

(参考)

○病院、診療所等の業務委託について

(平成5年2月15日)

(指第14号)

(厚生省健康政策局指導課長通知)

最終改正 平成11年5月10日経第37号

(略)

第4 患者等の食事の提供の業務について(令第4条の6第3号関係)

1 受託者の業務の一般的な実施方法

(略)

2 院外調理における衛生管理

(1) 衛生面での安全確保

食事の運搬方式について、原則として、冷蔵(3℃以下)若しくは冷凍(マイナス18℃以下)状態を保つこととされているのは、食中毒等、食品に起因する危害の発生を防止するためであること。したがって、運搬時に限らず、調理時から喫食時まで衛生管理には万全を期すべく努める必要があること。

(2) 調理方式

患者等の食事の提供の業務(以下「患者給食業務」という。)を病院外の調理加工施設を使用して行う場合の調理方式としては、クックチル、クックフリーズ、クックサーブ及び真空調理(真空パック)の四方式があること。

なお、院外調理による患者給食業務を行う場合にあっては、常温(10℃以上、60℃未満)での運搬は衛生面での不安が払拭できないことから、クックチル、クックフリーズ又は真空調理(真空パック)が原則であり、クックサーブを行う場合には、調理加工施設が病院に近接していることが原則であるが、この場合にあっては HACCP の概念に基づく適切な衛生管理が行われている必要があること。

ア クックチル

クックチルとは、食材を加熱調理後、冷水又は冷風により急速冷却(90分以内に中心温度3℃以下まで冷却)を行い、冷蔵(3℃以下)により運搬、保管し、提供時に再加熱(中心温度75℃以上で1分間以上)して提供することを前提とした調理方法又はこれと同等以上の衛生管理の配慮がされた調理方法であること。

イ クックフリーズ

クックフリーズとは、食材を加熱調理後、急速に冷凍し、冷凍(マイナス18℃以下)により運搬、保管のうえ、提供時に再加熱(中心温度75℃以上で1分間以上)して提供することを前提とした調理方法又はこれと同等以上の衛生管理の配慮がなされた調理方法であること。

ウ クックサーブ

クックサーブとは、食材を加熱調理後、冷凍又は冷蔵せずに運搬し、速やかに提供することを前提とした調理方法であること。

## エ 真空調理(真空パック)

真空調理(真空パック)とは、食材を真空包装のうえ低温にて加熱調理後、急速に冷却又は冷凍して、冷蔵又は冷凍により運搬、保管し、提供時に再加熱(中心温度 75℃以上で 1 分以上)して提供することを前提とした調理方法又はこれと同等以上の衛生管理の配慮がなされた調理方法であること。

## (3) HACCP の概念に基づく衛生管理

### ア HACCP

HACCP(危害分析重要管理点)とは、衛生管理を行うための手法であり、事業者自らが食品の製造(調理)工程で衛生上の危害の発生するおそれのあるすべての工程を特定し、必要な安全対策を重点的に講じることをいうものであること。

### イ HACCP による適切な衛生管理の実施

患者給食業務においては、院外調理に限らず、常に適切な衛生管理が行われている必要があるが、患者給食の特殊性に鑑み、特に大量調理を行う場合については、食中毒の大量発生等を危惧されることから、より厳密な衛生管理が求められるものであること。このため、院外調理においては、HACCP の概念に基づく衛生管理が重要であること。

HACCP の概念に基づく衛生管理を行うに当たっては、「大規模食中毒対策等について」(平成 9 年 3 月 24 日付け衛食第 85 号生活衛生局長通知)が通知されたところであり、これに留意する必要があるが、前記通知に定められた重要管理事項以外に、危害分析の結果、重要管理点を必要に応じて定めること。この場合には、HACCP に基づき必要な衛生管理を行うこと。

なお、院外調理に限らず、病院内の給食施設を用いて調理を行う従前の業務形態においても、HACCP の導入による衛生管理の充実は望ましいものであることに留意されたいこと。

### ウ 標準作業書

適切な衛生管理の実施を図るためには、標準作業書は HACCP の概念に基づいて作成されたものであること。

## (4) 食事の運搬及び保管方法

### ア 食品の保存

運搬及び保管中の食品については、次の①から④の基準により保存すること。

- ① 生鮮品、解凍品及び調理加工後に冷蔵した食品については、中心温度 3℃以下で保存すること。
- ② 冷凍された食品については、中心温度マイナス 18℃以下の均一な温度で保存すること。なお、運搬途中における 3℃以内の変動は差し支えないものとする。
- ③ 調理加工された食品は、冷蔵(3℃以下)又は冷凍(マイナス 18℃以下)状態で保存することが原則であるが、中心温度が 65℃以上に保たれている場合には、この限りではないこと。ただし、この場合には調理終了後から喫食までの時間が 2 時間を超えてはならないこと。
- ④ 常温での保存が可能な食品については、製造者はあらかじめ保存すべき温度を定め、その温度で保存すること。

### イ 包装

十分に保護するような包装がなされていない限り、食品を汚染させる可能性があるもの又は衛生上影響を与える可能性があるものと共に食品を保管又は運搬してはならないこと。

#### ウ 容器及び器具

食品の運搬に用いる容器及び器具は清潔なものを用いること。容器の内面は、食品に悪影響を与えないよう仕上げられており、平滑かつ洗浄消毒が容易な構造であること。

また、食品を損傷又は汚染するおそれのあるものの運搬に使用した容器及び器具は、十分に洗浄消毒しない限り用いてはならないこと。

#### エ 車両

食品の運搬に用いる車両は、清潔なものであって、運搬中の全期間を通じて各食品毎に規定された温度で維持できる設備が備えられていること。また、冷却に氷を使用している場合にあっては、解けた氷が食品に接触しないよう排水装置が設けられていること。

※ HACCP(Hazard Analysis and Critical Control Point : 危害分析重要管理点)システムによる衛生管理の方法とは、食品の安全性について、危害を予測し、危害を管理することができる行程を重要管理点として特定し、重点的に管理することにより、行程全般を通じて危害の発生を防止し、製品の安全確保を図る方法である。