

令和3年10月4日

関係施設長 様

名古屋市健康福祉局
高齢福祉部介護保険課長

小規模介護保険関係施設における食品衛生の基本方針について（通知）

下記に該当する小規模介護保険関係施設の食品衛生の基本方針について、令和3年5月28日付3健食第74号「営業以外の飲食提供行為に関する取扱要綱」に基づき、以下のように定めましたので通知します。

必要に応じて「食品衛生チェックリスト」を活用のうえ、引き続き、施設における衛生管理に努めていただきますようお願いいたします。

本通知の発出に伴い、平成25年5月1日付「認知症対応型共同生活介護、小規模多機能型居宅介護等における食品衛生の基本方針について（通知）」は廃止します。

なお、本件は、健康部食品衛生課と協議済みであることを申し添えます。

記

1 該当施設

1回の提供食数が20食程度未満の少数特定の者に食事を提供する介護保険関係施設
例）認知症対応型共同生活介護、小規模多機能型居宅介護等

2 衛生管理項目

（1）施設及び設備の衛生管理

- ① 手洗設備は石けんやペーパータオル等及び消毒液を備えること。なお、できる限り専用の手洗い設備を設置すること。
- ② 調理を行う施設は常に清潔に保ち、整理整頓、清掃、消毒を行うこと。
- ③ 調理施設の規模や設備、調理従事者数等を十分に勘案し、能力に適した食数や献

立等にすること。

- ④ 調理等に使用する水は、飲用に適する水を使用すること。
- ⑤ 食品残渣、使用済容器等は、汚液、汚臭等がもれない方法により衛生的に処理すること。

(2) 調理従事者及び喫食者の衛生管理

- ① 施設責任者は、調理従事者の健康状態を確認し、下痢やおう吐、皮膚の化膿性疾患等の症状がある場合には、調理作業に従事させないこと。
- ② 調理従事者はこまめに手指の洗浄及び消毒を行うこと。また、手洗い後のタオルは個人持ちとし、共用にはしないこと。
- ③ 調理従事者はエプロン、マスク、使い捨て手袋等を必要に応じて着用すること。
- ④ 喫食者に対し、食事前に必ず手洗いをするように呼びかけること。または手指の清拭を行うこと。

(3) 食品等の取扱い

- ① 原材料は必要な分だけ購入し、品質、鮮度、表示等について点検すること。
- ② 購入した食品は保存方法を守って適切な温度で保管すること。また、他の食品を汚染しないよう衛生的に保管すること。
- ③ 調理器具等はこまめに洗浄・消毒し衛生的に保つこと。また、衛生面や安全面を考慮した場所へ保管すること。
- ④ 食器の洗浄及び消毒は、家庭用食器乾燥機など用い、衛生的に洗浄、乾燥及び保管すること。
- ⑤ まな板、包丁等は肉魚用、野菜用と用途別に用意し、食材や用途によって使い分けるなど、二次汚染防止に努めること。
- ⑥ ふきん及びスポンジは、作業終了後に消毒及び乾燥させること。
- ⑦ 調理作業前及び肉や魚、卵を取り扱った後には、石けんを使用して念入りに手洗いをを行うこと。なお、調理作業時の手洗いは、トイレ使用後に使用する場所とは別途にすることが望ましい。
- ⑧ 加熱せずに提供する食品や調理済みの食品に触れる際は、素手で取り扱わず、清潔な調理器具又は使い捨て手袋を使用することが望ましい。

- ⑨ 作り置きや前日調理は避け、調理後は時間を置かずにできる限り早く提供すること。
- ⑩ 加熱調理する食品は中心温度 75℃以上 1 分以上（ノロウィルス食中毒を防止するためには中心温度 85～95℃で 90 秒以上）、十分に加熱できているか中心温度計を用いて確認することが望ましい。中心温度を測定しない場合でも、中心部まで十分な加熱できているか確認すること。
- ⑪ 保存食は不要とする。
- ⑫ 食事前の検食は不要とするが、味見など事前の確認は行うこと。

<担当>

監査課監査係（介護保険課・障害者支援課兼務）

管理栄養士 山嶋・長谷川

TEL 052-972-2512

FAX 052-972-4150

食品衛生チェックリスト

確認事項(各チェック項目について「○」、「△」、「×」を付ける)

No.	チェック項目	結果
1	手洗い設備に石けんや消毒液を備えていますか	
2	調理施設は整理整頓、清掃消毒を行っていますか	
3	調理施設の規模や設備、調理従事者数等を十分に勘案し、能力に適した食数や献立等にしていますか	
4	調理従事者の健康状態や手指の傷の有無を点検していますか	
5	調理従事者はこまめに手指の洗浄及び消毒を行っていますか	
6	調理従事者は身だしなみ(爪を短く切る、腕時計や指輪などの装身具を外すなど)を整え、必要に応じてエプロン、マスク、使い捨て手袋等を着用していますか	
7	喫食者に対し、食事前に必ず手洗いを行うよう呼びかけていますか。または手指の清拭を行っていますか	
8	原材料は品質鮮度、表示等について点検し、必要な量だけ購入していますか	
9	購入した食品は保存方法を守って適切な温度で保管されていますか また、他の食品を汚染しないよう衛生的に保管されていますか	
10	魚介類や野菜・果物は流水でよく洗っていますか 冷蔵庫・冷凍庫から出した原材料は速やかに下処理や調理を行っていますか	
11	調理作業前及び肉や魚、卵を取り扱った後には、石けんを使用して念入りに手洗いを行っていますか	
12	調理器具等はこまめに洗浄・消毒され、適切に使い分けがされていますか	
13	ふきん及びスポンジは、作業終了後に消毒及び乾燥させていますか	
14	作り置きや前日調理は避け、調理後は時間を置かずにできるだけ早く提供していますか	
15	加熱調理する食品は中心温度 75℃以上 1分以上(ノロウイルス食中毒を防止するためには中心温度 85～95℃で 90 秒以上)になっていますか 中心温度を測定しない場合は、中心部まで十分な加熱できていますか	
	合 計 いくつ○ができましたか? 「15 項目全て○」を目指しましょう	/15