

法による営業の許可や届出を要しない 小規模給食施設及び ボランティア等による 食事の提供について



食品衛生法の改正により、営業以外の場合で不特定多数の者に食品を提供する集団給食施設は、法に基づく届出が必要となりました。ただし、集団給食施設のうち、小規模給食施設*¹やボランティア給食*²で営業とみなされないものについては、営業許可の取得や法による届出が不要です。

これらの食事提供形態は、対象者に高齢者や子供など食中毒を発症した場合に重症化するおそれのある人を含んでおり、衛生管理についてより一層の注意が必要です。

次ページ以降の点に留意し、自主的な衛生管理の徹底及び向上に努めましょう。

* 1 小規模給食施設

営業以外の場合で、1回の提供食数が20食程度未満の、少数特定の者に継続的に食事を供給する給食施設

* 2 ボランティア給食

子ども食堂や炊き出しなど福祉を目的としたボランティア等による食事の提供のうち、定期的で開催するもので、営業許可及び営業届出の対象外のもの

食事の提供についての届出

給食提供に係る実態把握のため「小規模給食施設、ボランティア給食における食事の提供」について届出をお願いします。

届出方法

「小規模給食施設、ボランティア給食における食事の提供開始届」に必要事項を記入して、足立保健所へご持参ください。

届出時期

令和3年6月1日から随時

食事の提供にあたり、次の事項に留意しましょう。

食品衛生に責任を持つ者
を選任しましょう



責任者の役割

保健所への相談、講習会の受講等の機会を活用し、食品衛生に関する基本的な知識を習得するよう努めましょう。



足立保健所では、食品衛生監視員による出張講習会を行っています。主に食中毒予防等についてグループでの講習を希望される場合は、ご相談ください。

調理施設の衛生管理

調理は、衛生的に作業を行うことができる施設で行いましょう



手を洗うための石けんや消毒液、ペーパータオルを備えましょう



調理器具を洗うための洗浄剤や消毒液、清潔なふきを備えましょう



洗剤等の薬剤は、食品と別の場所に保管し、誤使用を防ぎましょう



蓋付きの廃棄物容器を用意し、汚液や汚臭が漏れないようにしましょう



トイレは定期的に清掃・消毒し、衛生的に保ちましょう



調理する人の健康管理

調理開始前に健康状態の確認を行いましょう



下痢、おう吐、発熱などの症状がある方は調理や配膳に携わるのは避けましょう



手指に傷がある方は、調理行為に参加するのは避けましょう



- 食中毒菌やウイルスを保有した調理者を介して食品が汚染され、食中毒を起こす事例が発生しています。特に、ノロウイルスに感染した場合は、症状が治まっても一週間ほどウイルスが排出される場合があり、注意が必要です。
- 傷口（特に化膿巣）、手荒れ、鼻粘膜、ニキビ、頭髮等には、黄色ブドウ球菌が生存していることがあります。この菌が産生する毒素は熱に強く、100℃で30分間加熱しても死にません。

調理する人の衛生管理

適切なタイミングで、十分に手指の洗浄、消毒を行いましょう



爪は短く切り、指輪や時計などを外しましょう



エプロン、三角巾、マスクなど、清潔な作業衣を身に付けましょう



手を洗うタイミング

トイレの後、調理の前、盛付の前、使い捨て手袋を着用するとき、作業内容が変わるとき、肉や魚など生の食材を扱った後、お金を触った後、清掃を行った後 など

調理中に避けること

髪や顔を触る、鼻をこする、マスクなしで咳やくしゃみをする、エプロンで手を拭く、頻繁にトイレに行く、作業衣のままトイレに行く など

原材料の仕入れ・保管

生鮮食品は、1回で使い切ることができる量を調理当日に仕入れましょう



包装の破れ、食品の傷みがないか、期限、保存方法等を確認しましょう



冷蔵、冷凍が必要なものは速やかに冷蔵庫、冷凍庫へ入れましょう



- 加熱しないで食べる生野菜などに生肉や魚介類が触れたり、肉汁がかかったりすることで、食品が汚染され、食中毒を発生させることがあります。生肉や魚介類は蓋付の容などに入れ、他の食材を汚染しないよう冷蔵庫の最下段に区別して保管しましょう。
- 万一、食中毒が発生した際に、調査が円滑に行えるよう、献立や食材の購入先、購入時間の記録（レシートなど）を1か月程度保管しておきましょう。

調理器具の取扱い

まな板、包丁などの調理器具や容器は、食材ごとに使い分けましょう



器具、容器等は洗浄剤を用いて洗浄した後、殺菌、乾燥させ、清潔に保管しましょう



ふきん、タオル等は清潔なものを使用しましょう



食品の取扱い

食品は当日に、その日に提供する分だけ調理しましょう



冷凍された食品は冷蔵庫内又は流水で解凍しましょう



幼児や高齢者など、抵抗力が弱い人には生ものの提供は避けましょう



食品の取扱いは素手では行わず、菜箸、使い捨て手袋等で行いましょう



食品は中心部までよく加熱しましょう



調理された食品と原材料を分けて扱い、相互汚染を防ぎましょう



シンクを通じて食材を汚染しないよう、シンクの洗浄、消毒を行いましょう



調理済みのものは室温で放置せず、調理後2時間以内に食べ終わるようにしましょう



調理した食品はその場で食べ、持ち帰りをさせるのは避けましょう



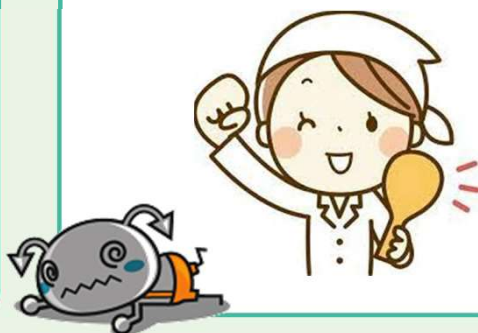
食中毒予防の3原則

菌をつけない

- 手は適切なタイミングで正しく洗いましょう
- 食材のうち、洗えるものは洗いましょう
- 調理器具は洗浄・消毒しましょう
- 食品はラップに包むか、ポリ袋や蓋の閉まる容器に入れましょう

菌を増やさない

- それぞれの食品に適した温度で保存しましょう
- 調理した食品はできるだけ早く食べましょう



菌をやっつける

- 加熱する食品は中心部までむらなく火を通しましょう（中心温度が75℃で1分間以上）
- 器具類に適した方法で消毒しましょう
 - ・ 鍋などに入れて煮沸
 - ・ 熱湯をかける
 - ・ 次亜塩素酸ナトリウムにひたす
- 手指は消毒用アルコールで消毒しましょう

屋外で食事の提供を行う場合

テントなど屋根のある
場所で調理や食品の保管
を行いましょう



食品や調理器具を直接
地面に置くのは避けま
しょう



保冷剤を入れたクーラー
ボックス等で温度を管理
しましょう



保管及び調理中の食品は
蓋をして汚染を防ぎま
しょう



給排水タンクを備え、
タンク内の水を衛生的に
管理しましょう



手指の消毒、使い捨て手袋の
着用を行い、食品に直接手で
触れるのを避けましょう



できるだけ使い捨ての
食器を使用しましょう



複数の作業を同時に
行わないよう、作業担当者
を決めましょう



すぐに喫食するよう提供
対象者に声をかけましょう



その他 注意すること

健康被害の情報を受けた
時は、速やかに保健所へ
連絡しましょう



食事場所などでおう吐
した者がいた場合は、
速やかに処理しましょう



おう吐物などにより汚染
された可能性のある食品
などは廃棄しましょう



食物アレルギーへの対応
方針を決め、調理者参加者へ
正確に伝えましょう



食品を譲り受ける場合は、
食品の品質や異常がない
ことを確認しましょう

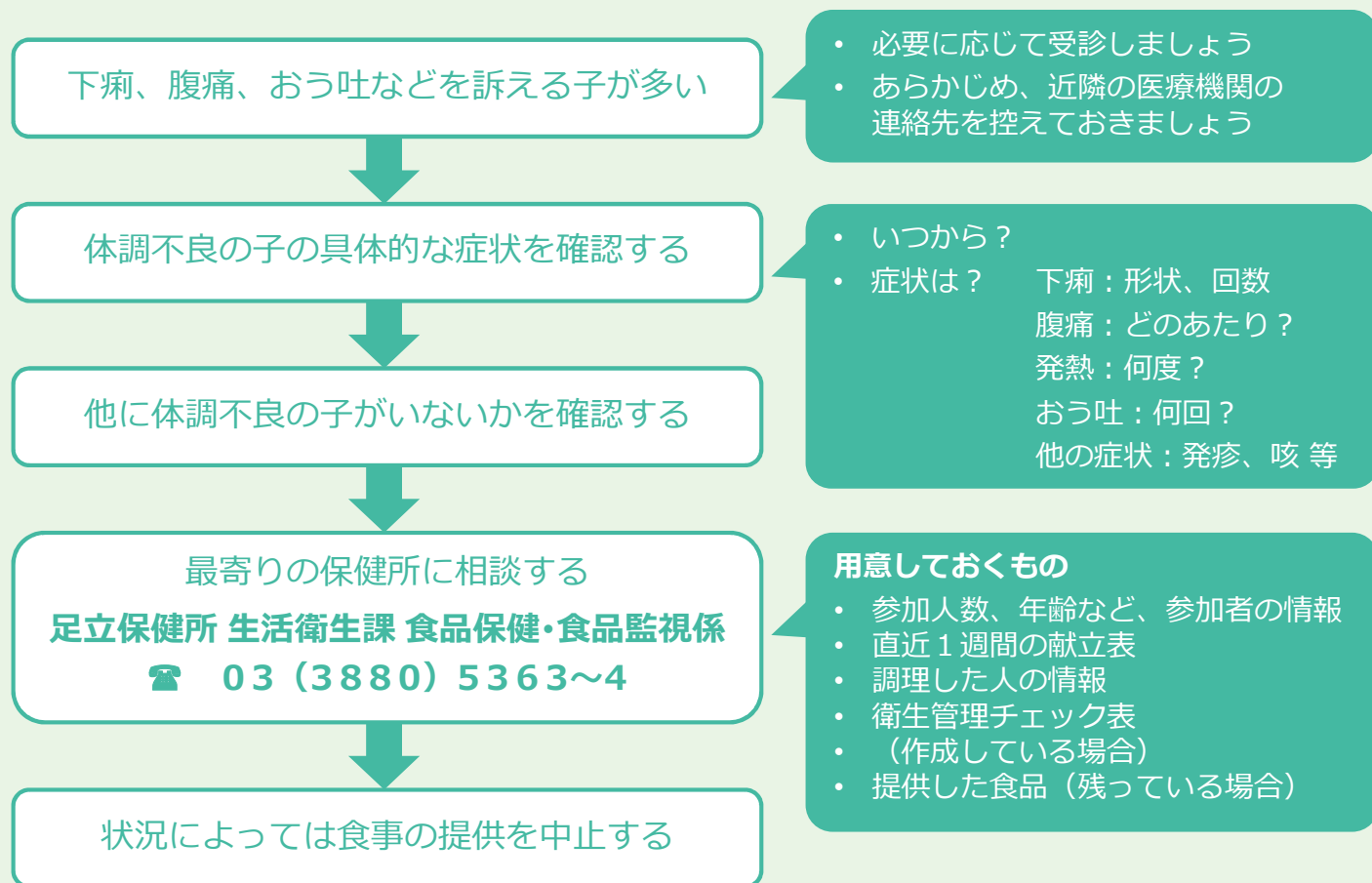


献立、食材の購入先、購入
時間等の記録を最低1か月
間は保管しておきましょう



食中毒？と思ったら

複数の利用者に、腹痛、下痢、吐き気、おう吐、発熱など、食中毒を疑う症状がみられた場合は、速やかに医療機関で受診するとともに、保健所へご連絡ください。



受診するまでの注意点

- 下痢止め、吐き気止め、風邪薬などを素人判断で服用させない
- おう吐はそのまま吐かせて安静にし、寒がるときは保温、発熱時は氷枕をあてる
- おう吐、下痢の症状があるときは、水分（イオン飲料や経口補水液など）を飲ませて脱水症状を防ぐ

受診時に伝えること

- どんな症状があるか
- いつから症状が出たか
- 数日前からの食事内容や飲食した場所
- 便の回数や状態（水様便、血便など）
- 吐いた回数や吐いたもの
- 食べたものの残品があれば見せる
- 一緒に食事をした人の症状

【お問合せ先】

足立区 足立保健所 生活衛生課 食品保健係・食品監視係

〒120-0011 足立区中央本町一丁目5番3号

電話 03(3880)5363~4 FAX 03(3880)6998