

新潟県中東福祉事務組合給食調理業務受託者の順守事項

- 1 受託者は、給食調理業務責任者を新潟県中東福祉事務組合の調理場に常駐させ、当該施設の事務局長、栄養士との折衝にあたらせる。
- 2 受託者は、受託者の調理員（以下「調理員」という。）に不測の事態が起こっても、業務を停滞させてはならない。
- 3 受託者は、食品衛生責任者に関係法令に基づき、食品の安全管理に留意させ、また給食の調理、配膳等が衛生的に行われるよう調理員の衛生教育にあたらせる。
- 4 受託者は、調理員の衛生管理を次のように行うものとする。
 - (1) 日常的な健康状態の点検を行うとともに、年1回健康診断を行うこと。そのほかに年2回定期的に健康状態を把握することが望ましい。また、月2回以上の検便を受けさせること。検便は、赤痢菌、サルモネラ菌、腸管出血性大腸菌血清型O157その他必要な細菌等について、実施すること。その結果を報告書で事務局長に提出する。
 - (2) 上記(1)検査結果により、食品衛生上支障のある者、あるいは下痢症状、発熱、せき、外傷、皮膚病等伝染性疾患で食品衛生上支障の恐れのある者を調理業務に従事させてはならない。また、調理員はもとより家族が伝染病にかかった場合、若しくはその疑いのある場合は、事務局長に届出るものとする。この場合、従事者本人が保菌者でないことが判明するまで、調理業務に従事させてはならない。なお、職場復帰する場合は、医師の診断書を提出するものとする。
 - (3) 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は、高感度の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、食品に直接触れる調理作業を控えさせるなど適切な処置をとること。また、ノロウイルスにより発症した調理従事者と一緒に食事を喫食する、又は、ノロウイルスによる発症者が家族にいるなど、同一の感染機会があった可能性がある調理従事者について、速やかに高感度の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、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よう努めること。ノロウイルスの検査を実施した場合は、その結果を報告書で事務局長に提出する。
 - (4) 調理員の身体、衣服等は常に清潔に保ち、清潔な白衣、調理帽、履物を着用するものとする。
 - (5) 下処理、調理及び配食にあたっては、せき、くしゃみ、鼻汁等が、食器や食べ物に付着しないようマスクを着用すること。
 - (6) 次の場合には、必ず手指の洗浄及び消毒を行うこと。なお、使い捨て手袋を使用する場合も原則として作業内容ごとに交換すること。また、手袋を外した後も、次の作業に入る前、必ず念入りに手を洗うこと。

- ① 作業開始前及び作業内容が変わる前、また用便後。
- ② 汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する場合。
- ③ 食品に直接触れる作業に当たる直前。
- ④ 生の食肉類、魚介類、卵殻等に触れた後、他の食品や器具類等に触れる場合。

(7) 手洗いは、完全に励行すること。特に調理前、下処理後、汚物取扱後、用便後、配食前は、爪ブラシ等を用い入念に洗ってから業務に着手すること。

(8) 調理場には、私物の持込、喫煙その他食品衛生上支障とする行為をしないこと。

5 受託者は、食品を次のとおり安全に衛生的に取扱い調理するものとする。

- (1) 食品は、直ちに所定の貯蔵場所に保管する。冷蔵庫内で貯蔵する場合は、品温 5℃から 10℃以下を保持し、冷凍庫内で貯蔵する冷凍食品は、-18℃以下を保持する。また、食品及び保存食等食品相互汚染が生じないように保管する。
- (2) 食材料は、給食当日に調理する。調理前に品質、鮮度、異臭、異物混入等を確認してから作業に着手する。
- (3) 加熱を要する食品のうち、特に肉類、魚介類、卵類は、中心温度計で、中心部が 85℃で 90 秒以上又はこれと同等以上の温度まで加熱されていることを確認し、所定の用紙にその温度と時間を記録すること。
- (4) あえもの、盛り付け等に際しては、必ず清潔な器具、使い捨て手袋を使用し、食材に直接手を触れないようにする。
- (5) 野菜類の使用については、二次汚染防止の観点から、原則として加熱調理すること。生野菜及び果物の使用に当たっては、流水で 3 回以上洗浄することとする。必要に応じて消毒するとともに消毒剤が完全に洗い落とされるまで流水で水洗いすること。

6 受託者は、調理室等の施設、設備、器具等を次のとおり衛生的に管理し、従業員に作業業務を行わせるものとする。

- (1) 食器、調理器具等は、使用後汚染されないように厳重に保管する。
- (2) 調理作業中は、布巾は使用しない。
- (3) 包丁及びまな板は、下処理用、加熱用食材用、非加熱用食材用等に区別して使用する。
- (4) 調理室の床は、可能な限り水気を拭き取り、衛生的に保持する。
- (5) 調理室に関係者以外の者を立ち入らせたり、動物等を入れない。
- (6) 出入り口を開放したまま調理作業を行わない。
- (7) 食器は、高い所から落としたり、急激な衝撃を与えることは避け、食器どうしが激しくぶつからないように扱う。また破損した食器は、理由を説明し委託者に返却する。食器は種類ごとに必要な枚数を食器籠に収納する。
- (8) 調理室は、常に清潔にし、残菜、汚物はその日のうちに片付け、調理室の整理整頓に努め、特に「ゴキブリ」の発生に十分注意し、また「ねずみ」等が出入りしないよう網戸、排水溝の点検に留意する。

7 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 最終改正
平成29年6月16日付け生食発0616第1号）を厳守するものとする。

業務の円滑な運営と食品衛生の安全確保のため、受託者が順守する事項は、上記のとおりとする。