

調理業務等を実施するに当たっての確認事項

1 実施体制

(1) 業務責任者

事業者は、障害者向け給食業務であることを考慮し、調理に従事する者として、調理の専門の知識を有し、かつ集団給食調理業務に従事した者を配置するものとする。

ア 業務責任者

調理業務従事者のうち1名を業務遂行上の責任を負うべき業務責任者として定め、業務全体の指揮及び総括を行うとともに、当法人の栄養士及び施設長との連絡調整の任に充てること。

イ 調理業務従事者従事者のうち1名以上は常勤的に雇用されている者を配置し、調理師等の専門的な知識を有し、かつ給食等の集団給食調理業務に従事した経験を有する者を多く充てるよう努めること。

ウ 巡回指導

管理栄養士または栄養士のいずれかの資格を有する者と当法人の栄養士により、定期的な業務全体の確認指導等を行うこと。

(2) 選任報告

選任した業務責任者及び調理業務従事者等について、業務を開始する2週間前までに調理従事者報告書を施設長に報告する。また、責任者等を変更する場合は、調理従事前に施設長に報告する。

2 調理業務

調理済み食品は、調理後2時間以内で利用者等が喫食できるよう努めること。

3 洗浄・消毒業務

- (1) 返却された食器や調理器具等を洗浄し、消毒保管庫等への格納作業及整理作業を行う。
- (2) 食器等は丁寧に取扱い、洗浄後は消毒保管する。
- (3) 食器等の洗浄に使用する洗剤等は、規定濃度で使用し、適正に保管する。

4 残菜・厨芥集積業務

- (1) 調理に伴うごみや残菜は、それぞれのごみを区分し、記録簿に記載し所定の場所へ搬出する。
- (2) 廃棄物（調理施設で生じた廃棄物及び返却された残菜をいう。）の管理は次のように行う。
 - ・ ゴミ受けは、作業終了後は速やかに清掃する。
 - ・ 廃棄物は、非汚染作業区域に持ち込まない。
 - ・ 廃棄物は、出来るだけ水切りし、減量に努める。
 - ・ 廃棄物は、適宜集積場に搬出し、作業場に放置しない。
 - ・ 廃棄物集積場は、廃棄物搬出後清掃するなど、周囲の環境に悪影響を及ぼさないよう管理する。

5 衛生管理業務

(1) 個人衛生

ア 給食の衛生管理について、常に注意を払うとともに、従事者に対し、衛生管理の徹底を図るように注意を促し、給食の安全な実施に配慮する。

イ 健康診断は、年1回の定期健康診断を含め、年3回以上健康状態を把握し、定期健康診断結果報告書を施設長に提出する。

ウ 検便は、赤痢菌・サルモネラ菌・腸管出血性大腸菌0-157の検査項目を含め、月2回以上実施し、腸内細菌検査結果報告書を法人栄養士に提出する。

また、年1回以上ノロウイルス検査を実施し、検査結果報告書を法人栄養士に提出する。

エ 毎日、従事者の健康状態を、個人別に健康観察表に記録し、給食日常点検表を当法人の栄養士及び施設長に提出する。

オ 事業者は、従事者が次の各号に該当するときは、調理業務に従事させてはならない。

- ① 下痢，発熱，腹痛，嘔吐をしている場合。
- ② 化膿性疾患が手指等にある場合。
- ③ 本人若しくは同居する家族等が「感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律（平成10年法律第114号）」第6条に規定する一類，二類，三類感染症の者又はその疑いのある者及び無症状病原体保有者である場合。

カ 作業時，給食従事者は，清潔な専用の調理衣等（調理衣，エプロン，マスク，帽子等）及び履物を着用する。

キ 汚染作業区域，非汚染作業区域の区分に基づき調理衣等及び履物を着用したまま，トイレに入らない。

ク 履物は，各作業区分ごとに専用のものとし，各作業区分ごとに保管し，翌日までに乾燥させておく。

ケ 次に定める場合には，必ず手指の洗浄及び消毒を行う。

- ・作業開始前及び用便後。
- ・汚染区域から非汚染区域に移動する場合。
- ・食品に直接触れる作業にあたる前。
- ・食品に直接触れる作業にあたる前。
- ・生の食肉類，魚介類，卵，調理前の野菜類等に触れた後，他の食品や器具類に触れる場合。

(2) 食品管理

ア 業務の原則

- ① 食材料は，検収室において食品どうしの相互汚染や床面からの二次汚染に十分注意して，専用の容器に移し替え，下処理室に段ボール等を持ち込まない。
- ② 納品された食材料を保管する必要がある場合には，食肉類，魚介類，野菜類等食品の分類ごとに区分して専用の容器で保管し，原材料の相互汚染を防ぎ，冷蔵・冷凍設備・棚に保管する。また，保管場所の衛生管理に十分注意する。

イ 使用水の管理

使用水に関しては，始業前及び調理作業終了後に，遊離残留塩素が 0.1mg/l 以上であること及び外観，臭気，味等について水質検査を実施し，記録すること。使用に不敵な場合には，速やかに当法人の栄養士及び施設長に連絡する。

ウ 二次汚染の防止

- ① 従事者に対し，調理作業中の食材料や調理機械・器具類の汚染防止及び包丁・まな板類の食材別，処理別の使い分けを徹底する。
- ② 調理場における食品及び調理用器具類は，常に床面から60cm以上の高さの置台の上に置く。
- ③ 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。
- ④ 原材料，下処理後の非加熱食品及び加熱処理後冷却する必要がある食品は，それぞれ冷蔵庫で保管する。
- ⑤ 加熱処理後の食材の冷却，非加熱調理食材の下処理後における調理室等での一時保管等は，他からの二次汚染を防止するため，清潔な場所で行う。
- ⑥ 調理済み食品は，衛生的な容器にふたをするなどして保存し，他からの二次汚染を防止する。

エ 適切な温度管理

- ① 食材の適切な温度管理を行い，鮮度を保つこと。加熱調理においては中心部が 75°C で1分間以上加熱し，その温度と時間を記録する。
- ② 冷蔵，冷凍保管する必要がある食品は温度放置しない。
- ③ 加熱調理後，冷却する必要がある食品は，食中毒菌等の発育至適温度帯の時間を可能な限

り短くするよう、冷却機等を用いて、温度を下げ、冷蔵庫等で保管すること。この場合、加熱終了後、冷却開始時間及び冷却終了時間の温度と時間を記録し、当法人の栄養士及び施設長に報告する。

④ 調理後の食品の適切な温度管理を行う。

オ 検食業務

検査の結果、不合格と認められた場合は、事業者の負担により合格するまで直ちに手直し、またはやり直しを行うこと。

発注者側の栄養士等は献立どおり調理が行われたかを検査し、当法人が検食を行う。

カ 保存食（調理済み食品）の保存業務

保存食は、調理済み食品を食品の調理単位ごとに50g程度ずつ清潔な容器（ビニール袋）に密封して入れ、専用冷凍庫に-20℃以下で2週間以上保管し、その記録（保存開始日、保存温度、廃棄した日時等）を給食日誌により、当法人の栄養士及び施設長に報告する。

(3) 施設・設備等の管理

ア 設備・機器に欠陥、異常があるときは、直ちに施設長へ報告する。

イ フードカッター等の調理機器・器具類は使用後に分解して洗浄・消毒した後、乾燥させる。

ウ 調理場、食品保管庫の温度・湿度、冷蔵庫・冷凍庫の内部温度を毎日記録する。

エ 使用する給食設備については、整理整頓、清掃などにより衛生を保持する。

オ 冷蔵庫・冷凍庫及び食品保管庫のそれぞれの内部並びに食品保管場所は、清潔を保持するため、常に整理整頓する。

カ 調理場の換気状態は、適正に保つ。

キ 食器具、容器、調理機器・器具は、使用後に洗浄・消毒する。

ク 調理室内には、調理作業に不必要な物品等を置かない。

6 その他

(1) 調理従事者の研修

ア 調理従事者の研修については、調理、食品の取扱い等が円滑に行われるよう、定期的に行い、調理従事者の資質向上に努めるものとする。研修実施後は直ちに、研修実施報告書を当法人の栄養士及び施設長に提出すること。

イ 新規に調理業務に従事する者については、必ず研修を実施したうえで、業務に従事させること。

ウ 施設長が必要と認めた場合には、施設長又は第三者が実施する研修等に調理従事者を積極的に参加させること。

(2) 立入検査等の協力

履行場所において、保健所や施設長の指定する者の立入検査があった場合は、当該検査の立会等に協力すること。

(3) 会議等への出席

業務責任者は、給食委員会等に出席を求められた場合は、協力すること。

(4) 各種調査資料等の協力

施設長が各種調査資料等を求めたときは、協力すること。

(5) 給食時間変更の対応

行事等のため、給食時間の変更がある場合は、適切に対応すること。

(6) 災害時の協力

災害が発生した場合には、調理場に関する作業等に可能な限り協力すること。

(7) 不測の事態への協力

給食の提供ができない等の不測の事態が発生した場合には、調理業務の確保について協力すること。

(8) その他施設長が必要と認めた場合、担当者等が当法人施設に来所し、必要な対応をすること。