

福祉給食サービスに関する取扱指針

制定	平成14年	3月	4日	衛生部長決裁
改正	平成21年	7月	1日	食品保健課長決裁
	平成22年	4月	16日	食品保健課長決裁
	平成22年	5月	31日	食品保健課長決裁
	令和2年	5月	28日	食品保健課長決裁

1 目的

この指針は、福祉給食サービスを実施する者に対して、その実態を把握するとともに食品の衛生的な取扱等に関する適正な指導方法を定め、食中毒その他飲食に起因する危害の発生を未然に防止することを目的とする。

2 定義

福祉給食サービスとは、社会福祉活動の一環として行われる、在宅高齢者等を対象とした食事提供行為のうち、概ね次に掲げる形態をとるものをいう。ただし、営業行為又は給食及びバザー等の届出対象行為については、本指針を適用しない。

(1) 熊本市社会福祉協議会の事業で、校区社会福祉協議会又はこれに準ずる組織が実施するもののうち、次に掲げるもの

- ア 給食施設として届出がある社会福祉施設等の調理場を利用して、給食施設設置者に委託して行うもの
- イ 公民館等の公共施設の調理場を利用して独自に行うもの

(2) 公民館等の公共施設の調理場を利用して、各種ボランティア団体又は個人により実施されるもの

(3) 給食施設として届出がない社会福祉施設等の調理場を利用して施設設置者が実施するもの

(4) その他、保健所長が必要と認めるもの

3 指導・助言事項

保健所長は、福祉給食サービスについて、必要があると認めるとき又は関係機関等から相談、指導の依頼があったときは、別紙「福祉給食サービス衛生管理事項」に基づき、指導、助言を行う。

4 実態の把握

保健所長は、福祉給食サービスの主催者を対象に、事前に福祉給食サービス実施届（様式第1号）の提出を依頼する。

なお、熊本市社会福祉協議会の「ふれあいランチ」給食サービス事業については、年間計画等の情報提供を依頼する。

5 留意事項

保健所長は、次のことに留意して、この指針の運用にあたるものとする。

- (1) 指導等にあたっては、関係各団体と連携を行う。
- (2) 必要に応じ、関係者に対して食品衛生講習会等を実施する。

附 則

この指針は、平成14年3月4日から施行する。

附 則

この指針は、平成21年7月1日から施行する。

附 則

この指針は、平成22年4月16日から施行する。

附 則

この指針は、平成22年5月31日から施行する。

附 則

この指針は、令和2年6月1日から施行する。

福祉給食サービス衛生管理事項

1 包括的事項

- (1) 従事者の中から調理全般を管理する調理責任者を定めること。
- (2) 調理従事者は、なるべく専任とすること。
- (3) 調理従事者は、定期的に衛生教育を受けること。
- (4) 調理施設の規模、設備及び従事者数を勘案し、無理のない数量、献立を計画すること。
- (5) 献立、原材料の仕入先、配達先（会食の場合はその出席者）の記録を1ヶ月以上保管すること。

2 原材料を購入するときの注意

- (1) 仕入れにあたっては、品質、鮮度、表示等について点検すること。
- (2) 保存性のあるものを除き、当日に必要な量だけを購入すること。
- (3) 購入した食品は、種類に応じて冷蔵庫・冷凍庫等に保管すること。

3 調理に従事する者の注意

- (1) 自らの健康管理に十分注意すること。
- (2) 手指に切り傷・化膿・手荒れのある人や下痢をしている人は、調理に従事しないこと。
- (3) 衛生的な服装で調理すること。
 - ・ 帽子（三角巾）・白衣（エプロン）・必要に応じてマスク・手袋を着用すること。
 - ・ 爪は短く切り、マニキュア・指輪や時計ははずすこと。

4 調理施設についての注意

- (1) 調理は、流しや手洗いの設備等、調理設備が整っている調理室で行うこと。
- (2) 調理器具類は、洗浄・消毒を十分に行うこと。
- (3) 使用水は、上水道又は飲用に適する井戸水（滅菌器付）を用いること。

5 調理上の注意

- (1) 手の洗浄・消毒を徹底すること。（用便後・調理前・調理中）
- (2) 生ものの提供は避け、できる限り加熱調理したものを提供すること。
- (3) 加熱する場合は、食品の中心部まで十分加熱すること。
- (4) 前日調理をしないこと。
- (5) 出来上がり食品の配膳・盛り付けには、はしや使い捨て手袋等を使用し、食品に直接手をふれないこと。
- (6) 提供時間にあわせて調理し、出来上がり食品を長時間室温に放置しないこと。

6 検食

検食はできる限り保存すること。この場合、献立毎に50g程度ずつ清潔な容器（ビニール袋等）に入れ密封し、冷凍庫で2週間保管することが望ましい。

7 配食サービス

- (1) 配食に際しては、食品をラップ等で覆うか、ふた付きの容器に入れる等ほこりや異物が入らないよう注意すること。
- (2) 効率的な配食体制を組み、迅速な提供を心がけること。
- (3) 宅配する弁当は、直射日光を避けるとともに、運搬庫内が高温にならないよう注意すること。（保冷庫の活用）
- (4) 利用者に手渡す時は、次のことを確実に伝えること。
 - ① 早めにお召し上がり下さい。
 - ② すぐに食べられない時は、冷蔵庫で保管して下さい。なお、時間が2時間以上経過した時は、思い切って捨てて下さい。