

現地指導における 給食施設の衛生管理の現状について

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 令和 6 年度の現地指導結果**

1 給食の目的

利用者の健康の保持増進を図り、傷病者の疾病の治療・回復に貢献するために、適正な栄養素の提供と衛生・安全の担保が**重要な目的**です。

※特に衛生管理については、ちょっとした油断が大きなリスクを生み出します。その状況によっては生命を脅かすことにもなりかねません。



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）の安全を確保
- 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

給食の運営は
衛生的かつ**安全**に行われること

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

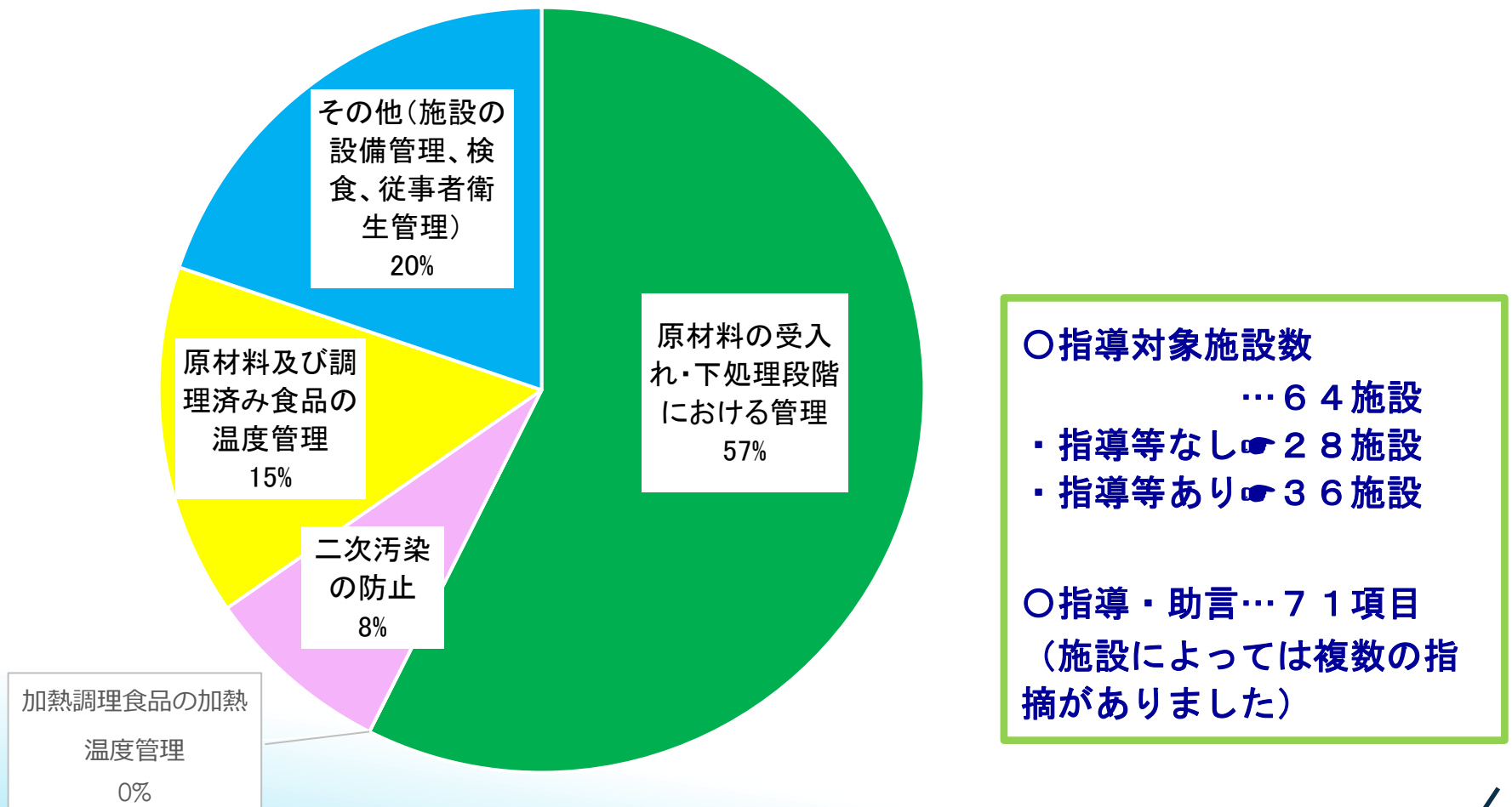
集団給食施設等における食中毒予防のためのHACCPの概念に基づく調理過程における重要管理事項とは？

- 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 令和6年度の現地指導結果

大量調理施設衛生管理マニュアルに基づき指導・助言によるものです

(1) マニュアル項目別指導・助言割合（Ⅱ重要管理事項のみ）



(2) 項目別現場の状況

1 原材料の受入れ・下処理段階における管理

- ◆ 納入時の原材料の品温の未測定や記録漏れの増加
- ◆ 納入の際、原材料の適切な温度管理が出来ていない状況

★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★

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。

3 二次汚染の防止

◆ 水質検査未実施または始業前のみ

★ 2 回の検査及び記録をお願いします ★



大量調理施設衛生管理マニュアル



Ⅱ 3 (1 2)

使用水は食品製造用水を用いること。また、使用水は、色、濁り、におい、異物のほか、貯水槽を設置している場合や井戸水を殺菌・ろ過して使用する場合には、遊離残留塩素が 0.1 mg/ℓ 以上であることを始業前及び調理作業終了後に毎日検査し、記録すること。

4 原材料及び調理済み食品の温度管理

◆ 加熱調理後の食品の冷却温度が高い調理済み食品や冷却温度と冷却開始及び終了時刻の記載なし



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、1 0℃以下又は6 5℃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 2 0℃～5 0℃）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、3 0分以内に中心温度を 2 0℃付近（又は6 0分以内に中心温度を 1 0℃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。

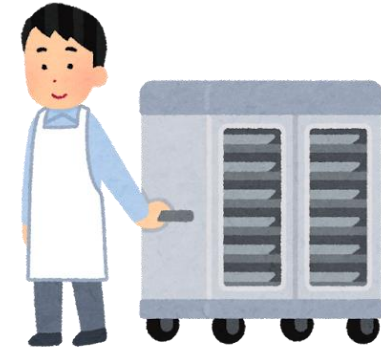
②調理が終了した食品は速やかに提供できるよう工夫すること。（中略）
また、調理終了後 3 0分以上を要する場合は次のア及びイによること。

イ その他の食品については、調理終了後提供まで1 0℃以下で保存すること。

★冷却方法の検討、測定・記録をお願いします★

4 原材料及び調理済み食品の温度管理 および 5 その他（施設設備の管理）

- ◆ 配膳車の破損し、適切な温度管理が出来ていない状況
- ◆ 配膳車の洗浄が不十分



大量調理施設衛生管理マニュアル II 4 (3) 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。

★修繕や洗浄をよろしくお願いします★

◆ 施設内の高温状態が数か月間持続

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

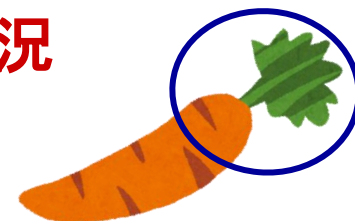
事業者は、労働者を就業させる建設物その他の作業について通路、床面、階段の保全ならびに換気、採光、照明、保湿、防湿、休養、避難及び清潔に必要な措置その他の健康、風紀および生命の保持のために必要な措置を講じなければならない。



是非とも改善に向けてよろしくお願いします

【検食の保存】

◆原材料も調理済み食品も50gより少ない状況での保存



大量調理施設衛生管理マニュアル II 5 (3)

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。

★改善をよろしくお願いします★

【調理従事者等の衛生管理】

- ◆ 10月から3月の検便検査にノロウイルスの検査項目が含まれにくい状況が見受けられる

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。

【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



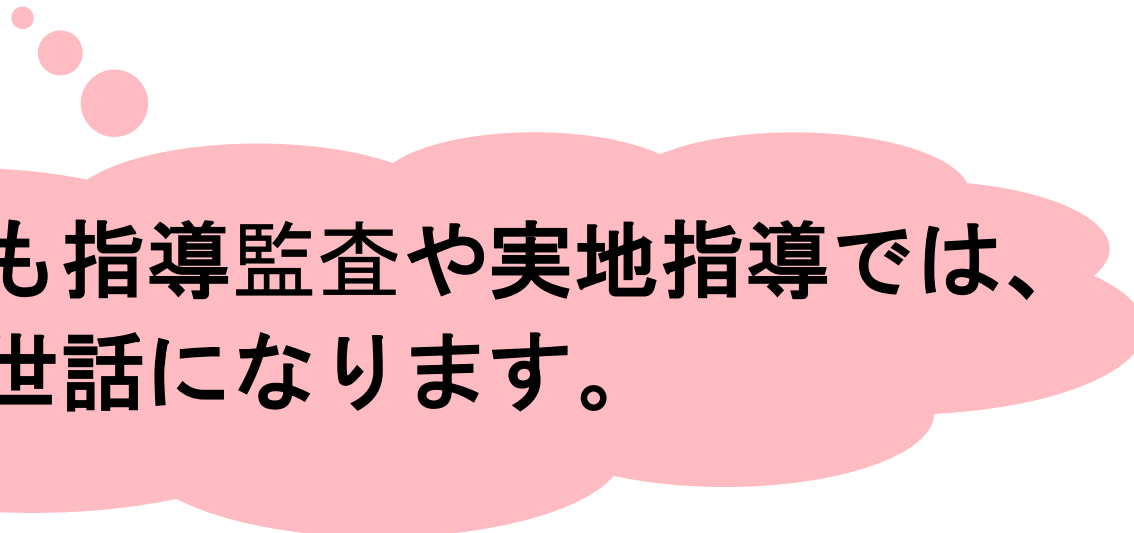
利用者と調理従事者双方の安全確保が担保

まとめ

食事の安全性を確保するためには、現場の衛生管理者、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職員、また児童福祉施設は調乳担当者含む）の皆さんだけでなく、**施設**
管理者（運営管理責任者）の皆さんの**衛生管理**
に対する理解も必要です。

衛生管理のルールに準じて、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お願いします。

ご清聴ありがとうございました



今年度も指導監査や実地指導では、
大変お世話になります。