

## 別紙 2

### 弁当調製施設における留意事項

弁当及び仕出し料理等の調製施設では、次の事項に留意するよう指導すること。

#### 1 調理場

- (1) 施設は、清潔に整理整頓し、衛生上支障のないようにしておくこと。
- (2) 施設に破損等あるときは速やかに補修すること。
- (3) 調理場の採光・照明・換気及び通風は十分に行うこと。
- (4) ねずみ・昆虫等の発生及び侵入を防止すること。
- (5) 手洗い設備には、石けん、消毒液及びペーパータオル等を備え、常に衛生的に使用できる状態にしておくこと。
- (6) 使用水の衛生管理を十分に行うこと。水道水以外の水を使用している場合は、定期的に水質検査を受けていること。

#### 2 調理器具等

- (1) 調理器具は、使用后並びに必要なに応じて十分洗浄消毒し、衛生的に保管すること。
- (2) 調理器具は、用途に応じて区分して使用すること。
- (3) 冷蔵庫及び冷凍庫内は、清潔に保ち、適切な温度管理を行うこと。

#### 3 食品の取扱い

- (1) 施設、設備、人等調理能力に応じた調理（製造）を行うこと。
- (2) 原材料の仕入れに当たっては、品質・表示等について点検するとともに、当該食品に適した状態及び方法により衛生的に保管すること。また、購入伝票等の保管を行い、仕入れ先を明らかにしておくこと。
- (3) 調理は、相互汚染のないよう衛生的に行うこと。前日調理は行わないこと。
- (4) 野菜及び果物を加熱せずに提供する場合には、飲用適の流水で十分洗浄し、必要に応じて次亜塩素酸ナトリウムの 200 ppm の溶液に、5 分間（100ppm の溶液の場合には 10 分間）又はこれと同等の効果を有するもの（食品添加物として使用できる有機酸溶液等）で殺菌を行った後、十分な流水ですすぎ洗いを行うこと。
- (5) 食物アレルギーを含む原材料を取り扱う際は、そのアレルギーを含まない食品に混入しないよう注意すること。
- (6) 加熱調理食品は、中心部まで十分加熱し、その旨を確認すること。また、加熱後は速やかに放冷すること。
- (7) 盛り付けは衛生手袋等を使用し、食品に直接手が触れないようにすること。また、衛生手袋の使用に当たっては、装着前の手洗い、衛生的な装着操作、装着後に食品以外に触れないこと及び適宜交換することを徹底すること。
- (8) 製造所所在地、製造者氏名、消費期限、原材料、添加物、アレルギー及び保存方法等、食品表示法等に定められた表示事項を明確にすること。なお、消費期限については時刻まで記載すること。
- (9) 弁当等の調製は、配送時刻に合わせ、短時間での配送に努めること。また、配送中の温度管理を適正に行うこと。
- (10) 早期喫食を呼びかけるチラシ等を弁当に添付すること。また、弁当を納品する際、喫食時間に合わせて納品すること。

#### 4 調理従事者の衛生

- (1) 調理場専用の清潔な作業衣、帽子及び履物を着用し、毛髪・爪等は清潔に保つこと。
- (2) 手指の洗浄消毒を十分に行うこと。
- (3) 食中毒の原因となる疾患(化膿性疾患)や、飲食物を介して感染するおそれのある疾患に罹患した場合は、直接食品に触れる業務に従事しないこと。
- (4) 下痢、腹痛、発熱及びおう吐等の症状がある場合には、調理業務に従事しないこと。
- (5) 調理従事者は、定期的に健康診断(検便等)を受けていること。健康診断の受診状況が確認できない場合には、直ちに健康診断(検便等)を受けること。

#### 5 廃棄物の処理

- (1) 廃棄物容器は、蓋があり、ねずみ・昆虫等の侵入を防ぎ、汚物及び汚臭等がもれない構造にすること。
- (2) 廃棄物容器及びその周辺は常に清潔にしておくこと。
- (3) 便所は清潔に保ち、手洗い設備には石けん及び消毒液を備え常に使用できる状態にしておくこと。

#### 6 衛生教育

施設の営業者又は食品衛生責任者は、J T Bが実施する講習会等を必ず受講するとともに、従事者全員に対し、衛生意識の普及啓発に努めること。