

# 福祉目的の食事提供行為における食品衛生管理指針(概要)

<p><b>目的</b></p>	<p>市町村等が福祉目的の事業の中で行う食事提供行為における食品の安全を確保することを目的に、食事提供行為の実施者が講ずべき衛生管理体制の確立と衛生管理に関する事項について示す。</p>
<p><b>現状と課題</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆食品衛生法:不特定又は多数の者に反復継続し、食事等の提供を行う行為は許可対象</li> <li>◆子ども食堂:食事の提供を核として、厳しい環境にある子どもたちが参加する蓋然性が高く、厳しい環境にある子どもたちの新たな居場所になるとともに、その親同士の情報交換の場になるなど、親の負担感、孤立感の軽減につながる事が期待される。</li> <li>◆子ども食堂の中には営利性は低いものの、対象を不特定多数とするものや、運営施設の形態や目的にも様々なものがある。</li> <li>◆食品衛生法に基づく営業許可の対象となる場合、施設整備に多大な費用負担がある。</li> </ul> <p style="text-align: center;">↓</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・福祉目的での食事提供行為に対する営業許可の要否</li> <li>・許可対象外のものについての食品衛生上の管理について指針が必要</li> </ul>
<p><b>指針の対象</b></p>	<p>福祉目的事業の中で、実費(食材費及び光熱費を含む)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もの。</p> <p><b>①子ども食堂、高齢者向け会食・配食サービス、認知症カフェ(高知市内を除く。)</b></p> <p>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</p> <p><b>②その他ボランティア行為であって、知事が認めるもの</b></p>
<p><b>許可の取扱い</b></p>	<p>福祉目的の事業の中で、実費以外の対価を徴収せず、かつ参加者名簿を備えるなど食事の受給対象者を特定する場合は食品衛生法上の許可を要しないこととする。(飲食店等営業者が、当該福祉目的の事業以外に同施設で営業行為を行う場合を除く)</p>
<p><b>衛生管理(抜粋)</b></p>	<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 45%;"> <p><b>1 包括的事項</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・衛生責任者の設置(食品衛生責任者が望ましい)</li> <li>・調理従事者に対する衛生教育の定期的な実施</li> <li>・調理従事者の健康状態の把握</li> <li>・調理完了後、2時間以内の喫食</li> <li>・献立、原材料の仕入先の記録及び保管</li> </ul> <p><b>2 調理施設</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・専用又は公共施設等の調理場所の活用(努力規定)</li> <li>・流水受槽式の手洗い専用設備及びペーパータオルの設置(努力規定)</li> <li>・手洗い設備に洗剤及び消毒液の設置</li> </ul> <p><b>3 調理従事者</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・体調不良者の調理行為の禁止</li> <li>・調理時の清潔な作業衣等の着用</li> <li>・手指の管理(爪を短く切り、指輪、時計等はずす)</li> <li>・適切な手洗い(用便後、調理前等)</li> </ul> <p><b>4 食品等の取扱い</b></p> <p>(1)食品材料の仕入れ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・原材料及び半製品の仕入れ時の表示(アレルギー表示、期限表示及び保存方法)の確認、品質、鮮度、包装の状態等の確認</li> </ul> </div> <div style="width: 45%;"> <p>(2)食品の保管</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・適切な温度で他の食品を汚染しない方法での保管</li> </ul> <p>(3)調理器具</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・殺菌・消毒(除菌)した調理器具・食器類の使用</li> <li>・調理中の調理器具の適切な洗浄殺菌又は使い分けの実施</li> </ul> <p>(4)調理</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・原則、前日調理をしない。</li> <li>・可能な限り加熱調理食品の提供</li> <li>・一連の作業での調理の実施</li> <li>・素手での盛り付けの禁止</li> </ul> <p>(5)検食(保存食)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・料理ごとに50g程度を冷蔵又は冷凍で48時間以上保管(努力規定)</li> </ul> <p><b>5 使用水の管理</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・水道水又は飲用適の水の使用</li> <li>・井戸水等は殺菌装置を設置し、定期的に水質検査の実施(努力規定)</li> </ul> <p><b>6 配食サービス</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・配食時はふた付き容器等の使用(異物混入対策)</li> <li>・適切な温度管理で短時間での食事の運搬の実施</li> <li>・利用者に対する「早期喫食、適切な温度管理、期限切れ食品の廃棄等」注意事項の伝達</li> </ul> </div> </div>