

平成 25 年 5 月 1 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

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）

従来、社会福祉施設における食品衛生管理については「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づき実施していただいております。しかし、認知症対応型共同生活介護におけるケアは、「入居者が相互に社会的関係を築き、自律的な日常生活を営むことを支援しなければならない」とされていることから、各施設における食品衛生管理については以下のように取り扱いを定めました。また、小規模多機能型居宅介護等の厨房の衛生管理においても以下に準じて取り扱うものとして定めましたので、通知します。

なお、本件は、本市食品衛生担当課と協議済みであることを申し添えます。

記

食品衛生の基本方針について

1. 手洗い及び手洗い場

調理作業前及び肉や魚、卵を取り扱った後には、石鹼を使用し、しっかり手洗いを
行うこと。調理作業時の手洗いは、トイレ使用後とは別途の場所とすることが望まし
い。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。

2. 調理従事者の体調管理

下痢やおう吐、手指等に化膿創がある者は、盛り付けを含め調理作業に従事しない
こと。

3. 調理器具の洗浄及び消毒

まな板、包丁等は肉魚用、野菜用と用途別に用意し、定期的に消毒を行うこと。他

の調理器具については、衛生的に洗浄し、保管すること。

4. 食器の洗浄及び消毒

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. ふきん及びスポンジ

1日に1回以上、消毒及び乾燥させること。

6. 検食

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。

7. 中心温度の測定

記録等は不要とするが、調理時に温度計を用い確認することが望ましい。

(名古屋市健康福祉局高齢福祉部)
(介護保険課 Tel 052-972-2592)