

第2-2 特定基準（別表第2に示す調理の区分に適用する基準）

1 食品等の衛生的な取扱い

共通基準3に以下を追加すること。

(1) 調理工程の管理

ア 旅館、ホテル及び結婚式場等であって事前に予約を受けて大量の食品を調理する施設では、交差汚染を防止するため、作業動線を踏まえた調理工程表を作成し、保存することを定めること。

イ 食品を加熱調理する場合は、食中毒起因菌を死滅させるのに十分な加熱温度、時間等の調理条件を定めること。

なお、以下について必ず示すこと。

(ア) 調理条件どおりに加熱調理されていることを確認する方法

(イ) (ア)の確認は、主要な1品目以上について作業開始時を含め1日1回以上行うこと。

(ウ) (イ)の確認結果について不適時の対応方法を定めること。

(エ) (イ)の確認結果及び(ウ)の不適時の対応についての記録方法

ウ 非加熱食品を提供する場合は、その保存方法を定めること。

なお、以下について必ず示すこと。

(ア) 保存温度の確認は、1日1回以上行うこと。

(イ) 冷蔵及び冷凍設備の温度確認は、共通基準2(2)で定めた方法で行うこと。

エ 生食用殻付き卵を加熱処理せず飲食に供する場合は、割り置きしないこと及び適正に保管された期限表示内の正常卵を使用することを定めること。

オ 加熱調理後に加工等を行う食品については、二次汚染を防止する方法を定めること。

カ 生食用鮮魚介類を処理する場合は、食品衛生法に定める加工基準に沿った加工手順を定めること。

キ 生食用かきを取扱う場合は、表示内容、仕入日、仕入先及び産地等を確認する方法を定めること。

なお、確認は、仕入れごとに行うことを必ず示すこと。

ク 食品、添加物等の規格基準（昭和34年厚生省告示第370号）第1のDに規定する生食用食肉の規格基準（以下単に「生食用食肉の規格基準」という。）又は「生食用食肉等の安全性確保について（平成10年9月11日付生衛発第1358号厚生省生活衛生局長通知）」の別添「生食用食肉の衛生基準」（以下単に「生食用食肉の衛生基準」という。）の適用を受ける生食用食肉（以下単に「生食用食肉」という。）を提供する場合は当該基準に沿った加工・調理手順を定めること。

なお、以下について必ず示すこと。

(ア) 仕入れ品が生食用食肉の規格基準又は生食用食肉の衛生基準に適合した食肉であることを確認すること。

(イ) (ア)の確認は、仕入れごとに行うこと。

(ウ) (イ)の確認結果の不適時の対応についての記録方法

(エ) 生食用食肉の規格基準に従い、加工を行う場合は、特定基準（加工）2(1)イ及び(7)に従うこと。

(オ) 生食用食肉の規格基準及び生食用食肉の衛生基準に定めのない食肉について、生食用として提供又は販売しないこと。

ケ 生食用の野菜及び果物の取扱いがある場合は、洗浄方法を定めること。

コ 油脂の取扱いがある場合は、油脂の衛生管理手順を定めること。

なお、以下について必ず示すこと。

(ア) 油脂の衛生状態についての確認方法

(イ) (ア) の確認結果について不適時の対応方法

(ウ) (イ) の不適時の対応についての記録方法

サ 盛付け及び小分けの実施手順を定めること。

なお、以下について必ず示すこと。

(ア) 盛付け及び小分け時は、清潔な器具又は使い捨ての手袋を使用すること。

(イ) 手袋等を使用することが困難な場合は、手洗いを定期的に行うこと。

(2) 調理後の食品の提供

ア 調理後の食品の提供方法を定めること。

なお、以下について必ず示すこと。

(ア) 寿司及び刺身等の生食用鮮魚介類は、調理後2時間以内に提供できるよう調理時間や配送時間を管理すること。

(イ) やむを得ず調理終了後2時間を超えて、寿司及び刺身等の生食用鮮魚介類を提供する場合は、冷蔵、冷凍、その他微生物制御が可能な方法で保存すること。

(ウ) 生食用食肉は、調理後、速やかに提供すること。

(エ) 寿司及び刺身等の生食用鮮魚介類を配送する場合及び注文を受けてその都度調製する弁当については、速やかに喫食することを確実に伝達すること

(オ) 表示を行う場合は、関係する法令で定められた事項の表示見本を作成し、保存すること。

(カ) 生食用食肉の規格基準に規定する生食用食肉を提供する場合は店舗の見やすい箇所に、一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨及び子供、高齢者その他食中毒に対する抵抗力の弱い者は食肉の生食を控えるべき旨を表示すること。

(3) 検食の保存

ア 旅館、ホテル及び結婚式場等であって事前に予約を受けて大量の食品を調理する施設では、調理後の食品について検食の保存方法を定めること。

なお、以下について必ず示すこと。

(ア) 検食は、メニュー毎に1食分を1週間以上冷凍保存すること。

(イ) 提供するメニューの種類が多く(ア)の1週間以上の冷凍保存が困難な場合は、メニュー毎に1食分を72時間以上冷蔵又は冷凍保存すること。

(ウ) 検食の保存が適切に行われていることの確認は、1日に1回以上行うこと。

イ ア(ウ)の確認結果の記録方法を定めること。

2 従事者の衛生管理

(1) 従事者の健康管理

旅館、ホテル及び結婚式場等であって、専ら事前に予約を受けて大量の食品を調理する施設では、共通基準8(1)に以下を追加すること。

ア 検便を実施することを定めること。

なお、夏季（6月から10月）は1月に1回以上、その他の時期は必要に応じて行うことを示すこと。