

## 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

### 1 目的

この指針は、市町村等が福祉目的の事業の中で行う食事提供行為（いわゆる集団給食として行われる行為を除く。）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（以下「実施者」という。）が講ずべき衛生管理体制及び衛生管理に関する事項について示したものである。

### 2 対象

この指針の対象となる食事提供行為とは、営業行為として実施されるものを除き、福祉目的の事業の中で、実費（食材費及び光熱費を含む。）以外の対価を徴収せず、かつ食事の提供対象者を特定して行うものであって、おおむね次に掲げるものをいう。

(1) 地方公共団体、社会福祉協議会、NPO法人、ボランティア団体等が、公共施設等の調理場を活用して、地域の子ども、高齢者その他要支援者を対象に実施するもの（厚生労働省所管の地域支援事業交付金事業、県補助事業及び単独事業として市町村が直接又は市町村社会福祉協議会に事業を委託し、若しくは補助して実施するものを含む。ただし、高知市内で実施するものを除く。）

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

(2) (1)に掲げるもののほか、ボランティア行為であって、知事が認めるもの。

### 3 営業許可

この指針の対象である食事提供行為については、食品衛生法（昭和22年法律第233号）第4条第7号の営業に該当しないため、同法の営業許可の対象にはならない。ただし、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は営業許可が必要となる。

### 4 衛生管理体制の確立

実施者は、次に掲げる事項を遵守しなければならない。

- (1) 食事提供行為における食品の安全確保を図るため、衛生管理体制を構築すること。
- (2) 従事者に対して衛生管理に必要な教育を実施すること。
- (3) 食中毒等事故が発生した場合に備え、迅速な対応が可能な体制を整備すること。
- (4) 調理部門を委託する場合は、委託先について調製能力、衛生管理状況のほか、必要に応じて営業許可の有無について、事前に確認し選定すること。
- (5) 保健所と連携し、食品衛生に関する指導・助言を得るよう努めること。

### 5 衛生管理等

衛生管理は、「大量調理施設衛生管理マニュアル（平成9年3月24日付け衛食第85号厚生省通知）」又は「中小規模調理施設における衛生管理の徹底について（平成9年6月30日付け衛食第201号厚生省通知）」に基づく管理を基本とするが、事業規模が小規模な場合等を勘案し、実施者が必要最低限講ずべき衛生管理事項は、別紙のとおりとする。

### 附則

この指針は、平成29年12月14日から施行する。

(別紙)

福祉目的の食事提供行為の実施者が講ずべき衛生管理事項

#### 1 包括的事項

- (1) 調理従事者のうちから衛生責任者を定め、その者に調理に係る全般を管理させること。この場合、衛生責任者は、高知県食品衛生法施行条例（平成12年高知県条例第10号）別表第1の第1の7に定める食品衛生責任者の資格を有する者であることが望ましい。
- (2) 調理従事者に対して、食中毒予防等の衛生教育を定期的実施すること。
- (3) 調理従事者の検便を実施する等健康状態の把握に努め、食中毒の原因となる疾患若しくは感染するおそれのある疾患に罹患し、又はその疑いがある場合は、直接食品に接触する作業に従事させないこと。
- (4) 数量、献立等は、調理施設の規模、設備、従事者数等を十分に勘案し、無理のないものとする。
- (5) 調理完了後、おおむね2時間以内に食べ終わるような運営に努めること。
- (6) 献立、原材料の仕入先、配達先及び配達時刻の記録を1月以上保管すること。
- (7) 参加者が従事者と共同で調理等を行う場合、衛生責任者は、参加者に対し、体調の確認、正しい手洗いの方法及び衛生的な食品等の取扱いについて説明したうえで実施すること。

#### 2 調理施設

- (1) 調理施設（厨房）は、可能な限り、専用のもの又は公共施設等の調理場を活用すること。
- (2) 可能な限り、流水受槽式の手洗い専用の設備を設け、ペーパータオルを備えること。
- (3) 手洗い設備には、洗浄剤、消毒液を備えること。

#### 3 調理従事者

- (1) 始業時には手指の傷及び体調を点検し、異常のある者は調理に従事しないこと。
- (2) 調理時には、清潔な作業衣及び必要に応じてマスクを着用すること。
- (3) 調理時には、手指の爪は短く切り、指輪及び時計を外すこと。
- (4) 用便後及び調理前に手指の洗浄及び消毒を十分行うこと。調理中は、必要に応じ、手指の洗浄及び消毒を行うこと。

#### 4 食品等の取扱い

- (1) 食品材料の仕入れ  
原材料及び半製品の仕入れに当たっては、衛生上の観点から表示（特にアレルギー表示、期限表示及び保存方法）をよく確認するとともに、品質、鮮度、包装の状態等について点検し、異常がある場合は使用しないこと。
- (2) 食品の保管  
購入した食品は適切な温度で、他の食品を汚染しないよう保管すること。
- (3) 調理器具  
ア 調理器具及び食器類は殺菌・消毒（除菌）したものを使用すること。  
イ まな板、包丁等の調理器具は、食品の種類（肉、魚、野菜等）及び食品の状態（調理前、調理後等）に応じて、適宜、適切な洗浄及び消毒を行いながら使用すること。

この場合、可能な限り、それぞれ専用のものを用意し区分して使用することが望ましい。

#### (4) 調理

- ア 原則、前日調理をしないこと。
- イ 魚介類は流水でよく洗ってから調理すること。
- ウ 冷凍品の解凍は常温で行わないこと。
- エ 原材料の期限表示及びアレルギー表示についてよく確認したうえで調理すること。
- オ 提供する食品は可能な限り加熱調理したものであること。また、中心部まで熱が通るよう、食品の特性に応じて、十分に加熱すること。
- カ 調理は、一連の作業で行うこと。やむを得ず調理途中で作業を中断する場合は、冷蔵庫で保管すること。
- キ 盛付けは、はしやトング等の器具又は衛生手袋を使用して行い、素手で直接取り扱わないこと。

#### (5) 検食（保存食）

検食（保存食）は可能な限り実施すること。この場合、料理ごとに50グラム程度を清潔な容器（ビニール袋等）に入れ、密封して冷蔵又は冷凍で48時間以上保管することが望ましい。

### 5 使用水等の管理

- (1) 施設においては、水道水（水道法（昭和32年法律第177号）第3条第1項に規定する水道により供給される水をいう。以下同じ。）又は登録水質検査機関（同法第20条の6第1項に規定する登録水質検査機関をいう。以下同じ。）で飲用に適すると認められた水を使用すること。
- (2) 水道水以外の水を使用する場合は、登録水質検査機関で年1回以上水質検査を行い、その成績書を1年間保存するよう努めること。
- (3) 不慮の災害等により水源等が汚染されたおそれがある場合は、直ちにその水の使用を中止し、その都度水質検査を行うこと。
- (4) 水質検査の結果、飲用不適となったときは、保健所長の指示を受け、適切な措置を講ずること。
- (5) 水道水以外の水を使用する場合は、殺菌装置を設置するよう努めること。また、殺菌装置が正常に作動しているかどうかを定期的に確認すること。

### 6 配食サービス

- (1) 配食に際しては、蓋付き容器に入れる等ほこり及び異物が入らないよう注意すること。
- (2) 食事の運搬は、保冷又は保温の設備のあるクーラー容器等を使用して適切な温度管理のもとで短時間で行うこと。
- (3) 利用者に手渡すときは、次の事項を口頭又は書面により伝え、注意喚起すること。
  - ア 受け取り後、すぐに食べること。
  - イ やむを得ず保存する場合は、冷蔵庫で保管すること。また、時間が経過したときは捨てること。