

令和 7 年度給食業務従事者研修会

給食施設の衛生管理について



令和 7 年 6 月

宇都宮市保健所 生活衛生課 食品衛生グループ



はじめに

宇都宮市のホームページに掲載した
次の過去動画 3 本の視聴をお願いします。リンク先↓

<https://www.city.utsunomiya.lg.jp/kurashi/eisei/shokuhin/1027649.html>

動画 1 ～ 3

給食施設の衛生管理について

(令和 4 年度～ 6 年度 給食業務従事者研修会)



過去動画の視聴が終わりましたら、
この動画の続きを御覧ください。
よろしくお願いします。



手引書の活用

- 業界団体等が作成した，HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書（**委託給食事業者編**）



厚生労働省ホームページ
に掲載
「HACCP 手引書」
で検索してください。

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



手引書の一般衛生管理

(取扱い環境など製品に共通な衛生管理事項)

<手引書から>

- 1 食品取扱者の衛生管理
- 2 施設・設備の衛生管理
- 3 器具等の衛生管理
- 4 使用水の管理
- 5 食品等の取扱い
- 6 検食の実施
- 7 廃棄物・排水の取扱い
- 8 そ族・昆虫対策
- 9 事故発生時の対応(★)
- 10 情報の提供(★)

令和4年度研修会 令和5年度研修会 令和6年度研修会
令和7年度研修会

<食品衛生法施行規則 別表17の項目>

- 1 食品衛生責任者等の選任
- 2 施設の衛生管理
- 3 設備等の衛生管理
- 4 使用水等の管理
- 5 ねずみ及び昆虫対策
- 6 廃棄物及び排水の取扱い
- 7 食品又は添加物を取り扱う者の衛生管理
- 8 検食の実施(大量調理施設等)
- 9 情報の提供
- 10 回収・廃棄
- 11 運搬
- 12 販売
- 13 教育訓練
- 14 その他



手引書の一般衛生管理 (取扱い環境など製品に共通な衛生管理事項)

＜手引書から＞

- 1 食品取扱者の衛生管理
- 2 施設・設備の衛生管理
- 3 器具等の衛生管理
- 4 使用水の管理
- 5 食品等の取扱い
- 6 検食の実施
- 7 廃棄物・排水の取扱い
- 8 そ族・昆虫対策
- 9 事故発生時の対応(★)
- 10 情報の提供

＜食衛法施行規則 別表17の項目＞

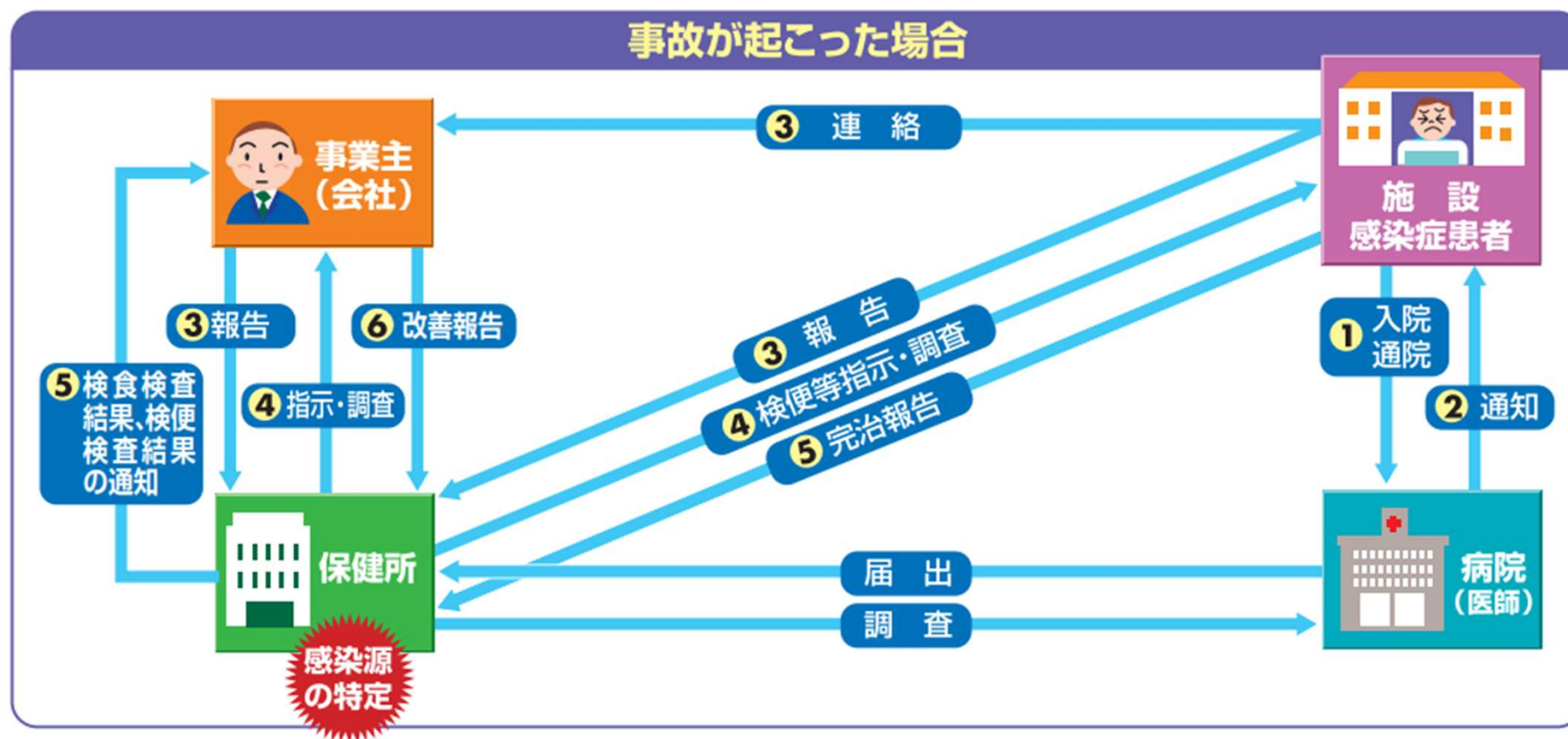
- 1 食品衛生責任者等の選任
- 2 施設の衛生管理
- 3 設備等の衛生管理
- 4 使用水等の管理
- 5 ねずみ及び昆虫対策
- 6 廃棄物及び排水の取扱い
- 7 食品又は添加物を取り扱う者の衛生性管理
- 8 検食の実施(大量調理施設等)
- 9 情報の提供
- 10 回収・廃棄
- 11 運搬
- 12 販売
- 13 教育訓練
- 14 その他



一般衛生管理（取扱い環境など製品に共通な衛生管理事項）

9 事故発生時の対応

〈食中毒事故が起こった際の対応フロー例〉



食品事業者として、患者に確認しておくべきポイント

① 医療機関の受診の有無

【あり】⇒ 診断書の確認

【なし】⇒ 受診を勧める。



② 年齢，性別，症状，発症時期の確認 ⇒ 保健所へ報告

参考：食品衛生法第63条

（中毒に関する届出，調査及び報告）

「食中毒患者等を診断し，又はその死体を検案した医師は，
直ちに最寄りの保健所長にその旨を届け出なければならない」



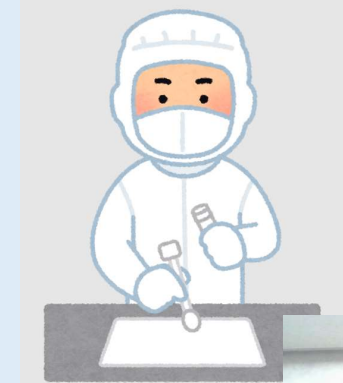
保健所による調査

○ 対人調査

- 疫学的調査(発症日, 症状等)
- 検査(患者糞便等)
- 喫食状況調査(共通食の有無等)

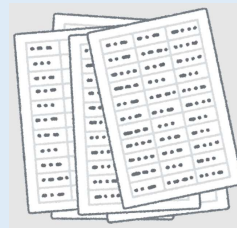
○ 対物調査

- 検査(食品・使用水・施設の拭き取り)
- 施設調査(調理加工状況等)
- 販売系統調査(食材流通経路)



調理現場の対応

- 調理場の現状維持
- 調理担当者の勤怠, 体調確認
- 検食の実施確認
- 書類の確認
- 原材料の仕入先の確認



参考: 大量調理施設マニュアル

「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, -20°C 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。



保健所による食中毒の断定

- 原因物質の断定
- 原因食品の断定
- 原因施設又は発生場所の断定
- 汚染源及び汚染経路の断定



被害拡大防止対策と再発防止策

- 営業自粛又は停止
- 推定原因食品の販売・使用・移動等の禁止
- 調理従事者が保菌者である場合には食品に直接触れる作業への従事の禁止
- 関係者への必要な情報提供
- 従業員への施設基準，管理運営基準等の遵守を指導
- 従業員への衛生指導，衛生教育の実施



手引書の一般衛生管理（取扱い環境など製品に共通な衛生管理事項）

＜手引書から＞

- 1 食品取扱者の衛生管理
- 2 施設・設備の衛生管理
- 3 器具等の衛生管理
- 4 使用水の管理
- 5 食品等の取扱い
- 6 検食の実施
- 7 廃棄物・排水の取扱い
- 8 そ族・昆虫対策
- 9 事故発生時の対応
- 10 情報の提供（★）

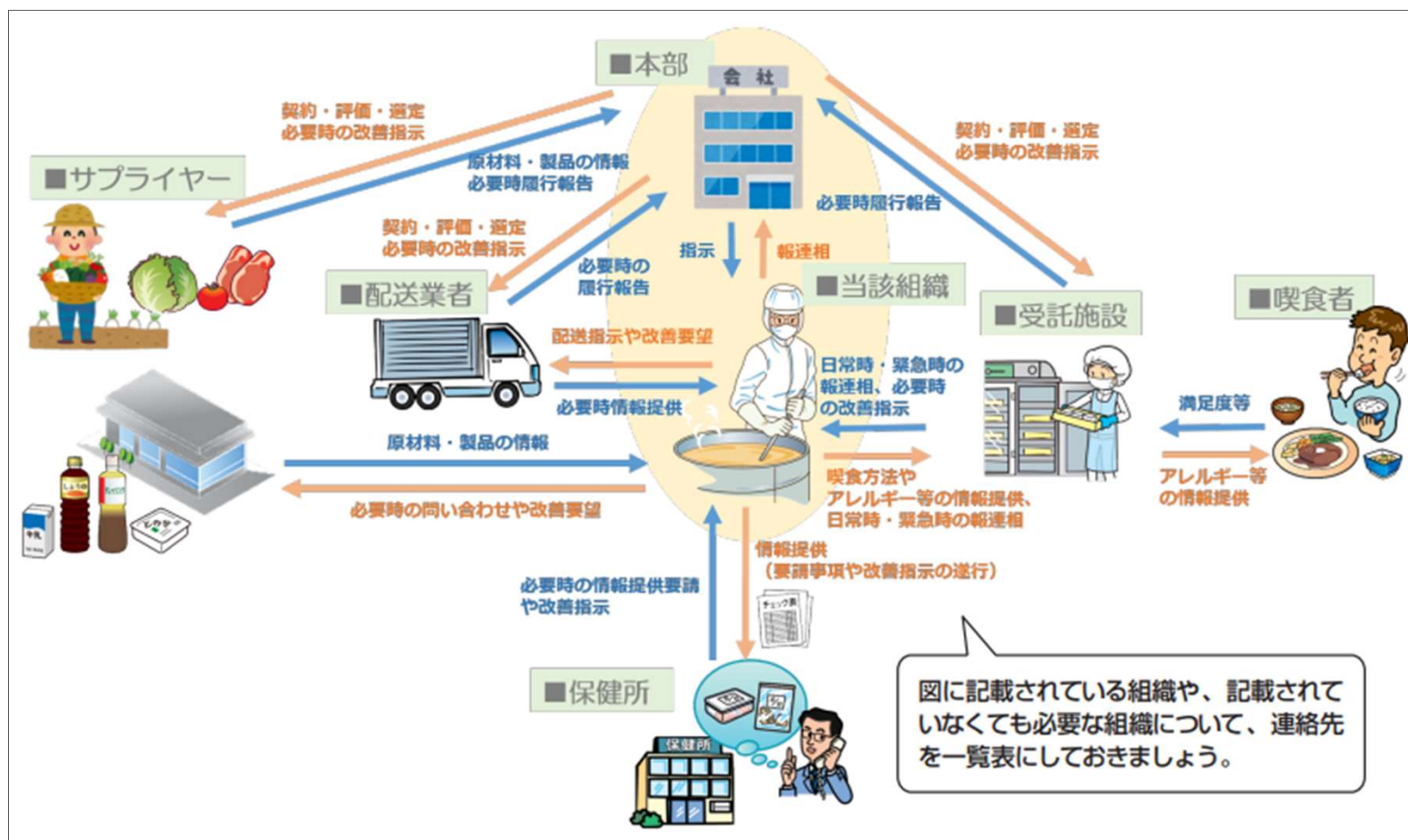
＜食衛法施行規則 別表17の項目＞

- 1 食品衛生責任者等の選任
- 2 施設の衛生管理
- 3 設備等の衛生管理
- 4 使用水等の管理
- 5 ねずみ及び昆虫対策
- 6 廃棄物及び排水の取扱い
- 7 食品又は添加物を取り扱う者の衛生性管理
- 8 検食の実施（大量調理施設等）
- 9 情報の提供
- 10 回収・廃棄
- 11 運搬
- 12 販売
- 13 教育訓練
- 14 その他

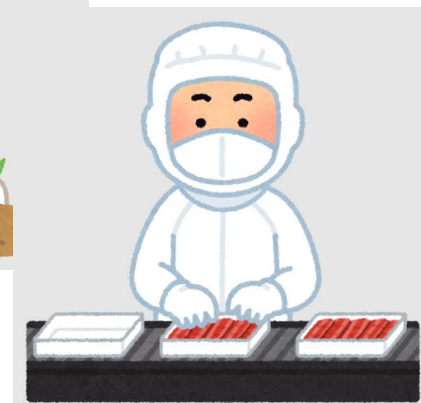
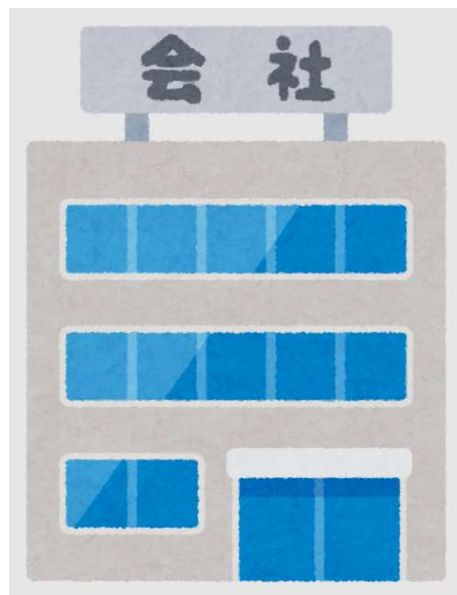


一般衛生管理（取扱い環境など製品に共通な衛生管理事項）

10 情報の提供







■ 事前質問

- 1 汚染区域・非汚染区域の仕切りを設けることが厳しく、作業ごとの靴の履き替えも困難な場合の対応
- 2 汚染区域・非汚染区域の区分けについて
床の色分けで対応しているが、物の行き来ができてしまう状況である。
場所を取らずに行き来できないようにする工夫を知りたい。

汚染作業区域と非汚染区域が部屋単位になっていない。
明確に仕切るために、低予算でできる工夫があれば知りたい。



■ 事前質問

- 3 牛乳など，開封前・適正な保存状態であれば，納品翌日以降，消費期限内であれば提供可能か？
- 4 手袋を何枚も重ねて着用し，汚染される都度廃棄しているが，その危険性について知りたい。
- 5 保管期限が近付いた非常食(水)を給食で提供する際の注意点は何か。



■ 事前質問

- 6 ラップ等の保管場所に、段ボールで保管されているものがある場合の危険性について知りたい。
- 7 調理室に虫を入れないための対策を知りたい。
- 8 次亜塩素酸ナトリウムを希釈した、作業台拭き上げ液の殺菌効果が認められる時間はどのくらいか。作ってから何時間後に作り直しが必要か。
- 9 衛生管理を共有するために、マニュアル作成をしたいと思っているが、わかりやすく簡潔に書いてあるサイト等があれば教えてほしい。



■ 事前質問

- 1 0 介護職員が盛付時に注意した方が良いこと。
- 1 1 盛付器具にアルコール消毒は必要か？
- 1 2 食器も手洗いをしているが衛生的に気を付けた方が良いこと。
- 1 3 ユニットで炊いた御飯が余った時は冷凍しているが、どのくらい保存できるか？



■ 事前質問

- 1 4 メラミン素材の食器を使っているが、お勧めの酸素系漂白剤があれば教えてほしい。
- 1 5 毎日計測している水道の遊離残留塩素濃度が0.1若しくは0.15mg/Lではあるが、常に0.1mg/Lくらいの濃度では問題ないか。



■ 事前質問

- 1 6 手洗い後の調理員の手指から、一般細菌が、0～9個、検出されてしまう。どのような問題が考えられるか。
- 1 7 給食業務を受託し、参入した施設の状態が悪いが、施設側が修理しない。そのような施設の場合、参入事業者側はどのように衛生管理をするべきか。



質問 1 汚染区域・非汚染区域の仕切りを設けることが厳しく，作業ごとの靴の履き替えも困難な場合の対応



回答 作業ごとの靴の履き替えが困難な場合は，仕方ないところではあり，汚染区域から，非汚染区域に汚れを持ち込まない意識が重要だと考えます。



質問 2 汚染区域・非汚染区域の区分けについて

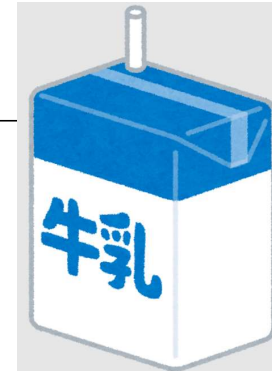
床の色分けで対応しているが、物の行き来ができてしまう状況である。場所を取らずに行き来できないようにする工夫を知りたい。

汚染作業区域と非汚染区域が部屋単位になっていないが、明確に仕切るために、低予算でできる工夫があれば知りたい。

回答 床の色でエリア分けされているのであれば、調理従事者が非汚染区域内に汚れを持ち込まない、意識付けをしていただくことが有効かと思います。



質問３ 牛乳など、開封前・適正な保存状態であれば、納品翌日以降、消費期限内であれば提供可能か？



回答 適切な保存方法であれば、期限内の食品を提供することは問題ありません。

参考：「大量調理施設衛生管理マニュアル」

原材料の納入に際しては、缶詰、乾物、調味料等常温保存可能なものを除き、食肉類、魚介類、野菜類等の生鮮食品については1回で使い切る量を調理当日に仕入れるようにすること。



質問 4 手袋を何枚も重ねて着用し、汚染される都度廃棄しているが、その危険性について知りたい。



回答 本事例の場合、手袋を外す際に、下にある手袋の手の平部分に汚れが付着するリスクがあるので、作業ごとに手袋を交換してください。



質問 5 保管期限が近付いた非常食(水)を給食で提供する際の注意点は何か。



回答 適切な保存方法であれば、期限内の食品を提供することは問題ありません。



質問 6 ラップ等の保管場所に、段ボールで保管されているものがある場合の危険性について知りたい。

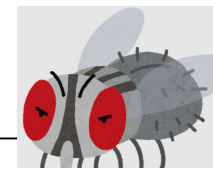


回答 段ボール表面に付いた汚れが、ラップ等に移る危険性があります。このため、ラップ等は厨房内に持ち込む際に、その箱の表面を消毒することが望ましいです。

なお、ボウルやタッパー等にラップをして、冷蔵庫内で食品を一時保管等を行うことがあると思いますが、ラップ表面が汚染されていると、冷蔵庫内で汚染が広がるおそれがあるため、ラップの管理にも十分配慮してください。



質問 7 調理室に虫を入れないための対策を知りたい。



回答 虫などの異物混入の原因としては、施設の老朽化等により、隙間が生じていることが挙げられます。

保健所では、給食室近くのゴミ置き場の衛生管理を指導しています。



質問 8 次亜塩素酸ナトリウムを希釈した，作業台拭き上げ液の殺菌効果が認められる時間はどのくらいか。作ってから何時間後に作り直しが必要か。



回答 次亜塩素酸ナトリウムの希釈液は，使用時に適宜調製が原則となっています。

希釈液を入れる容器の性質（透明・遮光性など）の違いによっても，塩素濃度の分解スピードが変わってくるので，一概に何時間まで有効とは答えられない。



質問 9 衛生管理を共有するために、マニュアル作成をしたいと思っているが、わかりやすく簡潔に書いてあるサイト等があれば教えてほしい。

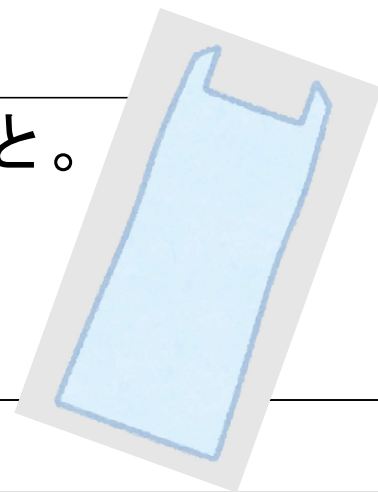


回答 「小規模な惣菜製造工場におけるHACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000796466.pdf>



質問 10 介護職員が盛付時に注意した方が良いこと。



回答 介護作業時には手だけでなく、体全体に汚れが付着していると思いますので、盛り付けを行う際は、エプロンを着用し、正しい手洗い方法で手を洗い、手袋は作業ごとに交換するようにしてください。

参考：衛生的な手洗い

https://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/dl/link01-01_leaf02.pdf



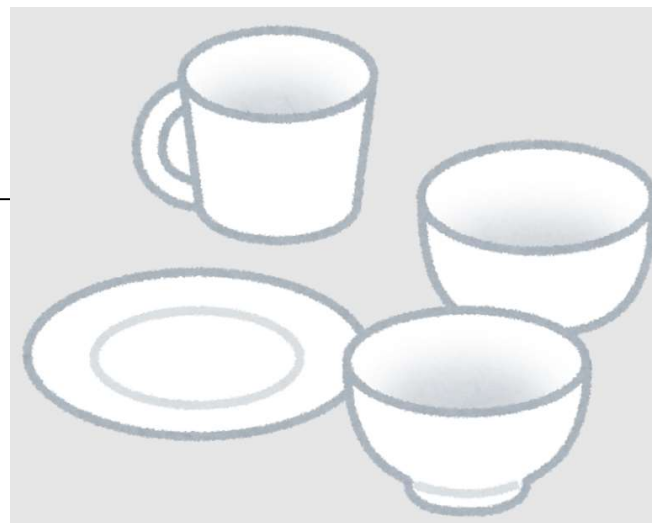
質問 1 1 盛付器具にアルコール消毒は必要か？



回答 器具が衛生的に洗浄，管理されていれば，アルコール消毒は必ずしも必要ということはありません。



質問 1 2 食器も手洗いをしているが，衛生的に気を付けた方が良いこと。



回答 洗剤で十分に汚れを落とし，流水ですすいだ後，消毒してください。

【消毒方法】

- 熱湯
- 200ppmの次亜塩素酸ナトリウム液に5分間浸漬



質問 1 3 御飯が余った時は冷凍しているが，どのくらい保存できるか？



回答 いろいろな条件によって，保存が利く期間は異なるので，解凍後に悪くなっていないか，御飯の状態を確認してから提供するようにしてください。



質問 1 4 メラミン素材の食器を使っているが、お勧めの酸素系漂白剤があれば教えてほしい。

回答 一般的な酸素系漂白剤を使えば、黄ばみは落ちるということです。



質問 1 5 毎日計測している水道の遊離残留塩素濃度が0.1～0.15mg/Lではあるが、常に0.1mg/Lくらいの濃度では問題ないか。

回答 遊離残留塩素濃度が0.1mg/L以上であれば問題ありません。
水道法でも、0.1mg/L以上と決められていますので、貯水槽、水道管、測定方法に不備がなければ、0.1mg/L以上は保持されるものと認識してください。

参考：水道法施行規則第17条第3項

給水栓における水が、**遊離残留塩素を0.1mg/L**（結合残留塩素の場合は、0.4mg/L）以上保持するように塩素消毒をすること。
（以下略）



質問 1 6 手洗い後の調理員の手指から、一般細菌が、0～9個、検出されてしまう。どのような問題が考えられるか。



回答 手洗い後、水分をペーパータオルでよく拭き取り、アルコールを爪の間、手の平、指の間、親指、手の甲にすり込む。



質問 1 7 給食業務を受託し，参入した施設の状態が悪いが，施設側が修理しない。そのような施設の場合，参入事業者側はどのように衛生管理をするべきか。



回答 H A C C P に沿った衛生管理の実施
目視確認による異物混入の防止



最後まで御視聴いただき
ありがとうございました

