

高知県福祉目的の食事提供行為における食品衛生管理指針に関するQ & A

作成：平成 29 年 12 月 14 日

高知県福祉目的の食事提供行為における食品衛生管理指針（平成 29 年 12 月 14 日施行）（以下「指針」という。）について、理解を深めていただきたく、次のとおりQ & Aを作成しました。

ここに記載のないものや内容がわかりにくい場合は、お近くの福祉保健所にご相談ください。

Q 1 指針を作った目的は何ですか。

A 1 高知県では、子どもの貧困、孤食等の防止、居場所づくりを目的とした子ども食堂や高齢者を対象とする会食・配食サービスや認知症カフェなど、福祉を目的とした食事提供の取組を進めています。

本指針は、上記取組において、安全で衛生的な食事が提供していただくために、施設や食品の取扱いに関して、特に衛生管理で気をつけていただきたい事項を定めているものです。

Q 2 指針の対象としている事業は、具体的にどんなものがありますか。

A 2 この指針の対象事業は、福祉目的事業の中で、実費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ボランティア行為を指しており、おおむね以下のような事業を対象としています。（高知市内を除く。）

（例）子ども食堂、高齢者向け会食・配食サービス、認知症カフェ

実施者：個人又は団体（市町村等地方公共団体、市町村社会福祉協議会、NPO 法人、ボランティア等）

* 市町村から市町村社会福祉協議会に事業を委託及び補助する場合を含む

対象者：地域の子どものみ、高齢者、認知症の方等

上記例にない場合でも該当する場合がありますし、例に挙げたものであっても目的や運営形態、提供方法等により営業許可が必要になる場合もありますので、管轄の福祉保健所にご相談ください。

Q 3 指針にある「実費」とはどんなものですか。

A 3 食事提供に際し、実際に要した費用として、食材費や光熱費を想定しています。手数料やもうけ、調理員への給料等は含みません。

Q 4 受給対象者を特定するとはどのようにしたらいいのでしょうか。

A 4 事前登録や参加者名簿を備える等により把握する方法が考えられます。

A13にもありますが、食中毒が発生した場合に、利用した食事提供施設に対し調査を行うことがありますので、利用者の情報（名前、連絡先等）を把握・保管するようにしてください。

Q 5 指針にある衛生管理体制を構築するとはどういうことでしょうか。

A 5 施設における食品安全を確保するための管理組織を構築し、衛生管理における役割分担を明確にすることです。

具体的には、子ども食堂を実施するにあたり、代表者及び衛生責任者は誰なのか、役割分担はきちんとできているのか、事故発生時の連絡体制はできているか、指針の別紙に規定している衛生管理事項をどの程度できているか等を決めておきましょう。

Q 6 自宅でもできるのでしょうか。

A 6 原則、細菌やウイルスの持ち込み、異物混入等による食中毒予防のためにも、調理施設は専用のものか、公共施設等の調理場を用いていただくこととしています。
上記施設を使用することが困難な場合、自宅調理場でも認めていますが、調理に関係ないものを置かない等施設の衛生管理をしっかりしましょう。

Q 7 調理する人は何か資格は必要でしょうか。

A 7 子どもや高齢者は食中毒を発症すると重症化することがあります。そのため、食事を調理する人は、しっかりとした食品衛生の知識を持った方が望ましいです。
本指針では、高知県食品衛生法施行条例に定める食品衛生責任者を設置し、その方がリーダーとなって、他の調理従事者への衛生教育や健康状態の把握等を行っていただくようにしています。なお、食品衛生責任者の養成講習会は、高知県食品衛生協会が定期的を開催していますので、直接お問い合わせください。
また、福祉保健所では随時衛生講習もお受けしていますので調理従事者等への衛生教育の場としてご活用ください。

Q 8 量が多いので前日に仕込みをしたいのですが、どんなことに気をつければいいのでしょうか。

A 8 食中毒菌は、時間と温度（一般的に 20℃～50℃程度）により、増殖速度が増します。このことから、前日に調理した食品の場合、保管期間に食中毒菌や腐敗細菌が増えた状態になる恐れがあるからです。
煮込み料理等どうしても前日に仕込みを行う必要がある場合は、常温で放置するのではなく速やかに冷却するようにしてください。
また、調理場の広さや調理者の人数での調製能力を把握し、無理ない範囲で食数や献立を決めましょう。

Q 9 調理場の水は井戸水ですが、大丈夫でしょうか。

A 9 飲み水が細菌に汚染されることが原因で食中毒が起きることも少なくありません。
施設において、水道水以外の水（井戸水又は表流水及び湧水等）を使用する場合は、殺菌装置を設置しましょう。
また、登録水質検査機関で年1回以上水質検査を行い、飲用に適すると認められた水を使用しましょう。
水質検査の結果、飲用不適となったときは、福祉保健所にご相談ください。

Q 10 調理器具及び食器類の殺菌・消毒（除菌）とは具体的にどのようにしたらいいのでしょうか。

A 10 利用される方の中にノロウイルス等の感染者がいた場合、食品だけでなく、食器類に付着する可能性も考えられます。
そのため、食品に直接接触する調理器具及び食器類は、使用后または使用前に、殺菌・消毒（除菌）を行うようにしてください。
また、長期間使用していない調理器具及び食器類を使用する場合、調理開始前に殺菌・消毒することが望ましいです。
具体的な方法としては、除菌効果のある飲食器用洗剤等でスポンジ等を用いて手洗いまたは食器洗浄機等を使用する方法、洗剤で洗浄後に煮沸や薬剤（アルコール、次亜塩素酸ナトリウム等）により殺菌・消毒する方法があります。

Q11 子ども食堂の開設を考えていますが、どんな手続きをしたらいいのでしょうか。

A11 初めて開催される場合は、事業の目的及び運営形態を事前に福祉保健所へご相談ください。開催しようとしている子ども食堂が、本指針の対象となる場合、県への手続きはありません。また、福祉保健所では、食中毒等の食品事故を防ぐために施設の衛生管理や食品の取扱いに関する講習会等も行っておりますので、ご活用ください。

Q12 飲食店の営業者が委託を受けて食事提供を行う場合はどうなりますか。

A12 運営者が調理行為を業者に委託して食事提供行為を行う場合、受託業者は営業許可が必要です。例えば、委託料として原価以上の高額な委託料を受けている場合、無償で提供していたとしても、利益を得て行っているとみなし、営業許可が必要と判断します。

Q13 どのような場合で営業許可が必要になるのですか。

A13 食品衛生法では、反復継続的に不特定多数の方に食事を提供する場合は、有償・無償を問わず営業許可が必要です。例えば、本指針の対象事業の一つとしてA2で挙げた認知症カフェについて、高知県では「認知症の方やそのご家族、地域の方、医療・介護の専門職の方など誰もが参加でき、気軽に交流をしたり情報共有をすることができる場」としてはいますが、地域の方であっても、認知症の方の介助や交流等を行わずに単に金額が安いから飲食をするといった方も利用する場合、喫茶店営業や飲食店営業の営業許可が必要になる場合があります。

Q14 食中毒を起こさないためにはどのようにしたらいいですか。

A14 まずは、指針に定める衛生管理事項をしっかり守り、食中毒を未然に防止しましょう。万が一、運営者の方で健康被害の情報を探知した場合、患者の情報（連絡先と喫食情報、他に症状のある方はいないか等）を確認し、医療機関の受診をすすめるとともに、速やかに管轄の福祉保健所に連絡してください。福祉保健所の調査が入った時に必要な情報（その他苦情の有無、患者が喫食した日のメニューや検食、調理従事者の健康情報等）を提出できるようにしましょう。患者から直接福祉保健所に連絡が入った場合でも同様です。

Q15 食中毒を起こした場合、処分はあるのでしょうか。

A15 提供した食事が原因と考えられる食中毒が発生した場合は、直ちに福祉保健所による原因調査の実施、被害防止対策及び再発防止対策ができるまでは食事提供の停止等の行政処分になる可能性があります。また、被害拡大防止のため、必要に応じ、被害の発生状況、施設及び運営者等の公表を行います。