

給食従事者研修会事前アンケート(Q&A) 生活衛生課



【令和8年度】

No.	質問内容	回答
1	衛生管理体制を確立するには何が必要ですか	ルールを整備（衛生管理計画を策定）し、教育を実施します。ルールに従い、記録を行います。きちんと実施できているか確認しましょう。また、HACCPはひとりではできません。チーム一丸となって対応しましょう。メンバーは調理従事者だけでなく、施設の職員が入ってもかまいません。
2	日常点検表(衛生管理チェック表)の記入内容を再度確認したい(時間や温度など)	動画をご覧ください。 ※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～や大量調理施設衛生管理マニュアル（別添2）を参考にしてください。
3	衛生管理のペーパーレス化の方法	HACCP衛生管理用のアプリやエクセルなどデジタルで管理をする方法があります。
4	冷凍庫の衛生管理について 取っ手、扉（外側）、扉のパッキンは毎日拭いて消毒をしています。庫内は不織布がはり付いてしまうため、拭き掃除ができません。衛生的に保つためによい清掃方法がありましたら知りたい。 非加熱で食べる食品（ゼリー等）、冷凍野菜、凍結全卵等は庫内で保管場所を分けています。	冷凍庫内については、定期的な清掃を行い、保管するには清潔な容器等に入れることで、食品及び庫内の汚染を最小限にすることができると考えます。
5	殺菌庫による殺菌時間の適切な目安について 食器類やボール鍋等を食洗器（55℃）で洗浄後、殺菌庫（設定温度：81℃）で使用した食器を1時間ボール、鍋は20～10分くらい乾かしています。殺菌目安にどれくらいが適切か。	大量調理施設衛生管理マニュアルでは器具等の殺菌は80℃で5分間以上の加熱又はこれと同等の効果をもつ方法とされています。 機種や容量によっても条件は変わってくるため、メーカーに問い合わせてください。
6	食器洗いスポンジの消毒方法と頻度、乾燥の仕方について	大量調理施設衛生管理マニュアルのふきん、タオル等の洗浄・殺菌を参考にしてください。 ① 食品製造用水（40℃程度の微温水が望ましい。）で3回水洗いする。 ② 中性洗剤又は弱アルカリ性洗剤をつけてよく洗浄する。 ③ 食品製造用水（40℃程度の微温水が望ましい。）でよく洗剤を洗い流す。 ④ 100℃で5分間以上煮沸殺菌を行う。 ⑤ 清潔な場所で乾燥、保管する。 頻度は最低1日1回以上を目安にしてください。
7	夏場の配膳室の環境等どんな工夫をすべきか 気温が30℃以上と高温の場合、配膳室で出来上がった料理の温度管理が難しいと感じています。	配膳室の保管時間を30分以内にするなど、速やかに提供するようにしてください。

No.	質問内容	回答
8	<p>夏場、食材を冷やせない件について 夏場になると水温が25度を超える日もあり、冷菜用の冷蔵庫も牛乳用の冷蔵庫も基準より温度が高い日があった。 金物のザルいくつかに分けて、表面積を大きくし、冷蔵庫へ入れれば、冷えやすいのではないかと思うのですが、 毎年予算が足りず金物ざるは買えません。 ・冷菜用の冷蔵庫は、夏場はマイナスに設定していました。 ・製氷機はないのですが、庫内の落下物等が気になり、冷凍庫で氷を作って、食品や冷蔵庫内を冷やすことはしませんでした。 ★ぜひ、良いアドバイスをお願いいたします。</p>	<p>見解のとおり、表面積を大きくする方法などはよくお伝えする方法です。 ほかにも保冷材などを準備しておいて、庫内が冷えやすいようにするなどはいかがでしょうか。 冷菜や牛乳を入れると基準温度を超えてしまうのならば、冷蔵庫の保守点検や容量の見直し、受入時の品温が適切であったのかなども確認してみてください。</p>
9	<p>ゆで野菜と動物性の食材を一緒に和えることについて 市の学校給食では、食中毒防止の観点から、ゆで野菜と動物性の食材（ハム・ツナ・チーズ・鯉節等）を一緒に和えないよう指導されている。調理後、喫食時間まで1時間以内でもやはりダメなのか？ 空調設備も整備され、以前より調理環境は改善されていると思うが…</p>	<p>指導の所管課に確認してください。 なお、大量調理施設衛生管理マニュアルでは調理終了後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。とされています。</p>
10	<p>牛乳の提供時間について 牛乳を提供してから食べる時間までに置いておく時間がある場合があります。 （クラスの流れ等で給食やおやつを早めにお部屋に準備しておきたい場合があるため） これから暑くなってくるため心配なので、目安の時間があると先生方に早すぎる準備は危険な事を促しやすいので教えていただきたいです。</p>	<p>牛乳等、既製品の提供時間についての目安はありません。 製品の保存温度（表示）を確認し、適正温度で提供できるよう各施設で目安時間を決めてください。</p>
11	<p>給食室内の温度管理（夏場）について</p>	<p>大量調理施設衛生管理マニュアルでは「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%以下、温度は25℃以下に保つことが望ましい。」としています。 夏場の温度管理については多くの施設で苦勞されているかと思いますが、適正温度を保てるように工夫が必要です。</p>
12	<p>グリーストラップ清掃について 年2回専門業者の清掃を入れています（1回目[夏]はグリーストラップ清掃、2回目[冬]はグリーストラップ清掃と主配管清掃）、今年から給食業務委託会社に変更になり完調品の納入のみで厨房で調理をすることが殆どなくなりました。宇都宮市上下水道局からお知らせにある通り週1回の職員による清掃をしてきましたが、前述の通り調理らしい調理をしないため、それほど油脂分の汚れが目立たず2週ごとに1回に変更しました。今後も汚染の度合いをみながら清掃の間隔をあけていいものなのか知りたいので教えてください。汚染の度合いを見ながら…と言っても人の目や感覚であるので個人差もでてしまうと思います。</p>	<p>グリーストラップの清掃の頻度については、所管する宇都宮市上下水道局に問い合わせてください。 なお、大量調理施設衛生管理マニュアルでは排水溝を含む施設の床面については、1日に1回以上の清掃することとされています。</p>

No.	質問内容	回答
13	手に怪我をしている調理従事者について 作業と作業の間の場合の手洗い	<p>手洗いのタイミングは 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当たる直前 ④生の食肉類等微生物の汚染源となる恐れのある食品等に触れた後、ほかの食品や器具等に触れる場合 ⑤配膳の前 などです。</p> <p>手の怪我の有無で、手洗いのタイミングは変わりません。また、手洗いのタイミングは手袋の交換のタイミングでもあります。適切な手洗いと手袋の着用を心がけてください。</p>
14	適切な使い捨て手袋の着用方法について	動画（R4）をご覧ください。
15	定期環境衛生検査の結果について 給食室内細菌検査（スタンプ培地による簡易検査） 一般細菌・大腸菌について、（-）（±）（+）（++）どの程度の危険性なのか具体的に教えてください。	検査結果の評価については、実施機関に確認してください。
16	納入業者さんの腸内細菌検査の提出について ばらつきがあるのですが、納入業者さん側が実施していただいたら提出でよろしいでしょうか。	見解の通りです。
17	血液媒介感染者を有する従事者が勤務する際の衛生管理や配慮について 現場での対応や考え方を知りたい。	食品衛生の観点からは手洗いや手袋の着用など、通常の衛生管理を行って下さい。
18	近年の衛生管理の考え方に変化があれば教えてください。	衛生管理の考え方に変化はありませんが、食物アレルギーを起こす特定原材料（アレルゲン）が今までのえび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生（ピーナッツ）に、カシューナッツが加わりました。
19	少しずれるのですが、食の安全に繋がるので。 食物アレルギーの食器の洗浄について、疑問に思うのですが。 園のルールでは、専用のスポンジを使って、決められた場所で下洗いし食洗機にかけるとなっています。一見正しいように感じますが、食洗機は業務用で、もちろん一台しかなく、他の食器も洗っています。アレルギーの食器だけでかけても、構造上、他の食器のすすぎの水で洗うことになります。これで大丈夫なのでしょうか？	他の食器のすすぎ水を使いまわすことで、アレルゲンの付着を心配されているということですが、食器洗浄機のすすぎ水は水抜きなどはせず、翌日にも使用されるのでしょうか。 もし、業務終了時に水抜きをするのであれば、食物アレルギー用の食器を初めに洗うことやすべて手洗いで煮沸食毒するなどに対応する方法などもあります。 食器洗浄機の性能や特徴にもよるので、メーカーに問い合わせてみるのはいかがでしょうか。