

## 社会福祉法人等指導監査主眼事項（調理業務）

※ 大量調理施設衛生管理マニュアル(同一メニュー1回300食以上又は1日750食以上提供施設が対象)に準じた取扱いが必要(衛生徹底通知)

※ 調理室に立ち入る場合は、専用の清潔な帽子及び外衣を着用し、調理室用の履き物に履き替え、手洗い及び手指の消毒をできる限り行うこと。

主眼事項等	確認事項及び判定基準	適	口	文	根拠法令等
1 調理室等の衛生管理 ※ 監査日現在の状況	(1) 調理室の出入口、窓は極力閉め、外部に開放される部分には網戸、エアカーテン、自動ドア等を設置し、鼠や昆虫の侵入を防止しているか。 ◇隔壁等により、汚水溜、動物飼育場、廃棄物集積場等不潔な場所から完全に区分されていること。	適	否	否	大量調理マニュアルⅡ5(1)①、②
	(2) 調理室とその他の区域(検収場、原材料の保管場、下処理場)が明確に区分されているか。 ◇非汚染作業区域＝調理室、放冷・調製場、製品保管場 ◇汚染区域と非汚染区域は固定し、壁による区画、床面の色分け、境界にテープを貼る等により区分することが望ましい。	適	否	否	大量調理マニュアルⅡ5(1)③
	(3) 調理室の入口手前に手洗い設備が設置され、専用の履き物が備えられているか。 ◇手洗い設備は、感知式の設備等で、コック、ハンドル等を直接手で操作しない構造が望ましい。 ◇手洗い用石鹸、爪ブラシ、ペーパータオル(個人用タオルは不可)、殺菌液(流水式手洗い設備の場合はなくてもよい。)等を備えていること。 ◇履き物の交換が困難な場合は、履き物の消毒設備を設置	適	否	否	大量調理マニュアルⅡ5(1)④、5(2)⑥
	(4) 器具、容器等は、作業動線を考慮した適切な場所に配置しているか。	適	否	否	大量調理マニュアルⅡ5(1)⑤
	(5) 床面に水を使用する場合は、排水が容易に行える構造となっているか。また、シンク等の排水口は排水が飛散しない構造であるか。 ◇床面の勾配2/100、排水溝の勾配2/100～4/100 ◇施設は、ドライシステム化を積極的に図ることが望ましい。	適	否	否	大量調理マニュアルⅡ5(1)⑥、⑩
	(6) 調理室に、部外者を立ち入らせたり、調理作業に不必要な物品等を置いていないか。 ◇調理、点検に従事しない者が、やむを得ず調理室に立ち入る場合は、専用の清潔な帽子、外衣、履き物を着用させ、手洗い、手指の消毒を行うこと。	適	否	否	大量調理マニュアルⅡ5(2)③、(4)⑧
	(7) 調理室は十分な換気を行い、高温多湿を避ける環境となっているか。 ◇室温25℃以下、湿度80%以下が望ましい。	適	否	否	大量調理マニュアルⅡ5(2)⑤
	(8) 冷蔵庫、冷凍庫の温度は適切か。 ◇冷蔵庫10℃以下(生鮮魚介類5℃以下)、冷凍庫-15℃以下(凍結卵-18℃以下)	適	否	否	大量調理マニュアルⅡ4(1)、別添1
	(9) 調理室の床面、内壁、手指の触れる場所は、1日1回以上清掃し、必要に応じて洗浄、消毒しているか。 ◇内壁のうち床面から1mまでは毎日、1m以上の部分と天井は1月に1回以上清掃すること。 ◇調理室から食品をすべて搬出した後に清掃すること。	適	否	否	大量調理マニュアルⅡ5(2)①

主眼事項等	確認事項及び判定基準	適	口	文	根拠法令等
1 調理室等の衛生管理	(10) 鼠、昆虫の駆除を半年に1回以上実施し、その記録を1年間保管しているか。 ◇月1回以上巡回点検し、発生を確認した場合は直ちに駆除(市販薬剤で可)すること。	適	否	否	大量調理マニュアルⅡ5(2)②

<p>※監査日現在の状況</p>	<p>◇給食日誌に発生状況や対処方法を記録し、業者委託の場合は実施報告書を保管すること。 ◇調理室とその周囲における繁殖場所の排除に努めること。(殺鼠剤、殺虫剤を使用する場合は、食品汚染に注意すること。)</p>				
<p>2 調理設備の衛生管理</p>	<p>(11) 調理室は、便所、休憩室、更衣室と隔壁により区分されているか。また、便所には専用の手洗い設備、履き物が備えられているか。 ◇便所は、調理室から3m以上離れた場所に、調理従事者等専用のものを設けることが望ましい。</p>	適	否	否	大量調理マニュアルⅡ5(1)⑨
<p>※監査日現在の状況</p>	<p>(12) 便所は、定期的に清掃し、殺菌剤による消毒を行っているか。</p>	適	否	否	大量調理マニュアルⅡ5(2)⑨
<p>2 調理設備の衛生管理</p>	<p>(1) 包丁、まな板等の器具、容器等は用途別、食品別に専用のものを用意し、混同しないように使用しているか。 ◇下処理用は魚介類、食肉類、野菜類用、調理用は加熱調理済み食品、生食野菜、生食魚介類用に色分け等して区分すること。</p>	適	否	否	大量調理マニュアルⅡ3(4)
<p>※監査日現在の状況</p>	<p>(2) 食品、包丁、まな板、布巾類が清潔に保たれているか。 ◇使用後の器具、容器等は、全面を流水で洗浄し、80℃5分間以上又はこれと同等の効果を有する方法で十分殺菌した後、乾燥させ、清潔な保管庫等で衛生的に保管すること。 ◇フードカッター、野菜切り機等の調理機械は、最低1日1回以上分解して洗浄・殺菌し、乾燥させること。 ◇器具、容器等の洗浄・殺菌は、洗浄水の飛散等により食品が汚染されないよう注意して行い、原材料用に使用した器具等をそのまま調理後の食品用に使用しないこと。 ◇まな板、ざる、木製の器具は汚染が残存する可能性が高いので、特に十分な殺菌に留意すること。木製器具は極力使用を控えることが望ましい。</p>	適	否	否	大量調理マニュアルⅡ3(5)～(7)、別添2(器具等の洗浄・殺菌マニュアル)
<p>※監査日現在の状況</p>	<p>(3) シンクは、原則として用途別に相互感染しないように設置しているか。 ◇加熱調理用食材、非加熱調理用食材、器具の洗浄等に用いるシンクを必ず別に設置すること。それが困難な場合は、汚染作業(下処理)と非汚染作業(調理・盛り付け)に分け、汚染作業から非汚染作業へ移るときはシンクを洗浄すること。</p>	適	否	否	大量調理マニュアルⅡ3(8)
<p>※監査日現在の状況</p>	<p>(4) 食品や調理器具、容器は、床面からの跳ね水等による汚染を防止するため、床面から60cm以上の場所で取り扱っているか。 ◇跳ね水等からの直接汚染が防止できる食缶等で食品を取り扱う場合は、30cm以上の台に載せること。 ◇やむを得ず床面から60cm未満の場所で調理器具、容器等を保管する場合は、引き戸付きの戸棚等を設けること。</p>	適	否	否	大量調理マニュアルⅡ3(9)、5(1)⑧
<p>※監査日現在の状況</p>	<p>(5) 調理設備等の点検が定期的に行われ、その結果が点検表に記録されているか。 ◇衛生管理者(施設長等)が点検し、その結果を責任者(理事長等)へ報告し、点検結果を1年間保管すること。</p>	適	否	否	大量調理マニュアルⅢ1(1)、(3)

主眼事項等	確認事項及び判定基準	適	口	文	根拠法令等
3 調理従事者の衛生管理 ※ 監査日現在の状況	(1) 調理従事者等は、必ず流水・石鹸による手洗いにより、手指の洗浄及び消毒を行っているか。 ◇食品の盛付け・配膳等、食品に接触する可能性がある者及び臨時職員を含む。 ◇作業開始前、用便後、生の食肉類、魚介類、卵殻等に触れた後、他の食品や器具等に触れる場合等は、特に十分な洗浄が必要(2回洗浄又は使い捨て手袋の交換) ◇下痢、嘔吐、発熱等があるとき、手指や顔面の化膿創があるときは従事しないこと。 ◇毎日調理開始前に点検すること。(記録することが望ましい。)	適	否	否	大量調理マニュアルⅡ3(1)、5(4)①、③、④、Ⅲ1(9)～(11)、別添2(手洗いマニュアル)
	(2) 調理従事者等が着用する帽子、外衣は毎日専用で清潔なものに交換しているか。 ◇エプロン、三角巾は好ましくない。指輪、時計等は着用しないこと。 ◇調理室へ入る際は、外衣、履き物の交換(又は消毒)を行うこと。	適	否	否	大量調理マニュアルⅡ5(4)⑤、⑥
	(3) 便所を使用する際は、帽子、外衣を着替え、履き物を履き替えているか。	適	否	否	大量調理マニュアルⅡ5(4)⑦
	(4) 調理従事者等の検便が月1回以上実施されているか。 【監査日前1年間の実績】[ 回/12] ◇検便検査に腸管出血性大腸菌の検査を含めること。(検査項目:赤痢、サルモネラ菌、腸管出血性大腸菌) ◇対象者 食品の盛付け・配膳等、食品に接触する可能性のある者(臨時職員を含む。) ◇必要に応じ10月～3月にはノロウイルスの検査を含めること。 ◇食中毒の原因究明を確実にを行うため、原則として調理従事者等は調理室で調理された食品を喫食しないこと。 ◇業者委託の場合は、受託業者が実施した調理業務従事者の健康診断及び検便の実施結果を確認していること。	適	否	否	大量調理マニュアルⅡ5(4)②、⑨、Ⅲ1(7)、(8)、老人監査指針別紙-第1-1-(3)キ、障支監査指針別紙-第1-1-(2)キ、児童監査指針別紙1-2(1)-第1-1-(3)キ、障害監査指針別紙第1-1(3)キ、精神監査指針別紙1(運営管理に関する事項)2(4)、児童食事計画3(4)、調理委託通知三(四)、乳児調理委託通知4才、保育調理委託通知四才
4 調理方法 ※ 監査日現在の状況	(1) 冷凍庫、冷蔵庫から出した原材料は、速やかに下処理、調理を行っているか。 ◇非加熱で提供される食品は、下処理後速やかに調理すること。 ◇下処理は、汚染作業区域で確実にを行い、非汚染作業区域を汚染しないようにすること。	適	否	否	大量調理マニュアルⅡ3(3)、4(2)
	(2) 調理には、飲用に適した水を使用しているか。 ◇貯水槽、井戸水等を殺菌・ろ過して使用する場合は、遊離残留塩素が0.1mg/l以上であることを始業前、調理終了後に毎日検査し、記録すること。	適	否	否	大量調理マニュアルⅡ3(12)
	(3) 野菜及び果物を加熱せずに提供する場合は、流水で十分に洗浄しているか。 ◇水洗い、必要に応じて殺菌、流水ですすぎの順で行っていること。分割せず皮付きでみかんを提供するような場合は省略可 ◇加熱調理食品に非加熱調理食品をトッピングする場合は、トッピングから提供までの時間が極力短くなるようにすること。	適	否	否	大量調理マニュアルⅡ1(5)、5(5)①、別添2(原材料等の保管管理マニュアル1)
	(4) 加熱調理食品は、中心部温度計等を用いて、中心部が75℃で1分間以上又はこれと同等以上まで加熱されていることを確認し、温度と時間を記録しているか。 ◇二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれがある食品は、85～90℃で90秒間以上加熱すること。	適	否	否	大量調理マニュアルⅡ2、別添2(加熱調理食品の中心温度及び加熱時間の記録マニュアル)

主眼事項等	確認事項及び判定基準	適	口	文	根拠法令等
4 調理方法 ※監査日現在の状況	(5) 調理が終了した食品は、速やかに提供されているか。 調理後直ちに提供できない場合は、食中毒菌の増殖を抑制するため、10℃以下又は65℃以上で管理しているか。 ◇加熱調理後、食品を冷却する場合は、食中毒菌の発育至適温度帯(約20～50℃)の時間を可能な限り短くするため、30分以内に中心温度を20℃付近まで下げる等の工夫をすること。 ◇加熱調理食品の冷却、非加熱調理食品の一時保管における二次感染防止、衛生的な蓋付き容器での保存が必要 ◇調理終了後2時間以内に喫食することが望ましい。	適	否	否	大量調理マニュアルⅡ3(10)、(11)、4(3)、(4)、別添3
5 原材料の受入れ ※監査日現在の状況	(1) 原材料は、仕入元等に関する情報及び仕入れ年月日を記録し、1年間保管しているか。 ◇品名、仕入元の名称・所在地、生産者(製造又は加工者を含む。)の名称・所在地、ロットが確認可能な情報(年月日表示又はロット番号(製品単位ごとに付与された番号))を記録 ◇原材料として不適切と判断した場合は、納入業者の変更等の措置を講じること。	適	否	否	大量調理マニュアルⅡ1(1)、(2)、Ⅲ1(2)、(4)～(6)
	(2) 原材料の納入の際、調理従事者等が必ず立ち合い、検収場で品質、鮮度、品温、異物の混入等について点検し、その結果を記録しているか。 ◇検収記録表、食品納入伝票(納品書)に搬入時刻、室温等を記録していること。	適	否	否	大量調理マニュアルⅡ1(3)、別添1、食品安全確保通知①、児童監査指針別紙1-2(2)-第1-1共通事項(3)
	(3) 食肉類、魚介類、野菜類等の生鮮食品は、1回で使い切る量を調理当日に仕入れているか。 ◇缶詰、乾物、調味料等常温保存が可能なものを除く。 ◇納入業者の休日等のため、希に前日納品となっているような場合は助言に止める。 ◇まとめ買いが常態化している場合は指摘	適	否	否	大量調理マニュアルⅡ1(4)
	(4) 食品搬入用の容器が調理室に持ち込まれていないか。 ◇専用の衛生的な蓋付き容器に入れ替える等により、原材料の包装の汚染を冷蔵庫、保管室等に持ち込まないこと。 ◇食肉類、魚介類、野菜類等食材の分類ごとに区分して保管し、原材料の相互汚染を防ぐこと。	適	否	否	大量調理マニュアルⅡ3(2)、5(2)④
6 検食の保存 ※監査日現在の状況	検食は、原材料、調理済み食品を食品ごとに50g程度ずつ清潔な容器に入れ、密封し、-20℃以下で2週間以上保管しているか。 ◇提供したすべての食品について保存していること。 ◇原材料は、下処理前の購入した状態で保存すること。 ◇乾物、市販のパック牛乳等は保存の必要なし。大瓶から注ぎ分けたものは保存が必要  ※監査日の2週間前の日以降の適当な日を1日又は2日選び、実施献立表と照合し確認	適	否	否	大量調理マニュアルⅡ5(3)

主眼事項等	確認事項及び判定基準	適	口	文	根拠法令等
7 貯水槽等の管理 ※監査日現在の状況	(1) 井戸水等を使用する場合は、年2回以上水質検査を行い、検査結果を1年間保管しているか。 ◇水道水の場合は不要。公的検査機関、厚生労働大臣の登録検査機関等へ依頼して検査を実施すること。 ◇検査の結果、飲用不適とされた場合は、直ちに保健所長の指示を受け、適切な措置を講じること。	適	否	否	大量調理マニュアルⅡ5(2)⑦
	(2) 貯水槽は、専門業者へ委託して年1回以上清掃し、清掃証明書を1年間保管しているか。	適	否	否	大量調理マニュアルⅡ5(2)⑧
8 廃棄物の管理 ※監査日現在の状況	廃棄物容器は、汚臭、汚液がもれないよう管理し、作業終了後は速やかに清掃し、保持しているか。 ◇返却された残渣は調理室に持ち込まないこと。 ◇廃棄物は集積場に搬出し、作業場に放置しないこと。廃棄物集積場は、廃棄物搬出後清掃するなど、周囲の環境に悪影響を及ぼさないよう管理すること。	適	否	否	大量調理マニュアルⅡ5(5)②

凡例)

- ▷ 大量調理マニュアルⅡ5(1)①、②
- ▷ 別添2(器具等の洗浄・殺菌マニュアル)
- ▷ 別添2(原材料等の保管管理マニュアル1)
- ▷ 別添2(加熱調理食品の中心温度及び加熱時間の記録マニュアル)
- ▷ 別添3
  
- ▷ 老人監査指針別紙-第1-1-(3)キ、
- ▷ 障支監査指針別紙-第1-1-(2)キ、
- ▷ 児童監査指針別紙1-2(1)-第1-1-(3)キ、
- ▷ 障害監査指針別紙第1-1(3)キ、
- ▷ 精神監査指針別紙1(運営管理に関する事項)2(4)、
- ▷ 児童食事計画3(4)、
- ▷ 調理委託通知三(四)、
- ▷ 乳児調理委託通知4才、
- ▷ 保育調理委託通知四才
  
- ▷ 食品安全確保通知①、
  
- ▷ 大量調理マニュアル  
「社会福祉法人の認可について」(平成12年12月1日付障第890号、社援第2618号、老発第794号、児発第908号厚生省大臣官房障害保健福祉部長、社会・援護局長、老人保健福祉局長、児童家庭局長連名通知)の別紙1「社会福祉法人審査基準」
- ▷ 別添2  
「社会福祉法人の認可について」(平成12年12月1日付障第890号、社援第2618号、老発第794号、児発第908号厚生省大臣官房障害保健福祉部長、社会・援護局長、老人保健福祉局長、児童家庭局長連名通知)の別紙2「社会福祉法人定款準則」
- ▷ 審査要領  
「社会福祉法人の認可について」(平成12年12月1日付障企第59号、社援企第35号、老計第52号、児企第33号厚生省大臣官房障害保健福祉部企画課長、社会・援護局企画課長、老人保健局計画課長、児童家庭局企画課長連名通知)の別紙「社会福祉法人審査要領」
- ▷ 監査要綱  
「社会福祉法人指導監査要綱の制定について」(平成13年7月23日付雇児発第487号、社援発第1274号、老発第273号厚生労働省雇用均等・児童家庭局長、社会・援護局長、老健局長連名通知)の別添「社会福祉法人指導監査要綱」
- ▷ 指導監督徹底通知  
「社会福祉法人の認可等の適正化並びに社会福祉法人及び社会福祉施設に対する指導監督の徹底について」(平成13年7月23日付雇児発第488号、社援発第1275号、老発第274号厚生労働省雇用均等・児童家庭局長、社会・援護局長、老健局長連名通知)
- ▷ 新会計基準運用指針  
「社会福祉法人会計基準の運用上の取扱い等について」(平成23年7月27日付雇児総発0727第3号、社援基発0727第1号、障障発0727第2号、老総発0727第1号厚生労働省雇用均等・児童家庭局総務課長、社会・援護局福祉基盤課長、障害保健福祉部障害福祉課長、老健局総務課長連名通知)の別紙1「社会福祉法人会計基準適用上の留意事項(運用指針)」
- ▷ 各要件緩和通知
  - ① 「国又は地方公共団体以外の者から施設用地の貸与を受けて特別養護老人ホームを設置する場合の要件緩和について」(平成12年8月22日付社援第1896号、老発第599号厚生省社会・援護局長、老人保健福祉局長連名通知)
  - ② 「国又は地方公共団体以外の者から施設用地の貸与を受けて既設法人が福祉ホームを設置する場合の要件緩和について」(平成12年9月8日付社援第669号厚生省大臣官房障害保健福祉部長、社会・援護局長連名通知)
  - ③ 「国又は地方公共団体以外の者から不動産の貸与を受けて既設法人が通所施設を設置する場合の要件緩和について」(平成12年9月8日付障第670号、社援第2029号、老発第628号、児発第732号厚生省大臣官房障害保健福祉部長、社会・援護局長、老人保健福祉局長、児童家庭局長連名通知)
  - ④ 「居宅介護等事業の経営を目的として社会福祉法人を設立する場合の資産要件等について」(平成12年9月8日付障第671号、社援第2030号、老発第629号、児発第733号厚生省大臣官房障害保健福祉部長、社会・援護局長、老人保健福祉局長、児童家庭局長連名通知)
  - ⑤ 「共同生活援助事業の経営を目的として社会福祉法人を設立する場合の資産要件等について」(平成14年8月30日付社援発第0830007号、老発第0830006号厚生労働省社会・援護局長、老人保健福祉局長連名通知)
  - ⑥ 「不動産の貸与を受けて保育所を設置する場合の要件緩和について」(平成16年5月24日付雇児発第0524002号、社援発第0524008号厚生労働省雇用均等・児童家庭局長、社会・援護局長連名通知)
  - ⑦ 「障害者の日常生活及び社会生活を総合的に支援するための法律に基づく地域活動支援センターの経営を目的として社会福祉法人を設立する場合の資産要件等について」(平成24年3月30日付社援発0330第5号厚生労働省社会・援護局長通知)
- ▶ 府預り金規程整備通知  
「入所者預り金等の管理規程の整備について」(平成9年12月26日付9地域第1318号 京都府保健福祉部長通知)