

別表2 (第2関係)

調理施設の認証基準

<p>1 従事者の健康管理及び個人衛生</p> <p>(1) ア 下痢・発熱・吐き気等の症状がある者は調理作業に従事しないこと。 イ 手指に化膿創がある者は調理作業に従事しないこと。手指のケガ、手荒れがある者は、衛生手袋を着用すること。 ウ 食品取扱者の作業服、履物は厨房専用で清潔を保持すること。</p> <p>(2) 食品取扱者の検便を年1回以上実施していること。</p> <p>(3) 手洗いは適切な方法（保健所職員等の指導を受けて定めた方法）で行うこと。</p> <p>(4) トイレには、調理作業時に着用する帽子、履物、前かけ等のままで入らないこと。</p>
<p>2 施設の衛生保持</p> <p>(1) 水道水以外の井戸水、自家水道等を使用する場合は、消毒装置が正常に作動していることを毎日確認すること。</p> <p>(2) 必要に応じて、そ族及び昆虫の駆除作業を実施し、記録すること。</p> <p>(3) トイレの洗浄・消毒を1日1回以上実施すること。</p> <p>(4) 廃棄物は食品や周囲を汚染しないように管理し、1日1回以上厨房から搬出すること。</p>
<p>3 食品取扱設備の衛生管理</p> <p>(1) 包丁、まな板、その他の調理器具は食材別、工程別に使い分けていること。これにより難しい場合は洗浄、消毒してから使用すること。</p> <p>(2) 使用後の調理器具は洗浄、消毒し、衛生的な場所で保管すること。</p> <p>(3) 冷蔵設備内の温度を1日1回以上測定すること。</p>
<p>4 調理時の衛生管理</p> <p>(1) 搬入した食材の検品（外観、におい、包装の状態、表示（期限、保存方法））を行い、適切な温度帯で二次汚染を防ぐように保管すること。</p> <p>(2) 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）を実施すること。</p> <p>(3) 加熱食品については中心部まで十分に加熱し、代表的な1品目以上についてその中心温度を1日1回以上測定すること。</p> <p>(4) 加熱後、食品を冷却する場合には、速やかに中心温度を下げ、その後の工程で汚染を受けないように工夫すること。</p> <p>(5) 調理後の食品は衛生的に盛り付けて提供すること。また、保管する場合は衛生的な容器に蓋をして他からの二次汚染を防止し、適切に温度管理すること。</p> <p>(6) 取り扱う食品を調理・提供方法に応じて①非加熱食品、②加熱食品及び③加熱後冷却し再加熱する、又は加熱後冷却する食品に分類し、その分類ごとに上記衛生管理のうち特に重要な事項を定めること。</p>
<p>5 衛生管理実施計画の作成</p>

上記1～4に関する衛生管理実施計画を作成すること。

6 記録の作成及び保管

- (1) 上記衛生管理実施計画の実施結果について記録を作成し、1年間以上保存すること。
- (2) 温度の測定を行った際の記録には、測定結果、測定日時に加え測定を実施した担当者名を含めること。

7 保健所への報告

消費者の健康被害に関する情報又は法の規定に違反する事実を発見した際には、速やかに保健所に報告すること。

8 振り返り・見直し

- (1) 定期的に記録の確認を行うこと。
- (2) 取り扱う食品が変更された場合や衛生上の問題が発生した場合には、衛生管理実施計画の見直しを行うこと。

9 食品衛生監視票

保健所から食品衛生監視票の交付を受け、上記衛生管理を実施している食品の調理に支障のないことを確認すること。