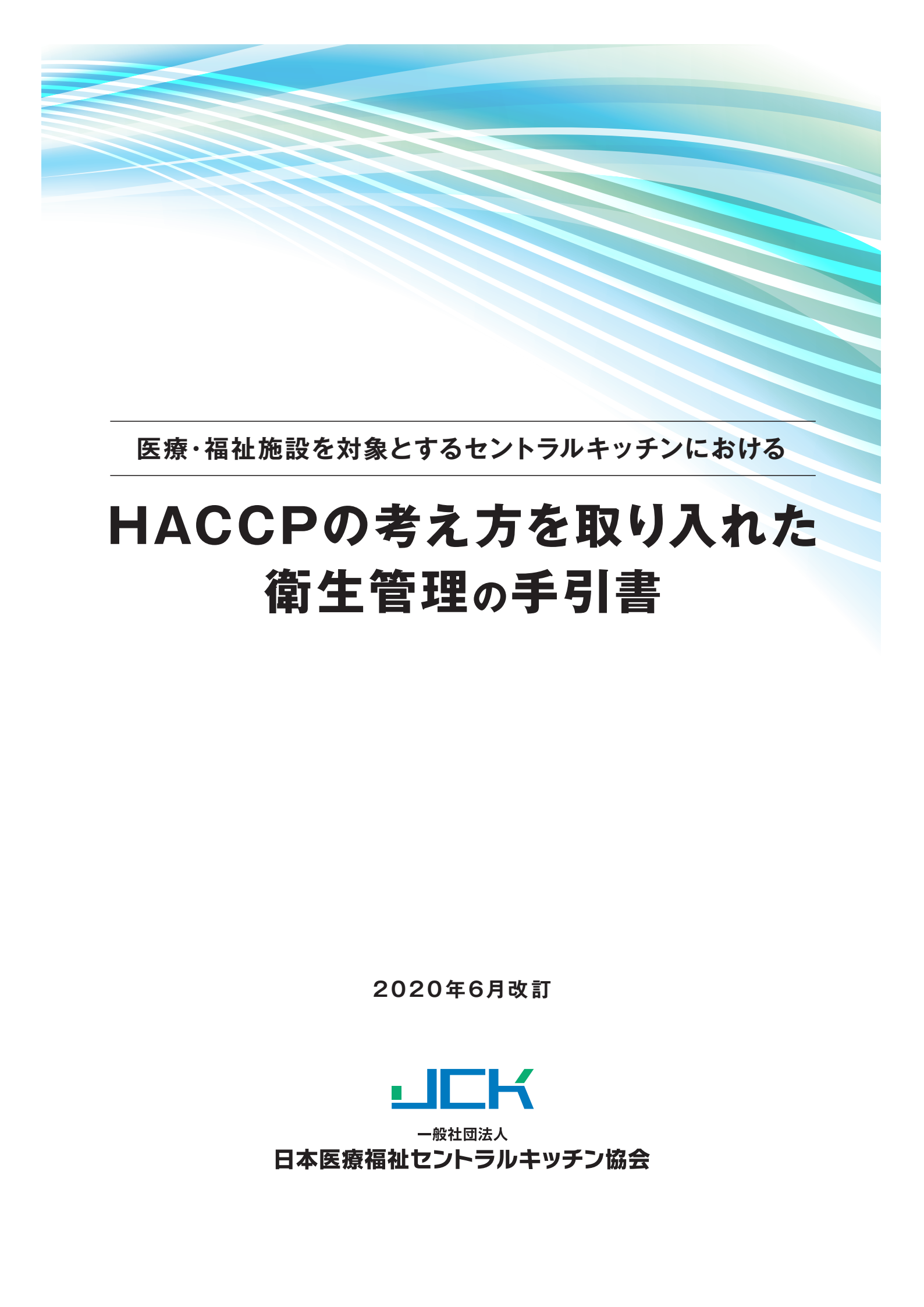




医療・福祉施設を対象とするセントラルキッチンにおける

HACCPの考え方を取り入れた 衛生管理の手引書

2020年6月改訂



一般社団法人

日本医療福祉セントラルキッチン協会

目 次

	ページ番号
はじめに	3
1. HACCP の考え方を取り入れた衛生管理	4
2. HACCP に関連する用語の説明	4
3. 医療・福祉施設のセントラルキッチンの危害要因	7
4. 厳密な温度・時間管理を必要とするクックチル	8
5. ノロウイルスについて	10
6. 衛生管理計画の基盤	10
7. 製品説明書（例）	12
8. 衛生管理において重点的に管理する項目（CCP）	13
9. 食品取扱者の教育・訓練	14
10. 記録の必要性	17
11. 定期的な見直し「検証」の例	17
12. 衛生管理計画の書式例	19
13. 添付資料について	21

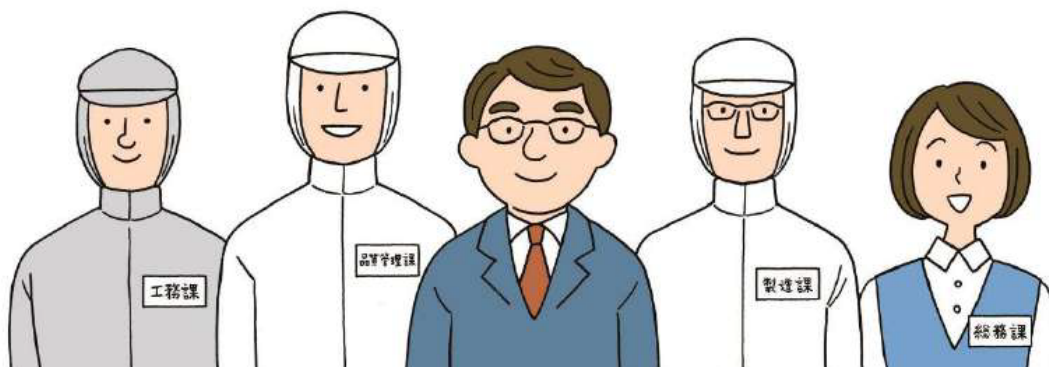
添付① 衛生標準作業手順書および標準作業手順書（SSOP・SOP）の例

添付② セントラルキッチンの衛生管理計画
と記録帳表および「温度等の基準逸脱時の措置・対策」

添付③ 「建物・機器および運用の点検表」「衛生チェックリスト」の例

添付④ 記録帳表の記入例

添付⑤ 英国保健局「クックチル・クックフリーズガイドライン」からの抜粋



皆で取り組む「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」

はじめに

1996年の医療法施行規則の改正により、病院等の施設において院外・施設外で調理した食事を提供することが認可されるようになりました。その後、約20年を経過した現在までに日本国内には100か所を超える医療法人、社会福祉法人、給食会社、食品メーカーなどが経営するセントラルキッチンが建設され、医療および介護施設に調理済の食事を毎日供給するようになりました。1日500食程度の小規模なものから1万食を超える大型のセントラルキッチンが稼働しています。

2012年に設立された一般社団法人日本医療福祉セントラルキッチン協会は、365日患者食、介護食、福祉食を作り続けるこれらのセントラルキッチンが安全で美味しい食事を病院および介護施設、さらには各種の福祉施設へ届けることができるように相互の情報交換を行うとともに調理や衛生管理に関するセミナーや研修会、模範または参考になるセントラルキッチン見学会などを定期的に開催してきました。

この度、HACCP制度化にむけて協会では、協会会員のみならず全国のセントラルキッチン運営者のいっそうのレベルアップと衛生管理システムの高度標準化を図るために「HACCPの考えを取り入れた衛生管理」を具体化した衛生管理システム例を作成しました。