

弁当調製施設の留意事項

弁当及び仕出し料理等の調製施設における管理運営については、食品衛生法を遵守するとともに、特に次の事項について留意すること。

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) 施設に破損等があるときは補修を行う等、適切に対処すること。
- (3) 調理場の採光・照明・換気は十分に行うこと。
- (4) ねずみ・昆虫等の侵入を防止すること。
- (5) 手洗い設備には、手洗いに適当な石鹸、殺菌液等を備え、常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する場合は、事前に水質検査を受けること。

2 調理器具等

- (1) 調理器具は、十分に洗浄・殺菌・乾燥させるとともに、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、温度管理を十分に行うこと。
例) 冷蔵・冷凍庫の温度は定期的にチェックすること。
 - ・庫内温度が庫外から確認できる温度計が設置されていること。(隔測温度計等)
 - ・冷蔵は10℃以下、冷凍は-15℃以下。

3 食品の取り扱い

- (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) 原材料受入れ及び下処理段階における管理を徹底すること。
 - ① 原材料の受入れに当たっては、品質、鮮度、品温、異物の混入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で衛生的に保管すること。また、購入伝票等の保管を適切に行い、仕入先を明らかにしておくこと。
 - ② 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溶液(200mg/lで5分間又は100mg/lで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等)で殺菌を行った後、流水で十分にすすぎ洗いをを行うこと。
- (3) 加熱調理食品については、中心部まで十分加熱し、食中毒菌等を死滅させること。また、加熱後は速やかに放冷すること。
例) 75℃1分間(と同様)以上中心部を加熱すると安全が保てる基準を作り、その条件となる調理方法を確認する。

- (4) 加熱調理後の食品及び非加熱調理食品の二次汚染防止を徹底すること。
- ① 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。
 - ② 食品の温度管理を徹底すること。
例) ・加熱しないものなら、提供まで30分以上要する場合は、提供まで10℃以下で保存する。
・加熱後冷却するものなら、粗熱を取るときには大鍋は小分けにして30分以内に20℃以下、または60分以内に10℃以下に冷却する。
 - ③ 調理は、相互汚染のないよう衛生的に行うこと。また、原材料の洗浄時の下処理を除き、前日調理は行わないこと。
- (5) 製造所所在地、製造者氏名、消費期限、食品添加物、アレルギー物質を含む食品の原材料及び保存方法等、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。
- (6) 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。
- (7) 早期の喫食を喚起する旨、弁当の容器包装又は添付チラシ等により呼びかけること。また、弁当を納品する際は、喫食時間帯に合わせて納品すること。
- (8) 検食は、調理済み食品ごとに50g程度ずつ清潔な容器(ビニール袋等)に密封して入れ、-20℃以下で2週間以上保管すること。なお、同一内容の食品を1回300食以上又は1日750食以上調理する場合は、前記の規程による保存のほか、当該食品の原材料ごとに50g程度ずつ清潔な容器に入れ、-20℃以下で2週間以上保管すること。

4 調理従事者の衛生

- (1) 清潔な作業衣及び帽子を着用し、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) 下痢、嘔吐、発熱などの症状がある時、又は手指に化膿創がある時は、調理業務に従事しないこと。
- (4) 調理従事者は、定期的(年に1回)に健康診断を受けていること。健康診断の受診状況が確認できない場合は、大会前1か月以内に健康診断を受けること。

※検便について

…HACCPの概念に基づき通知されている「大量調理施設衛生管理マニュアル」では、月に1回以上の検便を受けること(腸管出血性大腸菌の検査を含める)とされている。

5 廃棄物の処理

- (1) 廃棄物容器は、蓋付きのものを使用し、汚臭、汚液がもれないように管理するとともに、衛生上支障のないよう保持すること。
- (2) 便所は定期的に清掃及び消毒剤による消毒を行って衛生的に保つこと。

6 記録

「H A C C Pに沿った衛生管理」の実施状況について記録し、必要な期間保存すること。

7 衛生講習会の受講

施設の営業者又はその従事者は、県実行委員会等が大会前に実施する衛生講習会等を受講すること。