

衛生管理のポイント

食事提供を安全に行うためには、施設の管理と、食品及び器具の衛生的な取り扱い並びに従業員の健康管理と衛生教育が必要です。調理に従事する者一人一人がそれぞれの役割を認識し、自主的な衛生管理の視点にたって業務を遂行することが重要です。

給食施設における食中毒等を防止するため、「大量調理施設衛生管理マニュアル」に示されたHACCPの概念に基づく調理過程における「重要管理事項」を遵守してください。なお、このマニュアルは、同一メニューを1回300食以上又は1日750食以上を提供する大量調理施設に適用されますが、それ以外の特定給食施設等においても、マニュアルの趣旨を踏まえた衛生管理を行ってください。

調理過程における重要管理事項

- ① 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。
- ② 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（ウイルスを含む。以下同じ。）を死滅させること。
- ③ 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。
- ④ 食中毒菌が付着した場合に菌の増殖を防ぐため、原材料及び調理後の食品の温度管理を徹底すること。

（資料）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）

食品衛生法の改正により、令和2年6月1日から、原則、全ての食品等事業者（給食施設を含む）はHACCPに沿った衛生管理を実施することとなりました。また、令和3年6月1日から、食品営業届出制度が始まり、直営の給食施設等、許可の対象とならない給食施設は、営業の届出を行い、食品衛生責任者を選任しなければなりません。なお、1回の提供食数が20食程度未満の施設については、営業の届出は不要です。詳細につきましては、所管の保健所にお問合せください。

【参考】

- ◆ 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）
- ◆ 中小規模調理施設における衛生管理の徹底について
（平成9年6月30日付け衛食第201号）
- ◆ 食品衛生法等の一部を改正する法律の施行に伴う集団給食施設の取扱いについて
（令和2年8月5日付け薬生食監発0805第3号）