

I 集団給食の概略と自主衛生管理

1. 集団給食施設の概略

(1) 給食用食品の流通機構・購入状況

給食に関する食品の種類は、給食メニューを作成する時に栄養価計算の基準となる科学技術庁・資源調査会発表の「4訂日本食品標準成分表」(平成7年)に記載されているものが素材食品としての使用の種類と言える。この成分表は29分類1,621種の食品が表I-1のように記載されている。18分類目の調理加工食品類は18品目で、冷凍食品類の海老フライ、餃子、コロッケ、焼売、ハンバーグ等や、カレーの缶詰、コーンクリーム粉末スープ、コーンポタージュ、スープ缶詰、麻婆豆腐の素等と一般的に使用されているものを集約して平均値で記載されている。

しかし、現実に市販されている加工食品類の数は多く、女子栄養大学発行の「会社別・製品別市販食品成分表(1995年版)」によれば244社7,800品目も記載されており、同じ調理加工食品でも製造会社・発売会社等により成分や規格が違っている。実際給食施設においては、製造・発売会社の技術革新や営業戦略が日進月歩のため常に素材食品より加工食品類の使用頻度が高くなっている。

給食施設の種類にもよるが、昼食中心の単数メニューの学校給食施設で500種以上、事業所給食や病院給食施設等では販売品目や料理の種類も多く1,500~2,000種もの食品を使用している施設もある。

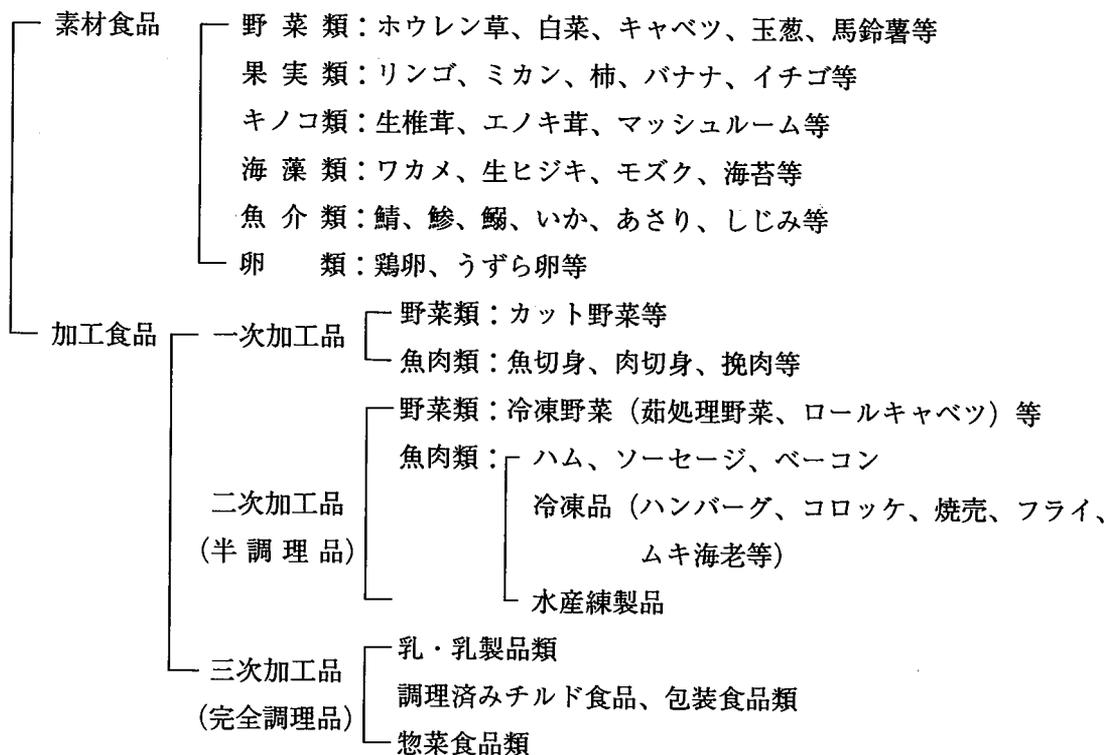
表I-1 4訂日本食品標準成分表
食品群別記載食品類
(科学技術庁)

食品群	食品数
1 穀類	134
2 いも及びでん粉類	34
3 砂糖及び甘味類	25
4 菓子類	114
5 油脂類	7
6 種実類	35
7 豆類	61
8 魚介類	333
9 獣鳥鯨肉類	207
10 卵類	20
11 乳類	50
12 野菜類	255
13 果実類	133
14 きのこと類	31
15 藻類	44
16 し好飲料類	65
17 調味料及び香辛料類	55
18 調理加工食品類	18
計	1,621

食品の購入形態については、素材食品そのままの形態で購入の多い、野菜類、果実類、キノコ類、海藻類、卵類、小型魚介類等がある。

加工食品には、一時加工品類（カットした食品類）、二次加工品類（半調理品類）や三次加工食品類（完全調理済食品類）で再加熱するか、そのまま使用するものがある。これらの給食用食品を分類すると表I-2のようになる。

表I-2 給食用食品の購入形態



給食用食品には①「即日消費する食品」いわゆる生鮮食品と言われて、加熱、乾燥等の保存のための処理がなされていない、野菜、果物、肉、魚介、卵類等がある。

②「冷蔵・冷凍食品」で近日中に使用する予定で購入した食材で冷蔵や冷凍庫で温度管理をする肉、魚介、野菜類やそれらの加工品類がある。

③長期の保管の可能な「貯蔵・備蓄食品」の穀物、乾燥食品、調味料、缶詰、瓶詰、真空袋詰等と食品の購入時、使用時等から3分類することができる。

また、給食用食品は、一時に大量に購入したり流通するため、各々の食品に適合した温度帯で流通保管をしている。冷凍、氷温、冷蔵、常温の4温度帯に分けて長・短期の出荷、保管、購入の配・輸送システムを完成して管理している。これらを要約すると表I-3のような給食用食品の購入保管分類ができる。

給食用食品類は「Time（保存期間）」、「Temperature（保存温度）」、「Tolerance（品質許容度）」の頭文字の略の許容時間・温度・品質管理許容度の科学的な（T・T・T）品質管理保管が望まれている。特に、生鮮品類はこの条件が求められる。野菜、果物類はこれに「湿度」を加えて調整が品質の劣化を防いで、良い食品としてフレッシュ鮮度維持がなされる。

表1-3 給食用食品の保管分類

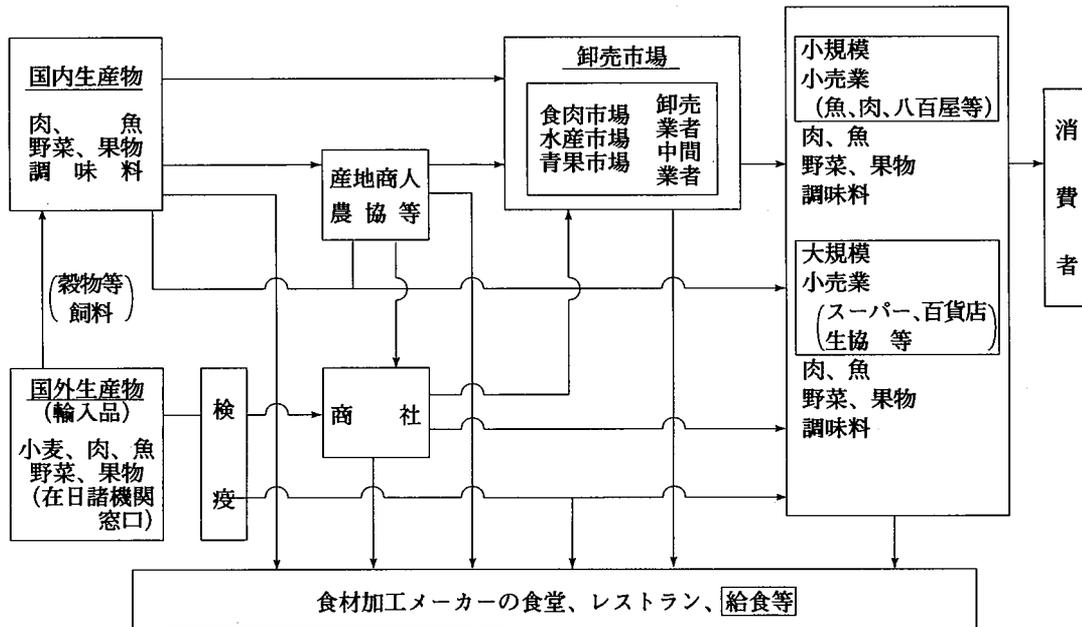
区分/温度	即日消費食品	近日消費食品	貯蔵・備蓄食品
フローズン (冷凍) -18℃以下		魚介類 肉類 野菜類、果実類 加工品類	魚介類、肉類 野菜類、果実類 加工品類 災害対策食品類
チルド (氷温) -2℃～2℃	魚介類 肉類 果実類	魚介類 肉類 果実類	
クーリング (冷蔵) 3℃～10℃	野菜類、果実類 魚介類及びその加工品類 肉類及びその加工品類 乳製品類	野菜類、果実類 魚介類及びその加工品類 肉類及びその加工品類 乳製品類	
ノーマル・テン パラチャ (常温) 10℃以上		穀類、乾燥加工品類 調味料類 缶詰、瓶詰類 レトルト食品類	穀類、乾燥加工品類 調味料類 缶詰、瓶詰類 レトルト食品類 災害対策食品類

購入経路について

- (1) 近くの商店からの購入
- (2) 市場の仲買人からの購入
- (3) 専門の業務用問屋や卸商からの購入
- (4) メーカー、商社、産地等からの購入

等がある。給食施設の給食数の多少や、経営形態、立地条件等によって異なる。年々、国内の食品自給率の低下と規制緩和による世界的な自由貿易化時代に突入し、海外からの食品用の輸入品・量共に増加している。購入方法も従来からの現地に出向いて買付けるだけでなく、インターネット等の購入手法も使用されるようになってきた。購入経路も煩雑化してきている。図I-1は、給食用食品の流通経路からの概要図をあげておく。

図1-1 給食用食品の流通経路



(2) 給食施設数・種類とその特徴

集団給食施設数は栄養改善法で規定している、特定多数人に対して、通例として、継続的に1回100食以上または一日250食以上の食事を提供している施設は平成8年度で42,168ヶ所ある。それ以下の1回50食以上または一日100食以上の食事を提供している施設は、31,148ヶ所で合計73,316ヶ所の給食施設があると厚生省から発表されている。

近年の傾向としては、少子高齢化時代を反映して社会福祉施設や老人保健施設の高齢者給食施設は増加傾向にある。少子化と経済の低迷にもよるが、表I-4に現われていないが学校、保育園、事業所、寄宿舍等の給食施設は将来減少すると推察される。

給食施設の福祉施設数は表I-4からみると多いが、通常は、学校、事業所、病院を三大給食施設として取り扱っている。三大給食施設の特徴を要約すると、表I-5のようになる。

学校給食は、学校の独自の単独校給食と給食センター（セントラルキッチン）の2種類がある。給食センターの大型のものになると、学童の食事を一日1万食前後を調理提供しているところもある。

事業所給食においては、大きな工場やビル給食では、一日3,000~5,000食も調理提供している。数は少ないが、一日1万食以上の食事を調理提供する給食センター（セントラルキッチン）方式を採用しているところもあり、数拾ヶ所のサブキッチンと食堂ホールを持っているところもある。

表1-4 集団給食の施設数の推移

(栄養改善法による) (平成3年~平成8年) [厚生省]

(単位: 各年末施設数)

	平成3年	平成4年	平成5年	平成6年	平成7年	平成8年
集 団 給 食	41,556	41,741	41,600	41,431	41,657	42,168
学 校	17,121	17,189	17,248	17,120	17,207	17,203
病 院	5,837	5,893	5,804	5,774	5,772	5,728
老人保健施設	210	264	316	417	597	747
児童福祉施設	6,240	6,125	5,919	5,826	5,834	5,992
社会福祉施設	1,682	1,768	1,835	1,927	2,081	2,344
矯正施設	102	95	99	100	119	117
寄 宿 舎	1,080	1,049	1,068	964	919	911
事 業 所	8,126	8,178	8,198	8,140	8,028	8,031
一般給食センター	582	584	578	635	588	554
そ の 他	576	596	535	528	512	541
その他の給食施設	30,573	29,676	29,958	30,626	31,700	31,148
学 校	1,511	1,441	1,423	1,566	1,686	1,683
病 院	3,535	3,365	3,302	3,343	3,429	3,329
老人保健施設	145	205	258	359	553	574
児童福祉施設	13,789	13,495	13,380	13,575	13,648	13,370
社会福祉施設	3,596	3,758	3,929	4,188	4,407	4,626
矯正施設	71	72	90	57	83	68
寄 宿 舎	2,397	2,183	2,238	2,279	2,384	2,219
事 業 所	4,856	4,671	4,857	4,789	4,976	4,798
一般給食センター	35	36	33	64	39	38
そ の 他	638	450	448	406	495	483

資料: 厚生省統計情報部「衛生行政業務報告」

注) 栄養改善法第9条の2に規定する**集団給食施設**(特定多数に対して、通例として、継続的に1回100食以上又は1日250食以上の食事を供給する施設)及び昭和33年衛発第1157号公衆衛生局長通知によるその他の給食施設を計上している。
 その他の給食施設とは1回50食以上又は1日100食以上の食事を供給する施設をいう。

表1-5 三大給食施設の特徴

	事業所給食	病院給食	学校給食
対象者	社員(健康・半健康人)	病院(成人・老人・子供・病人)	児童(発育期・健康人)
食事回数(1日)	1~4回 朝(7:00~8:30) 昼(12:00~13:00) 夕(17:00~19:00) 夜(24:00~1:00)	3回 朝(7:00~8:30) 昼(12:00~13:00) 夕(18:00~18:30)	1回 昼(12:00~13:00)
販売品目	定食単数 定食複数(選択式) カフェテリア	定食単数 定食複数(選択式) カフェテリア	定食単数 定食複数(選択式) カフェテリア
稼働日数	月~金または土曜日 休みのない所もある	年間フル稼働	月~金曜日 春、夏、冬と長期休みあり
サイクルメニュー採用事例	四季別 3週間または4週間 (1ヶ月) 単位	四季別 4週間または6週間 (1ヶ月)(1.5ヶ月) 単位	四季別 4週間(1ヶ月) 単位
ニーズの把握方法	給食アンケート 給食委員会 モニター	栄養委員会 アンケート 栄養相談	アンケート 教職員会議 PTA

病院給食は朝、昼、夕食と3食あり、365日の供食で年間100万食もの大量の食事を調理供食しているところもある。

(3) 給食施設製造分類とサポート施設とのトータル製造システム

給食施設の種類は前述の表I-4の学校、事業所、病院、老人保健施設、児童福祉施設等と多く、また食事をする人達も、健康人、半健康人、病人等の健康状態の違う人や、成人、子供、老人等の年齢差や栄養の所要量の多い少ない等と多くの要因が複雑にあり、かつ各個人の嗜好も違い施設により供食メニュー数も同一の所はなく、かつ給食用食品の調達も生産地や流通機構、取引業者規模等により異なり給食施設ごとの面積、使用機械類、機具類、製造システムは異なっている。

ただし、給食施設における調理工程は表I-6にあげるように、検収・貯蔵、下処理調理、主調理、配膳、洗浄、収納の6工程より構築されている。作業内容も表I-6の通りであり各調理工程により違っている。

表I-6 給食施設の調理工程・作業内容

番号	調理工程	作業内容	衛生領域
I	検収・貯蔵	運搬 → 捌く → 選ぶ → 計量 → 調べる → 並べる	汚染作業区域
II	下処理調理 (下ごしらえ)	洗浄 → 表皮をはがしとる → 切断 → 刻む → 混合 → 整える	準清潔区域
III	主調理 (加工調理)	煮る、焼く、揚げる 炒める、蒸す、茹でる	準清潔区域
IV	配膳 (盛付・配膳)	計量 → 分ける → 盛る、そそぐ → → 配る → 並べる → 運ぶ・渡す	清潔作業区域
V	洗浄 (下膳・洗浄・消毒)	下げる → 捨てる → 洗う → → 消毒 → 纏める → 拭く	準清潔作業区域
VI	収納 (収納・保管)	数える → 重ねる → 運ぶ → → 並べる → 置く	清潔作業区域

非汚染作業区域

我が国の給食施設の多くは、地域で生産する農産物や漁場から採れる魚類や畜肉等からの給食用食品の地域型の使用が多く、前述の6つの調理工程と作業内容の全部を単独の給食施設で行う一体型の製造システムの構築が多い。

しかし、給食施設も飲食業として企業化される過程において、共通の調理工程や作業内

容を分散した各給食施設で実施するより、集中化した効率アップの期待できるセントラルキッチンやカミサリー方式の調理製造システムが開発されてきた。

㊦ 「セントラルキッチン (Central Kitchen)」……飲食店を多店化している企業が各店舗 (各給食施設) で使う食材を一括加工するセントラル (集中) キッチン (調理加工場) のことをCKと言っている。規模は調理食数・メニューアイテム、加工・調理度合や調理工程の機械化等により異なる。各セントラルキッチン毎により異なり、同一のものはない。

導入のメリットは、

①料理の下処理加工・調理を一括して行うことで、各施設店舗での下処理加工・調理工程作業を削減してコストの低減につながる。コストコントロールが本部で調整し易くなる。

②食材料を一カ所に集中して加工調理するため、分量や味等の品質管理を徹底し標準化を実現し易くなる。

実際のCKでの製造は、各企業の戦略や業態により異なるが、①各施設での仕込みや手数を要する調理・料理や②外部の食品メーカーや卸業者に仕様書発注するよりも自社で製造した方が、低コストで出来るものを集中調理加工している。

外食産業において、顧客毎に調理作業に人手を必要とするため、労働生産性アップとコストコントロールのためにアメリカで考案されたものである。

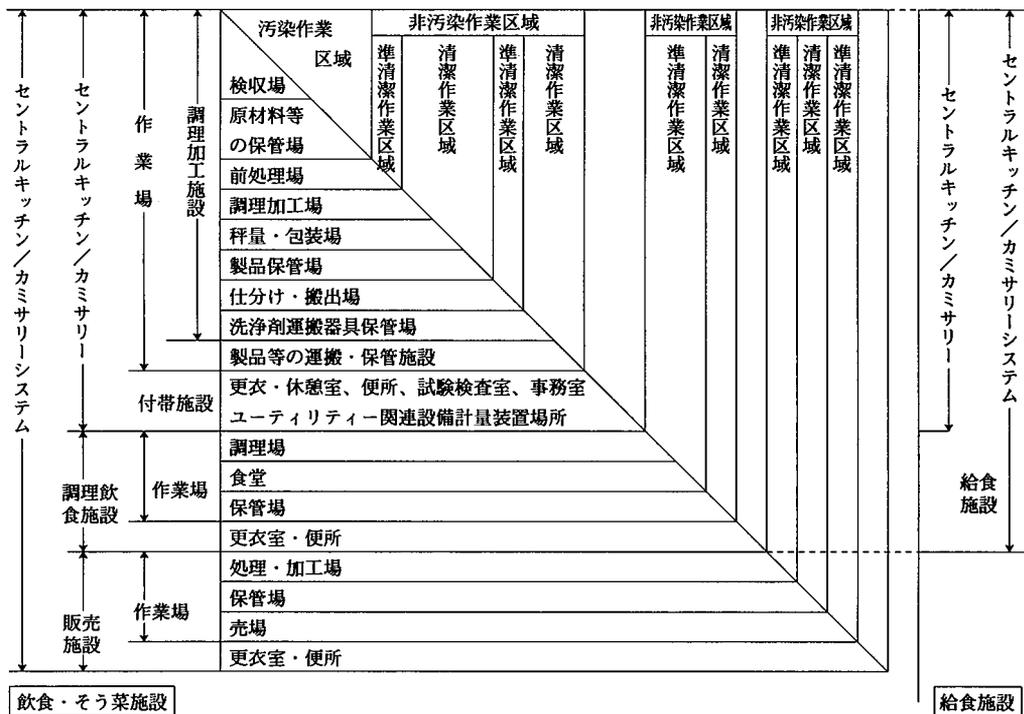
「カミサリー (Commissary)」……カミサリーは、元々アメリカの開拓地や鉱山や木材伐採場における生活用品の配給所であり、軍用語に転じて前線 (バトルライン) の補給基地 (武器、弾薬、食糧) を指していた。

両者の明確な区別はないが、本格的な下処理・調理加工・加熱機構を持ったものを「セントラルキッチン」と呼び「カミサリー」は食材・食品の仕分けや小分けをする物流の拠点になる機能を持ったものを言っている。カミサリーにも料理の前工程の洗浄、切断、不可食部の除去をする設備を備えているものもある。

1987年 (昭和62) 年に、厚生省の「セントラルキッチン及びカミサリーシステムの衛生規範」が策定された。この通達によれば、セントラルキッチン及びカミサリーとは、「複数の飲食施設、給食施設、販売施設への調理加工等を施した製品 [揚げ物、炒め物、煮物、蒸し物、和え物、汁物 (スープ、ソース)、めん類、飯類] 等調理済み食品及び半加工製品、ならびに食材 (鳥獣肉、乳、卵、魚介類、野菜、青果類等の食材を言う)

を供給する集中調理の加工施設」を言う。なお、「この施設は調理加工施設、付帯施設及び製品等の運搬、保管施設から構成される」と規程されている。又「セントラルキッチン及びカミサリースystem」は前述の調理加工施設に加え調理・飲食施設及び販売施設の一連の過程を総称する定義とされている。飲食業においては、食材の調達から販売までトータルの製造工程システムの中にセントラルキッチンやカミサリーは組み込まれた解釈になっている。

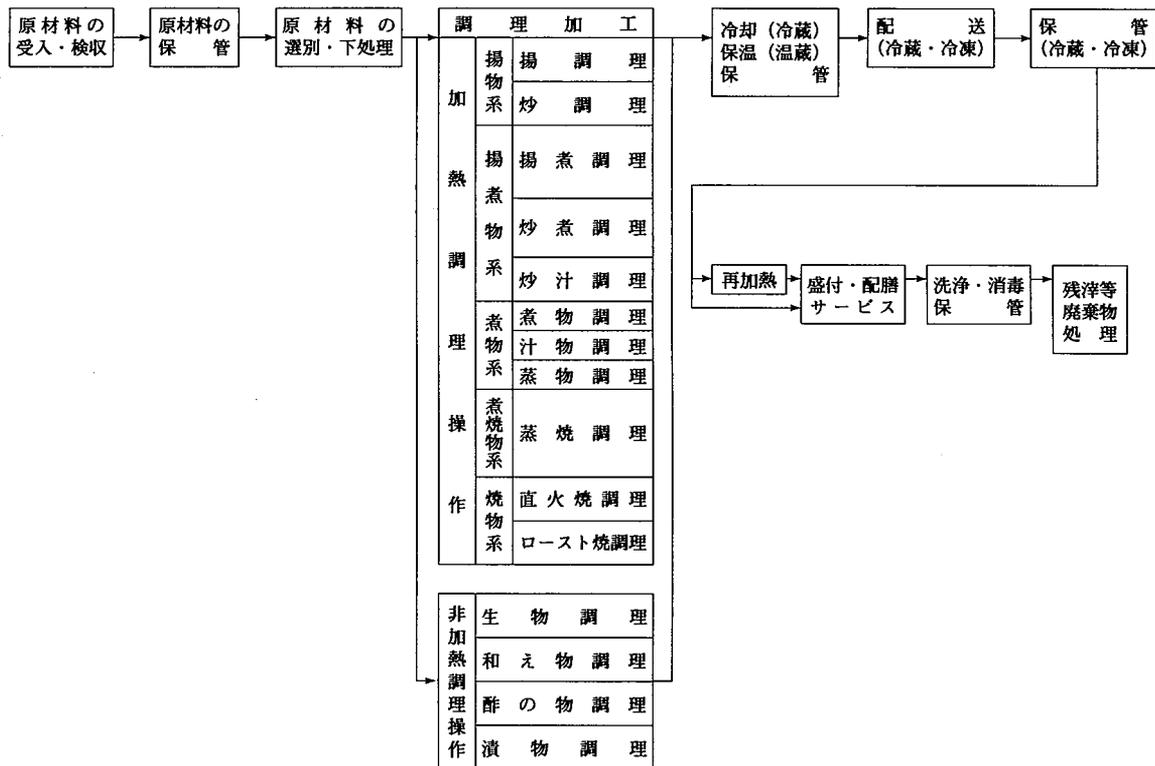
図1-2 セントラルキッチン/カミサリー施設各場所の区分



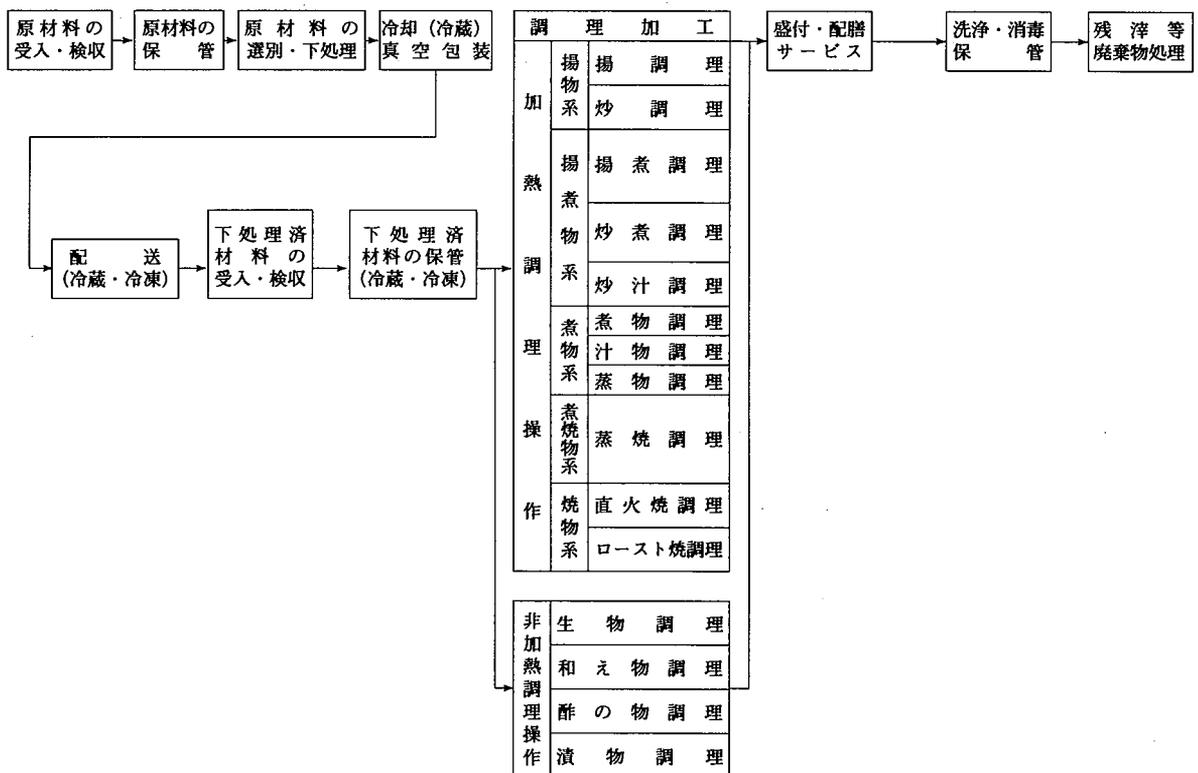
現在の給食施設における食品の製造システムを分類すると図I-3に示す5つの方法で構築されている。

図I-3 給食施設のトータル製造システム分類

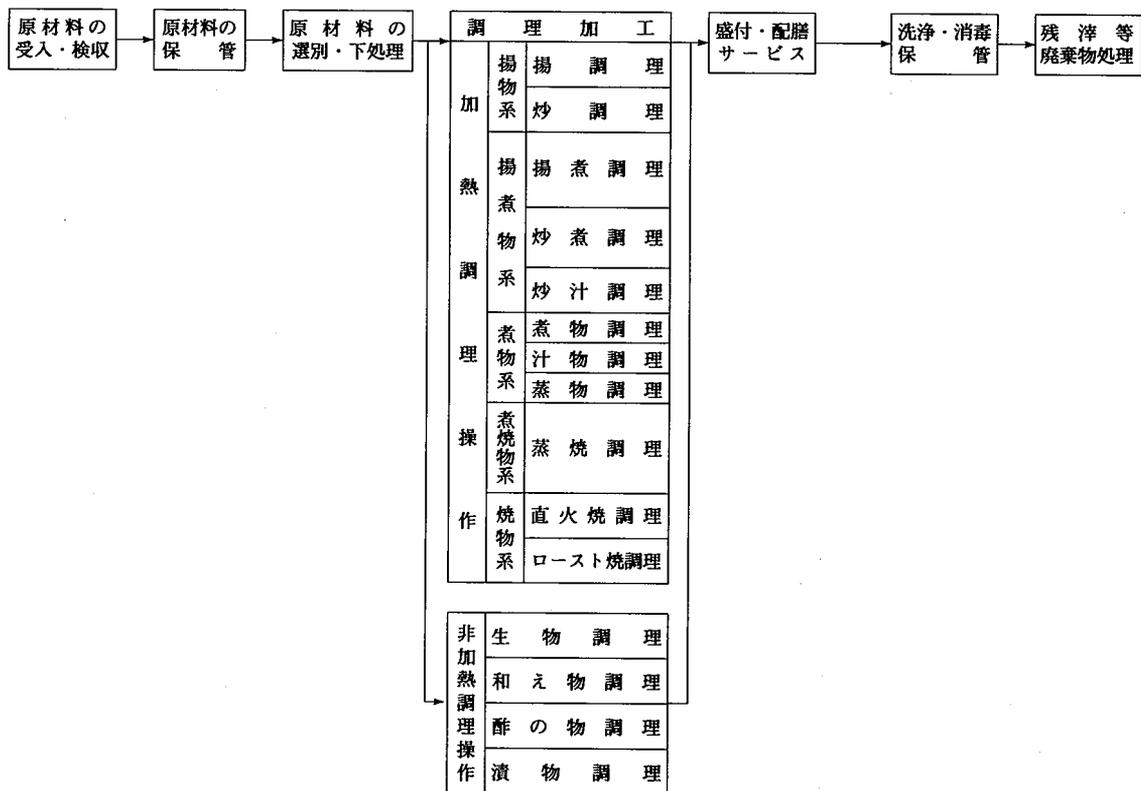
① セントラルキッチン方式 (セントラルキッチンシステム)



② カミサリー方式 (カミサリーシステム)



③ 給食施設内一体型加工方式（一般の給食施設）



④ 「カミサリー方式」＋「給食施設内一体方式」の複合型システム

⑤ 「セントラルキッチン方式」＋「カミサリー方式」＋「給食施設内一体方式」の複合型システム

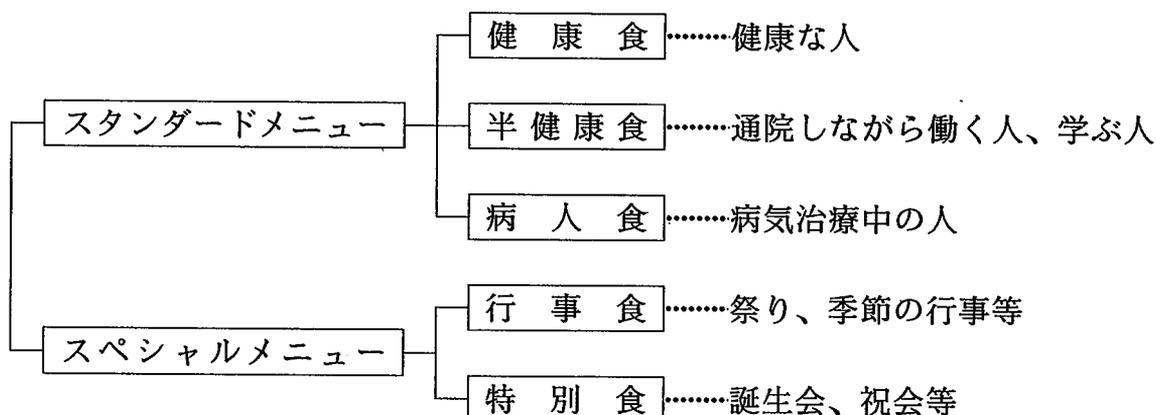
現在の我が国の給食施設の製造システムは、前述の5種類から構築されており、給食施設内一体方式から、サポート施設のカミサリーやセントラルキッチンの併用した複合システムへ移行するのが時代の趨勢と言える。

(4) 給食メニューとその調理操作

給食施設のメニューについては、各種給食施設（事業所、学校、病院の福祉施設等）により栄養所要量、顧客の嗜好、給食施設への地域性、立地等による食材供給条件や時代のトレンドがあり、常にメニューは変化している。従って集団給食施設としての固定したメニューはなく、各給食施設ごとによって違っているのが現状である。

給食施設のメニューの提供を分類すると、日常生活で毎日食するスタンダードメニューと特別イベント用のスペシャルメニューの行事食、特別食等がある。当協会の集団給食経

図1-4 メニューの提供形態



営合理化マニュアルによる事業所給食ではスタンダードメニューの健康食で550種のメニューがリストアップされている。

これらのスタンダードメニューもスペシャルメニューも、料理の種類を調査すると我が国古来の「和食」、中国からの「中華食」、ヨーロッパからの「洋食」の他に最近では東南アジアからの「エスニック食」とがある。給食のメニューは「和・洋・中・エスニック食」の折衷メニューと言える。また、メニューから作る料理のポーションも使用する食器の種類・サイズにより主食と副食のおかずの主菜、副菜を一皿に盛付ける方法から、主菜は主菜皿、副菜は小鉢やサラダボール等の数種類の食器に盛り付ける等方法があり、各給食施設により異なっている。

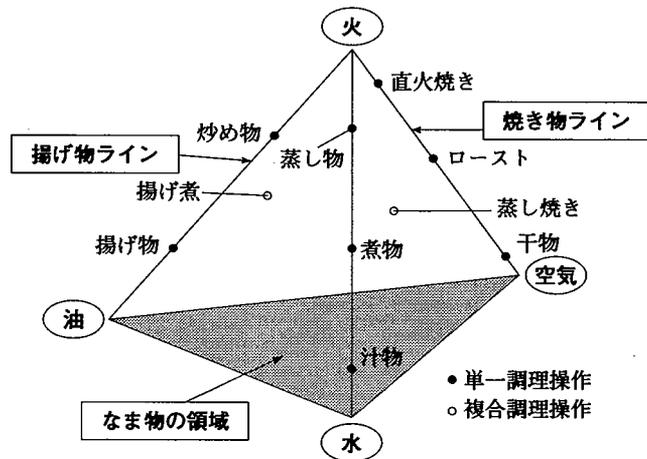
この数の多いメニューの調理操作を分析する「非加熱調理操作」と「加熱調理操作」があり、前者は機械的・物理的に加熱せず単純に調理するもので、表I-7のような調理操作分類ができる。

表1-7 非加熱調理操作分類

操 作	内 容
1. 計量	重量、容量、体積、温度、時間を計る
2. 洗浄	流し洗い、こすり洗い、もみ洗い、ふり洗い、さらし洗い、まぜ洗い、とぎ洗い
3. 浸漬	もどす（吸水・膨潤）、ひたす（吸水・膨潤、あく抜き、塩だし うま味成分の抽出、調味料の浸透、変色防止、水分の補給）
4. 切碎	切断（切る、きざむ、皮をむく、魚をおろす、けずる）
5. 混合、攪拌	まぜる（かきまぜる、かき回す）、あえる（まぜ合わせる）、こねる、ねる、泡立てる
6. 粉碎、磨砕	粉碎（つぶす、くだく、裏ごしする、肉をひく）、磨砕（野菜をおろす、する）
7. 圧搾、ろ過	圧搾（しぼる）、濾過（こす）、粉をふるう
8. 圧縮、伸展	圧縮（押す、にぎる、詰める、のばす）
9. 冷却	冷やす、冷ます
10. 冷凍、解凍	冷凍（凍らす）、解凍（氷結晶をとかす）

後者の「加熱調理操作」は、熱源の火を中心にして単一調理操作する①水を媒体にする「煮物系」、②油を媒体にする「揚げ物系」、③空気を媒体とする「焼物系」がある。これに④「生物の領域」と複合調理操作する「揚げ煮料理」、「蒸し焼料理」を加えてこれを図化したものが図I-5の調理操作の四面体とっている。

図I-5 調理操作の四面体

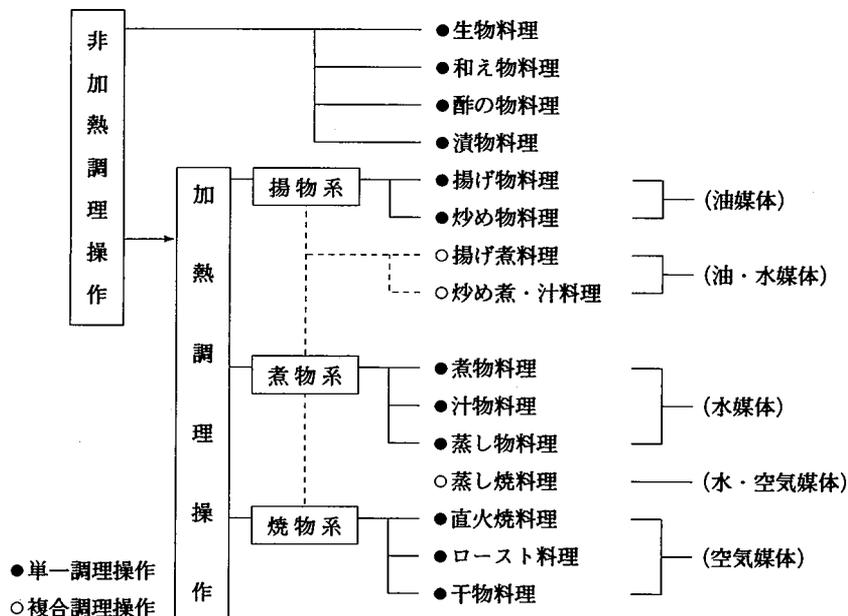


この加熱調理操作の各料理は熱源の

火に近いか、遠いかによって、料理の種類が変わってくる。火に近い焼物料理系は、直火焼、ロースト、干物となり、煮物系料理は蒸し物、煮物である。揚げ物系料理は炒め物、天麩羅、フライ等と火に遠くなる。この各料理操作の単純なものは和食に多いが、洋食や中華食は2~3の複合的な操作で料理が出来上がる場合が多い。特に洋食や中華は炒めて煮込んだり、焼いたり、揚げたりして特長あるバラエティーに富んだ調理操作を経て料理ができてきている場合が多い。

この四面体の調理操作別の分類に従って表I-8給食施設のメニューを整理することにより、今までメニュー名と数にのみこだわりの、過去長く解明されていなかった給食施設の調理製造ラインが確立されて、「食品の安全性の高い近代的な給食システム」が構築される。

表I-8 給食の調理操作分類表



2. 給食用食品の HACCP 導入の前提となる自主衛生管理事項

(1) 食材料の保管・流通の計画・管理

① 仕入先の選定と実施依頼事項

仕入先に微生物及び理化学検査を定期的実施させ、その結果を検便結果報告書・食品検査報告書にて提出させる。その結果を1年間保管する。

- ・仕入先は、取扱施設自体が衛生的であり、納品に際して食品の種類に応じた温度管理をし、新鮮な品質のよい製品を扱っていることなど、十分な衛生意識を持った信用できる仕入先を選定する。
- ・保冷車による適温納品がなされていること。並びにその配送車が常に洗浄・消毒され衛生的に管理されている。
- ・原材料として不適と判断した場合は、仕入先に変更等適切な措置を早急に講じる。
- ・仕入先の緊急連絡先を確認する。

② セントラルキッチン／カミサリー（食材センター）における食品の受け入れ

ア. 原材料（食材料）の受け入れ

納品に際しては、食材センターの責任者等が必ず立合い、検収場で検量、品質（鮮度、品温、異物の混入、容器包装、期限表示）の点検を行う。

- ・配送は食材の必要に応じて保冷設備のある運搬車を用いさせ、適切な温度管理が出来ているか、チェックを行う。
- ・検収の際、品質、鮮度等の点検を行うとともに納品時刻、仕入先、品名、製造者名、検収場の室温についても記録する。
- ・納入の食材を床に直置きしない。

イ. 検品・検収のポイント

鮮度：生鮮品や卵などの鮮度はよいか、冷凍肉などは色がくすんでいないか。冷凍食材に霜がついていたり、再凍結した形跡はないか。

品温：生鮮品は冷蔵、冷凍食品は冷凍の状態で搬送され、表面の温度が上がっていないか。

表 I-9 「原材料、製品等の保存温度表」に従い適切に温度管理を行う。

表 I-10 「原材料由来の異物混入」にしたがい、混入を防止する。

表1-9 原材料、製品等の保存温度表

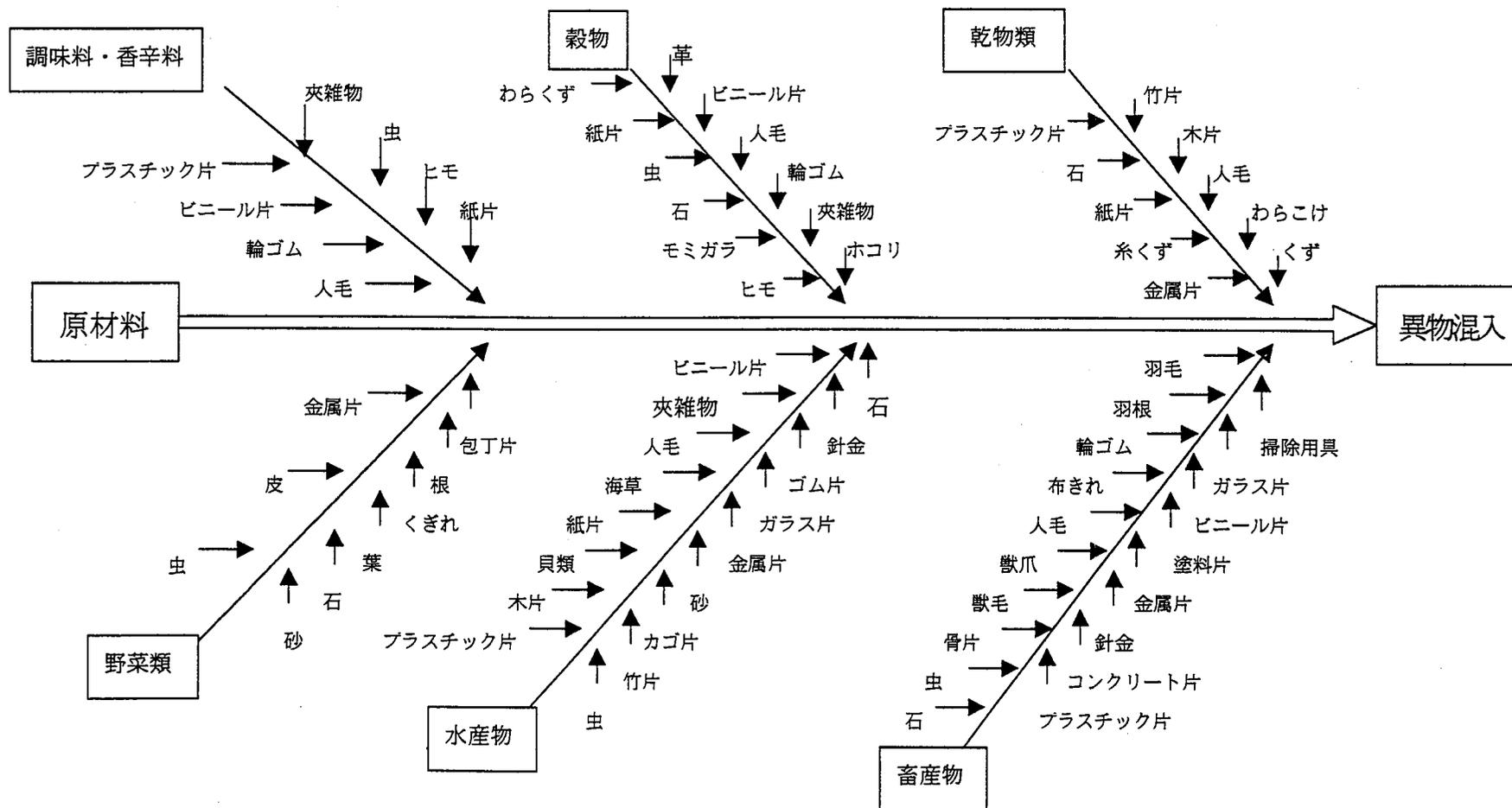
食 品 名	保存温度	食 品 名	保存温度
穀類加工品（小麦粉・デンプン） 砂 糖	室 温 室 温	殻付き卵 液卵 凍結卵 乾燥卵	5℃以下 5℃以下 -18℃以下 室 温
食肉・鯨肉 細切した食肉及び鯨肉を凍結したものを容器包装に入れたもの 食肉製品 鯨肉製品 冷凍食肉製品 冷凍鯨肉製品	5℃以下 -18℃以下 5℃以下 5℃以下 -18℃以下 -18℃以下	ナッツ類 チョコレート	15℃以下 15℃以下
ゆでだこ 冷凍ゆでだこ 生食用かき 生食用冷凍かき 冷凍食品	5℃以下 -18℃以下 5℃以下 -18℃以下 -18℃以下	生鮮果実・野菜 生鮮魚介類	10℃前後 5℃以下
魚肉ソーセージ、魚肉ハム及び特殊包装かまぼこ 冷凍魚肉ねり製品	5℃以下 -18℃以下	乳・濃縮乳 脱脂乳 クリーム バター チーズ 練 乳	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 5℃以下	清涼飲料水（食品衛生法の食品・添加物等の規格基準のあるものについては、当該保存基準に従うこと。）	室 温

※検食の原材料及び調理済食品は-20℃以下で2週間以上保存する。

表1-10 原材料由来の異物混入

原材料には、下記の異物が混入しているとの想定で取り扱わなければならない。

※ 原材料由来の異物混入要因図



包装：外装が汚れたり、破れていないか。

表示：期限が切れていたり、保管中に期限切れになるおそれはないか。加工食品の包装に、製造所在地や製造者氏名、添加物、保存方法等の適正表示があるか。

※「外観による各種食品原材料鮮度判定の目安」を参考にし検質の徹底を行う。

表 I - 11：「外観による各種食品原材料鮮度判定の目安」

③ 原材料（食材料）センターでの食品の保管

ア. 原材料の保管

- ・原材料は品目分類ごとに区分し、隔壁等で他の場所から区分された専用保管場所に、保管設備を設けて保管する。
- ・搬入の際には、食材を分類ごとに専用の衛生的な容器に入れ、包装の汚染を原材料等の保管場内に持ち込まない。
- ・保管設備内での原材料の相互汚染を防ぐための、処置を講ずる。

イ. 倉庫の取扱い

a. 保管場所

- ・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所に設備を設け、食材の分類ごとに区分し適正に保管する。
- ・食材の分類とは、食肉類、魚介類、野菜類、果実類等である。
- ・常温食材倉庫には原則として、調味料類、乾物類、缶詰類、米穀類、粉類等の食材を保管する。
- ・保管する食材は能率的に搬出できるよう、出庫する頻度の高い順に入口から奥へ並べるとよい。
- ・「先入れ、先出し」の原則を守る。
- ・保管中に害虫、異物等が混入しない構造・設備である。

b. 原材料及び調理済み食品の温度管理と保管場所

原材料及び調理済み食品の保管は、食品に適した温度帯をもって保管場所を定める。

- ・食品に適した温度管理の徹底を行う。
- ・野菜類、穀類、乾物、油脂類は、換気に留意し、温度が出来るだけ上昇しない冷暗所に保管する。

表1-11 外観による各種食品原材料鮮度判定の目安

	良 好	中 程 度	不 良
野菜類	ツヤがあり、水々しい。	虫により食害され、又は傷があっても一部切除すれば水々しい。	葉がしおれ、ぐったりし、弾力性がない。
鮮魚類 (冷凍魚は解凍後)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 死後硬直中。 2. うろこが、しっかり皮膚についており、魚種特有の色を持ち、水々しい光沢がある。 3. 眼球は突出し、血液の浸出や混濁がない。 4. えらが美しい赤色を示している。 5. 外部から圧しても腹部に軟弱感がない 6. 肉質に透明感があり、骨から魚肉がとれにくい。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 弾力性はやや劣る。 2. 眼球は突き出せず、やや混濁している 3. えらは鮮明さを欠き、少量の粘着物を認める。 4. 腹部はやや軟弱感がでてくる。 5. 肉質はやや不透明となり、血管もやや不透明となっている。 6. 臭気はやや生臭い感じとなる。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 魚体は軟化し、自己消化が著しい。 2. 眼球は陥没し、著しく混濁し、又は脱離している。 3. えらは暗緑色となり、不快臭を出す 4. 腹部は崩れ、軟弱となる。 5. 肉質は白濁する。 6. 水に浮かぶ
卵	<ol style="list-style-type: none"> 1. 殻の表面がザラザラして光沢がない 2. 振って音がしない。 3. 電灯の光にすかして明るくすけて見える。 		<ol style="list-style-type: none"> 1. 割った時に卵白が広がる。 2. 振ると音がする。 3. 電灯の光にすかして明るく見えない
大豆製品	<ol style="list-style-type: none"> 1. 外観、臭気、味が正常。製造後短期間。 		<ol style="list-style-type: none"> 1. 表面に粘度が生じる。 2. 異物が混入している。

※鮮魚類の判定は、ペーパーで記録する。

- ・冷凍・冷蔵庫の扉の開閉は、出来るだけ迅速かつ必要最小限度にし、冷気の循環を確保するための工夫を行い、収納量は容量の6～7割までに抑える。
- ・扉を開かなくても内部の温度を確認できるように隔測温度計を用いる。
- ・「原材料、製品等の保存温度表を遵守し」、室温、搬入時刻及び庫内温度を記録する。
- ・「果物・果実の最適貯蔵温度と貯蔵期間」表I-12を参考にし、温度管理と貯蔵期間の目安にする。

ウ. 荷分時

- 各保管場所より適正数量を出庫し、荷分を行う。
 - ・保管場所（食材別、温度管理別）の室温より温度変化を少なくするために適正数量を食材別、または温度管理別に出庫し、荷分を行う。
 - ・荷分が終わった原材料及び調理加工品は、速やかに食材別・温度管理別に保管を行う。
 - ・配送車への移動を考え温度変化を出来るだけ少なくするように工夫する。

エ. 荷分容器

- 荷分容器は吸湿性の少ない洗浄しやすい容器にする。
 - ・ダンボール箱は吸湿性があるためカビやすく、衛生害虫のすみかになることがあるので、荷分容器としては不適切であり、荷分及び現状の保管設備内に持ち込まないようにする。

オ. 配送・納品時

- 食品の種類に応じた温度管理を行い、品質保持に努める。
 - ・納品時刻、温度等の記録を行う。
 - ・納品においては、正規の服装で、納入時においては食材別、温度管理別に保管設備内に納入する。

カ. 食材センターにおける個人衛生及び施設設備

後述の調理従事者等の衛生管理及び施設管理に準ずる。

表1-12 野菜果実の最適貯蔵温度と貯蔵期間

種 類	貯蔵温度℃	貯蔵期間	種 類	貯蔵温度℃	貯蔵期間
トマト (緑熟)	12.8~21.1	1~3週	人 参	0	4~5ヶ月
トマト (完熟)	7.2~10.0	4~7日	根 生 姜	12.8	6ヶ月
きゅうり	7.2~10.0	10~14日	カボチャ	10.0~12.8	2~3ヶ月
な す	7.2~10.0	1週	馬鈴薯 (春どり)	10.0	2~3ヶ月
ピーマン	7.2~10.0	2~3週	馬鈴薯 (秋どり)	3.3~4.4	5~8ヶ月
オクラ	7.2~10.0	7~10日	マッシュルーム	0	3~4日
グリーンピース	0	1~3週	オレンジ (1) ※	3.3~8.9	3~8週
サヤインゲン	4.4~7.2	7~10日	オレンジ (2) ※	0	8~12週
スイートコーン	0	4~8週	グレ-プフル-ツ(1) ※	14.4~15.6	4~6週
カリフラワー	0	2~4週	グレ-プフル-ツ(2) ※	10.0	4~6週
ブロッコリー	0	10~14日	レモン	14.4~15.6	1~6ヶ月
芽キャベツ	0	3~5週	ライム	8.9~10.0	6~8週
白 菜	0	2~2ヶ月	リンゴ	-1.1~4.4	3~8ヶ月
キャベツ (春どり)	0	3~6週	も も	-0.6~0	2~4週
キャベツ (秋どり)	0	3~4週	柿	-11	3~4週
レタス	0	2~3週	イチゴ	0	5~7日
ほうれん草	0	10~14日	メロン (カサ-ブ)	2.2~4.4	15日
セロリ	0	2~3ヶ月	メロン (ハネジユ)	7.2~10.0	3~4週
アスパラガス	0~	2~3週	すいか	4.4~10.0	2~3週
パセリ	0	1~2ヶ月	バナナ (緑果)	13.3~14.4	
玉 葱	0	1~8ヶ月	バナナ (黄果)	13.3~14.4	2~4日
ニンニク	0	6~7ヶ月	パイナップル	7.2~12.8	2~4週

※ (1) カリフォルニア&アリゾナ産 (2) フロリダ&テキサス産

④ 各給食施設での食品受け入れ、及び保管

「② 食材センターでの食品受け入れ」に準ずるが以下の点にも留意する。

<原材料別、気をつけたい食中毒細菌等>

鶏 肉 → カンピロバクター、サルモネラ

豚 肉 → エルシニア

牛 肉 → 病原性大腸菌

卵 → サルモネラ・エンテリティディス

魚介類 → 腸炎ビブリオ

カキ → SRSV (Small Round Structurod Viruo) = 小球形ウイルス

農産物 (特に穀類) → セレウス

缶詰・びん詰 → ボツリヌス

香辛料 → カビ毒

※原材料が、上記の菌に汚染されていないかどうか、搬入先から検査成績書を定期的に提出させる。

ア. 原材料の保存温度と記録

原材料は、戸棚、冷蔵・冷凍設備に適正な温度で保存し、搬入時刻、室温及び庫内温度を記録する。

- a. 表 I - 9 「原材料、製品等の保存温度表」の温度を参考に保存する。
- b. 穀類、乾物、油脂類は、換気に留意した冷暗所で、庫内温度が上昇しないように工夫を行い、収納量は容量の6～7割までに抑える。
- c. 牛乳は、検品後、速やかに牛乳保冷库(10℃以下)に保管する。
- d. 冷凍・冷蔵庫内を常に適切な温度にするため、次のことに注意する。
 - ・冷凍冷蔵設備は直射日光または熱源の近くに設置しない。
 - ・扉の開閉はできるだけ迅速かつ必要最小限にする。
 - ・庫内に冷気の循環を確保するため、収納量は容量の6～7割までに抑える。
 - ・扉を開けなくても内部の温度を確認できるように、隔測温度計を用いる。

イ. 開封後の目安保存期間

表 1-13 開封後の目安保存期間

食 材		使用日限	保管
野 菜	生 鮮	入荷日×1	冷蔵
	チルド	入荷日+1	冷蔵
	冷 凍	解凍当日	冷蔵
魚 肉	冷 凍	解凍当日	冷蔵
食 肉	チルド	入荷日	冷蔵
	冷 凍	解凍当日	冷蔵
加工品	缶 詰	水煮：開缶+2 調理：開缶+1	冷蔵
	佃 煮	開封当日+6	冷蔵
	ハ ム	開封当日+1	冷蔵
	練製品	開封当日+2	冷蔵
	漬 物	開封当日+6	冷蔵

ウ. 原材料の下処理、調理

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。

エ. 調理終了から提供まで

- a. 調理後直ちに提供されない食品は、10℃以下または65℃以上で管理する。

加熱直後、食品を冷却する場合には、30分以内に中心温度を20℃（または60分以内に中心温度を10℃）まで下げるように工夫し、冷却開始時刻、冷却終了時刻を記録する。

- ・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、清潔な冷却機を用いたり、清潔な場所で衛生的な容器に小分けする、など工夫する。

- b. 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。

- ・調理終了後30分内に提供できる食品

調理終了時刻を記録する。

- ・調理終了後提供までに30分以上を要する食品

温かい状態で提供される食品

調理終了後速やかに65℃以上の温せん器、温蔵庫、保温食缶等に移す。

その他の食品

調理終了後提供まで10℃以下で保存する。

オ. 検食の保存

検食は、原材料及び調理済み食品を食品ごと50g程度ずつ清潔な容器（ビニール袋等）に入れ、密閉し、-20℃以下で二週間以上冷凍保存する。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。

- ・容器には明確に日時を記入し、すべての対象食品を確実に保存する。
- ・直送仕入の場合は、各仕入先に前記に準じて、原材料の検食を実施させるよう徹底する。

⑤ セントラルキッチンにおける製品の保管・配送

ア. 各調理後食品の保管

加熱調理後食品の冷却、非加熱調理食品の下処理後における一時保管等は、清潔な場所で行う。

- ・清潔な場所とは、非汚染作業区域の他から汚染を受けない専用の場所である。
- ・食品の冷却は、扇風機で漫然と冷却すると空気中の塵埃や空中浮遊細菌等を吹きつけることになるので、清浄装置を通した空気を中心温度を速やかに下げる。

イ. 調理終了後食品の保存

調理終了後の食品は衛生的な容器にふたをして保存する。

- ・食器に盛り付けし、保管している場合は、提供するまで衛生的に保管し、トング等の器具を用い取り扱う。

ウ. 調理終了から提供まで

調理後直ちに提供されない食品は、10℃以下または65℃以上で管理する。

- a. 加熱直後、食品を冷却する場合には、30分以内に中心温度を20℃（または60分以内に中心温度を10℃）まで下げるように工夫し、冷却開始時刻、冷却終了時刻を記録する。
 - ・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、清潔な冷却機を用いたり、清潔な場所で衛生的な容器に小分けする、など工夫する。
- b. 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。
 - ・調理終了後30分以内に提供できる食品
調理終了時刻を記録する。

- ・調理終了後提供までに30分以上を要する食品
- ・温かい状態で提供される食品

調理後速やかに65℃以上の保温食缶、温蔵庫等に移す。

- ・その他の食品

調理終了後提供まで10℃以下の冷温庫、チルドボックスで保存する。

- c. 配送過程においては、保冷または保温設備のある運搬車を用いるなど、10℃以下または65℃以上の適正な温度管理を行い配送する。運搬車への積込み時刻、運搬車の保冷・保温設備温度、配送時刻を記録する。
- d. 共同調理場で調理された食品を受け入れ、提供する設備においても、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。

エ. 調理後食品の喫食時間

調理後の食品は、調理終了後から2時間以内に喫食されることが望ましい。

オ. 配送・納品時

食品の種類に応じた温度管理を行い、品質保持に努める。

- ・納品時刻、温度等の記録を行う。
- ・納品においては、正規の服装で、納入時においては食材別、温度管理別に保管設備内に納入する

カ. 主な食中毒細菌の特徴

表 I - 14 「主な細菌性食中毒の特徴」

表 I - 15 「食中毒細菌の最低発育温度・死滅温度」

表 I - 16 「微生物と温度の関係」

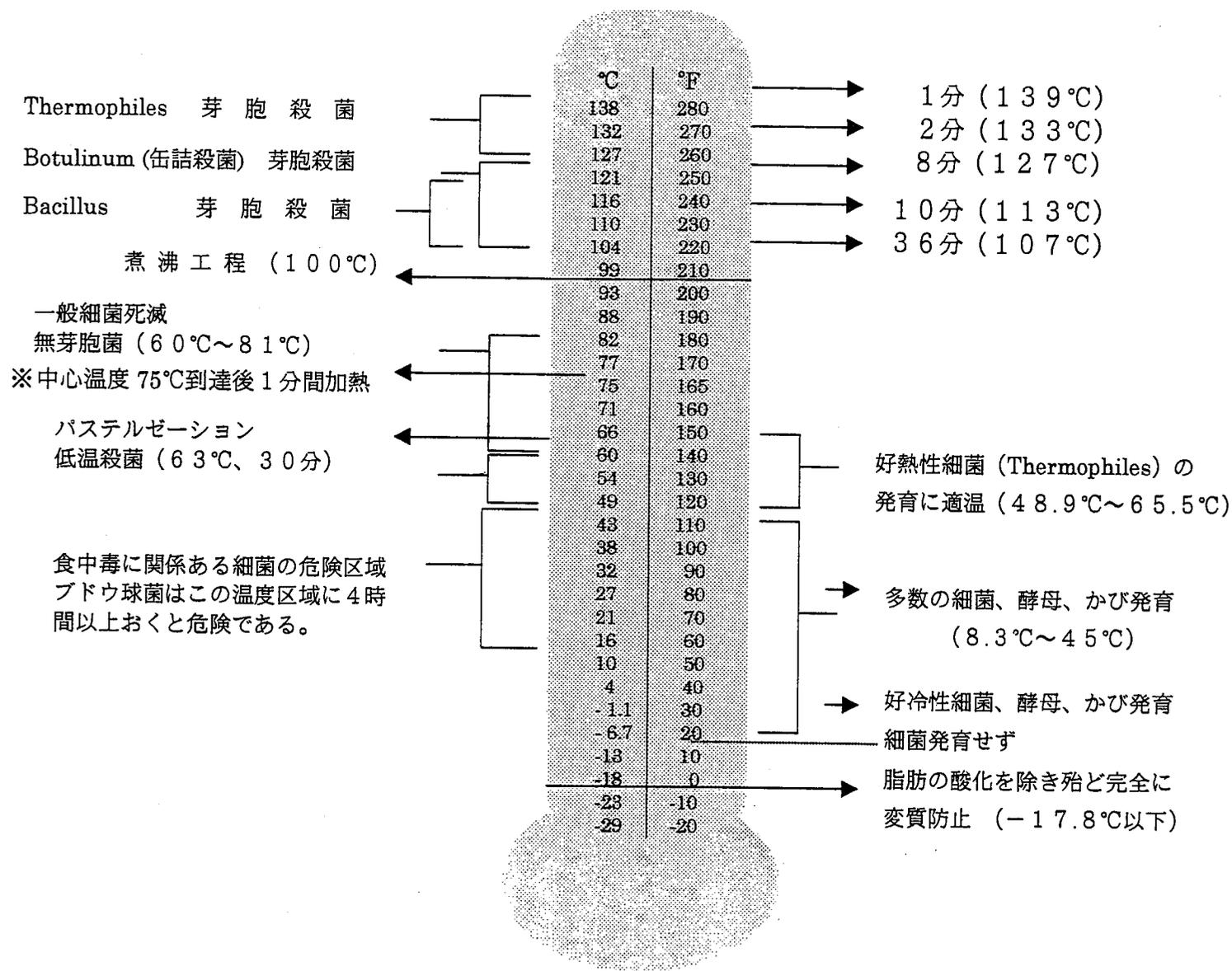
表1-14 主な細菌性食中毒の特徴

型別	原因菌	潜伏期間	主な症状	発病率 および予後	致死率	ヒトの 保菌率	分布その他
感 染 型	サルモネラ	6~72時間 普通12~24時間	悪寒、発熱、嘔吐、 下痢、腹痛、頭痛	約6% 4~10 日以内に治癒	1%前後	0.05~ 0.15%	動物、食品一般
	腸炎ビブリオ	6~32時間 普通12~14時間	胃痛、腹痛、嘔気、 嘔吐、発熱、下痢 倦怠感	2~3日で治癒	0.1%	0.3~0. 6%夏で最高 2.5%	海水、魚介類
	カンピロバクター ジェジュニ/コリー	30時間~6日	下痢、腹痛、発熱 (38~39℃)	下痢は数日間持 続	ほとんど0%		動物、食肉、人
毒 素 型	ブドウ球菌	30分~6時間 普通2~3時間	嘔気、嘔吐、腹痛、 頭重、唾液分泌増 加、下痢	約30% 1~3 日で治癒	ほとんど0%		化膿巣、鼻咽腔 食品一般
	ボツリヌス菌	2時間~8日 普通12~36時間	嚥下困難、複視、 失声、呼吸困難等 の神経症状	約55% 予後不 良の場合が多い	20~60%(平 均30%)		土壌、水底土、 動物
そ の 他	ウエルシュ菌 (A型菌)	8~22時間 普通10~12時間	嘔気、嘔吐、下痢、 (水様便)、腹痛	1~2日で治癒		2~15%	動物、土壌、下 水、食品
	病原大腸菌	8~30時間 普通10~15時間	発熱、頭痛、下痢、 腹痛	約20% 2~3 日で治癒	大人の場合ほと んど0%	2~8%	食品、淡水魚、 河川水、動物、 耕地
	エルシニア・ エンテロコリチカ	3~7日	発熱、腹痛、下痢、 嘔吐、嘔気				動物、食肉、河 川水
	セレウス菌	30分~5時間 普通1~3時間	嘔吐型：嘔気、下 痢、嘔吐、腹痛	1~2日で治癒			食品、大便
8~1.6時間 普通10~12時間		下痢型：嘔気、嘔 吐、下痢、腹痛	1~2日で治癒			食品、大便	

表1-15 食中毒細菌の最低発育温度・死滅温度

病原菌		菌の死滅温度・時間 (芽胞の死滅温度・時間)	最低 発育温度	毒素産生 最低温度	その他の特徴
感染 型	腸炎ビブリオ	65℃・5分	12℃	—	真水に弱く、増殖が早い、塩分を好む
	サルモネラ	65℃・3分	5~7℃	—	
	病原大腸菌	60℃・1分	4~6℃	—	
	ウエルシュ菌	60℃・10分 (100℃・4時間以上)	15℃	—	
	カンピロバクター	60℃・1分	30℃	—	
毒素 型	セレウス菌 (毒素型)	65℃・10分 (100℃・30分以上)	10℃	不明	毒素の本体が明らかにされていない。
	黄色ブドウ球菌	65℃・10分	6.1℃	18℃	毒素は熱に強く100℃30分の加熱でも分解しない
	ボツリヌス菌 (A型・B型)	65℃・10分 (120℃・4分)	10℃	10℃	} 無酸素のところで発育 } 毒素は熱に弱く、80℃30分の加熱で分解
	ボツリヌス菌 (A型・B型)	65℃・10分 (80℃・30分)	3.3℃	3.3℃	

表1-16 微生物と温度の関係



(2) 洗浄・消毒の方法と設備・用具の管理

洗浄・消毒とは、手指・器具・食品に付着している有害菌・異物を取り除くことを指し、消毒効果を高める為には、消毒の対象物がいずれであっても、消毒前に十分な洗浄を行うことが大切である。

① 消毒の方法

ア. 熱による消毒

消毒対象物全体が規定温度に達し、規定温度×保持時間を満たさないと消毒効果は望めない。

イ. 薬液による消毒

消毒対象物全体が、規定薬液濃度×保持時間を満たさないと消毒効果が望めない。

② 対象物毎の方法

ア. 手指

手洗い設備には、手洗いに適当な石鹸、爪ブラシ、逆性石鹸（又はアルコール）、ペーパータオルを定期的に補充し、常に使用できる状態にしておく。

- a 流水で手をぬらし、石けんをつける。
- b 石けんで泡を立てて両手の指、腕（ヒジから下）を、30秒以上かけて洗う。
特に、指の間、指先をよく洗う。
又、爪ブラシを用いて爪の間をよくこすり洗いをする。
- c 流水で石けん分を、完全に洗い流す。
- d 1%逆性石けん液を手につけ、30秒間よくこする。
- e 流水で手を洗い、消毒液をよく洗い落とす。
- f ペーパータオルで手を拭くか、温風乾燥機などで手を乾かす。

イ. 野菜・果物類

- a 野菜類は流水（飲用適のもの……以下同じ）で、3回以上よく洗う。
- b 葉菜類は汚れた外葉2～3枚を取り除き、丸ごとか、又は必要に応じて一枚づつはがして、流水で3回以上よく洗う。
- c 必要に応じて600倍に薄めた中性洗剤で、手早く洗う。
(長く浸してはいけない)
- d 流水で洗浄剤を十分に洗い流す。

- e 次亜塩素酸ナトリウム100mg/ℓ溶液に10分間浸し込み、殺菌を行う。
- f 流水で十分にすすぎ、殺菌剤を洗い落とす。
- g 水切りをする。

ウ. まな板

- a 飲用適の水、又は40℃程度の温湯で3回以上水洗いする。
- b 200倍に薄めた中性洗剤を、まな板専用のタワシにつけてよくこすり、汚れを落とす。
- c 飲用適の流水又は40℃程度の温湯でよくすすぎ、洗浄剤を十分洗い流す。
- d 洗浄したまな板に、清潔なフキン又はペーパータオルを広げる。
- e 次亜塩素酸ナトリウム200mg/ℓ溶液をふりかけ、5分以上そのままにしておく。
- f 飲用適の流水で十分すすぎ、殺菌剤を洗い落とす。
- g 清潔なフキンで水分を拭き取り、よく乾燥させる。
- h 重ならないようにスキ間をあけ、清潔な保管庫で保管管理する。

エ. 包丁

- a 飲用適の水、又は40℃程度の温湯で3回水洗いする。
- b 500倍に薄めた中性洗剤をスポンジタワシに含ませ、刃の部分や柄の部分、念入りにこすり洗いする。
- c 飲用適の流水、又は40℃程度の温湯で洗浄剤を十分に洗い流す。
- d 煮沸消毒槽、大鍋等を用い、100℃（煮沸点）30秒以上かけて、煮沸殺菌する。
- e 清潔なフキンで水分を拭き取り、よく乾燥させる。
- f 重ならないようにスキ間をあけ、清潔な保管庫で保管管理する。

オ. フキン

- a 専用の洗濯機に洗浄剤500倍溶液を入れ、洗濯する。
- b 洗浄剤で洗った後、飲用適の流水、又は40℃程度の温湯で洗浄剤を洗い流し、よくすすぐ。
- c フキンの煮沸専用なべで、100℃（煮沸点）に達してから、5分以上煮沸殺菌する。
- d 飲用適の流水を注ぎ冷ます。
- e 殺菌したフキンは清潔な場所で、乾燥、保管する。
- f 使用区分に仕分けして、指定の保管庫へ収納する。

カ. 作業台

作業をはじめる前に

- a 70%アルコールを、乾いた状態の作業台に噴霧する。
- b アルコール分は蒸発が早いので、噴霧したあとは水拭きしない。

作業がおわったあと

- c 500倍に薄めた洗浄剤をフキンに浸し、表面をこすり洗いして、汚れを落とす。
- d 清潔なフキンで水拭きして、汚れと洗浄剤を完全に拭き取る。
- e 70%アルコールを、乾いた台の上にまんべんなく噴霧して殺菌する。

(この場合は水拭きしない)

キ. フードカッター類

- a 洗浄する前に、スイッチを切り、コンセントを抜く。(電源を断つ)
- b 洗浄剤500倍液を含ませたフキンで、拭き洗いして汚れを落とす。
- c 清潔なフキンで汚れと洗浄剤を、飲用適の水、又は40℃程度の温湯で水拭きして取る。
- d 70%アルコールを、機械本体のすみずみまで噴霧して殺菌する。

(この場合は水拭きしない)

- e よく乾燥させる。

機械本立て・部品を組み立てる。

- f 作業開始前には、70%アルコールを噴霧して殺菌を行う。

ク. 器具用具等の洗浄、殺菌、保管

器具、容器等の使用後は、全面を流水で洗浄し、80℃、5分間以上または100℃30秒以上の煮沸殺菌またはこれと*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。

また、器具、容器等の使用中も必要に応じ、同様の方法で加熱殺菌を行うなど衛生的に使用する。

- a. 同等の効果とは、次の殺菌方法である。

・乾熱殺菌：80℃30分以上

・薬液殺菌：次亜塩素酸ナトリウムの有効塩素濃度200mg/lの溶液に5分間以上浸漬させる

- b. 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。

- c. 器具、容器等使用中の洗浄は、洗浄水が飛散しないように行う。
- d. 原材料に使用した器具、容器等をそのまま調理後の食品に使用することは決して行わない。
- e. 食器消毒保管庫は、扉の外側だけでなく、庫内の清掃に留意し、設定温度及び時間の管理も適正に行われているか定期的に確認する。

(3) 調理従業員の衛生基準

① 健康診断及び検便

調理従業員は臨時職員も含め定期的な健康診断、及び月に1回以上検便を受け、その検査報告を1年間保管するとともに、検便・検診記録表に記録する。

- ・検便には、赤痢菌、サルモネラ菌の検査に加え、腸管出血性大腸菌 O157の検査を含める。
- ・調理従業員が海外から帰国した際には、必要に応じ検便を受ける。
- ・病気等で長期間休業した者は、必要に応じて検便を受ける。
- ・食中毒起因菌が検出された場合は、保健所と相談の上、食品を取り扱う作業に従事しない。

② 健康管理

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。

調理従業員、若しくはその同居者が感染症、若しくはその疑いのある場合又はこれらの者が保菌者であることが判明した場合は、速やかに関係部署に届出て食品を取り扱う作業には従事しない。

③ 正規の服装

調理従業員が着用する外衣（白衣）、帽子、マスクは毎日専用で清潔なものに交換する。

- ・マスクはできるだけ使い捨てのものを使用するのが望ましい。
- ・外衣（白衣）、帽子、マスクは、毎日清潔なものに交換することが可能な数量を備える。

・外衣（白衣）のポケットには、私物や調理に関係のないものを入れない。

④ 作業区域外の服装

下処理から調理場への移動の際には、外衣（白衣）、履物の交換等を行う。

・履物の交換が困難な場合には、履物の消毒を必ず行う。

⑤ 用便時の服装

用便には、調理作業時に着用する外衣（白衣）の帽子、履物のまま入らない。

⑥ 部外者立ち入り時の服装

調理、点検に従事しない者が、やむを得ず、調理施設内に立ち入る場合には、専用の清潔な外衣（白衣）、帽子、及び履き物を着用させる。

⑦ 手指の洗浄消毒

調理従業員は、次に定める場合には、必ず手指の洗浄及び消毒を行う。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。

・作業開始前及び用便後

・汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する場合

・食品に直接接触れる作業にあたる時

・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

(4) その他の衛生基準

① ネズミ、昆虫等の駆除

施設におけるネズミ、昆虫等の駆除を定期的に行う。

・発生状況を把握するための巡回点検は、1ヶ月に1回以上行う。

・駆除は、半年に1回以上行う。但し、巡回点検により発生を確認した時にはその都度行う。

・実施記録については1年間保管する。

② 水質検査

水道事業により供給されている水以外の水を使用する場合は、水質検査を実施し、飲用適の水であるかを確認して、その検査結果を1年間保管する。（遊離残留塩素が0.1 mg/ℓ以上）

- ・井戸水の食品への直接使用は、出来る限り控える。
- ・水質検査は、公的機関、厚生大臣の指定検査機関等に依頼して年2回以上実施する。
- ・検査結果、飲用不適とされた場合は、直ちに使用を中止し保健所に届け出て指示を受ける。

③ 貯水槽

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回以上清掃し、その証明書を1年間保管する。

④ 湿度と温度

施設は十分な換気を行い、高温多湿を避ける。

調理場は湿度80%以下、温度25℃以下に保つことが望ましい。

⑤ 食品並びに移動性の器具及び容器の取扱い

食品並びに移動性の器具及び容器の取扱いは、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60cm以上の場所で行う。

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、30cm以上の台に乗せて直接床に置かない。

⑥ 部外者の立入り

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。