

衛生管理仕様書

食品衛生法の規定によるほか、「大量調理施設衛生管理マニュアル」（平成9年3月24日衛食第85号最終改正平成29年6月16日付け生食発0616第1号（以下、「大量調理マニュアル」という。）を遵守し、食品衛生責任者および業務責任者管理のもと、常に清潔な調理環境を確保できるよう努めること。

1 食品の衛生管理

(1) 食材の管理

ア 食材の検収・管理、使用にあたっては、以下の項目に留意すること。

点検項目

- ・品質…品質保持期限（賞味期限）が適切であり、良質で規格指定と適合していること。
- ・鮮度…変色、変質、異臭がないこと。
- ・品温…冷凍品—15℃以下、冷蔵品（食肉、生鮮魚介類等）10℃以下
貯蔵品（罐詰、乾物、調味料等）常温であること。
- ・異物…混入物がないこと。
- ・包装…清潔で水分の流出がないこと。
- ・数量…規格、数量が適当であること。

イ 検収後の食材は、速やかに専用の容器等に移し替え、ダンボール箱等に入れたまま放置しないこと。

ウ 食材は、原材料の相互汚染を防ぐため、必ず食材に適した所定の保管場所に搬入すること。

エ 冷凍庫・冷蔵庫は食材を詰め込み過ぎないようにし、常に適正温度を保ち、庫内温度を記録すること。

保存温度

食 品 名	保 存 温 度
穀類及び穀類加工品（米、小麦粉、でん粉、パン粉等） 砂糖・塩・調味料・液状油脂 缶詰・瓶詰め食品 清涼飲料水（保存基準のないもの） 菓子類（おやつ、ゼリー） 乾製品・レトルト食品 芋類・一部の果物（バナナ等） その他常温保存可能なもの	室温
食肉・食肉加工製品 生鮮魚介類 魚肉練り製品（ちくわ、かまぼこ） 固形油脂（マーガリン等） 卵 生鮮果実・生鮮野菜 乳・乳製品 漬け物 ゼリー その他冷蔵を要するもの	10℃以下 (魚介類5℃以下)
冷凍野菜 冷凍食肉製品 冷凍魚介類・冷凍魚肉練り製品（はんぺん）その他凍結を要するもの	－15℃以下

(2) 下処理

ア 下処理作業は、非汚染作業と交差しないようにすること。

- イ 下処理作業は1食前までの食事とすることとし、朝食の下処理は前日夕刻以降とすること。
- ウ 検収後の原材料は下処理専用の容器等に移し替えるなどして、包装の汚染が調理室内に拡大しないようにすること。
- エ 作業前に食材の鮮度等食材状態を再確認して作業にかかること。
- オ 下処理時は食材の相互汚染を防ぐため、シンクの洗浄を適切に行いながら作業すること。
- カ 下処理に用いる容器・器具は使用の都度、洗浄・消毒し、乾燥したものを用いること。
- キ 缶入りの食材は、缶の表面を水洗いした後、開缶し、調理作業専用の消毒済み容器に移し替えること。
- ク 下処理従事後、調理作業に移る際は、手指を洗浄・消毒すること。
- ケ 床面から60cm以上の高さで作業すること。
- コ 作業中の食品の洗浄水や水切り水を床に落とさないなどドライ運用をはかること。
- サ 冷凍食品を解凍する場合は、各食品に適した方法で解凍し、常温放置は絶対にしないこと。

(3) 調理

- ア 調理は、献立内容及び作業計画に基づき、適切な調理時間・調理工程で行うこと。
- イ 調理は非汚染区域の明確な区分内で作業を行い、作業開始前に適切に調理台やシンク、調理機器等を消毒し、清潔を保つこと。
- ウ 調理作業はすべて当日行うこと。
- エ 生食の指示のあるものを除き、完全に加熱調理すること。加熱調理には中心温度計を用い中心部が75℃1分間以上（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）加熱されていることを確認して記録し、その時点からさらに1分間以上加熱すること。
- オ 料理の混ぜ合わせ（和え物・サラダ等）、配食、盛り付け等に際しては、必ず清潔な場所で清潔な器具を使用するとともに、料理に直接手を触れないようにすること。
- カ 調理終了から喫食までの時間はできるだけ短縮し、最長2時間とすること。
- キ 手指は作業毎に洗浄・消毒すること。
- ク 食品・調味料は必ず状態を確認して使用すること。
- ケ 調理用の機器類は、消毒済みのものを使用すること。
- コ 調理過程での二次汚染を防止すること。
- サ 食品の加熱処理は裁断等で加熱ムラがでないよう考慮すること。
- シ 加熱調理後、冷却した食品は常温に放置しないこと。
- ス 缶詰の使用に際しては、缶の状態、内壁塗装の状態等を十分注意し、開缶前に缶を水洗いすること。
- セ 厨房内における食品、調理器具類は、常に床面から60cm以上の高さに置くこと。
- ソ 食肉、魚介類は他の食品を汚染しないよう専用の容器、調理用機器・器具類で調理すること。
- タ 調理終了後の食品は衛生的な容器にふたをする等して保存し、他からの二次汚染を防止すること。
- チ 調理作業時において調理内の温度・湿度が適正か確認し記録すること。
- ツ 調理作業中に食品の洗浄水や水切り水を床に落とさない等、ドライ運用をはかること。

(4) 盛り付け

- ア 調理後の食品を刻んだりミキサーにかける等の再加工をしたり、料理の盛り付けをする場合は、必ず、消毒済みの器具を使用するとともに、ディスポ手袋等を着用して行い、料理に直接手を触れないようにすること。
- イ 調理後の食品は、盛り付け作業まで適温管理すること。
- ウ 盛り付け時にトッピングする非加熱調理食品は、トッピングから提供までの時間が極力短

くなるようにすること。

(5) 運搬・配膳・下膳

ア 配膳車及びワゴンを運搬する際は、食事や食缶、器具類の格納を完全に行うこと。

イ 前室でのトレイ積み替え時は手洗いを十分にすること。

ウ 下膳した食器類は、非汚染作業区域に持ち込まないこと。

エ 残菜は、毎食速やかに衛生的に処理し、長時間放置しないこと。

(6) 洗浄、消毒、保管

ア 給食に使用した食器、トレイ等は毎食後洗浄及び消毒を行うこと。

イ 下膳した食器は、浸漬、予洗い後に食器洗浄機を使用して洗浄すること。使用の際は、水圧、水温、湯量、洗剤の使用量を点検すること。

ウ 洗浄後の食器は種類ごとに分別してかごに入れ、水切り後食器消毒保管庫で85℃以上30分以上又はこれと同等の効果を有する方法で確実に消毒し、乾燥させ、適切に保管すること。

エ 定期的に漂白を行うこと。メラミン食器には酸素系漂白剤を使用すること。

オ ミキサー等の調理機器は使用後に分解して洗浄・消毒した後、乾燥させること。

カ その他の調理器具、調理機器についても、当該調理機器の取扱説明書等に従って適切に洗浄、消毒すること。

キ シンク、包丁、まな板は魚、肉用、野菜用、調理用に区別し、使用後は中性洗剤（殺菌剤入り）につけて十分に洗う。包丁とまな板は、定期的に塩素剤で殺菌漂白後、水気をふきとってから包丁まな板殺菌庫に収納すること。

ク 業務に使用する洗剤等は良質なものを使用し、事前に委託者の承認を受けること。ただし、承認を受けて使用中のものであっても、委託者が使用中止又は変更の必要があると判断した場合は、その指示に従うこと。

(7) 残菜、厨芥等の廃棄処理

ア 調理室内及び配膳室内の厨芥は衛生的に処理し、屋外所定の場所に搬出すること。

イ ごみの収集廃棄後は、随時ごみバケツを洗浄し、清潔乾燥を保持すること。

ウ 調理業務により発生した廃油は、油脂凝固剤等で適切に処理すること。

(8) 保存食の確保

ア 保存食は、原材料及び配膳後の調理済み食品を食品ごとに50g程度を清潔な容器（ビニール袋等）に密封して入れ、庫内温度-20℃以下の冷凍庫内で14日間保存すること。

2 施設、設備の衛生管理

(1) 使用水の検査

ア 始業前及び調理作業終了後に残留塩素濃度（0.1ppm以上）、色、味、濁り等の確認を行い記録すること。なお、始業前の検査は5分流水後とする。

(2) 調理室内の衛生

ア 調理室の湿度は80%以下、温度25℃以下に保つよう常に調整し、調理作業前、調理作業後に記録すること。

イ 調理機器や施設・設備は清掃計画を作成して日程を定め、定期的に清掃すること。

ウ 履物は衛生区分に従い履き替えること。

エ 調理場は作業終了後、直ちに清掃を行い、清潔の保持に努めること。

オ 食器や調理器具は汚水の跳ね返らない高さに保管し、極力、扉のある棚へ収納すること。

カ 出入り口ドアを開閉しない等、防虫を徹底すること。

キ 納入業者の出入りは検収場所までとし、調理施設には入れないこと。

ク 調理室内には必要以外のものを置かないこと。

ケ 受託者は年間清掃計画表を業務履行前までに作成し、具体的な方法を標準作業書に記載し、

委託者へ提出すること。なお、下記表は清掃最低基準とする。

- コ 調理食品及び手指の細菌検査は、年6回以上（夏季に2回以上）実施することとし、調理食品は委託者が適当と認める食品で行うこと。検査は、生菌数・大腸菌群・黄色ブドウ球菌・サルモネラ菌及び大腸菌（O—157）の各項目について行うこと。

清掃最低基準表

場所	毎日	毎週	その他	備考
床	○	○		毎日水洗、週1回洗剤を使って洗浄する。
ドアノブ	○			次亜塩素酸 Na で拭く。
シンク・水切り台	○			次亜塩素酸 Na で拭く。（用途変更毎）
ドア・壁	○			壁は床面から1m以内の壁
天井・壁			○	月1回（壁は床面から1m以上）
戸棚	○			
食品庫		○		
排水溝	○			
冷蔵庫		○		フィルターも清掃する。
冷凍庫		○		フィルターも清掃する。
換気口			○	2ヶ月に1回清掃する。
照明器具			○	年に1回外して洗剤で拭く。
専用エレベーター	○			
配膳車 運搬ワゴン	○		○	キャスターは外部から厨房に搬入時は毎回消毒する。使用后、次亜塩素酸 Na で拭く。
調理器具用コンテナ・ラック類	○	○		配膳トレイ用ラック毎日次亜塩素酸 Na で拭く。
各種台	○			次亜塩素酸 Na で拭く。
まな板・包丁	○			水気を切り、殺菌庫に入れる。
食器類	○		○	水気を切り、殺菌庫に入れる。 定期的に漂白する。
通園施設前室	○			ワゴンを次亜塩素酸 Na で拭く。
入所施設配膳室	○			配膳台等を次亜塩素酸 Na で拭く。
グリストラップ	○	○	○	受けかごは毎日、グリース清掃は毎週、 沈殿物清掃は毎月行う。
塵芥庫	○			残菜容器を洗浄消毒する。
その他	○			その他手指のふれる箇所を次亜塩素酸 Na で拭く。

3 従業員における衛生管理

(1) 健康管理

ア 採用時、健康診断（結核検査を含む）及び検便を実施すること。

イ 年1回以上は健康診断（年1回の結核検査を含む）を実施すること。

ウ 健康診断及び検便の実施結果について、委託者に対し書面で報告すること。

エ 検便は委託者が適当と認める施設で実施すること。なお、検査項目についてはサルモネラ菌、赤痢菌及び腸管出血性大腸菌（O—157・O—26・O—111・O—121・O—103・O—91・その他）とする。また、10月～3月は各月1回ノロウイルスの検査を行う。

オ 検便の実施回数は以下のとおりとする。

4月、11月から3月は月1回、5月から10月は月2回

カ 受託者は各検査において陽性反応が確認された場合の対応について、あらかじめ文書を提出し、委託者の承認を得ておくこと。

キ 前述のほか、施設管理の面から、委託者が従事者の健康状態の確認を必要とする事案が発生したときは、受託者は速やかに従事者の臨時的な健康診断を行い、その結果を把握したうえで適正な措置を講じなければならない。

また、その結果及び講じた措置については、委託者に書面により報告することとする。なお、これにより生じる費用等については、委託者に故意又は重大な過失がない限り、全て受託者の負担とする。

(2) 健康観察

以下の項目について観察し、毎日記録すること。

- ア 発熱及び発病の有無
- イ 切り傷等怪我の有無
- ウ 化膿性疾患の有無
- エ 下痢疾患の有無
- オ 咳、鼻汁の有無
- カ 耳からの分泌物のしみ出しの有無
- キ 目の充血、目やにの有無
- ク 発疹の有無
- ケ 家族の発病に伴う感染の恐れの有無

(3) 身体の衛生

- ア 身体、頭髮、手指、爪などは清潔にし、爪は常に短く切っておくこと。
- イ 調理に携わるときは、マニキュア・指輪・時計及びイヤリング等はせず、髪はしっかりと覆うこと。

(4) 手洗い

手洗いは、身支度を完全に終えてから行い、以下の場合はその都度必要回数の手洗いをする

- ア 調理室に入るとき
- イ 汚染作業区域で作業を行ったとき
- ウ 生で食べる食品を扱う前
- エ ドアの開閉や、汚染の疑いのあるものに触れたとき
- オ 髪や顔に手が触れたり鼻をかんだとき
- カ トイレに入った後
- キ 盛付け前
- ク 下膳後
- ケ 配膳、下膳から調理室に戻ってきた後

(5) 手洗いの順序

- ア 手洗い用石けんをつけ、爪の間・指の股及び手首の上などを 30 秒程度洗う。
爪の間は爪ブラシを使い洗う。
- イ 流水で石けんを 20 秒程度洗い流す。
- ウ ア・イを 2 回繰り返す。
- エ 洗った手は、紙タオルで拭く。
- オ アルコールで消毒する。

(6) 服装

- ア 作業中は、調理着・マスク・白帽子又は三角布及び安全な履物を着用し、それぞれに清潔で専用のものを使用すること。

- イ 業務中、トイレを使用する時は必ず専用の場所とし、調理作業時に着用する外衣、帽子、履物のまま入らないこと。また、調理着でセンターの外へ出ないこと。
- ウ 調理着は、毎日交換すること。
- エ 作業に入る前に毛髪等が付着していないか確認を行い、厨房入室の際はローラーがけを行うこと。

4 納品業者等外部者への対応

- ア 受託者は仕入れ食材の食品製造・加工者が定期的に実施した衛生検査（従業員検便・納入食材細菌検査）の結果を徴収し、委託者に文書で報告すること。
- イ 納品業者や部外者を、厨房内へ立ち入らせないこと。