

(別添)

「社会福祉施設における衛生管理について（平成9年3月31日付け社援施第65号厚生省大臣官房障害保健福祉部企画課長・社会・援護局施設人材課長・老人保健福祉局老人福祉計画課長・児童家庭局企画課長連名通知）」等に関するQ&A

問1 衛生管理通知では、「マニュアルは同一メニューを1回300食以上又は1日750食以上提供する調理施設に適用するものであるが、社会福祉施設における食中毒を予防するため、適用されない社会福祉施設についても、可能な限り本マニュアルに基づく衛生管理に努められるよう管下の社会福祉施設に対して周知願いたい」とされているが、新型コロナウイルス感染症対策の影響で生鮮食品を当日に仕入れる体制の確保が難しい場合は、どのような対応が考えられるか。

○ 原材料の納入について

社会福祉施設における給食の原材料の納入に関しては、衛生管理通知で引用するマニュアルⅡ1（5）において、「缶詰、乾物、調味料等常温保存可能なものを除き、食肉類、魚介類、野菜類等の生鮮食品については1回で使い切る量を調理当日に仕入れるようにすること」とされている。この点について、新型コロナウイルス感染症対策の影響で生鮮食品を当日に仕入れる体制の確保が難しい場合には、保存や調理に関して引き続きマニュアルに基づく衛生管理に努めるよう留意した上で、当日ではなく前日に仕入れるなど柔軟な対応をとることとして差し支えない。

<参考>

「社会福祉施設等における衛生管理の徹底について」

https://www.mhlw.go.jp/web/t_doc_keyword?keyword=%E7%A4%BE%E4%BC%9A%E7%A6%8F%E7%A5%89%E6%96%BD%E8%A8%AD%E3%81%AB%E3%81%8A%E3%81%91%E3%82%8B%E8%A1%9B%E7%94%9F%E7%AE%A1%E7%90%86&dataId=00tb4102&dataType=1&pageNo=1&mode=0

「大量調理施設衛生管理マニュアル」

<https://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzenu/0000168026.pdf>