施設の衛生管理　　表1～表13

**フードバンクでは、①「施設の衛生管理」と②「食品の衛生管理」が、必要です。**

手引き抜粋

活動団体の実情（施設規模、食品の種類、活動範囲・頻度等）に応じて、作業に従事する者や管理者向けの手順書及び記録表等を作成する。保存期間は、原則１年以上とし、責任者は当該情報の記録、伝達及び保存の状況について、定期的に確認を行う。

**表１．食品保管施設の清掃**

**表２．冷蔵庫・冷凍庫等の清掃**

**表３．冷蔵庫・冷凍庫等の点検**

**表４．配送車両等の点検・清掃**

**表５．食品の入庫管理**

**表６．食品の保存管理**

**表７．食品の出庫管理**

**表８．食品取扱者の健康管理・衛生管理**

**表９．ネズミ・昆虫の防除**

**表10．廃棄物の適正管理**

**表11．フードバンク衛生管理者**

**表12．食品回収の対応**

**表13．食品の保存温度**

|  |
| --- |
| **表１．食品保管施設の清掃** |
| **対 象** | **作 業 内 容** | **頻 度** |
| 施設周辺  | 食品保管施設周辺の状況（ゴミ・不要物、雑草、排水）を確認し、清掃を行う。 | １回／週  |
| 床  | 掃除機をかけた後、モップ等で乾拭きする。 | １回／日  |
| 床・内壁(※) (※)床から1m以内 | ①床面・壁面を水で流した後、中性洗剤とデッキブラシで洗浄する。②水切り後に、塩素系消毒剤（0.02％）で消毒し、乾燥させる（換気を行うこと）。 | １回／週  |
| 排水溝  | ①水洗い後、中性洗剤とブラシで洗浄する。②トラップにある残渣を取り除く。 | １回／週  |
| 天井・窓（網戸）  | 中性洗剤とタオル等で洗浄した後、乾拭きする。 | １回／月  |
| 換気扇  | ファン、フィルター、フードを中性洗剤で洗浄する。 | １回／月  |
| ダクト（換気管）内を中性洗剤で洗浄する。 | １回／年  |
| 照明器具  | タオル等で乾拭きする。 | １回／月  |
| トイレ  | ①床面を水洗い後、中性洗剤とブラシで洗浄する。水切り後に、塩素系消毒剤（0.02％）で消毒し、乾燥させる（換気を行うこと）。②便器をトイレ用洗剤（消毒兼用）とブラシで洗浄する。③手洗い設備を清掃する。 | １回／日  |
| ※中性洗剤や塩素系消毒剤は食品保管場所と区別して保管すること。※食品保管施設には、原則として関係者以外の第三者の立入りを禁止すること。 |

|  |
| --- |
| **表２．冷蔵庫・冷凍庫等の清掃** |
| **対 象** | **作 業 内 容** | **頻 度** |
| 冷蔵庫  | ①内部は常に整理施頓し、不要なものは廃棄する。②中性洗剤を浸したフキン等で拭く。③清潔なフキン等で水拭きした後、タオル等で乾拭きする。⑤塩素系消毒剤（0.02％）を浸したフキン等で拭く。 又は消毒用アルコール（70％）を噴霧する。 | １回／週  |
| 冷凍庫  | １回／月  |
| 作業台  | 消毒用アルコール（70％）を噴霧し、消毒する。 | 作業前  |
| ①中性洗剤とスポンジ等で洗浄した後、乾拭きする。②消毒用アルコール（70％）を噴霧し、消毒する。 | 作業後  |
| ※冷蔵庫・冷凍庫の清掃に当たっては、庫内の食品を速やかに他の冷蔵庫・冷凍庫に移し、洗剤等により食品が汚染されないように注意すること。※中性洗剤、塩素系消毒剤や消毒用アルコールは食品保管場所と区別して保管すること。 |

|  |
| --- |
| **表３．冷蔵庫・冷凍庫等の点検** |
| **対 象** | **作 業 内 容** | **頻 度** |
| 冷蔵庫 冷凍庫  | パッキン等の破損がないか確認すること。 | １回／週  |
| 庫内温度を測定し、記録すること。 | ２回／日  |
| 点検用の温度計を用いて、庫内温度計の機能を点検すること。 | １回／年  |
| 食品保管室  | 室内温度を測定し、記録すること。 | ２回／日  |
| ※冷蔵庫及び冷凍庫は、庫外から確認できる温度計を有していること。※適正温度・・・冷蔵庫：１０℃以下 冷凍庫：－１５℃以下 食品保管室：２５℃以下 |

|  |
| --- |
| **表４．配送車両等の点検・清掃** |
| **対 象** | **作 業 内 容** | **頻 度** |
| 配送車両  | 食品保管庫に破損がないか確認すること。 | １回／週  |
| 食品保管庫に汚れや不要なものはないか確認すること。 | 配送前  |
| 庫内温度を測定し、記録すること。 | 配送時  |
| 点検用の温度計を用いて、冷蔵・冷凍車両の庫内温度計の機能を点検すること。 | １回／年  |
| ＜食品保管庫の清掃＞ ①中性洗剤を浸したフキン等で拭く。②清潔なフキン等で水拭きした後、タオル等で乾拭きする。③塩素系消毒剤（0.02％）を浸したフキン等で拭く。 又は消毒用アルコール（70％）を噴霧する。 | １回／週 又は汚れた時  |
| 運搬容器  | 破損や汚れ等がないか確認すること。 | １回／日  |
| 中性洗剤とタオル等で洗浄した後、乾拭きする。 | １回／週  |
| ※冷蔵・冷凍車両は庫内温度が測定できる温度計を有していること。 |

|  |
| --- |
| **表５．食品の入庫管理** |
| **対 象** | **作 業 内 容** | **頻 度** |
| 常温食品  | 種類・数量、食品表示（期限、アレルゲン）、容器・包装の状態、外観（鮮度、異物等）を点検すること。 | 入庫時  |
| 冷蔵食品  | 種類・数量、品温（表面温度）、食品表示（期限、アレルゲン）、容器・包装の状態、外観（鮮度、異物等）を点検すること。 | 入庫時  |
| 冷凍食品  | 入庫時  |
| ※納品書と入庫した食品を照合し検品する。※点検の結果、不適合な食品を確認した場合は、返品するか、不適合理 由を記載したシールやタグを付けて、他の食品と区別して一時保管すること。  |

|  |
| --- |
| **表６．食品の保存管理** |
| **対 象** | **作 業 内 容** |
| 常温食品  | 保管庫・棚・ケースに種類・期限表示ごとに保管すること。床から６０cm以上の場所で、２５℃以下で保管すること。精米は密閉容器に入れて、冷暗所で保管すること。 |
| 冷蔵食品  | 冷蔵庫内に１０℃以下で保存すること。 |
| 冷凍食品  | 冷凍庫内に－１５℃以下で保存すること。庫内に霜が付着している場合は、除去すること。 |
| ※保存している食品は、定期的に種類・数量、期限表示、容器・包装の状態、外観（鮮度、異物等）を点検すること。点検の結果、不適合な食品を確認した場合は、適正に処理すること。 |

|  |
| --- |
| **表７．食品の出庫管理** |
| **対 象** | **作 業 内 容** | **頻 度** |
| 常温食品  | 種類・数量、食品表示（期限、アレルゲン）、容器・包装の状態、外観（鮮度、異物等）を点検すること。 | 出庫時  |
| 冷蔵食品  | 種類・数量、品温（表面温度）、食品表示（期限、アレルゲン）、容器・包装の状態、外観（鮮度、異物等）を点検すること。冷蔵・冷凍車両で出庫しない場合は、保冷剤や保冷バッグを使用すること。 | 出庫時  |
| 冷凍食品  | 出庫時  |
| ※納品書と出庫する食品を照合し検品する。※検品の結果、不適合な食品を確認した場合は、不適合理由を記載したシールやタグを付けて、他の食品と区別して一時保管すること。※配送車両において出庫食品と他の食品等が混在する場合は、出庫食品又は運搬容器にシールやタグを付けて、区別すること。 |

|  |
| --- |
| **表８．食品取扱者の健康管理・衛生管理** |
| **対 象** | **作 業 内 容** | **頻 度** |
| 健康チェック  | 下痢、嘔吐、発熱、腹痛等の体調について確認する。※体調不良がある場合は、速やかに医療機関に受診させる。 | １回／日  |
| 衛生チェック  | 爪が伸びていないか、手指に傷がないかを確認する。※手指に傷がある場合は、手袋を着用させる。 | １回／日  |
| 禁止行為  | 食品保管施設内では、喫煙、飲食及び更衣はしないこと。 | －  |
| 服装・履物  | 服装及び履物は汚れがなく、清潔に保たれているか確認する。 | １回／日  |
| 手洗い  | 食品を取り扱う前や食品保管施設に再度入る前には、適宜、手洗いを行うこと。＜手洗い手順＞  |

|  |
| --- |
| **表９．ネズミ・昆虫の防除** |
| **対 象** | **作 業 内 容** | **頻 度** |
| 侵入防止の措置  | 窓、吸排気口、排水溝の金網・ふた、フィルター等が破損していないか確認すること。 | １回／週  |
| 発生確認  | 食品保管施設内に設置したトラップにより、ゴキブリやネズミの発生状況を確認すること。 | １回／日  |
| 駆除の実施  | 発生確認をもとに、駆除業者へ依頼し駆除を実施すること。 | １回／年  |
| ※殺そ剤・殺虫剤を使用する場合は、食品への汚染を防止すること。 |

|  |
| --- |
| **表10．廃棄物の適正管理** |
| **対 象** | **作 業 内 容** | **頻 度** |
| 資源ごみ  | ダンボール、包装紙、プラスチック、ガラス容器は、それぞれ専用収納容器に保管し、分別排出すること。 | －  |
| 一般ごみ・生ごみ | 飛散しないようフタ付き収納容器に保管し、施設内の指定ごみ置場に運搬すること。 | １回／日  |
| ごみ収納容器  | ①収納容器に破損や汚れがないか確認すること。②収納容器を洗浄・消毒すること | １回／日  |
| ※生ごみは、食品保管施設内に放置しないように毎日、施設内の指定ごみ置場に運搬すること。※ごみの廃棄方法については、地元自治体と十分に協議すること。 |

|  |
| --- |
| **表11．フードバンク衛生管理者** |
| **内 容** |
| （１）食品保管施設ごとに衛生管理の責任者として、フードバンク衛生管理者を定めて設置する。（２）フードバンク衛生管理者は、食品衛生条例等に定める食品衛生責任者と同等の食品衛生に関する知識を有する者とする。（３）フードバンク衛生管理者の業務①フードバンク団体が定める衛生管理マニュアル等を適正に管理・運営するとともに、衛生管理上の危害発生を防止するために必要な措置を講ずる。②フードバンク活動における適正な衛生管理を確保するため、スタッフやボランティアに対し、食品の衛生的な取扱方法、適切な手洗い方法、健康管理その他の衛生管理上必要な教育訓練を実施する。 |

|  |
| --- |
| **表12．食品回収の対応** |
| **項 目** | **対 応 内 容** |
| 回収内容の確認 ↓  | 食品寄贈者から食品回収の依頼内容を正確に収集する。①回収食品の品名、形態、容量、ロット番号②入庫日、入庫数量③回収理由、健康被害の状況④回収方法、廃棄方法、情報提供方法等 |
| 回収食品の調査 ↓  | ①食品の在庫・出庫データを調査する。②在庫データに回収食品が該当した場合は、在庫を確認する。③出庫データに回収食品が該当した場合は、配送先に対して次の事項を確認する。 ・保管している数量・喫食した数量 ・喫食者の特定と健康被害の有無  |
| 健康被害への対応↓  | 食品受取者に健康被害が発生した場合には、迅速に健康被害者への対応及び被害拡大防止の措置を講ずる。 |
| 回収食品の措置 ↓  | ①在庫が確認された回収食品は、食品寄贈者と協議の上、返品・廃棄等の措置を講ずる。②配送先において保管が確認された回収食品は、食品寄贈者及び食品受取者と協議の上、返品・廃棄等の措置を講ずる。 |
| 再発防止  | ①今回の食品回収対応について検証する。②検証結果に基づき、改善策や再発防止策を取りまとめる。 |

|  |
| --- |
| **表13．食品の保存温度** |
| **食 品 名** | **保 存 温 度** |
|  穀類加工品（小麦粉、デンプン）、砂糖 | 室 温 |
|  食肉・鯨肉  | １０℃以下 |
|  細切した食肉・鯨肉を凍結したものを容器包装に入れたもの  | －１５℃以下 |
|  食肉製品、鯨肉製品  | １０℃以下 |
|  冷凍食肉製品、冷凍鯨肉製品  | －１５℃以下 |
|  ゆでだこ、生食用かき  | １０℃以下 |
|  冷凍食品、冷凍ゆでだこ、生食用冷凍かき  | －１５℃以下 |
|  魚肉ソーセージ、魚肉ハム及び特殊包装かまぼこ  | １０℃以下 |
|  冷凍魚肉ねり製品  | －１５℃以下 |
|  液状油脂  | 室 温 |
|  固形油脂（ラード、マーガリン、ショートニング、カカオ脂）  | １０℃以下 |
|  殻付卵  | １０℃以下 |
|  液 卵  | ８℃以下 |
|  凍結卵  | －１８℃以下 |
|  乾燥卵  | 室 温 |
|  ナッツ類、チョコレート  | １５℃以下 |
|  生鮮果実・野菜  | １０℃前後 |
|  生鮮魚介類（生食用鮮魚介類を含む。）  | ５℃以下 |
|  乳・濃縮乳、脱脂乳、クリーム  | １０℃以下 |
|  バター、チーズ、練乳  | １５℃以下 |
|  清涼飲料水  | 室 温 |

（食品衛生法の食品、添加物等の規格基準に規定のあるものについては、当該保存基準に従うこと。）