

# 福祉目的の食事提供における衛生管理

福祉を目的とした食事の提供を行う場合は、営業許可や営業届は原則として不要です。

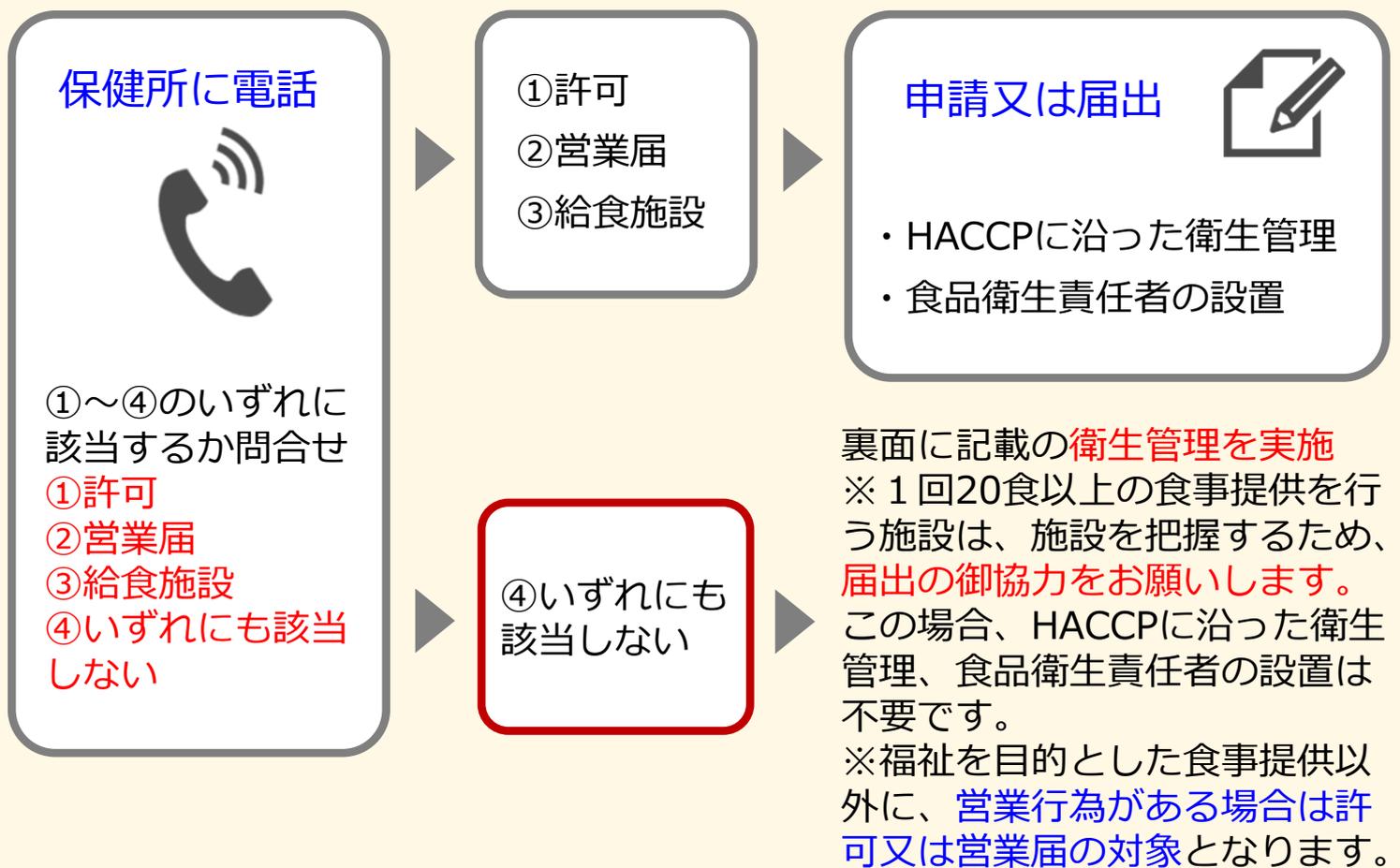
(営業又は集団給食施設として行われる行為を除く)

(例) 子ども食堂、高齢者向け会食・配食サービス、調理を伴う認知症カフェ等

福祉を目的とした食事の提供とは、次の①から③のすべてを満たす場合のことです。(営業又は集団給食施設として行われる行為を除く)

- ①福祉目的であること
- ②実費(調理コストを含む)以外の対価を徴収していないこと
- ③食事の受給対象者が特定されていること

まずは、保健所にお問合せください。



<問合せ先>

倉吉保健所

電話 0858-23-3117

FAX 0858-23-4803

米子保健所

電話 0859-31-9321

FAX 0859-31-9647

くらしの安心推進課 電話 0857-26-7211

FAX 0857-26-8171



## 福祉目的の食事提供における衛生管理

食中毒などを防ぐために、調理や食事を提供する際には衛生管理に気を付けましょう。

### 【全 体】

- 食事提供活動全般の責任の所在を明確にする。
- 衛生責任者を定めて、調理に係る衛生管理を行う。食品衛生責任者の資格を有する者を衛生責任者とすることが望ましい。
- 調理する人は保健所による講習会など食中毒予防の衛生教育を受けることが望ましい。
- 食中毒や異物混入等の疑いが発生した際の保健所への連絡体制をつくる。
- 可能な限り利用者の連絡先や食材の仕入れ、調理に関する作業日報等を記録し、2週間以上保管することが望ましい。

### 【施 設】

- 調理場は、可能な限り専用の施設や公共施設の調理場等、衛生的な施設を活用する。
- 使用前後に施設の清掃及び整理整頓を行う。
- 調理に不要なものは調理場に持ち込まない。
- 水道水以外の水(井戸水など)を使用するときは、消毒装置を設け飲用に適することを確認してから使用する。また、1年に1回以上検査機関で水質を検査し、成績書を1年以上保存する。
- 調理場やトイレの手洗いには液体せっけん、消毒液及びペーパータオルを備える。
- 害虫点検を定期的に(1月に1回以上)実施し、発生を認めたときは、その都度駆除する。
- 調理場に犬、猫などの動物を入れない。
- ゴミや排水は適正に処理する。
- 調理器具は、使用前後に破損等がないか点検し、汚染の都度又は作業終了後に洗浄と消毒をする。

### 【調理者】

- 衛生責任者は、調理する人の健康状態を確認し、下痢や腹痛などの症状のある人は調理させない。
- 清潔な作業着(エプロンなど)、帽子及びマスクを着用する。
- 調理する時は、髪の毛を結び、手指の爪は短く切り、指輪、時計を外す。
- 傷のある手で食品を扱わない。または衛生手袋を着用する。
- 用便後、調理前、調理中、盛付前は液体せっけんを使って手洗いし消毒をする。

### 【食品の取扱い】

- 食材は使用する前に、鮮度、におい、期限表示などを確認する。
- 食品は適切な温度で保管する。(冷蔵庫、冷凍庫の温度確認)
- 食品は、相互汚染を防ぐため肉汁などがもれないように保管する。
- まな板・包丁などの調理器具は肉、魚、野菜、調理済み用など可能な限り区別する。
- 保存性のあるものを除き、当日に必要な量だけを仕入れる。
- 前日調理をしない。
- 食材は流水でよく洗ってから調理する。
- 冷凍品の解凍は常温で行わない。
- 加熱する食品は、中心部まで十分に加熱する。
- 盛り付けは、はし(トング)または使い捨て手袋を使用する。
- 調理完了後、おおむね2時間以内に食べ終わらせ、室温に長時間おかない。
- 可能な範囲で検食(調理済み食品を72時間以上冷凍保管)を行う。