

金沢市中小規模給食施設 衛生管理マニュアル

金沢市保健所

衛生指導課



策 定 : 平成30年12月25日

目的

若齢者や高齢者等の集団給食施設においては、重大な食中毒事案が発生する恐れがある。これらの施設においては原則、厚生労働省の策定する「大量調理施設衛生管理マニュアル」（平成9年3月24日付け衛食第85号 別添）の趣旨を踏まえた衛生管理を行うこととなるが、実際には大量調理施設の要件に合致しない中小規模の施設が大半を占める。そのため、本市では幼稚園及び老人保健施設等の中小規模給食施設について、施設の規模に応じた統一的な衛生管理の一助とするために本マニュアルを策定する。

目次

1. 施設設備	1
2. 従業員	5
3. 原材料	8
4. 調理	11
5. 廃棄物	15
6. 保存食	16
7. 使用水	17

1. 施設設備

(1) 便所、休憩室及び更衣室は隔離により食品を取り扱う場所と区別すること。

- ・便所、休憩室及び更衣室は、壁等により食品を取り扱う場所と必ず区分されている。
- ・便所には、専用の手洗い設備、専用の履物が備え付けられている。

解説

- ・休憩室や更衣室が調理室内に小上がりとして区画されている場合は可とする。
- ・調理場で更衣・休憩する施設は、他の部屋で運用するか将来的改築時の改善で可とする。

課題

- ・調理従事者専用の便所が設けられていることが望ましい。
- ・便所は調理場等から3 m以上離れた場所に設けられていることが望ましい。

(2) ネズミや昆虫の発生状況を毎月点検し、半年以内に1回駆除すること。

- ・ねずみ、昆虫等の発生状況を1月に1回以上巡回点検するとともに、記録する。
- ・ねずみ、昆虫等の駆除は半年に1回以上実施し、記録する。
- ・殺鼠剤又は殺虫剤を使用する場合には、食品を汚染しないようにその取扱いに十分注意する。
- ・施設及びその周辺は、維持管理を適切に行うことにより、常に良好な状態に保ち、ねずみや昆虫の繁殖場所の排除に努める。

解説

- ・発生状況の点検は粘着性のある用具を使い点検、その記録を一年以上保存すること。
- ・記録は日誌や点検表等に記載すること。
- ・駆除のみの実施は不可、必ず記録を取ること。
- ・駆除は燻煙剤や設置型駆除剤等により必要に応じた方法で実施すること。
(捕獲用具は点検のみであり、駆除にはならない。)

(3) ネズミや昆虫の発生・侵入を防止すること。

- ・ 網戸や施設内の床、壁等の割れ目やすき間がない。
- ・ 排水溝の外への開口部の網等が破損していない。
- ・ 施設の出入り口及び窓は極力閉めておくとともに、外部に開放される部分には網戸、エアカーテン、自動ドア等を設置する。
- ・ 定期的な点検・保守をする。

(4) 使用しやすい位置に手洗い設備を設けること。

- ・ 使用しやすい位置に手洗い設備を設ける。

解説

- ・ シンクが1箇所しかなく手洗も兼用している場合は、手洗いを別に設けること。
- ・ 調理施設内に手洗い設備があれば可とする。

課題

- ・ 可能な場合は各作業入り口手前に手洗い設備を設けることが望ましい。
- ・ 手洗い設備は、感知式の設備等で、コック、ハンドル等を直接手で操作しないものが望ましい。

(5) 手洗い設備の石鹼、爪ブラシ、ペーパータオル、殺菌液は適切に整備すること。

- ・ 手洗い設備には、手洗いに適切な石鹼、爪ブラシ、ペーパータオル、殺菌液等を定期的に補充し、常に使用できる状態にしておく。

解説

- ・ 布タオルではなく、ペーパータオルを使用すること。
- ・ 爪ブラシは個人持ちにしなくても良いが、毎日消毒すること。

(6) 施設は十分な換気を行ない、高温多湿を避けること。

- ・給食室は十分な換気を行い、高温多湿を避ける。
- ・壁や天井等にかびが発生していない。
- ・温湿度計を設置し、調理場内が高温多湿になっていないか確認し、記録する。

解説

- ・室温の記録は適否の記録で可とする。

課題

- ・温度は25℃以下、湿度は80%以下に保つことが望ましい。
- ・空調が無く高温多湿となる場合は、空調の設置を検討することが望ましい。

(7) 作業区域専用の履き物を使っているか。下処理から調理場への移動の際には 外衣、履き物の交換をおこなうこと。

- ・作業区域専用の履物を使う。
- ・下処理室から調理室へ移る際には外衣、履物の交換を行う。

中小規模調理施設における衛生管理の徹底について（通知）

- ・区画が不可能な施設では、履き物、外衣は調理施設専用とし、外衣等は清潔なものを着用する。
- ・下処理と調理等でエプロンを交換する。

(8) 汚染作業と非汚染作業を明確に区分すること。

- ・調理作業工程で汚染作業と非汚染作業を分ける。
汚染作業…検収、原材料の保管場、下処理
非汚染作業…調理、放冷、盛りつけ、製品保管場
- ・下処理済食品の購入などの工夫をする。
- ・汚染度の低い食品から洗浄する。
- ・包丁、まな板等の器具やエプロン、スポンジ、ブラシ等は下処理用と調理用等目的ごとに色分けし、誰にでもすぐわかるようにする。

中小規模調理施設における衛生管理の徹底について（通知）

シンクは加熱調理食材用、非加熱調理食材用、器具の洗浄用を用意すること。

「汚染作業から非汚染作業」、「加熱調理用食材の洗浄作業から非加熱調理用食材の洗浄作業」へ移るときは下記の方法でシンクを必ず洗浄消毒

（シンクの洗浄消毒作業手順）

- ① 飲用適の水(40℃程度の微温水が望ましい。)で3回水洗いする。
- ② スポンジタワシに中性洗剤又は弱アルカリ性洗剤をつけてよく洗浄する。
- ③ 飲用適の水(40℃程度の微温水が望ましい。)でよく洗剤を洗い流す。
- ④ 水分をペーパータオル等で十分拭き取る。
- ⑤ 70%アルコール噴霧又はこれと同等の効果を有する方法で殺菌を行う。

解説

- ・汚染作業と非汚染作業の時間帯の区分、エプロンの交換、シンクの洗浄消毒を行っていただければ可とする。

（9）全ての移動性の器具、容器等を衛生的に保管するための設備を設けること。

- ・全ての移動性の器具、容器等を衛生的に保管するため、外部から汚染されないよう消毒保管庫や棚等の保管設備を設ける。

中小規模調理施設における衛生管理の徹底について（通知）

- ・調理器具や食器等の消毒を行い、乾燥させた上で清潔な場所に保管。
- ・ネズミ、ゴキブリ、ハエ等が調理器具や食器等に触れないよう十分注意。

（10）施設の清掃は、全ての食品が調理場内から完全に搬出された後、適切に実施すること。また、施設は必要に応じて補修すること。

- ・床面（排水溝を含む。）、内壁のうち床面から1mまでの部分及び手指の触れる場所は1日に1回以上清掃し、必要に応じて洗浄・消毒する。
- ・天井及び内壁のうち床面から1m以上の部分は1月に1回以上清掃し、必要に応じて洗浄・消毒する。
- ・清掃は全ての食品が調理場内から完全に搬出された後に行う。
- ・施設、設備は必要に応じて補修を行う。

2. 従業員

(11) 毎日の健康調査を実施し、適切に対応すること。

- ① 責任者（調理施設の経営者又は学校長等の運営管理責任者）
 - ・衛生管理者に毎日作業開始前に、各調理従事者等の健康状態を確認させ、その結果を確認する。
- ② 衛生管理者（施設の衛生管理に関する責任者（調理従事者等の長））
 - ・毎日作業開始前に、調理従事者の健康状態の報告を受け、その結果を記録する。
- ③ 調理従事者等
 - ・毎日作業開始前に、自らの健康状態を衛生管理者に報告し、衛生管理者はその結果を記録する。
 - ・便所、風呂等における衛生的な生活環境を確保し、ノロウイルスの流行期には十分に加熱された食品を摂取する、徹底した手洗いの励行を行う、体調に留意し健康な状態を保つように努める。
 - ・健康状態等に異常がある場合は、適切な処置を講ずる。
(調理作業の分担をかえる、調理作業に従事させない、医師の指示に従う。)

解説

- ・責任者、衛生管理者を明確にすること。
- ・責任者は衛生管理者が記録した結果を後で確認すること。
- ・責任者は、下痢又は嘔吐等の症状がある調理従事者等について、直ちに医療機関を受診させ、感染性疾患の有無を確認すること。

課題

- ・ノロウイルスを原因とする感染性疾患による症状と診断された調理従事者等は、検便検査においてノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、食品に直接接触する調理作業を控えさせるなど適切な処置をとることが望ましい。
- ・責任者は、ノロウイルスにより発症した調理従事者等と一緒に感染の原因と考えられる食事を喫食するなど、同一の感染機会があった可能性がある調理従事者等について速やかにノロウイルスの検便検査を実施し、検査の結果ノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、調理に直接従事することを控えさせる等の手段を講じることが望ましい。
- ・衛生管理者が従事者の健康状態を確認してから、作業を開始することが望ましい。

(12) 手洗いを適切な時期に適切な方法で実施すること。

- ・大量調理施設衛生管理マニュアルのとおりとする。
- 次に定める場合には、別添2標準作業書に従い、必ず流水・石けんによる手洗いによりしっかりと2回（その他の時には丁寧に1回）
- ・作業開始前及び用便後
 - ・汚染作業から非汚染作業区域に移動する場合
 - ・食品に直接触れる作業にあたる直前
 - ・生の食肉類、魚介類、卵殻等微生物の汚染源となるおそれのある食品等に触れた後、他の食品や器具等に触れる場合
や器具に触れる場合
 - ・配膳の前

(13) 手袋を適切に使用すること。

- ・配食用の手袋をしたまま、他の作業をしたり、調理台、外衣、食品以外のものに触ったりしない。

解説

- ・品目や作業ごとに着用すること。
- ・作業直前に着用すること。
- ・着用時間が長くなったら交換すること。
- ・破れたら交換すること。
- ・体や外衣、調理台等食品以外のものに触れたら交換すること。

(14) 施設に外部者が入ったり、調理作業に不要な物品を置かないこと。

- ・給食室内に関係者以外の者を立ち入らせたり、調理作業に不必要なものを置いたりしない。やむを得ず給食室内に入る場合は、毎日の調理衛生管理点検表による健康状態を点検・記録し、専用の清潔な履物や外衣等を着用させる。

解説

- ・調理場内に私物を保管しないこと。

(15) 定期的な検便を実施し、適切に対応すること。

- ・責任者は、調理従事者に対して定期的な健康診断及び月1回の検便を受けさせる。
- ・定期的に健康診断や検便を実施する。
- ・健康診断は年1回以上、検便は月1回以上実施する。
- ・調理従事者は、腸管出血性大腸菌を含めた検便を月1回以上実施する。
- ・保菌者が発見された場合は、嘱託医、保健所に相談して指示に従う。

解説

- ・検査項目は赤痢、チフス、腸管出血性大腸菌（ベロ毒素産生性）とすること。

課題

- ・ノロウイルスについては大量調理マニュアルの通り実施することが望ましい。

(16) 着用する外衣、帽子は毎日専用で清潔なものに交換すること。

- ・服装等の衛生面に心がける。

解説

- ・毎日、洗濯を行うことが望ましいが、外見上清潔であるものを着用すること。

(17) 便所には、調理作業時に着用する外衣、帽子、履き物のまま入らないようにすること。

- ・便所には調理作業時に着用する外衣、帽子、履物のまま入らないようにする。

解説

- ・外衣：エプロン
- ・白衣を着ている場合は上の上着を脱ぐこと。
- ・調理場外に出る際も同様とすること。

3. 原材料

(18) 納入業者が定期的実施する検査結果の提出を求めること。

- ・食品について業者が定期的実施する微生物等の結果を6か月に1回以上提出させる。その結果については、保健所に相談するなどして、食品として不適と判断した場合は、納入業者の変更等適切な措置を講ずる。
- ・検査結果は一年間保管する。

解説

- ・対象食品
常温保存可能なものを除いた加工食品、食肉類、魚介類とすること。
- ・検査項目
加工食品：一般細菌数、大腸菌群、病原大腸菌等
食肉類：病原大腸菌、サルモネラ属菌、カンピロバクター・ジェジュニ／コリ等
魚介類：病原大腸菌、腸炎ビブリオ等 とすること。

(19) 納入に際しては調理従事者等が立ち会うこと。検収場で原材料の品質、鮮度、品温、異物の混入等について点検を行うこと。

- ・検収の記録簿に記載する。
- ・納入の際は調理従事者等が立ち合い、適切に検収を行う。また、検収者、検収時間等を記録する。

解説

- ・調理員が立ち会えない場合は、職員等が立ち会うこと。
- ・検収したことを点検票、伝票にサインすること。
- ・放射温度計等での品温の測定が望ましいが、運搬時の冷蔵・冷凍車、ドライアイス、氷、蓄冷材等の確認で可とする。

(20) 加熱せずに喫食する食品については、ノロウイルス対策を適切に行っているかを確認すること。

- ・加熱せずに喫食する食品については、製造加工業者の衛生管理の体制及びノロウイルス対策を適切に行っているかを確認する。

解説

- ・海苔、ふりかけ、きなこ、とろろ昆布、ゆかり、ごま、菓子類等であって定期的に購入する食品を対象とすること。
- ・小売店から購入する場合は、確認不要とする。

(21) 生鮮食品については、一回で使い切る量を調理当日に仕入れること。

- ・保存可能な食品は先入れ先出しを原則とする。
- ・保管は専用の場所で、温度管理等を適正に行う。

解説

- ・適切な温度管理及び保管がなされていれば、青果及び冷凍品については前日以前の仕入れ可とする。

課題

- ・食品の搬入は、保存可能なもの以外は調理当日が望ましい。

(22) 原材料は分類ごと区分して、原材料専用の保管場に保管設備を設け、適切な温度で保管すること。

- ・食品は専用容器に移し替え、搬入したダンボール等はその場で業者に返却し検収場所を清潔に保つ。

解説

- ・原材料の保管設備を設け、移し替え、区分けして保管すること。
- ・業者の配送ケースや段ボールは調理室内へ持ち込まないこと。
- ・タマゴのプラスチックパックは持込み可とする。

(23) 冷蔵庫・冷凍庫の温度確認をすること。

- ・冷凍、冷蔵設備内の温度を1日1回以上確認する。

解説

- ・家庭用冷蔵庫の場合は隔測温度計を設置すること。
- ・適否の記録で可とする。

(24) 原材料を配送用包装のまま調理場に持ち込まないこと。

- ・食品を配送用包装のまま非汚染作業区域に持ち込まない。

(25) 原材料の包装の汚染を保管設備に持ち込まないようにすること。保管設備内で原材料の相互汚染を防ぐこと。

解説

- ・魚介類、食肉類、鶏卵、野菜類、牛乳等食品ごとに、専用容器で保管すること。
- ・食品の二次汚染を防ぎ、衛生的な管理を行うこと。

4. 調理

(26) 冷蔵庫又は冷凍庫から出した原材料は速やかに調理に移行させること。

- ・食品の適正な温度管理を行い、冷蔵・冷凍保管する必要のある食品は常温放置しない。

(27) 包丁、まな板等の調理器具は用途別及び食品別に用意し、混同しないよう使用すること。

- ・包丁、まな板等の器具やエプロン、スポンジ、ブラシ等は下処理用と調理用等目的ごとに色分けし、誰にでもすぐわかるようにする。
- ・下処理時には専用のものを使用する。
下処理用(魚介類・食肉類用、野菜類等)は調理用と混用しない。
包丁、まな板、スポンジ、ブラシ等は下処理専用のものを使用する。
- ・調理時には専用のものを使用する。
調理用(加熱調理済み食品用、生野菜・果物用)と下処理用を混用しない。
包丁、まな板、スポンジ、ブラシ等は調理用のものを使用する。
- ・容器は、下処理用(魚介類・食肉類用、野菜類用)、調理用(加熱調理済み食品用、生野菜・果物用)等に分ける。

(28) 調理器具、容器等は使用後(必要に応じて使用中)に洗浄・殺菌し、乾燥すること。

- ・器具、容器等の使用後は、大量調理施設衛生管理マニュアル(別添2標準作業書)に従い、全面を流水(飲用適のもの。以下同じ。)で洗浄し、さらに80℃、5分間以上又はこれと同等の効果を有する方法で十分殺菌した後、乾燥させ、清潔な保管庫を用いるなどして衛生的に保管する。
- ・器具、容器等の使用後の洗浄・殺菌は、原則として全ての食品が調理場内から搬出された後に行う。
- ・器具、容器等の使用中も必要に応じ、同様の方法で熱湯殺菌を行うなど、衛生的に使用する。この場合、洗浄水等が飛散しないように行う。

解説

- ・原材料用に使用した器具、容器等をそのまま調理後の食品用に使用するようなことは、決して行わないこと。
- ・ミキサー等は分解できるところまで分解すること。

(29) 野菜及び果物を加熱せずに供する場合には、適切な洗浄(必要に応じて殺菌)を実施すること。

- ・大量調理施設衛生管理マニュアル(別添2標準作業書)のとおりとする。
- ① 流水で3回以上水洗いする。
- ② 中性洗剤で洗う。
- ③ 流水で十分すすぎ洗いする。
- ④ 必要に応じて次亜塩素酸ナトリウム等※で殺菌した後、流水で十分すすぎ洗いする。

※次亜塩素酸ナトリウム溶液又はこれと同等の効果を有する亜塩素酸水(きのこ類を除く。)、亜塩素酸ナトリウム溶液(生食用野菜に限る。)、過酢酸製剤、次亜塩素酸水並びに食品添加物として使用できる有機酸溶液。これらを使用する場合、食品衛生法で規定する「食品、添加物等の規格基準」を遵守すること。

解説

- ・生食用として提供する場合は、殺菌を行う(④)
特に高齢者、若齢者及び抵抗力の弱い者を対象とする場合は殺菌を行う。
- ・酸性電解水の濃度等の管理については、業者によるメンテナンス、もしくは、業者の指示に従って調理員等が点検を実施できれば可とする。

**(30) 加熱調理食品は中心部を十分(75℃で1分以上等)加熱すること。
必要な時刻及び温度を記録すること。**

- ・中心部まで加熱されるように十分加熱する。
- ・中心温度が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)又はこれと同等以上の殺菌温度まで十分に加熱し、記録する。
- ・加熱時間を十分取れるよう作業工程を工夫する。
- ・バーナー、ボイラー等の加熱器具をよく整備し、いつも一定の状態での調理できるようにする。

解説

- ・中心部温度計を用いて測定すること。
- ・年1回、中心温度計を校正すること。
- ・実施献立表等に点検項目を設け、適否の記録で可とする。

課題

- ・大量調理施設衛生管理マニュアル(別添2標準作業書)に基づき測定・記録することが望ましい。

(3 1) 食品及び移動性の調理器具並びに容器の取扱いは床面から60cm以上の場所で行うこと。(ただし、跳ね水等から直接汚染が防止できる食缶等で食品を取り扱う場合には、30cm以上の台にのせて行うこと。)

- ・食缶や配食用器具は専用のもを使用する。
- ・洗浄及び殺菌したものを使用する。
- ・調理用や下処理用として混用しない。
- ・食缶等は床面から60cm以上(ふたつきの場合は30cm以上)の場所に置く。

解説

- ・移動性器具、容器等は衛生的かつ床から60cm以上の場所で保管すること。(完全ドライの施設では床から30cm以上。)
- ・使用前に洗浄・消毒するだけでは不可。
- ・跳ね水や塵埃等から器具等を防ぐ設備(ビニールカーテン等)があれば上記によらない。(鼠族・昆虫対策が出来ている場合のみ。)

(3 2) 加熱調理後の食品の冷却、非加熱調理食品の下処理後における調理場等での一時保管等は清潔な場所で行うこと。

- ・二次汚染に十分注意し魚介類、食肉類、鶏卵等を取り扱う場所から離れて衛生的に冷却する。

(3 3) 加熱調理後、食品を冷却する場合には、速やかに中心温度を下げる工夫をすること。

- ・冷却する必要がある食品は十分な冷却を行う。
- ・加熱調理後冷却する必要がある食品については、食中毒菌の発育至適温度帯(約20℃~50℃)の時間を限りなく短くする。
- ・清潔な容器に小分けして冷却する。
- ・冷却時間を十分取れるように作業工程を工夫する。
- ・冷却後は20度以下であることを確認する。

解説

- ・冷却器、水冷、容器への小分(厚さを薄くする。)などして、30分以内に室温付近まで冷却すること。
- ・3人以下の調理員の施設にあっては、記録は無くても可とする。

課題

- ・冷却開始時刻、冷却終了時刻を記録することが望ましい。

(34) 調理後の食品は衛生的な容器にふたをして、他からの二次汚染を防止すること。

- ・食缶や配食用器具は専用のもを使用する。
- ・洗浄及び殺菌したもを使用する。
- ・調理用や下処理用として混用しない。

(35) 調理後の食品は30分以内に提供又は30分を越える場合には適切な温度管理（冷却過程の温度管理を含む。）を行うこと。必要な時刻及び温度を記録すること。

- ・調理が終了した食品は速やかに提供できるよう工夫する。
- ・調理終了後30分以内に提供できるものについては、調理終了時刻を記録する。
- ・調理終了後提供まで30分以上を要する場合は次のア及びイによること。
 - ア 温かい状態で提供される食品については、調理終了後速やかに保温食管等に移し保存すること。この場合、食管等へ移し替えた時刻を記録する。
 - イ その他の食品については、調理終了後提供まで10℃以下で保存する。この場合、保冷設備への搬入時刻、保冷設備内温度及び保冷設備からの搬出時刻を記録する。

解説

- ・献立表等に点検項目を設け、その適否の記録で可とする。
- ・3人以下の調理員の施設にあっては、記録は無くても可とする。

課題

- ・大量調理施設衛生管理マニュアルのとおり、時刻や温度を記録することが望ましい。

(36) 調理後の食品は2時間以内に喫食できるようにすること。

解説

- ・配送の準備ができてから2時間とする。

課題

- ・調理終了後2時間以内に喫食することが望ましい。

5. 廃棄物

(37) 廃棄物容器は、汚臭、汚液がもれないよう管理するとともに、作業終了後は速やかに清掃し、衛生上支障のないように保持すること。

- ・ ゴミや残菜はそれぞれ区分し、ねずみや昆虫等の発生源や誘因にならないよう衛生的に処理する
- ① 返却された残菜や下処理で出たゴミは非汚染区域へ持ち込まない。
- ② 生ゴミ類は、汚汁が漏れないように耐水性のある容器を使用しふたを完全に閉めておく。
- ③ 適宜、ゴミ集積所（給食室外）に搬出し、給食室内に放置しない。
- ④ 空き缶、空きびんは、残りかすを洗い流しゴミ集積所に搬出する。
- ⑤ ゴミ回収後は、容器、ゴミ集積場所ともに清掃し、乾燥させ清潔に保つ。
- ⑥ ゴミ集積場所は、定期的に殺鼠剤、殺虫剤を散布し、ねずみや昆虫等の発生を防止する。
- ⑦ 排水溝の処理についても適切に行う。

解説

- ・ 残渣を非汚染作業区域へ持ち込んで処理する場合には、処理する場所を限定し毎日シンクを洗浄・殺菌することで可とする。

(38) 廃棄物は、適宜集積場に搬出し、作業場に放置しないこと。

- ・ 適宜、ゴミ集積所（給食室外）に搬出し、給食室内に放置しない。

(39) 廃棄物集積場は、廃棄物の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こと。

- ・ ゴミ回収後は、容器、ゴミ集積場所ともに清掃し、乾燥させ清潔に保つ。

6. 保存食

(40) 保存食は、原材料（購入した状態のもの）及び調理加工済み食品を食品ごとに50g程度ずつ清潔な容器に密封して入れ、 -20°C 以下で2週間以上保存すること。

- ・ 保存量、保存期間等について
保存食は原材料及び調理済み食品を食品ごとに50g程度ずつ採取する。
 -20°C 以下で2週間以上保存する。
手指等からの二次汚染に注意する。
- ・ 保存容器(ビニール袋等)について
保存中の乾燥および相互汚染防止のため密封する。
*一度使用したビニール袋は、再使用しない。
密封後、日付と処分日付を記載する。
- ・ 保存する食品について
原材料
(ア)洗浄及び消毒は行わず、購入した状態で保存する。
(イ)牛乳も保存する。
(ウ)米、麦、調味料、常温で保存できる乾物及び缶詰等は除く。

解説

- ・ 缶詰、調味料等の常温保存可能なものを除いた全てについて保存すること。
- ・ 刻みのり等加熱せずに喫食する食材についても保存すること。
- ・ 刻みのり等については保存料は10g程度で可とする。

7. 使用水

(4 1) 使用水は、毎日、色、濁り、におい、異物の有無を点検し記録すること。
井戸水等は残留塩素を測定・記録。

① 水道水を使用する場合

(ア)色

(イ)濁り

(ウ)におい

(エ)異物 等異常がないか確認し、記録すること。結果は1年間保管すること。

② 貯水槽や井戸水等、水道水以外を使用する場合

(ア)色

(イ)濁り

(ウ)におい

(エ)異物 等異常がないか確認し、記録すること。

(オ)遊離残留塩素が 0.1 mg/L 以上であることを始業前及び調理終了後に毎日検査し、記録すること。

解説

・透明なコップ等を使用し、確認すること。

(4 2) 水道事業により供給される水道水以外の井戸水等の水を使用する場合には、半年に1回水質検査を行うこと。(水道事業により供給される水以外の水を使用する施設のみ)

・公的検査機関、厚生労働大臣の登録検査機関等に依頼して水質検査を行う。
検査の結果、飲用不適とされた場合は、直ちに保健所長の指示を受け、適切な措置を講ずる。なお、検査結果を保管すること。

解説

・井戸水を使用する場合は1年に1回以上水質検査を実施

(4 3) 貯水槽を設置している施設は貯水槽を一年に一回以上清掃すること。清掃した証明書は一年間保管すること。

・貯水槽は専門の業者に委託して、年1回以上清掃し、記録を保管すること。