

集 団 給 食 施 設

(従業員の衛生管理)

- 1 調理前、盛り付け時等必要に応じて手指の洗浄・消毒を行うこと。
- 2 定期的な検便の実施及び始業前に手指の傷、下痢をしていないか等の確認を行い、常に従業員の健康状態の把握に努めること。
- 3 調理従事者は、生または加熱不十分な食肉やかきの喫食は避けること。
注) 「生食用かき」の表示は、規格基準(細菌数、E.coli最確数)が適用されることを指し、食中毒の原因となるノロウイルスが含まれていないという保証ではない。

(食品の取扱い)

- 4 原材料や加工食品等の購入及び検収に際しては、品質・使用添加物・表示等のチェックを行うこと。また、仕入元等の情報について伝票の記録を作成し、これを保存しておくこと。
- 5 凍結されていない生鮮魚介類及び食肉類は毎日必要量のみを購入すること。
- 6 前日より調理加工は行わないこと。
- 7 加熱するときは、中心部まで十分に行うこと。(目安は中心部75℃1分間以上。ただし、二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は85~90℃で90秒間以上。)
- 8 既製食品(特に卵類加工品等)で、かつ加熱せずに摂取する食品にあつては、保管温度等、その取り扱いに注意し、開封後は一度で使い切ること。
- 9 調理食品を放冷する場合は、速やかに中心温度を下げる工夫をすること。また、放冷後は衛生的な容器に入れて蓋をする等二次汚染を防止すること。
- 10 食品は冷蔵(10℃以下)又は、温蔵(65℃以上)で保管すること。
特に、生食用の魚介類等(刺身、むき身貝類及びゆでがに等)については、製品の品温を4℃以下で保存するとともに、冷蔵庫から出した後は可能な限り速やか(最大2時間以内)に消費させること。
- 11 卵を使用する製品にあつては、次の点に留意すること。
 - (1) 殻にヒビの入っているものなどは賞味期限内であっても加熱して提供すること。
 - (2) 正常殻付き卵は必ず冷蔵保管し、新鮮なうちに使用すること。
 - (3) 割卵する際は必要な量だけ行い、長時間にわたり割り置きをしないこと。
 - (4) 液卵は8℃以下(凍結液卵は-15℃以下)で保存し、消費期限内(又は賞味期限内)に使用すること。
 - (5) 液卵を原材料とした製品で、製造又は調理の過程で十分な加熱を行わない場合は、殺菌済みの液卵を用いること。
- 12 原材料、中間製品、最終製品は長時間室温に放置しないこと。
- 13 検食(保存食)として、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、原材料は洗浄・殺菌前の購入した状態で保存し、調理済み食品は配膳後の状態で保存すること。
- 14 食事時間内に喫食されなかった食品は廃棄すること。
- 15 HACCP手法を取り入れた衛生管理に努めること。

(器具の取扱い)

- 16 調理器具は用途別に使い分けること。特に、まな板・包丁は下処理用(食肉、魚介類、野菜)と仕上げ用とを区別すること。
- 17 冷蔵庫・冷凍庫内は食品により明確に区分し、二次汚染防止に努めること。また、週1回以上の掃除及び在庫整理を行うこと。
- 18 食器・調理器具は使用後洗浄殺菌消毒し、衛生的に保管すること。