

給食施設の食品衛生について



山梨県富士・東部保健所 衛生課

食品衛生 とは

☆食品の安全性の確保☆

～～飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止～～
(食品衛生法第1条から抜粋)

→ いかに食品の危害を防止するか

食品の危害 とは

①生物的要因

(食中毒を引き起こす病原性微生物やウイルス寄生虫など)

②化学的要因

(食品添加物や残留農薬、環境汚染物質など)

③物理的要因

(毛髪、昆虫、梱包物のプラスチック片やビニール、機械の金属片、ガラス片など)

本日の内容

1. 食中毒について

2. HACCPの考え方を取り入れた 衛生管理について

3. 給食施設の衛生管理について

1. 食中毒について



食中毒ってなに？



飲食物を介して付着・増殖した、病原微生物や有害物質によって起こる急性の胃腸炎症状を主とする健康障害

**原因施設は飲食店だけではない
病院、施設、家庭でも起こり得る**

食中毒の種類(その1)

①微生物による食中毒

◎細菌性食中毒

～感染型～

カンピロバクター、大腸菌、サルモネラ属菌 など

～毒素型～

黄色ブドウ球菌、ウェルシュ菌、セレウス菌 など

◎ウイルス性食中毒

ノロウイルス、A型肝炎ウイルス など

食中毒の種類(その2)

②自然毒による食中毒

- ・ 動物性自然毒 ふぐ、貝毒、毒魚 など
- ・ 植物性自然毒 キノコ、山菜 など

③化学物質などによる食中毒

- ・ 化学物質の混入 洗剤、消毒剤 など
- ・ ヒスタミン
- ・ 有毒性金属による食品汚染 重金属 など
- ・ 油脂の変敗

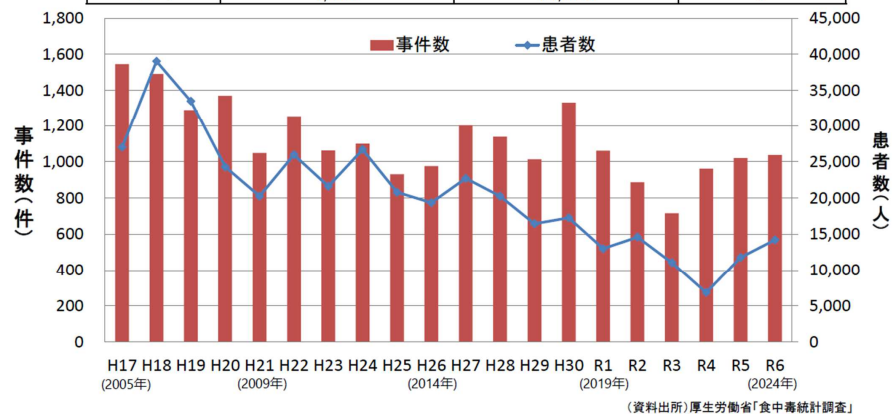
④寄生虫による食中毒

- ・ アニサキス、クドアなど



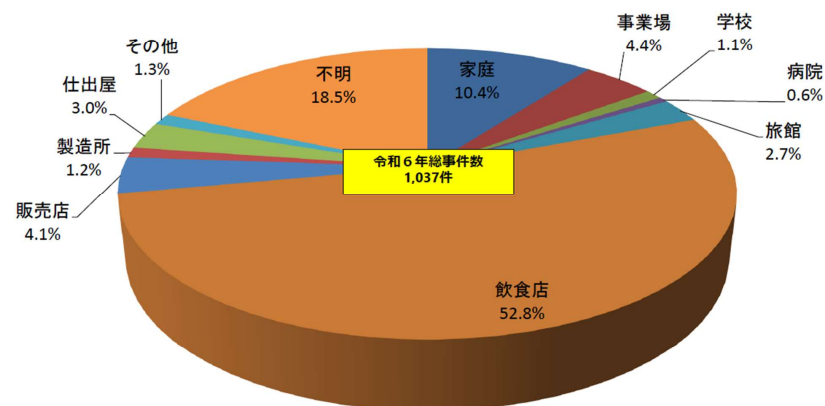
食中毒事件数・患者数の推移（全体）

	事件数	患者数	死者数
R4年	962	6,856	5
R5年	1,021	11,803	4
R6年	1,037	14,229	3



2

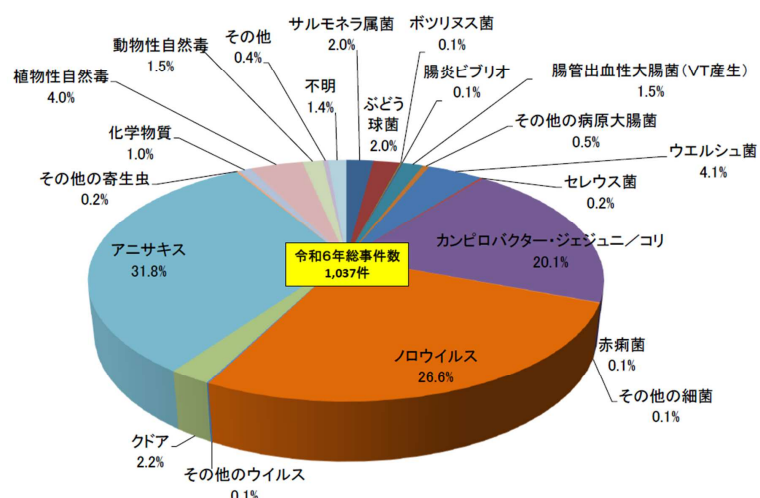
【全体】原因施設別事件数（令和6年）



詳細は、資料1-2（令和6年食中毒発生状況）18ページ参照

（資料出所）厚生労働省「食中毒統計調査」 11

【全体】病因物質別事件数発生状況（令和6年）

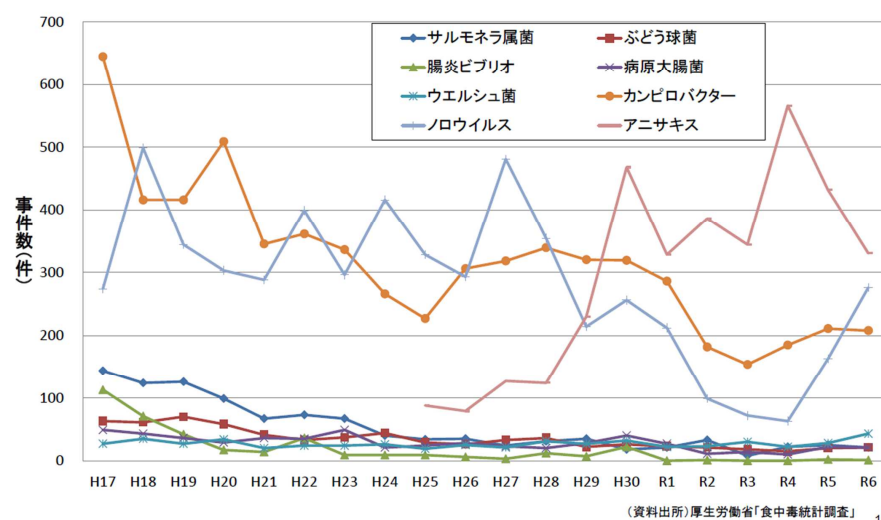


詳細は、資料1-2（令和6年食中毒発生状況）28ページ参照

（資料出所）厚生労働省「食中毒統計調査」

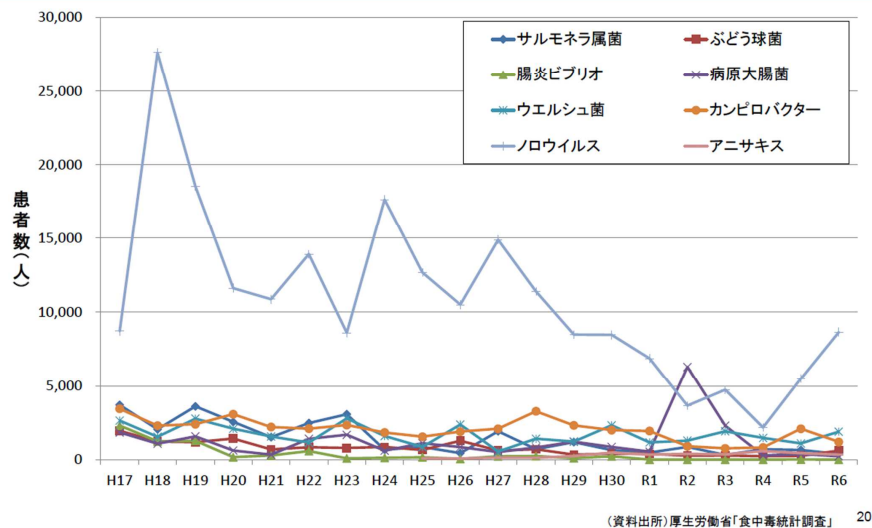
22

病因物質別事件数の推移



19

病因物質別患者数の推移



山梨県内(甲府市を除く)の食中毒発生状況

発生年 (1月～12月)	発生件数	患者数	病因物質
R6年	8件	61人	ノロウイルス1件 カンピロバクター1件 寄生虫(アニサキス、クドア)3件 有毒植物(ツキヨタケ、(テンナンショウ属))2件 ウェルシュ菌1件
R5年	1件	1人	寄生虫(アニサキス)1件
R4年	5件	244人	ノロウイルス1件 カンピロバクター2件 ウェルシュ菌1件 寄生虫(アニサキス)1件
R3年	5件	13人	カンピロバクター2件 寄生虫(アニサキス)3件
R2年	7件	19人	ノロウイルス1件 カンピロバクター2件 ウェルシュ菌1件 寄生虫(アニサキス)5件

カンピロバクター

原因菌名 : *Campylobacter jejuni* または *coli*

潜伏期間 : 2日～7日

症 状 : 発熱、腹痛、下痢、吐き気

まれにギランバレー症候群※を発症する

※ 運動障害を起こす末梢神経疾患で重度の後遺症が残ることがある。

特 徴 : 鶏肉、牛レバーなどから高確率で検出
少ない菌量(100個程度)で発症

河川等にも生息 → 井戸水の食中毒事例あり

対 策 : 中心まで十分な加熱(75℃1分)

二次汚染に注意(調理器具の使い分け)

病原大腸菌

- 1 腸管病原性大腸菌: 腸炎等を起こす。
- 2 腸管組織侵入性大腸菌: 大腸の細胞に侵入・増殖、赤痢様の激しい症状を引き起こす。
- 3 腸管毒素原性大腸菌: 小腸上部に感染し、コレラ様のエンテロトキシンを産生する結果、腹痛と水様性の下痢を引き起こす。
- 4 腸管出血性大腸菌: ベロ毒素を産生し、激しい腹痛、水様性の下痢、血便が特徴。小児や老人では、溶血性尿毒症や脳症(けいれんや意識障害等)を引き起こす。食中毒の原因となっているものは、O157がほとんどだが、他にO26、O111、O128およびO145等がある。
- 5 腸管凝集性大腸菌: 我が国ではこの菌による患者発生の報告がありません。

腸管出血性大腸菌

潜伏期間：2～7日

症状：激しい腹痛、血便、発熱、
下痢(水溶性)、吐き気、おう吐

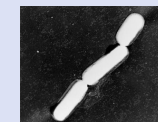
特徴：O-157が代表的 → 家畜(牛)の腸管
ベロ毒素を産生 **HUS※を発症**
(※溶血性尿毒症症候群)

原因食品：牛レバー、ユッケなど → 生食規制
加熱不十分な焼き肉 浅漬、生野菜

対策：中心まで十分な加熱(**75℃1分**)
二次汚染防止



ウエルシュ菌



原因菌名：Clostridium perfringens

潜伏期間：6～18時間(12時間以内が多い)

症状：腹痛、水様下痢、微熱

特徴：**芽胞**形成(熱に強く通常加熱で死なない)
酸素が少ないと増殖
エンテロトキシンという毒素を産生

原因食品：カレー、シチュー、スープなど 煮込む料理

対策：なるべくその日に食べきる
保存は小分けして**10℃以下または65℃以上**
再加熱(中心まで加熱 かきまぜる)

黄色ブドウ球菌

原因菌名：Staphylococcus aureus

潜伏期間：30分～6時間

症状：悪心・おう吐、下痢



調理中は
頭皮、鼻を
触らないよう
に！

原因食品：おにぎり、クレープ等

特徴：健康な人の**手指、毛髪、鼻腔**
化膿した傷 などに存在
毒素は100℃20分加熱にも耐える

対策：手洗いの徹底
使い捨て手袋を適切に使う

ノロウイルス(その1)

潜伏期間：24時間～48時間

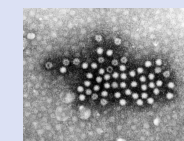
症状：吐き気、嘔吐、下痢、発熱

通常、2～3日で回復

抵抗力低い者(高齢者・幼児)は重症化あり
感染しても症状がでない者もある

特徴：カキなどの二枚貝の中腸腺に存在
アルコールに強い → **塩素系漂白剤が有効**
ヒトの腸内でのみ増殖
少量(100個程度)で感染

患者の便中に10億個/1g、吐物に1億個が排出

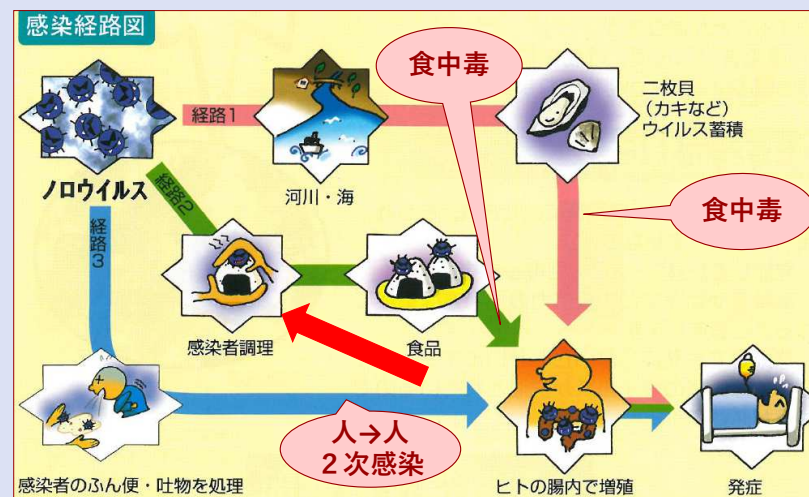


ノロウイルス(その2)

対 策:

- 食品は中心まで十分**加熱**
(85~90℃ 90秒間以上)
- 手からの**二次汚染の防止**
手洗いの徹底、使い捨て手袋の使用
- 調理従事者の**健康管理**
→ 吐き気・下痢・腹痛の有無
(職場の同僚や家族も)
- 症状改善しても1週間~1ヶ月程度ウイルス排出

ノロウイルスの感染経路



H24年度起きた 大規模食中毒

原因
体調不良者が調理



次亜塩素酸ナトリウム希釈液(0.02%)

原液5%の場合



日常の清掃に使用

次亜塩素酸ナトリウム希釈液(0.5%)

原液5%の場合



漂白剤の
キャップ2杯



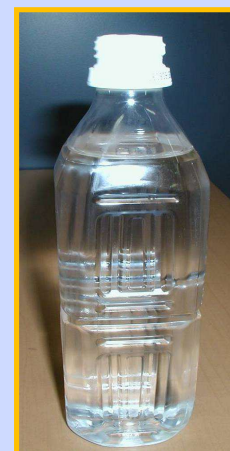
500ml



糞便・嘔吐物の付着物の処理に使用

8/20/2025

消毒液の使用上の注意



8/20/2025

- 次亜塩素酸ナトリウムは金属を腐食させるため、金属部分に使用した場合は10分程度たったら水拭きする。
- 塩素ガスが発生することあるため、使用時は十分に換気する。
- 保存せず、使い切るか捨てる。

2. HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

8/20/2025

HACCP (ハサップ)とは

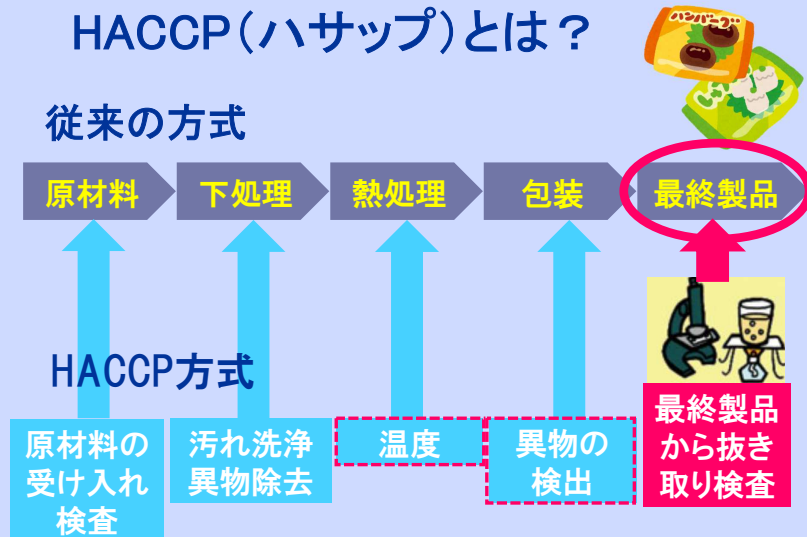
Hazard Analysis Critical Control Point
(危害) (分析) (重要) (管理) (点)

原材料の入荷から製品出荷までの全行程において、食中毒菌汚染等の危害要因を把握し、これを除去・低減させるために各工程を管理することで食品の安全性を確保する衛生管理手法のひとつ

8/20/2025

HACCP(ハサップ)とは？

従来の方式



8/20/2025

HACCPに沿った衛生管理の制度化

令和3年6月1日施行

→ 原則、すべての食品等事業者が取り組む

①「HACCPに基づく衛生管理」

→ コーデックスのHACCP7原則に基づいた衛生管理

②「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」

→ 取り扱う食品に応じた衛生管理

8/20/2025

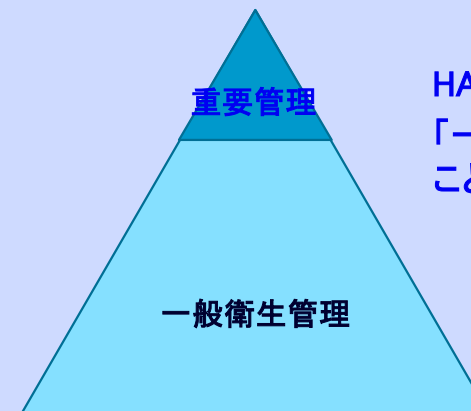
「HACCPに基づく衛生管理」

コーデックス委員会が策定したHACCP7原則12手順

- | | |
|-----------|---------------------|
| 手順1 | HACCPチームの編成 |
| 手順2 | 製品説明書の作成 |
| 手順3 | 意図する用途及び対象となる消費者の確認 |
| 手順4 | 製造工程一覧図の作成 |
| 手順5 | 製造工程一覧図の現場確認 |
| 手順6(原則1) | 危害要因の分析 |
| 手順7(原則2) | 重要管理点の決定 |
| 手順8(原則3) | 管理基準の設定 |
| 手順9(原則4) | モニタリング方法の設定 |
| 手順10(原則5) | 改善措置の設定 |
| 手順11(原則6) | 検証方法の設定 |
| 手順12(原則7) | 記録と保存方法の設定 |

8/20/2025

「HACCPに沿った衛生管理」のイメージ



HACCPは、
「一般衛生管理が徹底されている」
ことが前提となります。

8/20/2025

「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の 対象事業者

- ・ 当該店舗での小売販売のみの事業者(例:菓子の製造販売、豆腐の製造販売、食肉の販売、魚介類の販売 等)
- ・ 飲食店営業又は喫茶店営業を行う者その他の食品を調理する営業者(学校・病院等の営業以外の集団給食施設等含む)
- ・ 食品等の取扱いに従事する者の数が50人未満である事業場

「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の手順

I 衛生管理計画の策定

→ I-1 一般衛生管理のポイント

→ I-2 重要管理のポイント

Ⅱ 計画に沿った衛生管理計画の実施

Ⅲ 衛生管理の実施状況を記録、保管

IV 定期的な振り返り、見直し

I-1 一般衛生管理のポイント

一般衛生管理とは、調理作業環境から食品を衛生的に取り扱うために必要なポイント

- ① 原材料の受け入れの確認
- ② 冷蔵・冷凍庫内の温度の確認
- ③-1 交差汚染・二次汚染の防止
- ③-2 器具等の洗浄・消毒・殺菌
- ③-3 トイレの洗浄・消毒
- ④-1 従業員の健康管理・衛生的作業着の着用など
- ④-2 衛生的な手洗いの実施

I 衛生管理計画の策定

I-1

[illegible]

I 衛生管理計画の策定

一般的衛生管理のポイント

①	原材料の受入の確認	いつ	原材料の納入時、その他（ ）
		どのように	外観、におい、包装の状態、表示（期限、保存方法）を確認する
		問題があったとき	返品し、交換する

ポイント

- ・納品時には従業員の立ち合いが必要
- ・返品ルールを決めておきましょう



8/20/2025

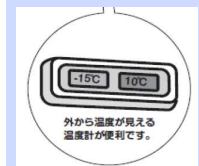
I 衛生管理計画の策定

一般的衛生管理のポイント

②	庫内温度の確認（冷蔵庫・冷凍庫）	いつ	始業前・作業中・業務終了後・その他（ ）
		どのように	温度計で庫内温度を確認する（冷蔵：10℃以下、冷凍：-15℃以下）
		問題があったとき	異常の原因を確認、設定温度の再調整／故障の場合修理を依頼 食材の状態に応じて使用しない又は加熱して提供

ポイント

温度確認は、温度が安定しているときにしましょう。



8/20/2025

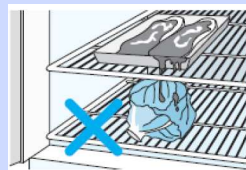
I 衛生管理計画の策定

一般的衛生管理のポイント

③-1	交差汚染・二次汚染の防止	いつ	始業前・作業中・業務終了後・その他（ ）
		どのように	冷蔵庫内の保管の状態を確認する まな板、包丁などの器具は、用途別に使い分け、扱った都度、十分に洗浄し、消毒する
		問題があったとき	生肉等による汚染があった場合は加熱して提供又は使用しない 使用時に、まな板や包丁などに汚れが残っていた場合は、洗剤で再度洗浄し、消毒する

ポイント

冷蔵庫内は、食材毎に保管され、ドリップ等で汚染していないか確認しましょう



8/20/2025

I 衛生管理計画の策定

一般的衛生管理のポイント

③-2	器具等の洗浄・消毒・殺菌	いつ	始業前・使用後・業務終了後・その他（ ）
		どのように	使用の都度、まな板、包丁、ボウル等の器具類を洗浄し、または、すすぎを行い、消毒する
		問題があったとき	使用時に汚れや洗剤などが残っていた場合は、洗剤で再度洗浄、または、すすぎを行い、消毒する

ポイント

洗浄・消毒方法について、従事者全員が決められた方法でできるように確認しておきましょう

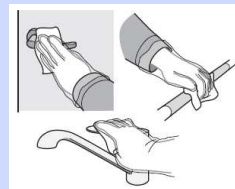


8/20/2025

I 衛生管理計画の策定

一般的衛生管理のポイント

③-3	トイレの 洗浄・消毒	いつ	始業前・作業中・業務終了後・その他（ ）
		どのように	トイレの洗浄・消毒を行う 特に、便座、水洗レバー、手すり、ドアノブ等は入念に消毒する
		問題が あったとき	業務中にトイレが汚れていた場合は、洗剤で再度洗浄し、消毒する



8/20/2025

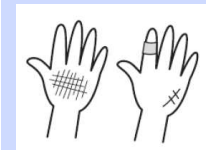
I 衛生管理計画の策定

一般的衛生管理のポイント

④-1	従業員の 健康管理 等	いつ	始業前・作業中・その他（ ）
		どのように	従業員の体調、手の傷の有無、着衣等の確認を行う
		問題が あったとき	消化器症状がある場合は調理作業に従事させない 手に傷がある場合には、絆創膏をつけた上から手袋を着用させる 汚れた作業着は交換させる

ポイント

健康チェックを徹底し、
症状があるときにはど
うするのか決めておき
ましょう。



8/20/2025

I 衛生管理計画の策定

一般的衛生管理のポイント

④-2	手洗いの 実施	いつ	トイレの後、調理施設に入る前、盛り付けの前、作業内容変更時、 生肉や生魚などを扱った後、金銭をさわった後、清掃を行った後 ・その他（ ）
		どのように	衛生的な手洗いを行う
		問題が あったとき	作業中に従業員が必要なタイミングで手を洗っていないことを 確認した場合には、すぐに手洗いを行わせる

ポイント

手洗いは食品衛生の基本です。
従業員全員が適切に行えるように周知の
徹底をお願いします。



8/20/2025

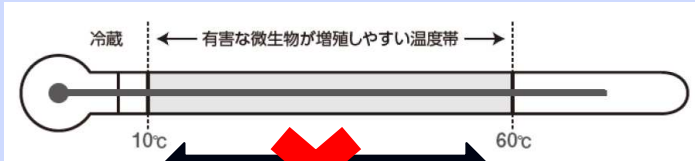
I-2 重要管理のポイント

メニューごとの、調理中や仕込み中の食材温度に応じた確認
方法を決めます

- ① 非加熱のもの(グループ1)
- ② 加熱するもの(グループ2)
- ③ 加熱後冷却し再加熱して提供するもの(グループ3)
- ④ 加熱後冷却して提供するもの(グループ3)

8/20/2025

重要管理のポイント

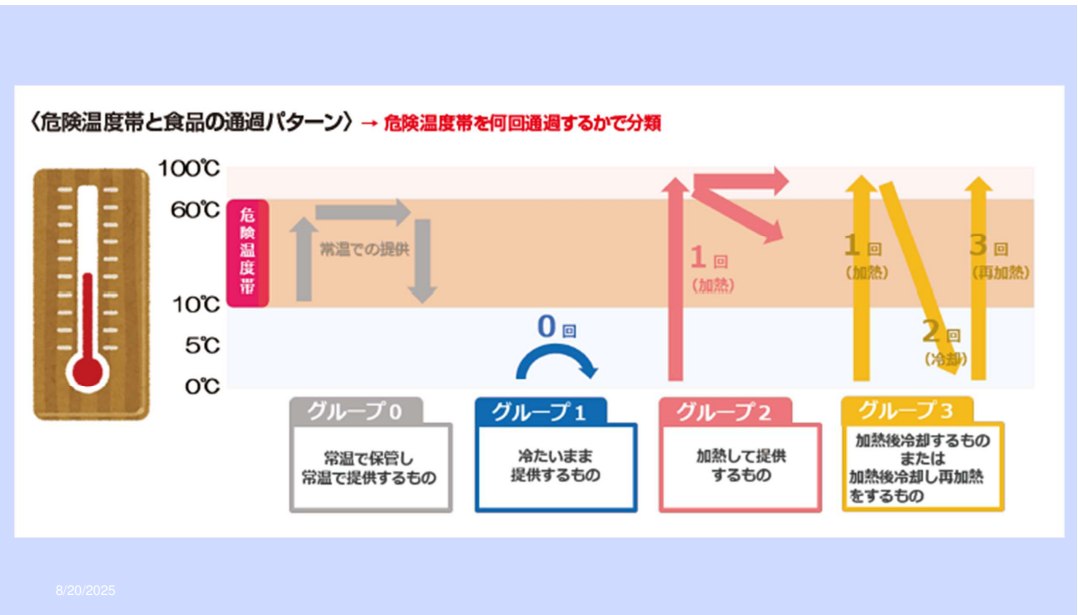


10℃～60℃の温度帯に、調理食品が長い時間とどまらないように注意して、確認方法を決めます。

I 衛生管理計画の策定

I - 2

⑤ 衛生管理のポイント		
分類	メニュー	チェック方法
非加熱のもの (冷蔵保存を たいす家提 供)	刺身、冷奴	冷蔵庫より取り出したらすぐに提供する
加熱するもの (冷蔵保存を 熱し、熱いた す家提供)	ハンバーグ 焼き魚 焼き鳥 唐揚げ	火の強さや時間、肉汁、見た目で判断する 魚の大きさ、火の強さや時間、焼き上がりの状態(弾力)、見た目で判断する 火の強さや時間、見た目で判断する 油の温度、揚げの時間、油にいれるチキンの数量、見た目で判断する
(加熱した 後、高温保 管)	唐揚げ ライス	触感、見た目で判断する
加熱後冷却 し、再加熱す るもの	カレー スープ	速やかに冷却、再加熱時には気泡、見た目で判断する
(加熱後、冷 蔵するもの)	ポテトサラダ	速やかに冷却、冷蔵庫より取り出したらすぐに提供する
作成者サイン 後藤 太郎		作成した日 ○○○○ 年 〇〇月 〇〇日



①衛生管理計画の策定

重要管理のポイント
第2グループ

分類	メニュー	チェック方法
加熱するもの (冷蔵食品を加熱し、熱いまま提供)	ハンバーグ 焼き魚 焼き鳥 唐揚げ	火の強さや時間、肉汁、中心部の温度等 魚の大きさ、火の強さや時間、焼き上がりの弾力、見た目、中心部の温度等 火の強さや時間、中心部の温度等 油の温度、揚げる時間、油にいれるチキンの数量、中心部の温度等
(加熱した後、高温保管)	唐揚げ ライス	触感、高温保管庫の温度等

8/20/2025

①衛生管理計画の策定

重要管理のポイント
第3グループ

分類	メニュー	チェック方法
加熱後冷却し、再加熱するもの	カレー、スープ、ソース、たれ	加熱後速やかに冷却、再加熱時には気泡、温度等
(加熱後冷却するもの)	ポテトサラダ	加熱後速やかに冷却する 冷蔵庫より取り出したらずぐに提供する、 冷蔵庫の温度等

8/20/2025

Ⅱ 計画に沿った衛生管理計画の実施

衛生管理計画に沿って実施しているか
→ 確認 誰が???

8/20/2025

Ⅲ 衛生管理の実施状況を記録、保管

8/20/2025

I-1 一般衛生管理のポイント

分類	① 原材料 の受入 の確認	② 庫内温度 の確認 冷蔵庫・冷凍庫 (℃)	③-1 交差汚 染・二次 汚染の 防止	③-2 器具等 の洗浄・ 消毒・殺 菌	③-3 トイレの 洗浄・消 毒	④-1 従業員の健康 管理等	④-2 手洗いの実施	日々の チェック	特記事項	確認者
1日	良・否	4,-16	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	異子	4/1朝 小麦粉の包装が破れていたため返品。牛乳、再検品	
2日	良・否	9,-23	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	異子		
3日	良・否	15,-23 →再、10℃	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	異子	4/3 11時頃、15℃。20分後OK。いつもより出し入れ頻繁だったか	
4日	良・否	6,-22	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	異子		
5日	良・否	8,-16	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	異子	4/5 調理の時に2名様に汚れが落ちていたので再洗浄。A君の洗浄に問題？注意	
6日	良・否	9,-21	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	異子		
7日	良・否	5,-16	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	異子	4/7昼 A君がトイレの紙に手を洗わずに作業に戻ったので、注意し手洗いさせた。	4/7 本部
8日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
9日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			

8/20/2025

I-2 重要管理のポイント

分類	非加熱のもの (冷蔵品をつめ たいまま提供)	加熱するもの (冷蔵品を加熱 し、熱いまま提 供)	(加熱した後、 高温保管)	加熱後冷却し、 加熱するもの	(加熱後、冷却 するもの)	日々の チェック	特記事項	確認者
メ ニ ュ ー	刺身、冷奴	ハンバーグ、 焼き魚、 焼き鳥、 唐揚げ	唐揚げ、 ライス	カレー、スープ	ポテトサラダ			
1日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	異子	4/1 ハンバーグの中が赤いとクレームがあった。調理を止めたB君に確認したところ、急いでいたので、確認が十分でなかったとのこと。B君に加熱の徹底と確認を再教育した。	
2日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	異子		
3日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	異子		
4日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	異子		
5日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	異子		
6日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	異子		
7日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	異子		
8日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
9日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			

8/20/2025

4/7 本部

記録のポイント

- 記録漏れのないように注意してください
- 否に記録がある場合、特記事項に内容が記録されているか確認してください
- 休みの日は、記録不要ですが、漏れと区別するため、休みであることを記載してください
- 記録はボールペンでしてください（鉛筆、シャーペン是不適）
- 誤った場合、黒塗りせず見え消しで修正（修正液等の不適）

8/20/2025

記録の振り返り

- 衛生管理のポイントが明確になり、食中毒発生の未然防止になる。
- 記録を継続することで業務の改善点が見えてくる。



記録の保管

- 記録を1年間保管をお願いします。

8/20/2025

HACCPの考え方に基づく衛生管理のための手引書

記載例

詳しく考えなくても、手順から
行っていることを確認し、
誤りがないように
確認しましょう！

一般衛生管理のポイント	いつ	何を	どのように
① 原材料の 購入の確認	いつ	原材料の納入票、その他（ 品質、におい、包装の状態、表示（期限、保存方法）を確認す る。	どのよう に 確認が あったとき
② 調理環境の 確認（清潔さ、 温度等）	いつ	調理器具・調理終了後、その他（ 清潔さ、温度等）を確認する（室温：10℃以下、湿度：一 つ以上）	どのよう に 確認が あったとき
③ 作業員・ 二次汚染の 防止	いつ	調理器具・調理終了後、その他（ 清潔さ、温度等）を確認する（室温：10℃以下、湿度：一 つ以上）	どのよう に 確認が あったとき
④ 調理器具の 洗浄・消毒・ 保管	いつ	調理器具・調理終了後、その他（ 清潔さ、温度等）を確認する（室温：10℃以下、湿度：一 つ以上）	どのよう に 確認が あったとき
⑤ トイレの 洗浄・消毒	いつ	トイレの洗浄・消毒を行う 毎に、便器、水回り、手すり、ドアノブ等は入念に消毒する 毎に、便器、水回り、手すり、ドアノブ等は入念に消毒する	どのよう に 確認が あったとき
⑥ 作業員の 健康管理等	いつ	調理器具・調理終了後、その他（ 清潔さ、温度等）を確認する（室温：10℃以下、湿度：一 つ以上）	どのよう に 確認が あったとき
⑦ 調理場の 清掃	いつ	調理器具・調理終了後、その他（ 清潔さ、温度等）を確認する（室温：10℃以下、湿度：一 つ以上）	どのよう に 確認が あったとき
⑧ 調理場の 消毒	いつ	調理器具・調理終了後、その他（ 清潔さ、温度等）を確認する（室温：10℃以下、湿度：一 つ以上）	どのよう に 確認が あったとき

8/20/2025

詳細は、
厚生労働省ホームページ
サイト内検索

HACCP 委託給食従事者

検索

施設・設備の衛生管理 ～ 5S活動 ～

5Sは一般衛生管理の基本！

→ これらの5S活動でき
ていますか？

8/20/2025

1 整理 (Seiri)

要るものと要らない
ものを区別、要らない
ものは処分すること。

2 整頓 (Seiton)

保管場所や方法を決めて、
表示をする。(定位置管理)

3 清掃 (Seisou)

ゴミ、汚れ、
異物を取り除く。

4 清潔 (Seiketsu)

見た目だけでなく、
衛生的であること。

5 習慣化 (Shukan)

当たり前のことが
当たり前にできること。

なぜ？

① 整理ができないと……
異物混入や破損切れ
食品の破損、作業
効率の低下に繋がります。

② 整頓ができないと……
時間のロス
必要なものを
見つけられない、作業効
率が落ち、ムダな時
間を費やします。

③ 清掃ができないと……
細菌や衛生害菌が
増え、食品への二次汚
染を招いたり、毛髪・ほ
ろ等、異物混入の原因
となります。

④ 清潔ができないと……
二次汚染
汚染された食品・器
具、調理機器の使用、
また、手洗いを介して
食中毒を介して、食中
毒につながります。

⑤ 習慣化ができないと……
5Sの徹底
開通した作業手順など
で3S(食中毒・異物混
入)が発生します。

安全な食事を提供するために……

- 食中毒予防の観点で重要なことは、「**全員に徹底すること**」
- 科学的知識を身に付ける「何故」を考え過去の事例から学ぶ
- ルール、規則を守る
- 「**ルールの意味を理解して実践する。**」「**現場に合わないルールは改善していく。**」ことが大切です。
- 各施設においても、スタッフのみなさんで「**考える**」機会を作る。

3. 給食施設の衛生管理について

8/20/2025

大量調理施設衛生管理マニュアル

○対象：同一メニューを1回300食以上又は1日750食以上を提供する調理施設

では、中小規模調理施設はどうするの？

→中小規模調理施設における衛生管理の徹底について
(平成9年6月30日 衛食第201号)において、
「中小規模調理施設においても【大量調理施設衛生管理
マニュアル】の趣旨を踏まえた衛生管理の徹底を図ること」

大量調理施設衛生管理マニュアル

本マニュアルは、集団給食施設等における食中毒を予防するために、
HACCPの概念に基づき、調理過程における重要管理事項として、

- ① 原材料受入れ及び下処理段階における管理を徹底すること。
 - ② 加熱調理食品については、中心部まで十分加熱し、食中毒菌等
(ウイルスを含む。以下同じ。)を死滅させること。
 - ③ 加熱調理後の食品及び非加熱調理食品の二次汚染防止を徹底すること。
 - ④ 食中毒菌が付着した場合に菌の増殖を防ぐため、原材料及び調理後の
食品の温度管理を徹底すること。
- 等を示したものである。

中心温度

○揚げ物・焼き物及び蒸し物

- ①調理を開始した時間を記録する。
- ②食品の中心温度を3点以上測定し、全ての点において75℃以上に達していた場合には、それぞれの中心温度を記録するとともに、その時点からさらに1分以上加熱を続ける。
- ③最終的な加熱処理時間を記録する。

○煮物及び炒め物

料理の途中で適当な時間をみはからって、最も熱が通りにくい具材を選び、食品の中心温度を3点以上(煮物の場合は1点以上)測定し、全ての点において75℃以上に達していた場合には、それぞれの中心温度を記録するとともに、その時点からさらに1分以上加熱を続ける。

中心温度を測定できるよう具材が無い場合には、調理窯の中心付近の温度を3点以上測定する。

検収の記録について

○原材料については、品名、納入業者の名称又は所在地、生産者(製造者)の名称及び所在地、ロットが確認可能な情報、仕入れ年月日を記録し、1年間保管すること。

○原材料の納入時は調理従事者が必ず立ち合い、検収場で品質、鮮度、品温(納入業者が運搬の際、適切な温度管理を行っていたかを含む)、異物の混入等につき、点検を行い、その結果を記録すること。

調理に係る記録(1)

調理後直ちに提供される食品以外の食品は、食中毒菌の増殖を抑制するために、**10℃以下又は65℃以上**で管理することが必要である。

① 加熱調理後、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(又は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と。この場合、**冷却開始時刻、冷却終了時刻を記録**すること。

② 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**すること。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及びイによること。

ア) 温かい状態で提供される食品については、調理終了後速やかに保温食缶等に移し保存すること。この場合、**食缶等へ移し替えた時刻を記録**すること。

イ) その他の食品については、調理終了後提供まで10℃以下で保存すること。この場合、**保冷設備への搬入時刻、保冷設備内温度及び保冷設備からの搬出時刻を記録**すること。

調理に係る記録(2)

③ 配送過程においては保冷又は保温設備のある運搬車を用いるなど、10℃以下 又は65℃以上の適切な温度管理を行い配送し、**配送時刻の記録**を行うこと。また、65℃以上で提供される食品以外の食品については、**保冷設備への搬入時刻及び保冷設備内温度の記録**を行うこと。

④ 共同調理施設等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℃以下で保存すること。この場合、**保冷設備への搬入時刻、保冷設備内温度及び保冷設備からの搬出時刻を記録**すること。

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(備品)

・爪ブラシ

手洗い設備には、手洗いに適当な石けん、爪ブラシ、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こと。爪ブラシは、共用せずに、適宜消毒し乾燥管理する。

・トイレの履物

トイレには、調理作業時に着用する外衣、帽子、履き物のまま入らないこと。

・紫外線殺菌庫UV灯の交換

有効時間やと使用時間の確認と記録すること。

検食

- ・ 検食は、原材料及び調理済み食品を食品ごとに50g程度ずつ清潔な容器(ビニール袋等)に入れ、密封し、-20℃以下で2週間以上保存すること。
- ・ 原材料は、特に、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(盛り付け後の物)**で保存すること。

「食品衛生は 手洗いに始まり手洗いに終わる」

◎調理場での手洗いのタイミング

- ・ 外から厨房に入るとき
- ・ 手袋をつける前、はずした後
- ・ 調理の工程ごとに(調理前・中・後)
- ・ 清掃のあと

◎仕事以外でも衛生的な手洗いが重要

- ・ 食事の前、トイレのあと
- ・ 家での排泄物の処理・おむつ交換の後
- ・ 動物に触ったあと



長時間おつかれさまでした

