

特定給食施設等全体研修会

# 給食施設の衛生管理について

衛生薬務課

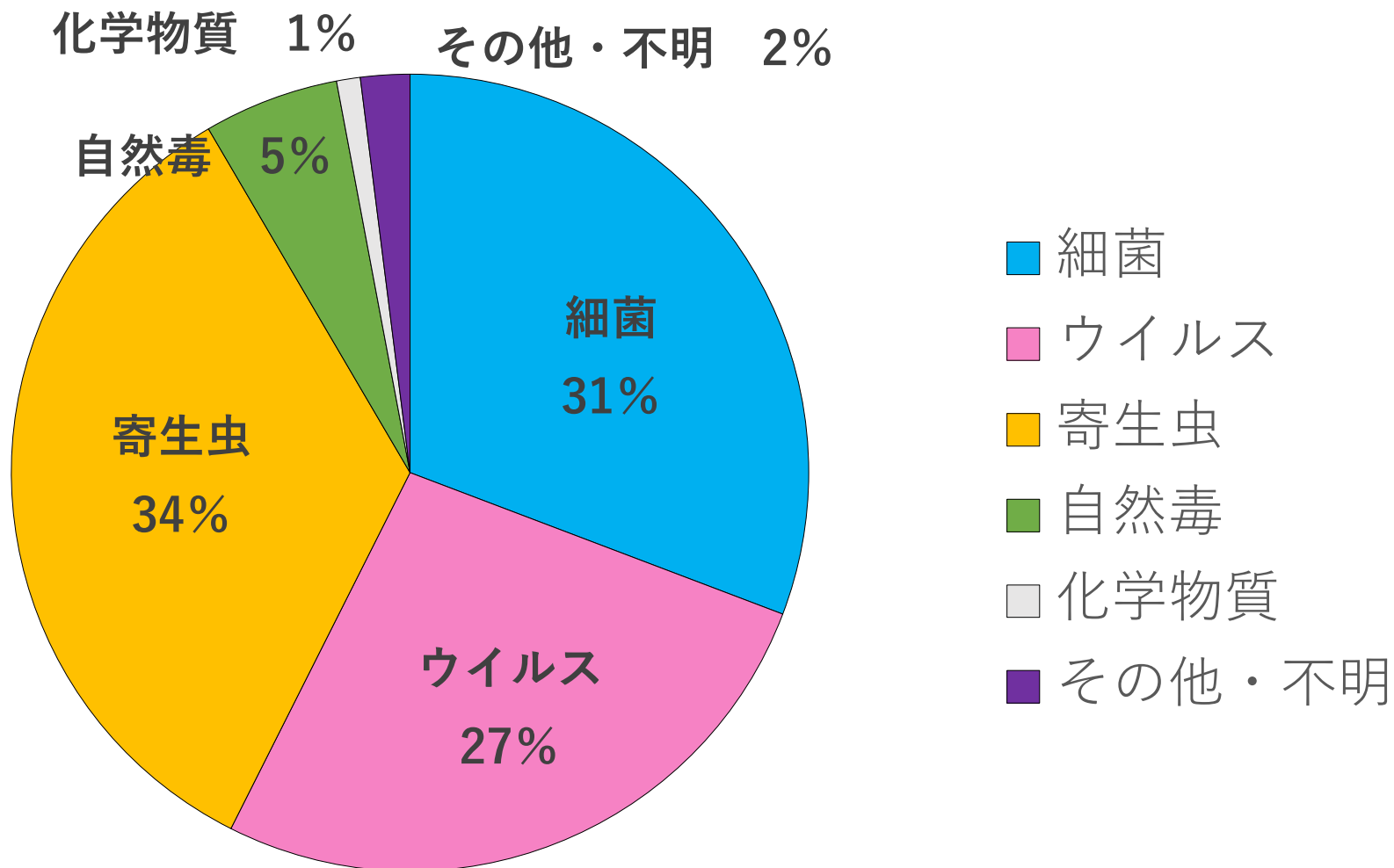
## <本日の内容>

- 1 食中毒の発生状況
- 2 HACCPに沿った衛生管理
- 3 大量調理施設衛生管理マニュアルのポイント

# 1 食中毒の発生状況

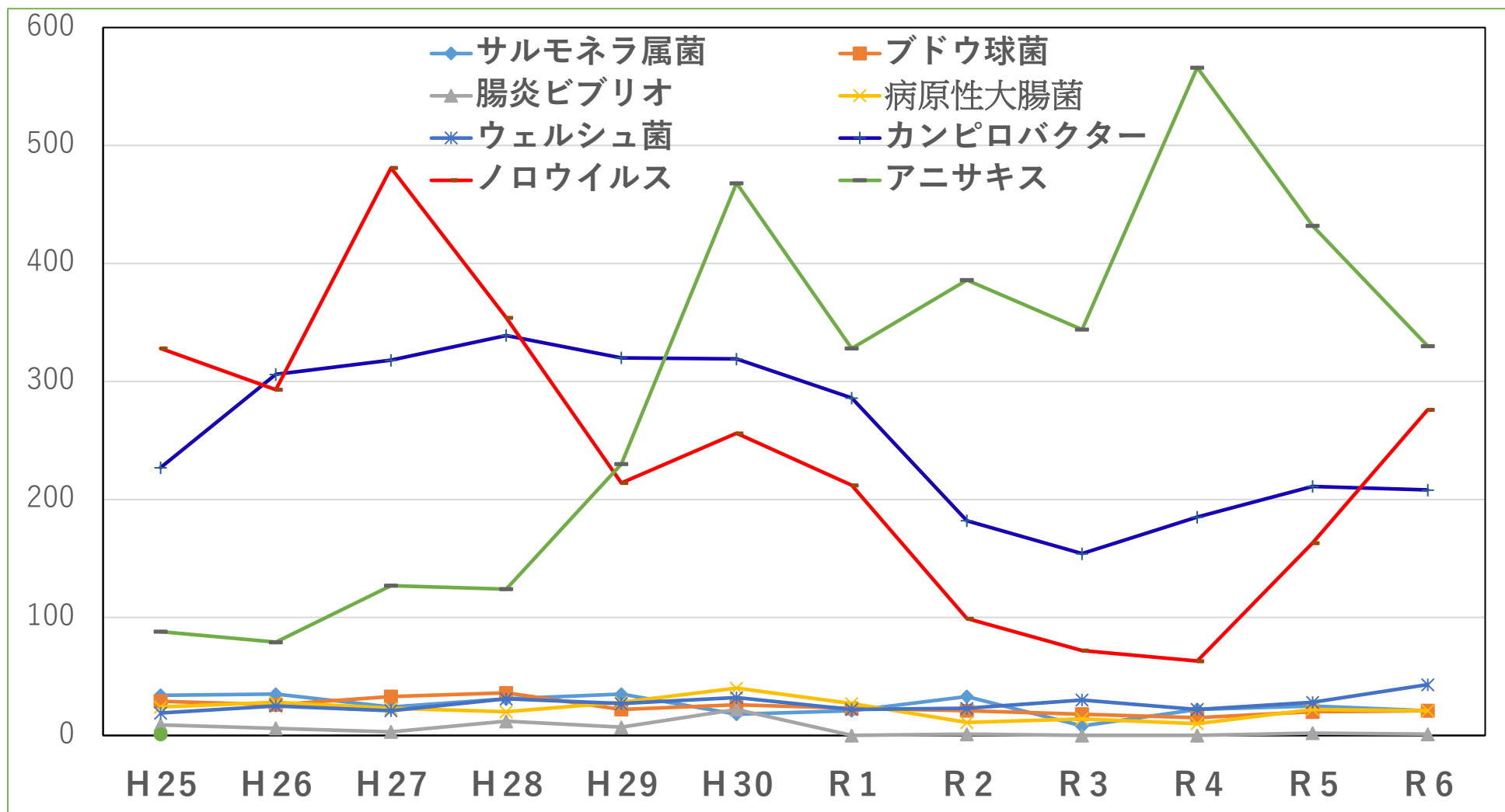
# 1 食中毒の発生状況

## ○**病因物質別**の食中毒発生状況（**事件数**）



# 1 食中毒の発生状況

## ○病因物質別の食中毒発生状況（事件数）



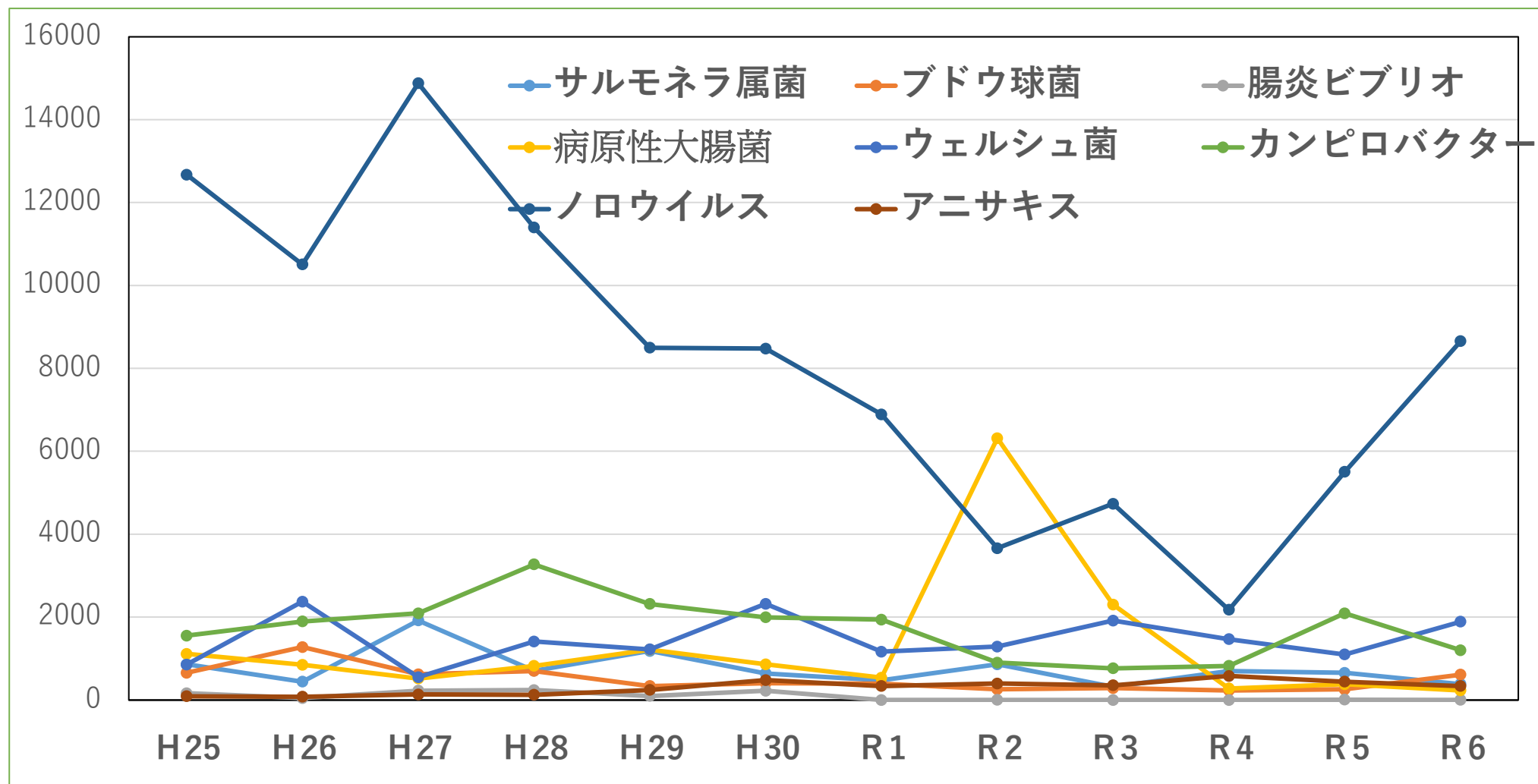
アニサキス

ノロウイルス

カンピロバクター

# 1 食中毒の発生状況

## ○**病因物質別**の食中毒発生状況（**患者数**）



# 1 食中毒の発生状況

事件数	患者数
第1位 アニサキス 330件	第1位 ノロウイルス 8656人
第2位 ノロウイルス 276件	第2位 ウェルシュ菌 1889人
第3位 カンピロバクター 208件	第3位 カンピロバクター 1199人

1件当たりの患者数 ※事件数10件以上
ウェルシュ菌 43.9人
ノロウイルス 31.3人
カンピロバクター 5.7人
アニサキス 1人

## 2 HACCPに沿った衛生管理



## 2 HACCPに沿った衛生管理

### ○HACCPに沿った衛生管理の義務化



HACCP

メニュー毎に衛生管理上  
特に重要な調理・製造工程決め、  
管理していく方法  
(例：肉を75℃で1分間以上加熱する)

一般衛生管理

従来の衛生管理の中心

- ・手洗いの徹底
- ・調理器具の洗浄・消毒
- ・施設の清掃 など

# 一般的な衛生管理に関する基準

## 1. 食品衛生責任者等の選任

食品衛生責任者の指定、食品衛生責任者の責務等に関すること

## 2. 施設の衛生管理

施設の清掃、消毒、清潔保持等に関すること

## 3. 設備等の衛生管理

機械器具の洗浄・消毒・整備・清潔保持等に関すること

## 4. 使用水等の管理

水道水又は飲用に適する水の使用、飲用に適する水を使用する場合の年1回以上の水質検査、貯水槽の清掃、殺菌装置・浄水装置の整備等に関すること

## 5. ねずみ及び昆虫対策

年2回以上のねずみ・昆虫の駆除作業、又は、定期的な生息調査等に基づく防除措置に関すること

## 6. 廃棄物及び排水の取扱い

廃棄物の保管・廃棄、廃棄物・排水の処理等に関すること

## 7. 食品又は添加物を取り扱う者の衛生管理

従事者の健康状態の把握、従事者が下痢・腹痛等の症状を示した場合の判断（病院の受診、食品を取り扱う作業の中止）、従事者の服装・手洗い等に関すること

## 8. 検食の実施

弁当、仕出し屋等の大量調理施設における検食の実施に関すること

## 9. 情報の提供

製品に関する消費者への情報提供、健康被害又は健康被害につながるおそれが否定できない情報の保健所等への提供等に関すること

## 10. 回収・廃棄

製品回収の必要が生じた際の責任体制、消費者への注意喚起、回収の実施方法、保健所等への報告、回収製品の取扱い等に関すること

## 11. 運搬

車両・コンテナ等の清掃・消毒、運搬中の温度・湿度・時間の管理等に関すること

## 12. 販売

適切な仕入れ量、販売中の製品の温度管理に関すること

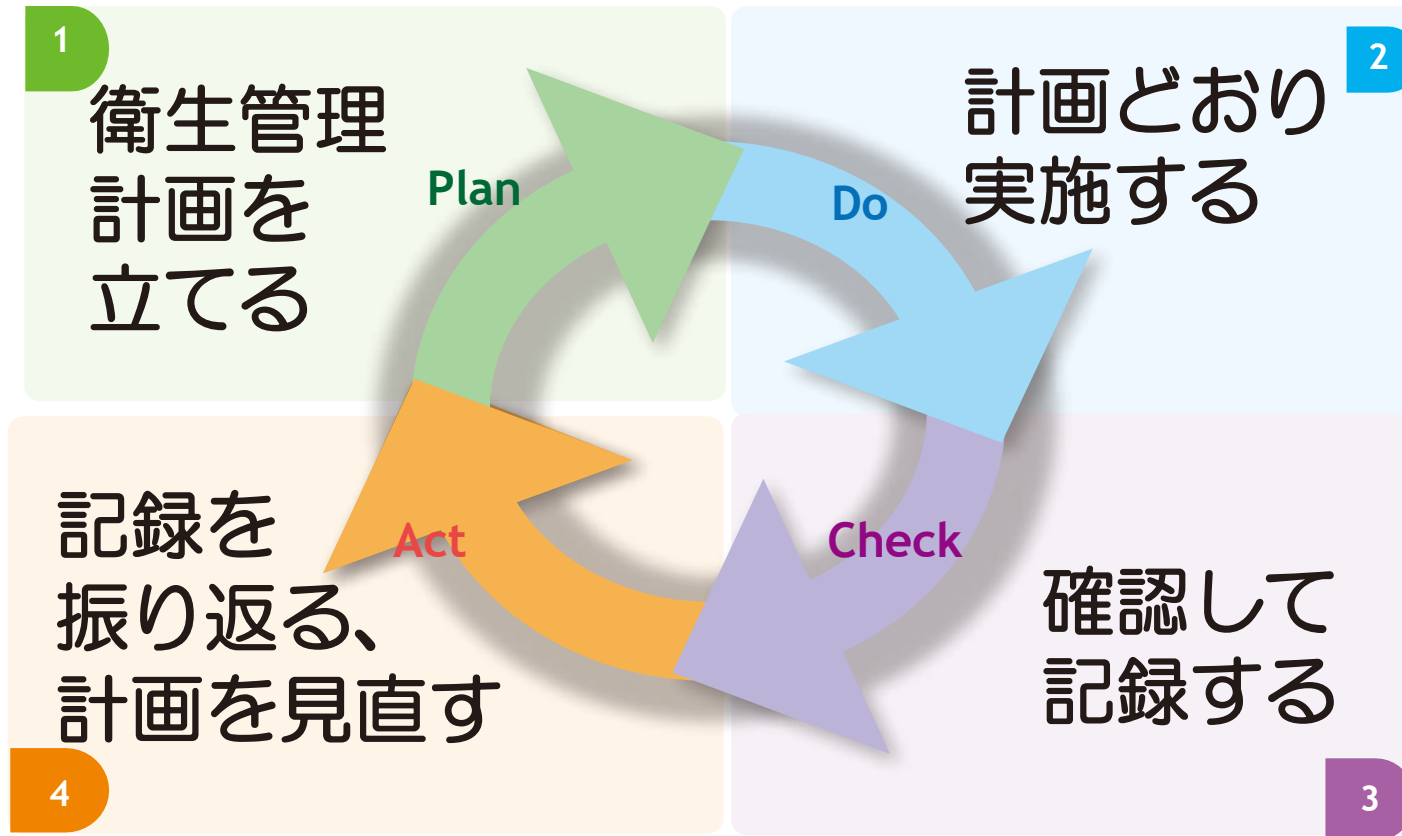
## 13. 教育訓練

従事者の教育訓練、教育訓練の効果の検証等に関すること

## 14. その他

仕入元・販売先等の記録の作成・保存、製品の自主検査の記録の保存に関すること

## 2 HACCPに沿った衛生管理



衛生管理の取り組みを「見える化」する

## 2 HACCPに沿った衛生管理

### 衛生管理計画の作成

**一般的な衛生管理の計画は、施設や調理器具の洗浄・消毒・殺菌、食品の温度管理、従業員の衛生などを「いつ」「どのように」管理するか、「問題があったとき」の対処方法を決めておく**

#### ① 原材料の受け入れ

- 外観、におい
- 包装の状態
- 表示（期限、保存方法、アレルギー）
- 品温

#### ② 庫内温度の確認

- 確認するタイミングを決める（例：始業前）
- 温度計で庫内温度を確認する

#### ③ 施設・設備の管理

- 交差汚染・二次汚染の防止
- 器具等の洗浄・消毒・殺菌
- トイレの洗浄・消毒
- 調理器具は、肉や魚などの用途別に使い分ける
- 使用の都度、器具類を洗浄し、消毒する
- トイレの洗浄・消毒を行う

#### ④ 従事者の健康管理等

- 従業員の健康管理
- 衛生的作業着の着用
- 衛生的な手洗いの実施
- 従業員の体調
- 手の傷の有無
- 着衣などの確認を行う
- 衛生的な手洗いをを行う

## 2 HACCPに沿った衛生管理

### 衛生管理計画の作成

#### HACCPの考え方を取り入れた 衛生管理のための手引書 ～委託給食事業者～



#### HACCPの考え方を取り入れた 衛生管理のための手引書 ～委託給食事業者～

が参考になります。

工程管理のポイント	冷機器の温度管理	庫内に保管されている食品中の菌の増殖を抑えるため	いつ	1日2回（始業時・就業時）
			どのように	庫内の温度を確認する
			問題があった時	扉を閉め、開く置いて再度確認後、継続して基準を満たしている場合は、機器のメンテナンスや、保管中の食品を別の機器に移す
	受入れ原材料の確認	食品事故や異物混入、クレームの発生を未然に防ぐため	いつ	納品時
			どのように	品温（触る・目視）、期限、鮮度、包装の状態を確認する
			問題があった時	返品、交換等の処置をとる
	【重要】生食用野菜・果物の殺菌	確実に殺菌を行うため	いつ	生食用の野菜や果物の殺菌時
			どのように	適正な希釈で行われていることを確認する
			問題があった時	再度適正な濃度で殺菌する
	【重要】加熱時の温度管理	確実に加熱殺菌を行うため	いつ	加熱時
			どのように	中心温度を3点測定し（煮物の場合は1点）、75℃の達温を確認する（食品の中心温度75℃1分以上を維持する）
			問題があった時	再加熱を行い、再度75℃の達温を確認、1分以上加熱を継続する
冷機器の温度管理	冷機器の温度管理	庫内に保管されている食品中の菌の増殖を抑えるため	いつ	冷却時
			どのように	小分けにして冷却したり、氷水等を活用する等工夫し、食品の温度を75℃以下に保つ

（抜粋）「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書～委託給食事業者～」

公益社団法人日本給食サービス協会 公益社団法人日本メディカル給食協会

### 3 大量調理施設衛生管理マニュアルのポイント

### 3 大量調理施設衛生管理マニュアルのポイント

- (1) 原材料の受入れ・下処理段階における管理
- (2) 加熱調理食品の加熱温度管理
- (3) 二次汚染の防止
- (4) 原材料及び調理済み食品の温度管理
- (5) 施設設備の構造・管理
- (6) 検食の保存
- (7) 調理従事者等の衛生管理
- (8) 衛生管理体制の確立





# (1) 原材料の受入れ・下処理段階における管理

○原材料については次の情報を1年間保管する

①品名 ②仕入元の名称・所在地 ③生産者・製造者・加工者の名称・所在地 ④ロット情報 ⑤仕入れ年月日

○原材料の納入に際しては、調理従事者等が立ち会い、

①品質 ②鮮度 ③品温 ④異物の混入等の点検を行い、結果を記録する

○原材料について納入業者が定期的を実施する微生物及び理化学検査の結果を提出させ、1年間保管する



# (1) 原材料の受入れ・下処理段階における管理

検収の記録簿

平成 年 月 日

	衛生管理者

納品の 時刻	納入業者名	品目名	生産地	期限 表示	数 量	鮮 度	包 装	品 温	異 物
:									
:									
:									
:									
:									
:									
:									
:									
:									
:									

(抜粋) 「大量調理施設衛生管理マニュアル」 検収の記録簿

厚生労働省医薬・生活衛生局生活衛生・食品安全部

# (1) 原材料の受入れ・下処理段階における管理

- 野菜及び果物を加熱せずに提供する場合は、流水で十分洗浄し、必要に応じて次亜塩素酸ナトリウム等で殺菌する
- 食品添加物として使用が認められているものを使用してください。
- ※**高齢者・若齢者・抵抗力の弱い者を対象に加熱せずに提供する場合は、殺菌する**



## (2) 加熱調理食品の加熱温度管理

○中心温度計を用いる等により、

**中心部が75℃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**)

又はこれと同等以上まで加熱されていることを確認し、  
温度と時間の記録を行う

### <指摘事例>

調理中バラバラの時間で中心温度を計測しているため、中心温度が設定温度に達してからの加熱時間が不明



基本は3点計測する

### (3) 二次汚染の防止

○調理従事者等は、次の場合には、流水・石けんによる  
**手洗いを2回**行い、使い捨て手袋を使用する場合は、交換する

- ①作業開始前及びトイレの後
- ②汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する場合
- ③食品に触れる直接触れる作業にあたる直前
- ④生の肉・魚介類・卵などの食品に触れた後
- ⑤配膳の前

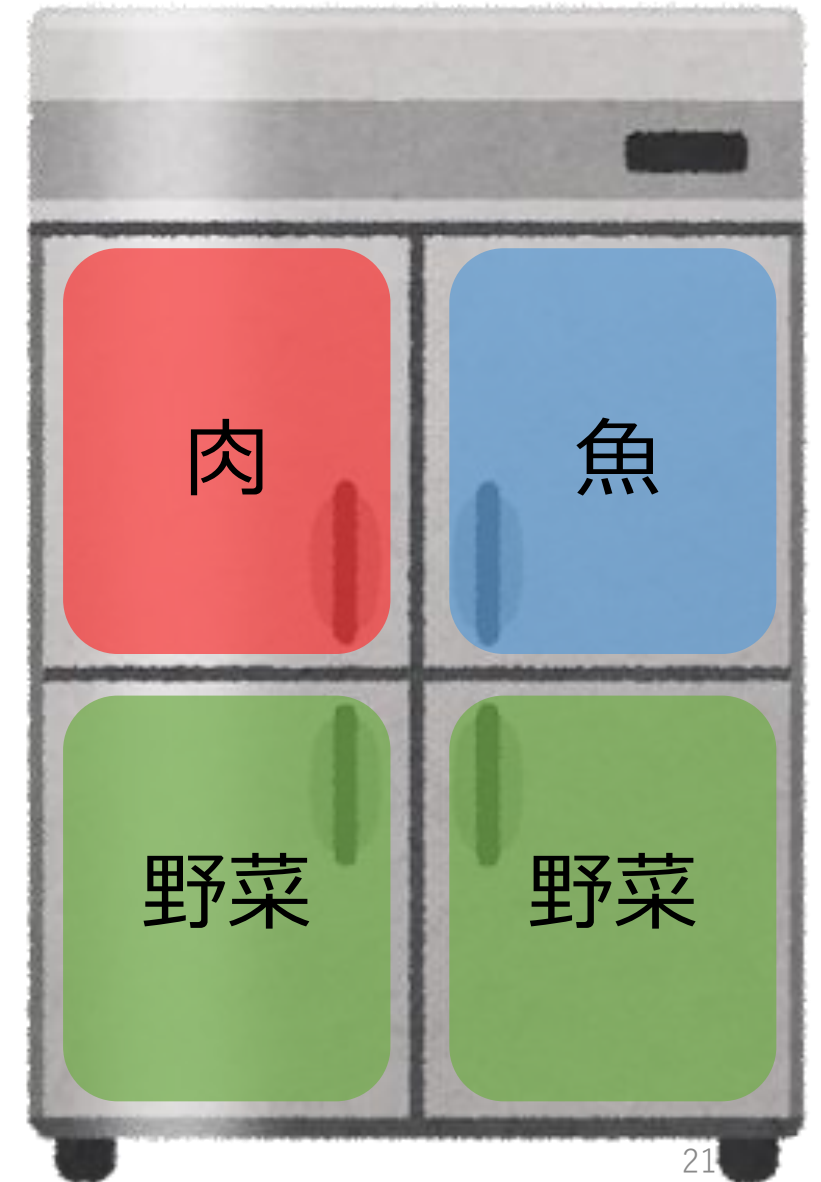
★手洗い方法の違いによるウイルス減少量

10秒手洗い 15秒すすぎ	60秒手洗い 15秒すすぎ	10秒手洗い } 15秒すすぎ } × 2回
100	14.7	1.2



### (3) 二次汚染の防止

- 原材料の相互汚染を防ぐように、  
食肉・魚介類・野菜類等  
**食材の分類ごとに区分して保管**する
- 下処理は汚染作業区域で確実にを行い、  
**非汚染作業区域を汚染しない**ように  
する



### (3) 二次汚染の防止

- 包丁、まな板などの器具、容器等は  
**用途別・食品別に専用のものを用意し、**  
混同しないようにする  
(例：肉用・魚用・野菜用・  
加熱調理済食品用にまな板を分ける)



- 器具、容器等の使用後は、流水で洗淨し、  
**80℃5分間以上の加熱又は次亜塩素酸ナトリウム等により**  
**消毒**する  
※すべての食品が調理場から搬出された後に行うこと

### (3) 二次汚染の防止

- まな板、ざる、木製の器具は汚染が残像する可能性が高いので、十分殺菌する  
※木製器具は使用を控えることが望ましい
- フードカッター、野菜切り機等の調理機械は、  
**1日1回以上、分解して洗浄・殺菌する**
- シンクは用途別に相互汚染しないように設置し、**  
洗浄・殺菌して清潔に保つ

### (3) 二次汚染の防止

- 食品・器具・容器は**床面から60 cm以上**の場所で行う
- 水道水以外の水を使用する場合は、遊離残留塩素が  
0.1 ml/L以上であることを始業前及び調理作業終了後  
に毎日検査し、記録する



## (4) 原材料及び調理済み食品の温度管理

- 原材料は戸棚、冷凍・冷蔵設備で適切な温度で保存し、搬入時刻、室温及び冷凍・冷蔵設備温度を記録する
- 調理後直ちに提供される食品以外の食品は、  
**10℃以下又は65℃以上**で管理する。  
※約20℃～50℃は食中毒菌が発育に適する温度帯  
→加熱調理品を速やかに提供しない場合は冷却機を使う、小分けにする等して速く冷やす
- 調理後の食品は、**調理終了後2時間以内に喫食**することが望ましい

## (5) 施設設備の構造・管理

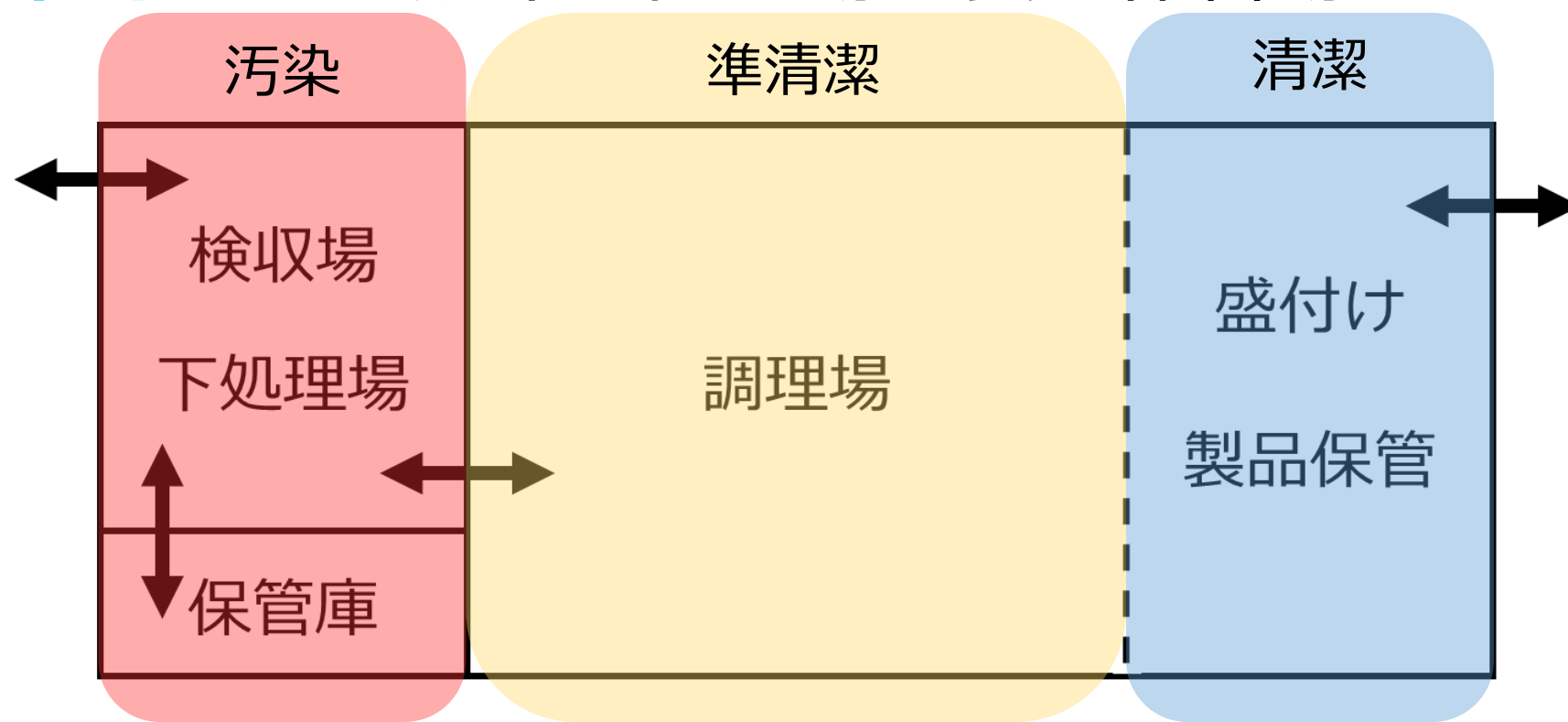
- 施設の出入口及び窓は極力閉めておくとともに、外部に開放される部分は、網戸等によりねずみ・昆虫の侵入を防ぐ
- 器具・容器等を衛生的に保管するため、外部から汚染されない構造の保管設備を設ける  
(例：扉・蓋付き収納)



## (5) 施設設備の構造・管理

○食品の各調理過程ごとに区画する

- ① **汚染作業区域**：検収場・原材料の保管場・下処理場
- ② **準清潔作業区域**：調理場
- ③ **清潔作業区域**：放冷・調整場・製品保管場



## (5) 施設設備の構造・管理

○トイレ・休憩室・更衣室は隔壁を設けて区分し、調理場から3 m以上離れた場所に設けられていることが望ましい  
トイレには専用の手洗い設備、専用の履き物が備えられていること

○施設の清掃・洗浄・消毒の頻度

①内壁の床面から1 mまでの部分、手指の触れる場所

→ 1日に1回以上

②施設の天井及び内壁のうち床面から1 m以上の部分

→ 1月に1回以上

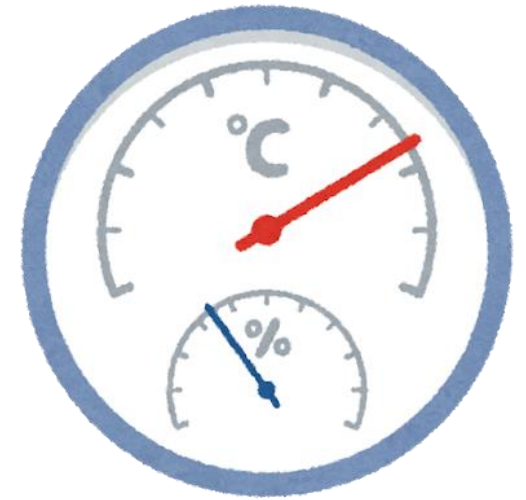
## (5) 施設設備の構造・管理

○ねずみ・昆虫対策の記録を1年間保管する

- ① 1月に1回以上発生状況の巡回点検
- ② 半年に1回以上駆除

○高温多湿を避ける

**目安：湿度80%以下・温度25℃以下**



○施設は部外者に立ち入らせたり、調理作業に不必要な物品等を置いたりしない

○原材料を配送用包装のまま非汚染作業区域に持ち込まない

## (5) 施設設備の構造・管理

- 手洗い設備に、石けん・ペーパータオル・殺菌液等を定期的に補充し、常に使用できる状態にしておく
- トイレは、業務開始前・業務中・業務終了後等定期的に清掃及び消毒剤により消毒を行って衛生的に保つこと



## (6) 検食の保存

- 原材料及び調理済み食品を食品ごとに  
50 g 程度ずつ清潔なビニール袋等に入れ、密封し、  
-20℃以下で2週間以上保存する
- 原材料は洗浄・殺菌等を行わず、購入した状態で、  
調理済み食品は配膳後の状態で保存する



## (7) 調理従事者等の衛生管理

- トイレ及び風呂等における衛生的な生活環境を確保する
- 毎日作業開始前に自らの健康状態を衛生管理者に報告し、衛生管理者は結果を記録する
- 定期的な健康診断及び**月 1 回以上の検便**を受ける  
項目：腸管出血性大腸菌、ノロウイルス（10～3月）
- 下痢・嘔吐・発熱症状がある時は、調理作業に従事しない





## (7) 調理従事者等の衛生管理

- 下痢又は嘔吐等の症状がある場合は、直ちに医療機関を受診し、感染性疾患の有無を確認する
- ノロウイルスが原因と診断された場合は、検便検査でノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、食品に直接触れる調理作業を控える
- 下処理場から調理場への移動の際には、外衣・履き物の交換等を行う
  - ※困難な場合には、履き物の消毒を行うこと

## (8) 衛生管理体制の確立

**調理施設の経営者  
施設の運営管理責任者**

- ・ 異常の報告
- ・ 点検作業の報告

- ・ 指名
- ・ 点検作業の指示

- ・ 健康診断・検便の実施
- ・ 異常発生時の措置

**衛生管理者**

**調理従事者等**

健康状態の確認