

第2-1 特定基準（別表第2に示す給食の認証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に以下の特定基準を追加すること。

(1) 調理体制

ア 献立表の作成方法を定めること。

なお、以下について必ず示すこと。

(ア) 加熱調理食品と非加熱食品の区別が容易にできる献立とすること。

(イ) 施設、設備及び従事者数等を踏まえた、余裕を持った献立作成を行うこと。

イ 交差汚染を防止するため、作業動線図及び作業動線を踏まえた調理工程表を作成することを定めること。

ウ イの作業動線図の作成が困難な場合は、これに代る交差汚染の防止を踏まえた調理工程表を作成すること。

エ 献立表、作業動線図及び調理工程表を保存することを定めること。

(2) 加熱調理食品の加熱温度管理

ア 加熱調理する食品について、中心部を75℃で1分間以上（二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は、85～90℃で90秒間以上）加熱すること又はこれと同等以上の殺菌効果を有する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、作業開始時を含め1日1回以上行うこと。

イ ア(イ)の確認結果について不適時の対応方法を定めること。

ウ ア(イ)の確認結果及びイの不適時の対応について記録方法を定めること。

(3) 調理後の食品の提供

ア 調理終了後の食品の温度管理方法及び提供時間範囲を定めること。

なお、以下について必ず示すこと。

(ア) 調理終了後2時間以内に提供できる管理とすること。

(イ) やむを得ず調理終了後2時間を超えて提供するもの及び最終工程が非加熱の食品は、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) 温度確認及び提供時間の確認は、1日に1回以上行うこと。

(エ) (ウ)の確認結果について不適時の対応方法を定めること。

イ (エ)の不適時の対応について記録方法を定めること。

(4) 検食の保存

ア 提供食品について、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、メニューごとに1食分を1週間以上冷凍保存すること。

(イ) 給食を提供する学校、病院及び社会福祉施設は、検食を2週間以上冷凍保存すること。

(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

共通基準8(1)に以下の特定基準を追加すること。

ア 検便を1月に1回以上行うことを定めること。

(2) 従事者の服装

共通基準 8 (3) に以下の特定基準を追加すること。

ア 調理従事者の作業用服装の交換方法を定めること。

なお、汚染作業に着用した作業用服装は毎日交換することを示すこと。