

## 宿泊施設の留意事項

宿泊施設のうち、食品を調理・提供する施設においては、「H A C C P に沿った衛生管理」の実施を遵守させること。また、特に次の事項に留意する。

### 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、消毒液及びペーパータオルを備え、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により衛生的に保管すること。また、購入伝票等の保管を行い、仕入れ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すること。
- (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 200 ppm の溶液に、5 分間(100 ppm 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溶液等)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し、その旨を確認すること。
- (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、調理から喫食まで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、原材料及び調理済食品を食品ごとに50g程度ずつ清潔な容器又は凍結可能なビニール袋等に入れ、密封し、零下20℃以下の温度で2週間以上保存すること。1回300食以上又は1日750食以上を提供する施設以外において、前記の方法が難しい場合は、調理済食品を食品ごとに30g程度ずつ清潔な容器又は密封可能なビニール袋等に入れ、10℃以下の温度で72時間以上保存すること。

### 4 調理従事者の衛生

- (1) 調理場専用の清潔な作業衣、帽子及び履物を着用し、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、飲食物を介して感染するおそれのある疾患に罹患した場合は、直接食品に触れる業務に従事しないこと。
- (4) 下痢, 腹痛, 発熱及びおう吐等の症状がある場合には、調理業務に従事しないこと。
- (5) 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には、直ちに健康診断(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、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 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。

## 7 記録

「H A C C P に沿った衛生管理」の実施状況について記録し、2週間以上保存すること。