

有料老人ホーム施設管理者 様
サービス付き高齢者向け住宅事業者及び同住宅管理者 様

毎年になりますが、下記の項目について繰り返しお知らせいたしますので、ご注意くださいようお願い申し上げます。

(1)食事提供に対する届出制度について

入居される方に対して食事を提供する場合で、外部事業者調理業務を委託する場合は、外部事業者が営業許可（保健所）を取得する必要があります。外部事業者調理業務を委託せず、運営事業者が直接調理を行い、入居される方に対して概ね1回20食以上食事を提供する場合は、営業届出（保健所）を行う必要があります。

上記に該当する可能性が有る場合は、下記問い合わせ先へご連絡ください。

(2)食中毒予防のための HACCP（ハサップ）による衛生管理について

食品衛生法の改正により、令和3年6月1日から食品に携わる全ての事業者は HACCP（ハサップ）による衛生管理が義務化されました。

具体的な管理方法につきましては、厚生労働省や各種団体がウェブサイト上でモデルを公開していますので、そのモデルを参考に皆様の施設に合った衛生管理計画を作成し、それに基づく手順書を作成していただきますようお願いいたします。

また保健所は、概ね1回20食以上食事を提供する施設に対して巡回指導を実施しており、その際に手順書に基づく各種チェック表や記録表を確認させていただきますので、概ね1年間は保管していただきますようお願いいたします。

(3)食中毒予防について

HACCP による衛生管理は、食品衛生法により義務化されていますが、具体的な食中毒予防として以下の点を守っていただきますようお願いいたします。

① 調理に従事する職員の健康管理

ノロウイルスやサルモネラ属菌に感染した者が、提供する食事を調製すると食事を汚染させる可能性が高いため、調理に携わる者またはその家族に下痢、腹痛、嘔吐などの症状が表れていないかをチェックし、記録を残すようにしてください。調理に携わる者またはその家族に下痢、腹痛、嘔吐などの症状がある場合は、健康な別の者に交代していただくようお願いします。

② 提供する食事の十分な加熱と速やかな冷却

食中毒細菌を死滅させるためには、提供する食事の中心部分の温度を75℃1分間加熱する必要があります。またノロウイルスを死滅させるためには、提供する食事の中心部分の温度を85℃90秒間加熱する必要があります。すべての食事を計測する必要はありませんが、代表するものに中心温度計などを刺して計測し記録を残すようにしてください。

③ 調理を終了したら速やかに利用者へ提供

調理を終了（加熱終了）すれば、利用者が食事を食べ始めるまで65℃以上又は10℃以下の温度で保存してください。また、調理を終了してから2時間以内に利用者が食事を食べ始めるように努めてください。

問い合わせ先

健康部保健所食品衛生課

担当：佐々木、北吉

電話：072-960-3803（直通）