

社会福祉施設における衛生管理の 自主点検の実施について

平成9年8月8日

厚生省 大臣官房障害保健福祉部障害福祉課長、社会・援護局施設人材課長、
老人保健福祉局老人福祉計画課長、児童家庭局企画課長

社会福祉施設の運営指導については、平素から御尽力いただいているところであるが、昨年の腸管出血性大腸菌O157による食中毒の発生により、施設の衛生管理の徹底について、特に指導をお願いしているところである。

しかし、本年も昨年と同様に腸管出血性大腸菌O157等による食中毒が多発し、また、社会福祉施設においても発生している状況にある。

食中毒の発生は、昨年の例からも食中毒の多発す

(別紙)

る夏期を過ぎても急激な減少が見受けられないため、今後とも、引き続きその予防について徹底を図る必要がある。

については、管下社会福祉施設の食中毒予防とその意識高揚を一層図るため、衛生管理の自主点検を別紙「社会福祉施設における衛生管理の自主点検の実施要領」に基づき、遺漏なく実施されるようお願いする。

社会福祉施設における衛生管理の自主点検の実施要領

1 目的

社会福祉施設が改めて衛生管理の自主点検を行うことにより、食中毒予防とその意識高揚を一層図ることを目的とする。

2 対象施設

社会福祉施設

3 実施期間

平成9年8月中の早い時期(実施日数は1日)

4 実施方法

(1) 調理施設の衛生管理に関する責任者が、上記の実施期間内に別添の「自主点検票」に基づき実施する。

(2) 自主点検を実施した施設は、その結果について当該施設を所管する都道府県、指定都市及び

中核市(以下「都道府県等」という。)民生主管部(局)担当課に報告する。

(3) 都道府県等の民生主管部(局)担当課は、各施設からの報告を基に改善指導を行う。

また、都道府県等の民生主管部(局)担当課は、必要に応じて、都道府県等の衛生部局に情報を提供するなど連携を図る。

(4) 都道府県等の民生主管部(局)担当課は、改善の状況について確認する。

(別添)

平成 年 月 日

自主点検票

施設名 ()

1 施設・設備

	点 検 項 目	結果	備 考
1	調理施設は隔壁等によ不潔な場所から完全に区別されていますか。		
2	便所、休憩室及び更衣室は隔壁により食品を取り扱う場所と区別されていますか。		
3	ねずみやこん虫の駆除は半年以内に実施され、その記録が保存されていますか。		
4	調理施設へのねずみやこん虫の侵入を防止するための設備に不備はありませんか。		
5	ねずみやこん虫の発生はありませんか。		
6	汚染作業区域と非汚染作業区域が明確に区別されていますか。	※	
	ただし、これにより難しい場合は、下処理済みのものを購入するなどにより、食材を通して調理室内が汚染される危険性の高い作業の減少を図っていますか。		
7	各作業区域の入り口手前に手洗い設備、履き物の消毒設備（履き物の交換が困難な場合に限る。）が設置されていますか。	※	
	ただし、これにより難しい場合は、調理工程の見直しを図り、汚染作業と非汚染作業を明確に区分し、食材の相互汚染を防止していますか。		
8	調理施設は十分な換気が行われ、高温多湿が避けられていますか。		
9	シンクは用途別に相互汚染しないように設置されていますか。	※	
	ただし、これにより難しい場合は、調理工程を汚染作業と非汚染作業とに分け、汚染作業から非汚染作業に移るときはシンクを洗浄消毒していますか。		
	加熱調理用食材、非加熱調理用食材、器具の洗浄等を行うシンクは別に設置されていますか。		
9	ただし、これにより難しい場合は、調理工程を汚染作業と非汚染作業とに分け、汚染作業から非汚染作業に移るときはシンクを洗浄消毒していますか。	※	
10	シンク等の排水口は排水が飛散しない構造になっていますか。		
11	調理施設の床面は排水が容易に行える構造になっていますか。		
12	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が設けられていますか。	※	
	ただし、これにより難しい場合は、調理器具・食器等の消毒を行い、乾燥させた上で清潔な場所に保管されていますか。		
13	調理施設の清掃は、全ての食品が調理施設内から完全に搬出された後、適切に実施されましたか。		
14	手洗い設備の石けん、爪ブラシ、ペーパータオル、殺菌液は適切ですか。		

	点 検 項 目	結 果	備 考
15	調理施設に部外者が入ったり、調理作業に不必要な物品が置かれていたりしませんか。		
16	便所には、専用の手洗い設備、専用の履き物が備えられていますか。		

2 従事者等

	点 検 項 目	結 果	備 考
1	健康診断、検便が適切に実施されていますか。		
2	着用する外衣、帽子は毎日専用で清潔なものに交換されていますか。		
3	作業場専用の履き物を使用されていますか。		
4	手洗いを適切な時期に適切な方法で行われていますか。		
5	下処理から調理場への移動の際には外衣、履き物の交換（履き物の交換が困難な場合には、履き物の殺菌）が行われていますか。		
6	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されていますか。		

3 原材料の取扱い等

	点 検 項 目	結 果	備 考
1	原材料について納入業者が定期的実施する検査結果の提出が最近1か月以内にありましたか。		
	検査結果は1年間保管されていますか。		
2	原材料の納入に際しては調理従事者等が立ち会われていますか。		
	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われましたか。		
3	原材料の納入に際し、生鮮食品については、1回で使い切る量を調理当日に仕入れられましたか。		
4	原材料は分類ごとに区分して、原材料専用の保管場所に保管設備を設け、適切な温度で保管されていますか。		
	原材料の搬入時の時刻及び温度の記録がされていますか。		
5	原材料の包装の汚染（泥等）を保管設備に持ち込まないようにされていますか。		
	保管設備内での原材料の相互汚染が防がれていますか。		
6	非汚染作業区域内に汚染を持ち込まないよう、下処理が確実に実施されていますか。		
7	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ていますか。		
	非加熱で供される食品は下処理後速やかに調理に移行させていますか。		

	点 検 項 目	結 果	備 考
8	原材料を配送用包装のまま調理場に持ち込まれていませんか。		

4 調理器具、容器等

	点 検 項 目	結 果	備 考
1	包丁、まな板等の調理器具は用途別及び食品別に用意し、混同しないように使用されていますか。		
2	調理器具、容器等は作業動線を考慮し、予め適切な場所に適切な数が配置されていますか。		
3	調理器具、容器等は使用后（必要に応じて使用中）に洗浄・殺菌し、乾燥されていますか。		
4	調理場内における器具、容器等の洗浄・殺菌は、全ての食品が調理場から搬出された後、行われていますか。（使用中等やむを得ない場合は、洗浄水等が飛散しないように行うこと。）		
5	調理機械は、最低1日1回以上、分解して洗浄・消毒し、乾燥されていますか。		
6	全ての調理器具、容器等は衛生的に保管されていますか。		

5 使用水、井戸水、貯水槽等の点検表

	点 検 項 目	結 果	備 考
1	水道事業により供給される水以外の井戸水等の水を使用する場合には、半年以内に水質検査が行われていますか。		
	検査結果は1年間保管されていますか。		
2	貯水槽は清潔を保持するため、1年以内に清掃されていますか。		
	清掃した証明書は1年間保管されていますか。		

6 調理等

	点 検 項 目	結 果	備 考
1	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）を実施されていますか。		
2	加熱調理食品は中心部が十分（75℃で1分間以上等）加熱されていますか。		
3	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以上の場所で行われていますか。（ただし、跳ね水等からの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。）		
4	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われていますか。		

	点 検 項 目	結 果	備 考
5	加熱調理食品にトッピングする非加熱調理食品は、直接喫食する非加熱調理食品と同様の衛生管理が行われ、トッピングする時期は提供までの時間が極力短くなるようにされていますか。		
6	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がされていますか。		
7	調理後の食品は衛生的な容器にふたをして、他からの2次汚染が防止されていますか。		
8	調理後の食品が適切に温度管理（冷却過程の温度管理を含む。）が行われ、必要な時刻及び温度が記録されていますか。		
9	配送過程があるものは保冷又は保温設備のある運搬車を用いるなどにより、適切な温度管理が行われ、必要な時間及び温度等が記録されていますか。		
10	調理後の食品は2時間以内に喫食されていますか。		

7 廃棄物の取扱い

	点 検 項 目	結 果	備 考
1	廃棄物容器は、汚臭、汚液がもれないように管理するとともに、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されていますか。		
2	返却された残渣は非汚染作業区域に持ち込まれていませんか。		
3	廃棄物は、適宜集積場に搬出し、作業場に放置されていませんか。		
4	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されていますか。		

8 検食の保存

	点 検 項 目	結 果	備 考
	検食は、原材料（購入した状態のもの）及び調理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℃以下で2週間以上保存されていますか。		

(記入方法)

1 点検結果は、結果欄に「○」又は「×」で記入する。ただし、※印の欄は上段の欄が「×」の場合記入する。

また、結果欄が「×」の場合で、その理由があれば備考欄に記入する。

2 納入業者が零細事業主等で検査結果の提出が不可能なために、「3-1」を「×」と記入する場合には、その旨備考欄に記入すること。