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。）