

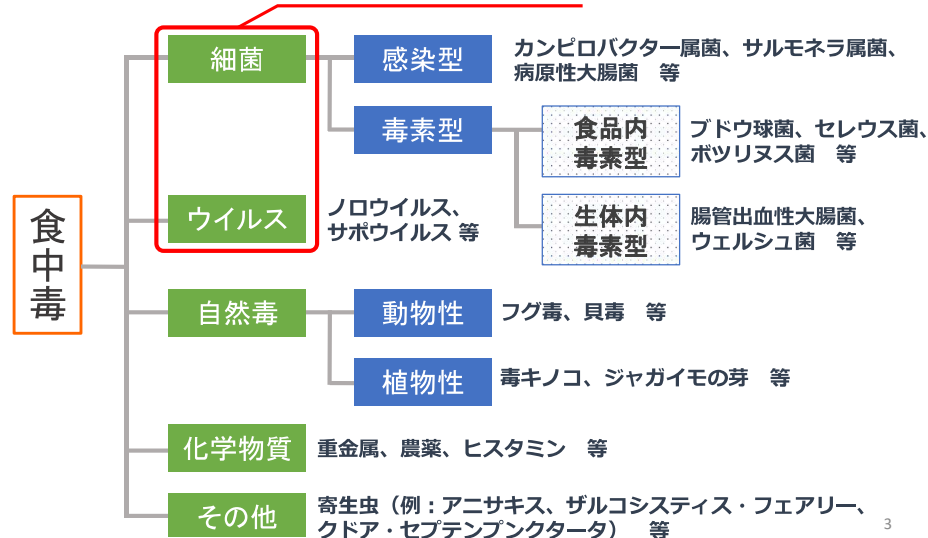
令和7年度 給食施設関係者研修会

給食施設における衛生管理

中北保健福祉事務所（中北保健所） 衛生課

食中毒の分類

食中毒原因のおよそ90%



3

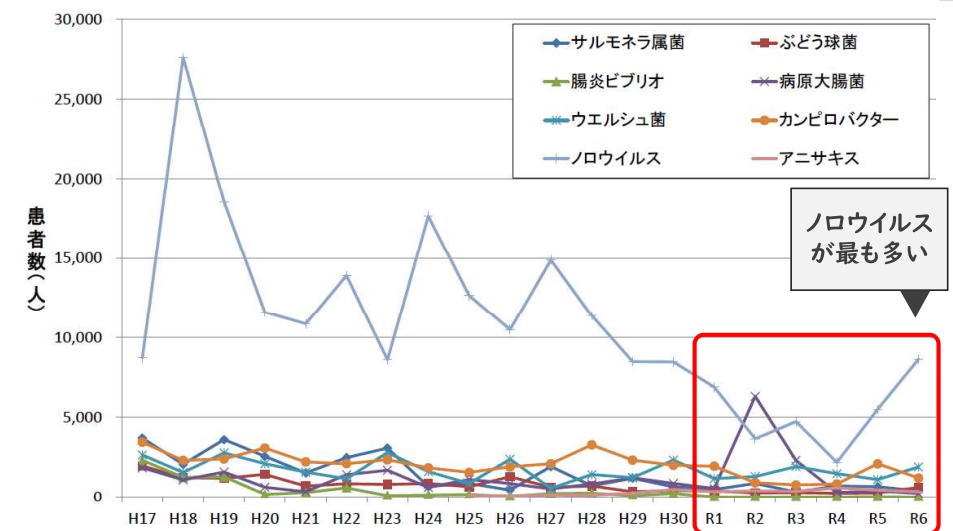
食中毒とは

食中毒とは、飲食物※を介して付着・増殖した病原微生物や有害な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のこと

※添加物、器具、容器包装を介する場合もある

2

全国の食中毒患者(H17～R6)



(資料出所)厚生労働省「食中毒統計調査」

大量調理施設衛生管理マニュアル

大量調理施設衛生管理マニュアル I 趣旨

HACCP（ハサップ）とは？



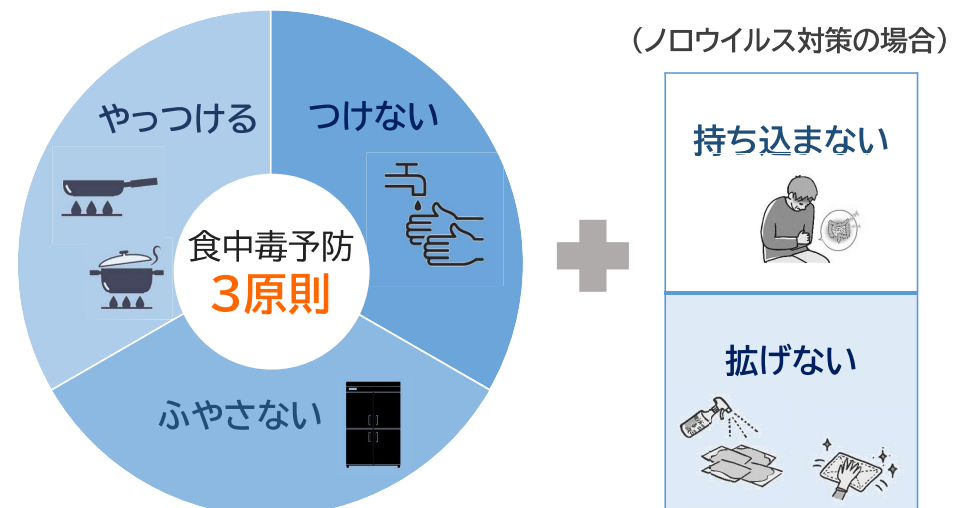
事業者が食中毒菌汚染等の危害要因を把握した上で、原材料の入荷から製品出荷までの**全行程**の中で、危害要因を除去低減させるために特に**重要な工程を管理**し、安全性を確保する衛生管理手法

大量調理施設衛生管理マニュアル I 趣旨

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（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。

重要管理事項を決定する基本



重要管理事項を決定する基本(食中毒予防の3原則)

01

つけない

- とにかく手洗い。正しい手順で、正確に！
- 食材はしっかり洗う
- 調理器具の洗浄消毒をていねいに
- 保存するときはしっかり包む（相互汚染を防ぐ）

02

ふやさない
(迅速、冷却)

- 温度管理（5℃以下）
- 先入れ先出し
- 冷蔵庫の衛生管理 ※菌の増殖には、
栄養、水分、温度、時間等が必要
- 室温で解凍しない

03

やっつける
(殺菌)

- 加熱（75℃、1分以上）
※ノロウイルスに対しては85～95℃で90秒以上
- 調理器具の洗浄消毒
※二次汚染防止

重要管理事項を決定する基本(持ち込まない・拡げない)

04

持ち込まない

- 従事者の健康管理（症状がある人は、食品の取扱作業に従事させない）
- 衛生的な作業着の着用、施設に入る前の手洗い
- 従業員専用のトイレの設置

日常生活で気をつけること

生ものの喫食・取扱い、外出後・トイレ後の手洗い、
家族の健康状態にも注意が必要

05

拡げない

- 適切な手洗いの実施
- 食器、機械・器具の洗浄・消毒の徹底
- 施設の清掃・消毒の徹底
- 嘔吐物の適切な処理

10

大量調理施設衛生管理マニュアル Ⅱ 重要管理事項

1. 原材料の受入れ・下処理段階における管理

- (1) 原材料については、品名、仕入元の名称及び所在地、生産者（製造又は加工者を含む。）の名称及び所在地、ロットが確認可能な情報（年月日表示又はロット番号）並びに仕入れ年月日を記録し、1年間保管すること。
- (4) 原材料の納入に際しては調理従事者等が必ず立会い、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どうかを含む。）、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。

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
：									
：									
：									

11

大量調理施設衛生管理マニュアル Ⅱ 重要管理事項

1. 原材料の受入れ・下処理段階における管理

- (6) 野菜及び果物を加熱せずに供する場合には、流水（食品製造用水として用いるもの。以下同じ。）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した後、流水で十分すすぎ洗いをすること。特に高齢者、若年者及び抵抗力の弱い者を対象とした食事を提供する施設で、加熱せずに供する場合（表皮を除去する場合を除く。）には、殺菌を行うこと。

12

食品原材料の食中毒菌汚染状況

野菜の汚染状況

検体名	総検体数	E. Coli 注1
アルファルファ	31	9 (22)
カイワレ	156	9 (92)
カット野菜	574	20 (329)
キュウリ	249	10 (129)
みつば	91	20 (52)
もやし	104	25 (63)
レタス	186	10 (109)
漬物野菜	22	0 (9)
漬物	544	26 (302)

厚生労働省「食品中の食中毒菌汚染実態調査（集計結果）」の一部
（H28～30年度の合計）

注1 E. Coli=Escherichia coli（大腸菌）
注2（）内の数字は供試検体数

13

結 論

生鮮原材料は食中毒菌で汚染されていることがある

二次汚染しないように・・・

➡ 手洗いの徹底（手袋の交換）、包丁まな板の使い分け、
冷蔵庫内の分別 など

野菜・果物の洗浄・消毒が重要

➡ 次亜塩素酸ナトリウム等で消毒後食品製造用水で十分すぐ

次亜塩素酸ナトリウムの濃度

200mg/L(200ppm)で5分間 又は **100mg/L(100ppm)で10分間**

※使用消毒剤は、食品衛生法で規定する「食品添加物製剤」を使用すること

15

食品原材料の食中毒菌汚染状況

肉の汚染状況

検体名	検体数	サルモネラ属菌	腸管出血性大腸菌	カンピロバクター
ミンチ肉（牛）	170	2 (29)	0 (140)	0 (3)
ミンチ肉（豚）	126	4 (102)	0 (32)	－
ミンチ肉（鶏）	85	35 (71)	0 (19)	0 (1)
牛結着肉	214	10 (109)	0 (112)	－
カットステーキ肉	144	3 (75)	0 (77)	0 (1)
鶏たたき	117	6 (43)	0 (24)	4 (51)
馬刺	228	0 (89)	0 (76)	0 (78)
ローストビーフ	8	0 (3)	0 (4)	0 (1)

厚生労働省「食品中の食中毒菌汚染実態調査（集計結果）」の一部
（H28～30年度の合計）

14

大量調理施設衛生管理マニュアル Ⅱ 重要管理事項

2. 加熱調理食品の加熱温度管理

加熱調理食品は、中心部温度計を用いるなどにより、**中心部が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）**又はこれと同等以上まで加熱されていることを確認するとともに、温度と時間の記録を行うこと。

16

大量調理施設衛生管理マニュアル Ⅱ 重要管理事項

3. 二次汚染の防止

(1) 調理従事者等（食品の盛付け・配膳等、食品に接触する可能性のある者及び臨時食品を含む。以下同じ。）は、次に定める場合には、必ず流水・石けんによる手洗いによりしっかりと2回（その他の時には丁寧に1回）手指の洗浄及び消毒を行うこと。なお、使い捨て手袋を使用する場合にも、原則として次に定める場合に交換を行うこと。

- ① 作業開始前及び用便後
- ② 汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する場合
- ③ 食品に直接触れる作業にあたる直前
- ④ 生の食肉類、魚介類、卵殻等微生物の汚染源となるおそれのある食品等に触れた後、他の食品や器具等に触れる場合
- ⑤ 配膳の前

17

二次汚染防止のPoint

手洗い2回のススメ

- ✓ 微生物は手から泡へ、そして洗い流される
- ✓ 油汚れがひどい＝泡立ちが悪い

微生物を十分に洗い流せていない

1回目は汚れを、2回目は微生物を洗い流す

手洗い方法の違いによるウイルス減少量(ネコカリシウイルス)

10秒手洗い 15秒すぎ	60秒手洗い 15秒すぎ	10秒手洗い 15秒すぎ	} × 2回
数百個	数十個	約数個	

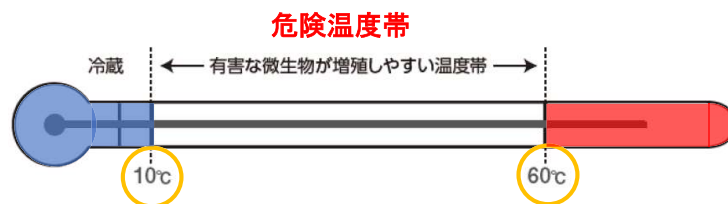
参考文献 森功次ら：感染症学雑誌. 2006;80:496-500

18

大量調理施設衛生管理マニュアル Ⅱ 重要管理事項

4. 原材料及び調理済み食品の温度管理

(3) 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。



▶ 加熱調理後はすばやく冷却、調理終了後はすぐに提供

19

大量調理施設衛生管理マニュアル Ⅱ 重要管理事項

5. その他

(3) 検食の保存

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、マイナス20℃以下で2週間以上保存すること。

なお、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で保存すること。

(4) 調理従事者等の衛生管理

④ ノロウイルスの無症状病原体保有者であることが判明した調理従事者等は、検便検査においてノロウイルスを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など適切な措置をとることが望ましいこと。

▶ 症状が消えても1週間程度、長い時には1ヶ月間ウイルスの排出が続く

20

令和7年度給食施設監視報告

令和7年度給食施設監視報告

巡回給食施設数(計31施設)

施設の種別	施設数
病院	14
診療所	2
児童福祉施設	7
老人福祉施設	2
介護老人保健施設	4
学校(公立学校26校を除く)	0
事業所	2
その他	0

監視内容

- ▶ 大量調理施設衛生管理マニュアルに基づいた衛生管理を行っているか
(「ほとんど出来ている」「部分的に出来ていないところがある」「ほとんど出来ていない」の3段階評価)
- ▶ 拭き取り検査で測定物の汚れ具合の確認

22

令和7年度給食施設監視報告

令和7年度給食施設監視報告

衛生管理の実施状況 (集計結果)



23

非汚染区域と汚染区域の区別が難しい・・・

非汚染区域に病原性微生物やウイルスを持ち込まない工夫

取組事例

- ✓ 下処理、調理エリアで使用するシンクを分ける
- ✓ 床の色を変え区域を可視化することで、日頃から従業員の区別意識を持たせる
- ✓ 運搬車を調理室に持ち込まない
- ✓ 食品庫(非汚染区域)への出入りを最小限にするため、あらかじめ調味料を準備しておく

24

令和7年度給食施設監視報告

ATPふき取り検査(A3法)測定結果

	水道蛇口	作業台	冷蔵庫 取手	まな板	包丁	手指	ガスコンロ つまみ
清掃後	1928	7130	4910	409	482	1803	17445
(参考) 目標値	200	200	200	500	500	2000	—

(Kikkoman Lumitester Smartを使用して測定)

ATPふき取り検査(A3法)とは、食品やヒトの皮脂などに含まれるATP(アデノシン三リン酸)、ADP(アデノシン二リン酸)及びAMP(アデノシン一リン酸)を汚れの指標として測定する検査法のこと。洗浄や清掃がきちんとできたかを簡単に測定でき、その結果を数値で得ることができる。

25

まとめ

- 食中毒の原因は細菌とウイルスがおよそ**90%**を占め、**患者数が最も多いのはノロウイルス**。
- 給食施設では、「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づき、**HACCPに沿った衛生管理**を行うことが大事。
- 食中毒予防の3原則「**つけない**」「**増やさない**」「**やっつける**」を徹底する。
- ノロウイルスは、3原則に加え、「**持ち込まない**」「**拡げない**」を足して対策する。

26