

令和8年度社会福祉施設等における食中毒・感染症発生防止のための研修会

給食施設における衛生管理について



鳥取市保健所 健康づくり推進課
食育推進係 管理栄養士

本日の内容

- 1 給食の目的
- 2 指導監査による現地指導の根拠
- 3 衛生管理のポイント
～大量調理施設衛生管理マニュアルより（抜粋）～

1 給食の目的

- 健康の保持・増進と栄養管理
- 疾病の予防・治療と特性への対応
- 生活の質（QOL）の向上
- 正しい食習慣の形成 など

そのために重要なこと⇒ 「**衛生**  **安全を担保し提供する**」

衛生管理の目的

- 1 利用者に衛生的で安全な食事の提供
- 2 調理従事者（労働者）の安全確保
- 3 事故発生時における拡大防止および再発防止

2 指導監査による現地指導の根拠

- 特定給食施設およびその他の給食施設として、届出いただいている施設へは、下記の関係法令等を遵守して運営されているかを確認しています。

- 「各施設の関係法令」

(施設運営基準や衛生管理に関する通知等)

- 「大量調理施設衛生管理マニュアル」 (平成29年6月16付生食発0616第1号)



※大量調理施設衛生管理マニュアルを活用していない施設においては

- 当該マニュアルを参考にした自施設が作成した「衛生管理計画」

- 各関係業界団体が作成し、厚労省が内容を確認した手引書

「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」

大量調理施設衛生管理マニュアルの趣旨

集団給食施設等における食中毒予防のためのHACCPの概念に基づく調理過程における重要管理事項とは？

1. 原材料受入れ及び下処理段階における管理の徹底
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（ウイルス含む。）の死滅
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の徹底
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の徹底

3 衛生管理のポイント

～大量調理施設衛生管理マニュアルより（抜粋）～

1 原材料の受入れ・下処理段階における管理



大量調理施設衛生管理マニュアル II 1 (4)

原材料の納入に際しては調理従事者等が必ず立ち合い、検収場で品質、鮮度、品温（納入業者が運搬の際、別添 1 に従い、適切に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。

- ◆ 納入時に調理従事者立会いの下、原材料の品質、鮮度、品温、異物の混入がないか、必ず確認しましょう。
- ◆ 暑い時期は、特に搬入までの温度管理も大切です。

★今一度、搬入方法や搬入後の取扱等、再度確認や検討をお願いします★

2 加熱調理食品の加熱温度管理



大量調理施設衛生管理マニュアル II 2

加熱調理食品は、別添 2 に従い、中心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。



- ◆ 中心部までしっかり加熱されていることを確認し、記録も忘れずに。
- ◆ 温度計が正常に動作しているか、精度の定期的な確認を。

3 二次汚染の防止



大量調理施設衛生管理マニュアル II 3 (1)

調理従事者等（食品の盛り付け・配膳等・食品に接触する可能性のある者及び臨時職員を含む）は次に定める場合には、別添 2 に従い、**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すること。



- 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

◆ 手洗いは食中毒予防の一番の基本です。

3 二次汚染の防止

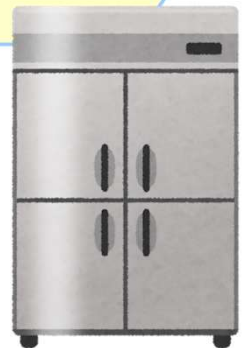


大量調理施設衛生管理マニュアル II 3 (2)

原材料は、隔壁等で他の場所から区分された専用の保管場所に保管設備を設け、食肉類、魚介類、野菜等、**食材の分類ごとに区分**して保管すること。

この場合、専用の衛生的なふた付き容器に入れ替えるなどにより、**原材料の包装の汚染を保管設備に持ち込まない**ようにするとともに、**原材料の相互汚染を防ぐ**こと。

- ◆ 食材は分類ごとに区分して、保管しましょう。
- ◆ 搬送されたダンボール等は、保管設備や調理場に、持ち込まないようにしましょう。



3 二次汚染の防止



大量調理施設衛生管理マニュアル II 3 (4) (6) (7)

- (4) 包丁、まな板などの器具、容器等は**用途別及び食品別**にそれぞれ専用のものを用意し、**混同しないように**して使用すること。
- (6) まな板、ざる、木製の器具は**汚染が残存する可能性が高い**ので、特に十分な殺菌に留意すること。なお、**木製の器具は極力使用を控える**ことが望ましい。
- (7) フードカッター、野菜切り機等の調理機械は、**最低1日1回以上**、分解して洗浄・殺菌した後、乾燥させること。

- ◆ 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使用しましょう。
- ◆ しっかり洗浄・殺菌・乾燥させましょう。

4 原材料及び調理済み食品の温度管理



大量調理施設衛生管理マニュアル II 4 (3) ①、②

調理後直ちに提供される食品以外は、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調理が終了した食品は速やかに提供できるよう工夫すること。（中略）

また、調理終了後30分以上を要する場合は次のア及びイによること。（中略）

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。（中略）

◆ 加熱調理後、食品を冷却する場合は、急激にしっかり冷却しましょう。

◆ 調理終了後から2時間以内の喫食を目指し、決して、長時間、常温で放置しないようにしましょう。 **★冷却方法の検討、測定・記録をお願いします★**

5 その他【施設設備の管理】



大量調理施設衛生管理マニュアル II 5 (2) ⑤

施設は十分な換気を行い、高温多湿を避けること。調理場は湿度80%、温度は25℃以下に保つことが望ましい。

労働安全衛生法 第23条

事業者は、労働者を就業させる建設物その他の作業について通路、床面、階段の保全ならびに換気、採光、照明、保湿、防湿、休養、避難及び清潔に必要な措置その他の健康、風紀および生命の保持のために必要な措置を講じなければならない。



- ◆ 細菌等の増殖至適温度に近づけないよう、また調理従事者の熱中症予防の観点からも、引き続き、工夫をお願いします。

5 その他【調理従事者等の衛生管理】



大量調理施設衛生管理マニュアル II 5 (4) ③

調理従事者等は臨時職員も含め、定期的な健康診断及び月1回以上の検便を受けること。検便検査には、腸管出血性大腸菌の検査を含めることとし、10月から3月までの間には月に1回以上又は必要に応じてノロウイルス検便検査に努めること。

- ◆特にノロウイルスによる感染症対策をしっかりと。
- ◆事故（食中毒等）発生時の対応マニュアル等の作成を。

【管理者の方へのお願い】

大量調理施設衛生管理マニュアルⅢ衛生管理体制では、運営管理責任者（以下「責任者」という。）が行うべきことが記載されております。

- 責任者**は、**衛生管理者**から**各点検表（調理施設の点検、調理従事者の健康管理）**を始めとした**調理業務**に関連する**点検結果の報告**と適切にかつ**安全に調理等が実施**されていることを**確認**することが明記されています。

今一度、各施設で適切に点検等が実施されているか御確認をお願いします。

徹底した衛生管理の目的

- 1 利用者の**健康を守り**、**安心安全**な食事の提供
- 2 調理従事者等の**身を守る**ことに繋がる

《記録を残す目的》



- ①日々の衛生管理の見える化
- ②問題発生時の原因究明に必要な証拠書類
- ③食品による危害を未然に防ぐことにつながる



利用者と調理従事者双方の安全確保が担保

最後に・・・

マニュアル等、衛生管理のルールを施設全体で共有していただき、これからも利用者の方に美味しく、安全に配慮した食事提供をしていただきますよう、よろしく申し上げます。



ご清聴ありがとうございました

