



図 3-5 調理後の食品の温度管理に係る記録のとり方について

調理終了後提供まで 30 分以上を要する場合

(厚生労働省：大量調理施設衛生管理マニュアル，2017)

非加熱で供される食品については，下処理後すみやかに調理に移行する。

▶調理後食品の保管温度

調理後ただちに提供される食品以外は，食中毒菌の増殖を抑制するために，10℃以下または 65℃以上で管理する必要がある（図 3-5）。

- ① 加熱調理後の食品を冷却する場合には，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，冷却機を用いたり，清潔な場所で衛生的な容器に小分けするなどして，30 分以内に中心温度を 20℃付近（または 60 分以内に中心温度を 10℃付近）まで下げるよう工夫する。

この場合，冷却開始時刻，冷却終了時刻を記録する。

- ② 調理が終了した食品は，すみやかに提供できるよう工夫する。

調理終了後 30 分以内に提供できるものについては，調理終了時刻を記録する。

また，調理終了後提供まで 30 分以上を要する場合は，次の（ア）および（イ）による。

（ア）温かい状態で提供される食品については，調理終了後すみやかに保温食缶などに移し保存する。この場合，食缶などへ移し替えた時刻を記録する。

（イ）そのほかの食品については，調理終了後提供まで 10℃以下で保存する。この場合，保冷設備への搬入時刻，保冷設備内温度，および保冷設備からの搬出時刻を記録する。

e その他

- ③ 配送過程においては，保冷または保温設備のある運搬車を用いるなど，10℃以下または 65℃以上の適切な温度管理を行い配送し，配送時刻の記録を行う。

また，65℃以上で提供される食品以外については，保冷設備への搬入時刻および保冷設備内温度の記録を行う。

- ④ 共同調理施設などで調理された食品を受け入れ，提供する施設においても，温かい状態で提供される食品以外の食品であって，提供まで 30 分以上を要する場合は，提供まで 10℃以下で保存する。

この場合，保冷設備への搬入時刻，保冷設備内温度および保冷設備からの搬出時刻を記録する。

▶調理から喫食までの時間

調理後の食品は，調理終了後から 2 時間以内に喫食することが望ましい。

▶施設設備の構造

- ① 隔壁などにより，汚水溜，動物飼育場，廃棄物集積場など不潔な場所から完全に区別されている。
- ② 施設の出入口および窓は，極力閉めておくとともに，外部に開放される部分には，網戸，エアカーテン，自動ドアなどを設置し，ねずみや昆虫の侵入を防止する。
- ③ 食品の各調理過程ごとに，汚染作業区域（検収場，原材料の保管場，下処理場），非汚染作業区域〔さらに準清潔作業区域（調理場）と清潔作業区域（放冷・調製場，製品の保管場）に区分される〕を明確に区別する。なお，各区域を固定し，それぞれを壁で区画する，床面を色別する，境界にテープを貼るなど，明確に区画することが望ましい。
- ④ 手洗い設備，履物の消毒設備（履物の交換が困難な場合にかぎる）は，各作業区域の入口手前に設置する。
なお，手洗い設備は，感知式の設備などで，コック，ハンドルなどを直接手で操作しない構造のものが望ましい。
- ⑤ 器具，容器などは，作業動線を考慮し，あらかじめ適切な場所に適切な数を配置しておく。
- ⑥ 床面に水を使用する部分にあつては，適当な勾配（100 分の 2 程度）および排水溝（100 分の 2～4 程度の勾配を有するもの）を設けるなど，排水が容易に行える構造である。
- ⑦ シンクなどの排水口は，排水が飛散しない構造である。
- ⑧ すべての移動性の器具，容器などを衛生的に保管するため，外部から汚染されない構造の保管設備を設ける。
- ⑨ 便所など

- 便所，休憩室および更衣室は，隔壁により食品を取り扱う場所と必ず区分されている。なお，調理場などから 3 m 以上離れた場所に設けられ