

宿泊施設の調理施設における留意事項

宿泊施設の調理施設においては、食品衛生法の遵守とともに、特に次の事項に留意願います。

1 調理場

- (1) 施設は、清潔に整理整頓し、衛生上支障のないようにしておくこと。
- (2) 施設に破損等があるときは速やかに補修すること。
- (3) 調理場の採光・照明・換気及び通風は十分に行うこと。
- (4) ねずみ・昆虫等の侵入を防止すること。
- (5) 手洗い設備には、消毒液を備え、常に使用できる状態にしておくこと。
- (6) 使用水の衛生管理を十分に行うこと。水道水以外の水を使用する場合は、事前に水質検査を受けること。

2 調理器具等

- (1) 調理器具は、十分洗浄消毒するとともに、衛生的に保管すること。
- (2) 調理器具は、用途に応じて区分して使用すること。
- (3) 冷蔵庫及び冷凍庫内は、清潔に保ち、温度管理を十分に行うこと。

3 食品の取り扱い

- (1) 原材料の仕入れに当たっては、品質・表示等について点検するとともに、当該食品に適した状態及び方法で衛生的に保管すること。また、購入伝票等の保管を適切に行い、仕入先を明らかにしておくこと。
- (2) 調理は、相互汚染のないよう衛生的に行うこと。
- (3) 野菜及び果物を、加熱せずに提供する場合には、飲用適の流水で十分洗浄し、必要に応じて次亜塩素酸ナトリウムの200ppmの溶液に、5分間（100ppmの溶液の場合には10分間）又はこれと同等の効果を有するもの（食品添加物として使用できる有機酸等）で殺菌を行った後、十分な流水ですすぎ洗いをを行うこと。
- (4) 加熱調理食品は、中心部まで十分加熱されていること。
- (5) 盛り付けは衛生手袋等を使用し、食品に直接手が触れないようにすること。また、衛生手袋の使用に当たっては、装着前の手洗い、衛生的な装着操作、装着後に食品以外に触れないこと及び適宜交換することを徹底すること。
- (6) 食品は、調理・保管運搬・販売等の各過程において時間及び温度の管理に十分配慮して取り扱うこと。また、必要以上に作り置きをせず、調理後速やかに提供すること。
- (7) 検食は、調理済みの食品を食品ごとに50g以上ずつ清潔な容器に入れ、-20℃以下で2週間以上保存すること。同一内容の食品を1日に300食以上調理する場合は、前記の規程による保存のほか、当該食品の原材料ごとに50g以上ずつ清潔な容器に入れ、-20℃以下で2週間以上保管すること。

4 調理従事者の衛生

- (1) 清潔な作業衣及び帽子を着用し、毛髪・爪等は清潔に保つこと。
- (2) 手指の洗浄消毒を十分に行うこと。
- (3) 食中毒の原因となる疾患（化膿性疾患）や、下痢、腹痛、発熱及び嘔吐等の症状がある場合は、直接食品に触れる業務に従事しないこと。
- (4) 調理従事者は、定期的に健康診断（検便等）を受けていること。健康診断の受診状況が確認できない場合は、大会前1か月以内に健康診断（検便等）を受けること。

5 廃棄物の処理

- (1) 廃棄物容器は、蓋があり、ねずみ・昆虫等の侵入を防ぎ、汚物及び汚臭等がもれない構造にすること。
- (2) 廃棄物容器及びその周辺は常に清潔にしておくこと。
- (3) 便所は清潔に保ち、消毒液を備え常に使用できる状態にしておくこと。

6 食品衛生自主管理記録表

大会期間中、施設の食品衛生責任者は、食品衛生自主管理記録表〔宿泊施設〕等を用いて、施設内の食品衛生管理に努めること。

7 衛生教育

施設の営業者又は食品衛生責任者は、県実行委員会等が実施する講習会等を必ず受講するとともに、従事者全員に対し、衛生意識の普及啓発に努めること。