新たに食品として販売され、又は販売されることとなつた場合において、食品衛生上の危害の発生を防止するため必要があると認めるときは、食品衛生調査会の意見をきいて、その物を食品として販売することを禁止することができる。

第6章 営業

第19条の18 厚生大臣は、食品又は添加物の製造又は加工の過程において有毒な又は有害な物質が当該食品又は添加物に混入することを防止するための措置に関し必要な基準を定めることができる。

- ② 都道府県は、営業（食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律（平成2年法律第70号）第2条第五号に規定する食鳥処理の事業を除く。）の施設の内外の清潔保持、ねずみ、こん虫等の駆除その他公衆衛生上講ずべき措置に関し、条例で、必要な基準を定めることができる。
- ③ 営業者（食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律第6条第1項に規定する食鳥処理業者を除く。）は、前2項の基準が定められたときは、これを遵守しなければならない。

〔営業施設の基準〕

第20条 都道府県は、飲食店営業その他公衆衛生に与える影響が著しい営業（食鳥処理の事業の規則及び食鳥検査の事業を除く。）であつて、政令で定めるものの施設につき、条例で、業種別に、公衆衛生の見地から必要な基準を定めなければならない。

〔営業の許可〕

第21条 前条に規定する営業を営もうとする者は、厚生省令の定めるところにより、都道府県知事の許可を受けなければならない。

- ② 前項の場合において、都道府県知事は、その営業の施設が前条の規定による基準に合うと認めるときは、許可をしなければならない。ただし、同条に規定する営業を営もうとする者が次の各号のいずれかに該当するときは、同項の許可を与えないことができる。
  - 1 この法律又はこの法律に基づく処分に違反して刑に処せられ、その執行を終わり、又は執行を受けることがなくなつた日から起算して2年を経過しない者
  - 2 第22条から第24条までの規制により許可を取り消され、その取消しの日から起算して2年を経過しない者

- 3 法人であつて、その業務を行う役員のうち前2号のいずれかに該当する者があるもの
- ③ 都道府県知事は、第1項の許可に五年を下らない有効期間その他の必要な条件を付けることができる。

〔廃棄処分・危害除去命令〕

第22条 厚生大臣又は都道府県知事は、営業者が第4条、第5条、第6条、第7条第2項、第9条、第10条第2項又は第12条の規定に違反した場合には、営業者若しくは当該官吏にその食品、添加物、器具若しくは容器包装を廃棄させ、又はその他営業者に対し食品衛生上の危害を除去するために必要な処置をとることを命ずることができる。

〔許可の取消・営業の禁停止〕

第23条 都道府県知事は、営業者が第4条、第5条、第6条、第7条第2項、第9条、第10条第2項、第11条第2項、第12条、第14条第1項、第15条第4項、第19条の17第1項若しくは第19条の18第3項の規定に違反した場合、第21条第2項第1号若しくは第3号に該当するに至つた場合又は同条第3項の規定による条件に違反した場合には、同条第1項の許可を取り消し、又は営業の全部若しくは一部を禁止し、若しくは期間を定めて停止することができる。

## 第9章 罰則

〔罰則〕

第30条 第4条（第29条第1項及び第2項において準用する場合を含む。）、第5条第1項若しくは第6条（第29条第1項において準用する場合を含む。）の規定に違反し、又は第4条の2の規定による禁止に違反した者は、これを3年以下の懲役又は20万円以下の罰金に処する。

- ② 前項の罪を犯した者には、情状により懲役及び罰金を併科することができる。

第30条の2 第7条第2項（第29条第1項及び第2項において準用する場合を含む。）、第9条（第29条第1項及び第3項において準用する場合を含む。）又は第21条第1項（第29条第1項において準用する場合を含む。）の規定に違反した者は、1年以下の懲役又は10万円以下の罰金に処する。

- ② 前項の罪を犯した者には、情状により懲役及び罰金を併科することができる。

## (2) 管理運営基準準則

(衛生的措置)

第1 食品衛生法（昭和22年法律第233号。以下「法」という。）第19条の18第2項の基準は、第2から第6までに定めるもののほか、次のとおりとする。

(1) 施設の管理は、次に定めるところによること。

- イ 施設及びその周辺は、毎日清掃し、衛生上支障のないように保持すること。
- ロ 調理場、加工場、製造場、処理場、保管場所及び販売所等（以下「作業場」という。）には、必要な物品等を置かないこと。
- ハ 作業場内の壁、天井及び床は、常に清潔に保つこと。
- ニ 作業場の採光、照明、換気及び通風を十分にすること。
- ホ 年二回以上、ねずみ及びごん虫の駆除作業を実施し、その実施記録を一年間保存すること。
- ヘ 窓及び出入口は、開放しないこと。
- ト 排水がよく行なわれるよう廃棄物の流出を防ぎ、かつ、排水溝の清掃及び補修を行なうこと。
- チ 手洗設備には、手洗に適当な消毒液等を設け、常に使用できる状態にしておくこと。
- リ 洗浄設備は、常に清潔に保つこと。

(2) 食品取扱設備の管理保全等は、次に定めるところによること。

- イ 衛生保持のため、機械、器具類は、その使用目的に応じて使用すること。
- ロ 機械器具類の洗浄に洗剤を使用する場合は、適正な洗剤を適正な濃度で使用すること。
- ハ 機械、器具類及び分解した部分品は、それぞれ所定の場所に衛生的に保管すること。
- ニ 機械、器具類は、常に点検し、故障、破損等があるときは、速やかに補修し、常に適正に使用できるよう整備しておくこと。
- ホ 温度計、圧力計、流量計等の計器類は、定期的にその正確度を点検すること。
- ヘ ふきん、包丁及びまな板は、熱湯、蒸気、殺菌剤等で消毒し、乾燥させること。
- ト 食品の放射線照射業にあつては、一日一回以上化学線量計を用いて線量を確認し、その結果の記録を二年間保存すること。

(3) 給水及び汚物処理は、次に定めるところによること。

- イ 水道水以外の水を使用する場合は、年一回以上（食品の冷凍又は冷蔵業、マーガリン又はショートニング製造業（もつぱらショートニングの製造を行なうものを除く。）又は食用油脂製造業にあつては四月に一回以上）水質検査を行ない、成績表を一年間保存すること。
- ロ 水質検査の結果、飲用不適となつたときは、直ちに保健所長の指示を受け、適切な措置を講ずること。
- ハ 貯水そうを使用する場合は、定期的に清掃し、清潔に保つこと。
- ニ 井戸水、自家用水道を使用する場合は、常に滅菌装置又は浄水設置が正常に作動しているかを確認すること。
- ホ 廃棄物容器は、汚液、汚臭のもれないよう常に清潔にしておくこと。
- ヘ 廃棄物の処理は、適正に行なうこと。
- ト 施設、設備等の清掃用器材は、専用の場所に保管すること。
- チ 便所は、清潔にし、定期的に殺虫、消毒すること。

(4) 食品等の取扱いは、次に定めるところによること。

- イ 原材料の仕入れにあたっては、衛生上の観点から品質、鮮度及び表示等について点検し、点検状況を記録すること。
- ロ 原材料として使用する生鮮食品は、当該食品に適した状態、方法で衛生的に保存すること。
- ハ 冷蔵庫（室）内では、相互汚染が生じないように、区画して保存すること。
- ニ 添加物を使用する場合は、正確に秤量し、適正に使用すること。
- ホ 食品は、当該品の特性に応じて冷蔵保存する等、調理、製造、保管、運搬、販売等の各過程において時間及び温度の管理に十分配慮して衛生的に取り扱うこと。

(5) 従事者に係る衛生管理は、次に定めるところによること。

- イ 従事者の健康診断は、食品衛生上必要な健康状態のは握に留意して行なわれるようにすること。
- ロ 保健所長から検便を受けるべき旨の指示があつたときは、従事者に検便を受けさせること。
- ハ 常に従事者の健康管理に注意し、食中毒の原因となる疾患（化のう疾患）又は飲食物を介して伝染するおそれのある疾患に感染したときは、食品の取扱作業に従事させないこと。
- ニ 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者である場合及び保菌者が発見された場合は、従事者本人が保菌していないことが判明するまで食品の取扱作業に従事させないこと。
- ホ 従事者は、作業中は清潔な外衣を着用し、作業場内では専用のはきものを用いること。
- ヘ 従事者は、常に爪を短く切り、作業前及び用便後は手指の洗浄及び消毒を行なうこと。
- ト 従事者は、作業場においては、所定の場所以外で着替え、喫煙、放たん及び食事をしないこと。

第2 営業者は、製造し、又は加工した製品について定期的に衛生検査を行ない、その記録を保存しなければならない。

第3 飲食店営業のうち、弁当屋及び仕出し屋にあつては、48時間以上検査を保存しなければならない。  
(管理運営要領)

第4 営業者は、施設及び取扱い等に係る衛生上の管理運営要領を作成し、従事者に周知徹底させなければならない。

(食品衛生責任者等)

第5 営業者（法第19条の17の規定により食品衛生管理者を置かなければならない営業者を除く。）は、施設又はその部門ごとに、当該従事者のうちから食品衛生に関する責任者（以下「食品衛生責任者」という。）を定めておかなければならない。

2 食品衛生責任者は、営業者の指示に従い、衛生管理にあたるものとする。

第6 営業者又は食品衛生管理者若しくは食品衛生責任者は製造、加工、調理及び販売等が衛生的に行なわれるよう従事者の衛生教育に努めなければならない。

### (3) 大量調理施設衛生管理マニュアル

#### I 趣 旨

本マニュアルは、集団給食施設等における食中毒を予防するために、HACCPの概念に基づき、調理過程における重要管理事項として、

- ① 原材料受入れ及び下処理段階における管理を徹底すること。
- ② 加熱調理食品については、中心部まで十分加熱し、食中毒菌を死滅させること。
- ③ 加熱調理後の食品及び非加熱調理食品の2次汚染防止を徹底すること。
- ④ 食中毒菌が付着した場合に菌の増殖を防ぐため、原材料及び調理後の食品の温度管理を徹底すること。

等を示したものである。

集団給食施設等においては、衛生管理体制を確立し、これらの重要管理事項について、点検・記録を行うとともに、必要な改善措置を講じる必要がある。また、これを遵守するため、更なる衛生知識の普及啓発に努める必要がある。

なお、本マニュアルは同一メニューを1回300食以上又は1日750食以上を提供する調理施設に適用する。

#### II 重要管理事項

##### 1. 原材料の受入れ・下処理段階における管理

- (1) 原材料について納入業者が定期的実施する微生物及び理化学検査の結果を提出させること。  
その結果については、保健所に相談するなどして、原材料として不適と判断した場合には、納入業者の変更等適切な措置を講じること。検査結果については、1年間保管すること。
- (2) 原材料の納入に際しては調理従業者等が必ず立合い、検収場で、品質、鮮度、品温（納入業者が運搬の際、別添1に従い、適切な温度管理を行っていたかどうかを含む。）、異物の混入等につき、点検を行うこと。
- (3) 原材料の納入に際しては、缶詰、乾物、調味料等常温保存可能なものを除き、食肉類、魚介類、野菜類等の生鮮食品については1回で使い切る量を調理当日に仕入れるようにすること。
- (4) 野菜及び果物を加熱せずに供する場合には、別添2に従い、流水（飲用適のもの。以下同じ。）で十分洗浄し、必要に応じて次亜塩素酸ナトリウム（生食用野菜にあつては、亜塩素酸ナトリウムも使用可）の200mg/lの溶液に5分間（100mg/lの溶液の場合は10分間）又はこれと同等の効果を有するもの（食品添加物として使用できる有機酸等）で殺菌を行った後、十分な流水ですすぎ洗いを行うこと。

##### 2. 加熱調理食品の加熱温度管理

加熱調理食品は、別添2に従い、中心部温度計を用いるなどにより、中心部が75℃で1分間以上又はこれと同等以上まで加熱されていることを確認するとともに、温度と時間の記録を行うこと。

### 3. 二次汚染の防止

- (1) 調理従事者は、次に定める場合には、別添2に従い、必ず手指の洗浄及び消毒を行うこと。  
なお、使い捨て手袋を使用する場合にも、原則として次に定める場合に交換を行うこと。
- ① 作業開始前及び用便後
  - ② 汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する場合
  - ③ 食品に直接触れる作業にあたる直前
  - ④ 生の食肉類、魚介類、卵殻等微生物の汚染源となるおそれのある食品等に触れた後、他の食品や器具等に触れる場合
- (2) 原材料は、隔壁等で他の場所から区分された専用の保管場に保管設備を設け、食肉類、魚介類、野菜類等、食材の分類ごとに区分して保管すること。この場合、専用の衛生的なふた付き容器に入れ替えるなどにより、原材料の包装の汚染を保管設備に持ち込まないようにするとともに、原材料の相互汚染を防ぐこと。
- (3) 下処理は汚染作業区域で確実にを行い、非汚染作業区域を汚染しないようにすること。
- (4) 包丁、まな板などの器具、容器等は用途別及び食品別（下処理用にあつては、魚介類用、食肉類用、野菜類用の別、調理用にあつては、加熱調理済み食品用、生食野菜用、生食魚介類用の別）にそれぞれ専用のものを用意し、混同しないようにして使用すること。
- (5) 器具、容器等の使用後は、別添2に従い、全面を流水（飲用適のもの。以下同じ。）で洗浄し、さらに80℃、5分間以上又はこれと同等の効果を有する方法で十分殺菌した後、乾燥させ、清潔な保管庫を用いるなどして衛生的に保管すること。なお、調理場内における器具、容器等の使用後の洗浄・殺菌は、原則として全ての食品が調理場内から搬出された後に行うこと。  
また、器具、容器等の使用中も必要に応じ、同様の方法で熱湯殺菌を行うなど、衛生的に使用すること。この場合、洗浄水等が飛散しないように行うこと。なお、原材料用に使用した器具、容器等をそのまま調理後の食品用に使用するようなことは、けっして行わないこと。
- (6) まな板、ざる、木製の器具は汚染菌が残存する可能性が高いので、特に十分な殺菌に留意すること。なお、木製の器具は極力使用を控えることが望ましい。
- (7) フードカッター、野菜切り機等の調理機械は、最低1日1回以上、分解して洗浄・殺菌した後、乾燥させること。
- (8) シンクは原則として用途別に相互汚染しないように設置すること。特に、加熱調理用食材、非加熱調理用食材、器具の洗浄等に用いるシンクを必ず別に設置すること。
- (9) 食品並びに移動性の器具及び容器の取り扱いは、床面からの跳ね水等による汚染を防止するため、床面から60 cm以上の場所で行うこと。ただし、跳ね水等からの直接汚染が防止できる食缶等で食品を取り扱う場合には、30 cm以上の台にのせて行うこと。
- (10) 加熱調理後の食品の冷却、非加熱調理食品の下処理後における調理場等での一時保管等は、他からの二次汚染を防止するため、清潔な場所で行うこと。
- (11) 調理終了後の食品は衛生的な容器にふたをして保存し、他からの2次汚染を防止すること。

- (12) 使用水は飲用適の水を用いること。また、使用水は、色、濁り、におい、異物のほか、貯水槽を設置している場合や井戸水等を殺菌・ろ過して使用する場合には、遊離残留塩素が 0.1mg/1 以上であることを始業前及び調理作業終了後に毎日検査し、記録すること。

#### 4. 原材料及び調理済み食品の温度管理

- (1) 原材料は、別添 1 に従い、戸棚、冷蔵・冷凍設備に適切な温度で保存すること。  
また、原材料搬入時の時刻、室温及び冷凍又は冷蔵設備内温度を記録すること。
- (2) 冷凍庫又は冷蔵庫から出した原材料は、速やかに下処理、調理を行うこと。非加熱で供される食品については、下処理後速やかに調理に移行すること。
- (3) 調理後直ちに提供される食品以外の食品は病原菌の増殖を抑制するために、10℃以下又は 65℃以上で管理することが必要である。(別添 3 参照)
- ① 加熱調理後、食品を冷却する場合には、病原菌の発育至適温度帯(約 20℃~50℃)の時間を可能な限り短くするため、冷却機を用いたり、清潔な場所で衛生的な容器に小分けするなどして、30 分以内に中心温度を 20℃付近(又は 60 分以内に中心温度を 10℃付近)まで下げるよう工夫すること。  
この場合、冷却開始時刻、冷却終了時刻を記録すること。
- ② 調理が終了した食品は速やかに提供できるよう工夫すること。  
調理終了後 30 分以内に提供できるものについては、調理終了時刻を記録すること。また、調理終了後提供まで 30 分以上を要する場合は次のア及びイによること。
- ア 温かい状態で提供される食品については、調理終了後速やかに保温食缶等に移し保存すること。この場合、食缶等へ移し替えた時刻を記録すること。
- イ その他の食品については、調理終了後提供まで 10℃以下で保存すること。  
この場合、保冷設備への搬入時刻、保冷設備内温度及び保冷設備からの搬出時刻を記録すること。
- ③ 配送過程においては保冷又は保温設備のある運搬車を用いるなど、10℃以下又は 65℃以上の適切な温度管理を行い配送し、配送時刻の記録を行うこと。  
また、65℃以上で提供される食品以外の食品については、保冷設備への搬入時刻及び保冷設備内温度の記録を行うこと。
- ④ 共同調理施設等で調理された食品を受け入れ、提供する施設においても、温かい状態で提供される食品以外の食品であって、提供まで 30 分以上を要する場合は提供まで 10℃以下で保存すること。  
この場合、保冷設備への搬入時刻、保冷設備内温度及び保冷設備からの搬出時刻を記録すること。
- (4) 調理後の食品は、調理終了後から 2 時間以内に喫食することが望ましい。



## 5. その他

### (1) 施設設備の構造

- ① 隔壁等により、汚水溜、動物飼育場、廃棄物集積場等不潔な場所から完全に区別されていること
- ② 施設の出入口及び窓は極力閉めておくとともに、外部に開放される部分には網戸、エアカーテン、自動ドア等を設置し、ねずみやこん虫の侵入を防止すること。
- ③ 食品の各調理過程ごとに、汚染作業区域（検収場、原材料の保管場、下処理場）、非汚染作業区域（さらに準清潔作業区域（調理場）と清潔作業区域（放冷・調製場、製品の保管場）に区分される。）を明確に区別すること。なお、各区域を固定し、それぞれを壁で区画する、床面を色別する、境界にテープをはる等により明確に区画することが望ましい。
- ④ 手洗い設備、履き物の消毒設備（履き物の交換が困難な場合に限る。）は、各作業区域の入り口手前に設置すること。  
なお、手洗い設備は、ハンドルを直接手で操作しない構造のものが望ましい。
- ⑤ 器具、容器等は、作業動線を考慮し、予め適切な場所に適切な数を配置しておくこと。
- ⑥ 床面に水を使用する部分にあっては、適当な勾配（100分の2程度）及び排水溝（100分の2から4程度の勾配を有するもの）を設けるなど排水が容易に行える構造であること。
- ⑦ シンク等の排水口は排水が飛散しない構造であること。
- ⑧ 全ての移動性の器具、容器等を衛生的に保管するため、外部から汚染されない構造の保管設備を設けること。
- ⑨ 便所等  
ア 便所、休憩室及び更衣室は、隔壁により食品を取り扱う場所と必ず区分されていること。  
なお、調理場等から3 m以上離れた場所に設けられていることが望ましい。  
イ 便所には、専用の手洗い設備、専用の履き物が備えられていること。
- ⑩ その他  
施設は、ドライシステム化を積極的に図ることが望ましい。

### (2) 施設設備の管理

- ① 施設・設備は必要に応じて補修を行い、施設の床面（排水溝を含む。）及び内壁のうち床面から1 mまでの部分は1日に1回以上、施設の天井及び内壁のうち床面から1 m以上の部分は1月に1回以上清掃し、必要に応じて、洗浄・消毒を行うこと。施設の清掃は全ての食品が調理場内から完全に搬出された後に行うこと。
- ② 施設におけるねずみ、こん虫等の発生状況を1月に1回以上巡回点検するとともに、ねずみ、こん虫の駆除を半年に1回以上（発生を確認した時にはその都度）実施し、その実施記録を1年間保管すること。
- ③ 施設は、衛生的な管理に努め、みだりに部外者を立ち入らせたり、調理作業に不必要な物品等を置いたりしないこと。
- ④ 原材料を配送用包装のまま非汚染作業区域に持ち込まないこと。

- ⑤ 施設は十分な換気を行い、高温多湿を避けること。調理場は湿度 80%以下、温度は 25℃以下に保つことが望ましい。
- ⑥ 手洗い設備には、手洗いに適当な石けん、爪ブラシ、ペーパータオル、殺菌液等を定期的に補充し、常に使用できる状態にしておくこと。
- ⑦ 水道事業により供給される水以外の井戸水等の水を使用する場合には、公的検査機関、厚生大臣の指定検査機関等に依頼して、年 2 回以上水質検査を行うこと。検査の結果、飲用不適とされた場合は、直ちに保健所長の指示を受け、適切な措置を講じること。なお、検査結果は 1 年間保管すること。
- ⑧ 貯水槽は清潔を保持するため、専門の業者に委託して、年 1 回以上清掃すること。  
なお、清掃した証明書は 1 年間保管すること。

(3) 検食の保存

- 検食は、原材料及び調理済み食品を食品ごとに 50g 程度ずつ清潔な容器（ビニール袋等）に入れ、密封し、-20℃以下で 2 週間以上保存すること。
- なお、原材料は、特に、洗浄・殺菌等を行わず、購入した状態で保存すること。

(4) 調理従事者等の衛生管理

- ① 調理従事者は臨時職員も含め、定期的な健康診断及び月に 1 回以上の検便を受けること。  
検便検査には、従来の検査に加え、腸管出血性大腸菌 0157 の検査を含めること。
- ② 調理従事者は下痢、発熱などの症状があった時、手指等に化膿創があった時は調理作業に従事しないこと。
- ③ 調理従事者が着用する帽子、外衣は毎日専用で清潔なものに交換すること。
- ④ 下処理場から調理場への移動の際には、外衣、履き物の交換等を行うこと。  
(履き物の交換が困難な場合には履き物の消毒を必ず行うこと。)
- ⑤ 便所には、調理作業時に着用する外衣、帽子、履き物のまま入らないこと。
- ⑥ 調理、点検に従事しない者が、やむを得ず、調理施設に立ち入る場合には、専用の清潔な帽子、外衣及び履き物を着用させること。
- ⑦ 食中毒が発生した時、原因究明を確実にを行うため、原則として、調理従事者は当該施設で調理された食品を喫食しないこと。  
ただし、原因究明に支障を来さないための措置が講じられている場合はこの限りでない。  
(毎日の健康調査及び月 1 回以上の検便検査等)

(5) その他

- ① 加熱調理食品にトッピングする非加熱調理食品は、直接喫食する非加熱調理食品と同様の衛生管理を行い、トッピングする時期は提供までの時間が極力短くなるようにすること。
- ② 廃棄物（調理施設内で生じた廃棄物及び返却された残渣をいう。）の管理は、次のように行うこと。  
ア 廃棄物容器は、汚臭、汚液がもれないように管理するとともに、作業終了後は速やかに清掃し、衛生上支障のないように保持すること。

- イ 返却された残渣は非汚染作業区域に持ち込まないこと。
- ウ 廃棄物は、適宜集積場に搬出し、作業場に放置しないこと。
- エ 廃棄物集積場は、廃棄物の搬出後清掃するなど、周囲の環境に悪影響を及ぼさないよう管理すること。

### Ⅲ 衛生管理体制

#### 1. 衛生管理体制の確立

- (1) 調理施設の経営者又は学校長等施設の運営管理責任者（以下「責任者」という。）は、施設の衛生管理に関する責任者（以下「衛生管理者」という。）を指名すること。  
なお、共同調理施設等で調理された食品を受け入れ、提供する施設においても、衛生管理者を指名すること。
- (2) 責任者は、日頃から食材の納入業者についての情報の収集に努め、品質管理の確かな業者から食材を購入すること。また、継続的に購入する場合は、配送中の保存温度の徹底を指示するほか、納入業者が定期的に行う原材料の微生物検査結果の提示を求めること。
- (3) 責任者は、衛生管理者に別紙点検表に基づく点検作業を行わせるとともに、そのつど点検結果を報告させ、適切に点検が行われたことを確認すること。点検結果については、1年間保管すること。
- (4) 責任者は、点検の結果、衛生管理者から改善不能な異常の発生の報告を受けた場合、食材の返品、メニューの一部削除、調理済み食品の回収等必要な措置を講ずること。
- (5) 責任者は、点検の結果、改善に時間を要する事態が生じた場合、必要な応急処置を講じるとともに、計画的に改善を行うこと。
- (6) 責任者は、衛生管理者及び調理従事者に対して衛生管理及び食中毒防止に関する研修に参加させるなど必要な知識・技術の周知徹底を図ること。
- (7) 責任者は、調理従事者（臨時職員も含む。）に定期的な健康診断及び月に1回以上の検便を受けさせること。検便検査には、従来検査に加え、腸管出血性大腸菌0157の検査を含めること。
- (8) 責任者は、調理従事者が下痢、発熱などの症状があった時、手指等に化膿創があった時は調理作業に従事させないこと。
- (9) 献立の作成に当たっては、施設の人員等の能力に余裕を持った献立作成を行うこと。
- (10) 献立ごとの調理工程表の作成に当たっては、次の事項に留意すること。
  - ア 調理従事者の汚染作業区域からの非汚染作業区域への移動を極力行わないようにすること。
  - イ 調理従事者の一日ごとの作業の分業化を図ることが望ましいこと。
  - ウ 調理終了後速やかに喫食されるよう工夫すること。また、衛生管理者は調理工程表に基づき、調理従事者と作業分担等について事前に十分な打ち合わせを行うこと。
- (11) 施設に所属する医師、薬剤師等専門的な知識を有する者の定期的な指導、助言を受けること。

(別添1) 原材料、製品等の保存温度

食 品 名	保 存 温 度
穀類加工品 (小麦粉、デンプン) 砂 糖	室 温 室 温
食 肉 ・ 鯨 肉 細切した食肉・鯨肉を凍結したものを容器包装に入れたもの	10℃以下 -15℃以下
食 肉 製 品 鯨 肉 製 品	10℃以下 10℃以下
冷 凍 食 肉 製 品 冷 凍 鯨 肉 製 品	-15℃以下 -15℃以下
ゆ で だ こ 冷 凍 ゆ で だ こ 生 食 用 か き 生 食 用 冷 凍 か き 冷 凍 食 品	10℃以下 -15℃以下 10℃以下 -15℃以下 -15℃以下
魚肉ソーセージ、魚肉ハム及び特殊包装かまぼこ 冷 凍 魚 肉 ね り 製 品	10℃以下 -15℃以下
液 状 油 脂 固 形 油 脂 (ラード、マーガリン、ショートニング、カカオ脂)	室 温 10℃以下
殻 付 卵 液 卵 凍 結 卵 乾 燥 卵	10℃以下 8℃以下 -18℃以下 室 温
ナ ッ ツ 類 チ ョ コ レ ー ト	15℃以下 15℃以下
生 鮮 果 実 ・ 野 菜 生 鮮 魚 介 類	10℃前後 5℃以下
乳 ・ 濃 縮 乳 脱 脂 乳 ク リ ム ー パ タ ー チ ー ズ 練 乳	10℃以下   15℃以下
清 涼 飲 料 水 (食品衛生法の食品、添加物等の規格基準に規定のあるものについては、当該保存基準に従うこと。)	室 温

## (別添2) 標準作業書

### (手洗いマニュアル)

1. 水で手をぬらし石けんをつける。
2. 指、腕を洗う。特に、指の間、指先をよく洗う。(30秒程度)
3. 石けんをよく洗い流す。(20秒程度)
4. 0.2%逆性石けん液体又はこれと同等の効果を有するものをつけ、手指をよくこする。(又は1%逆性石けん液又はこれと同等の効果を有するものに手指を30秒程度つける。)
5. よく水洗いする。
6. ペーパータオル等でふく。

### (器具等の洗浄・殺菌マニュアル)

#### 1. 調理機械

- ① 機械本体・部品を分解する。なお、分解した部品は床にじか置きしないようにする。
- ② 飲用適の水(40℃程度の微温水が望ましい。)で3回水洗いする。
- ③ スポンジタワシに中性洗剤又は弱アルカリ性洗剤をつけてよく洗浄する。
- ④ 飲用適の水(40℃程度の微温水が望ましい。)でよく洗剤を洗い流す。
- ⑤ 部品は80℃で5分間以上又はこれと同等の効果を有する方法で殺菌を行う。
- ⑥ よく乾燥させる。
- ⑦ 機械本体・部品を組み立てる。
- ⑧ 作業開始前に70%アルコール噴霧又はこれと同等の効果を有する方法で殺菌を行う。

#### 2. 調理台

- ① 調理台周辺の片づけを行う。
- ② 飲用適の水(40℃程度の微温水が望ましい。)で3回水洗いする。
- ③ スポンジタワシに中性洗剤又は弱アルカリ性洗剤をつけてよく洗浄する。
- ④ 飲用適の水(40℃程度の微温水が望ましい。)でよく洗剤を洗い流す。
- ⑤ よく乾燥させる。
- ⑥ 70%アルコール噴霧又はこれと同等の効果を有する方法で殺菌を行う。
- ⑦ 作業開始前に⑥と同様の方法で殺菌を行う。

#### 3. まな板、包丁、へら等

- ① 飲用適の水(40℃程度の微温水が望ましい。)で3回水洗いする。
- ② スポンジタワシに中性洗剤又は弱アルカリ性洗剤をつけてよく洗浄する。
- ③ 飲用適の水(40℃程度の微温水が望ましい。)でよく洗剤を洗い流す。
- ④ 80℃で5分間以上又はこれと同等の効果を有する方法で殺菌を行う。
- ⑤ よく乾燥させる。
- ⑥ 清潔な保管庫にて保管する。

#### 4. ふきん、タオル等

- ① 飲用適の水（40℃程度の微温水が望ましい。）で3回水洗いする。
- ② スポンジタワシに中性洗剤又は弱アルカリ性洗剤をつけてよく洗浄する。
- ③ 飲用適の水（40℃程度の微温水が望ましい。）でよく洗剤を洗い流す。
- ④ 100℃で5分間以上煮沸殺菌を行う。
- ⑤ 清潔な場所で乾燥、保管する。

#### (原材料等の保管管理マニュアル)

##### 1. 野菜・果物

- ① 衛生害虫、異物混入、腐敗・異臭等がないか点検する。異常品は返品又は使用禁止とする。
- ② 各材料ごとに、50g程度ずつ清潔な容器（ビニール袋等）に密封して入れ、-20℃以下で2週間以上保存する。（検食用）
- ③ 専用の清潔な容器に入れ替えるなどして、10℃前後で保存する（冷凍野菜は-15℃以下）
- ④ 流水で3回以上水洗いする。
- ⑤ 中性洗剤で洗う。
- ⑥ 流水で十分すすぎ洗い
- ⑦ 必要に応じて、次亜塩素酸ナトリウム等で殺菌した後、流水で十分すすぎ洗いする。
- ⑧ 水切りする。
- ⑨ 専用のまな板、包丁でカットする。
- ⑩ 清潔な容器に入れる。
- ⑪ 清潔なシートで覆い（容器がふた付きの場合を除く）、調理まで30分以上を要する場合には、10℃以下で冷蔵保存する。

##### 2. 魚介類、食肉類

- ① 衛生害虫、異物混入、腐敗・異臭等がないか点検する。異常品は返品又は使用禁止とする。
- ② 各材料ごとに、50g程度ずつ清潔な容器（ビニール袋等）に密封して入れ、-20℃以下で2週間以上保存する。（検食用）
- ③ 専用の清潔な容器に入れ替えるなどして、食肉類については10℃以下、魚介類については5℃以下で保存する（冷凍で保存するものは-15℃以下）。
- ④ 専用のまな板、包丁でカットする。
- ⑤ 速やかに調理へ移行させる。

#### (加熱調理食品の中心温度及び加熱時間の記録マニュアル)

##### 1. 揚げ物

- ① 油温が設定した温度以上になったことを確認する。
- ② 調理を開始した時間を記録する。

- ③ 調理の途中で適当な時間を見はからって食品の中心温度を3点以上測定し、全ての点において75℃以上に達していた場合には、それぞれの中止温度を記録するとともに、その時点からさらに1分以上加熱を続ける。
- ④ 最終的な加熱処理時間を記録する。
- ⑤ なお、複数回同一の作業を繰り返す場合には、油温が設定した温度以上であることを確認・記録し、①～④で設定した条件に基づき、加熱処理を行う。油温が設定した温度以上に達していない場合には、油温を上昇させるため必要な措置を講ずる。

## 2. 焼き物及び蒸し物

- ① 調理を開始した時間を記録する。
- ② 調理の途中で適当な時間を見はからって食品の中心温度を3点以上測定し、全ての点において75℃以上に達していた場合には、それぞれの中止温度を記録するとともに、その時点からさらに1分以上加熱を続ける。
- ③ 最終的な加熱処理時間を記録する。
- ④ なお、複数回同一の作業を繰り返す場合には、①～③で設定した条件に基づき、加熱処理を行う。この場合、中心温度の測定は、最も熱が通りにくいと考えられる場所の一点のみでもよい。

## 3. 煮物及び炒め物

調理の順序は食肉類の加熱を優先すること。食肉類、魚介類、野菜類の冷凍品を使用する場合には、十分解凍してから調理を行うこと。

- ① 調理の途中で適当な時間を見はからって、最も熱が通りにくい具材を選び、食品の中心温度を3点以上（煮物の場合は1点以上）測定し、全ての点において75℃以上に達していた場合には、それぞれの中止温度を記録するとともに、その時点からさらに1分以上加熱を続ける。  
なお、中心温度を測定できるような具材がない場合には、調理釜の中心付近の温度を3点以上（煮物の場合は1点以上）測定する。
- ② 複数回同一の作業を繰り返す場合にも、同様に点検・記録を行う。

(別添3)

調理後の食品の温度管理に係る記録のとり方について  
(調理終了後提供まで30分以上を要する場合)

