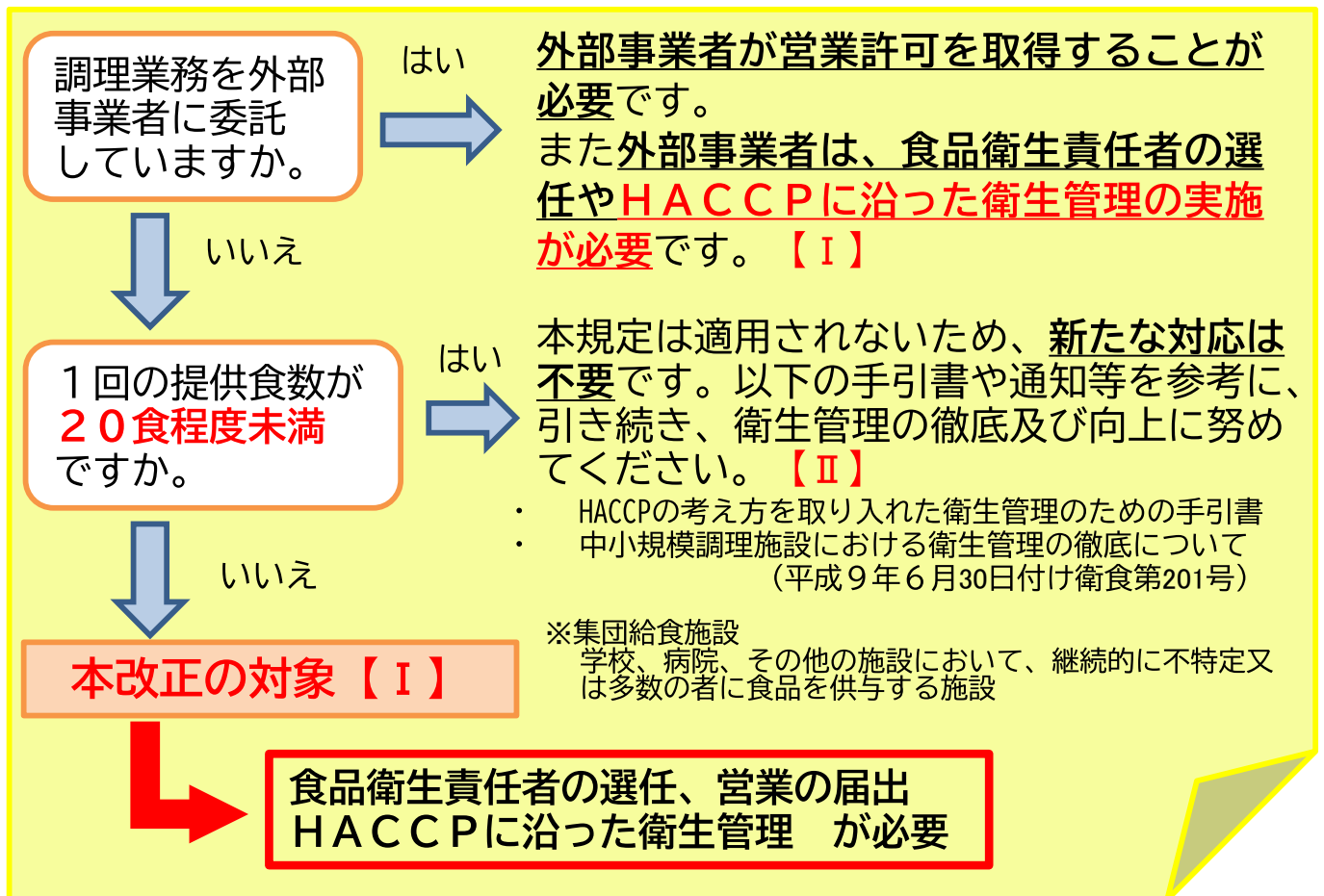


第3章

衛生管理

集団給食施設の取扱いについて



【I】食品衛生責任者の選任、営業の届出、HACCPに沿った衛生管理が必要な場合（1回の提供食数が20食程度以上）

(ア) 食品衛生責任者の選任

食品衛生責任者の資格

- ・ 調理師、製菓衛生師、栄養士、船舶料理士、食品衛生管理者又は食品衛生監視員等の資格を有する者
- ・ 食品衛生責任者養成講習会（計6時間以上の所定の講習会）
→資格のない食品衛生責任者は、都道府県等が開催する養成講習会を受講すれば食品衛生責任者になることができる
※名古屋市でも今後開催予定あり

(イ) 営業の届出

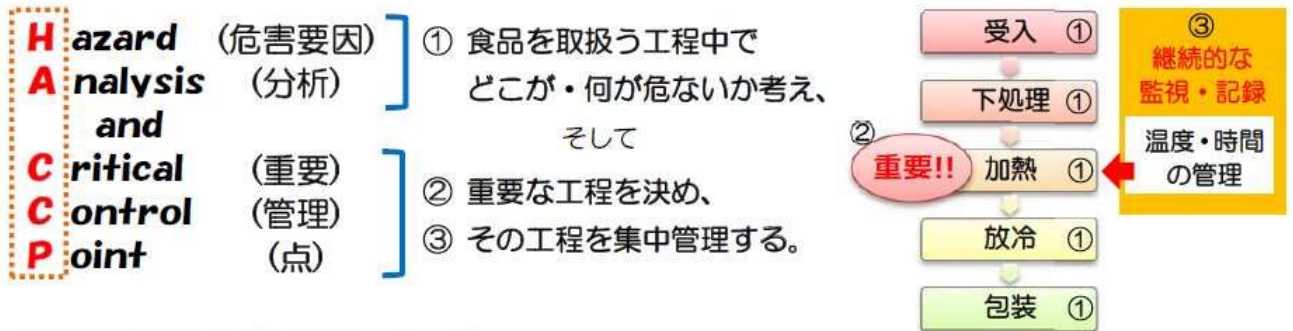
届出内容：届出者の氏名、施設の所在地、営業の形態、主として取り扱う食品等に関する情報、食品衛生責任者の氏名

- ・ 所管区保健センターで手続、もしくは食品衛生申請システムによりオンラインで届出が可能



(ウ) HACCPに沿った衛生管理

○HACCPとは国際的に認められている衛生管理の方法です。



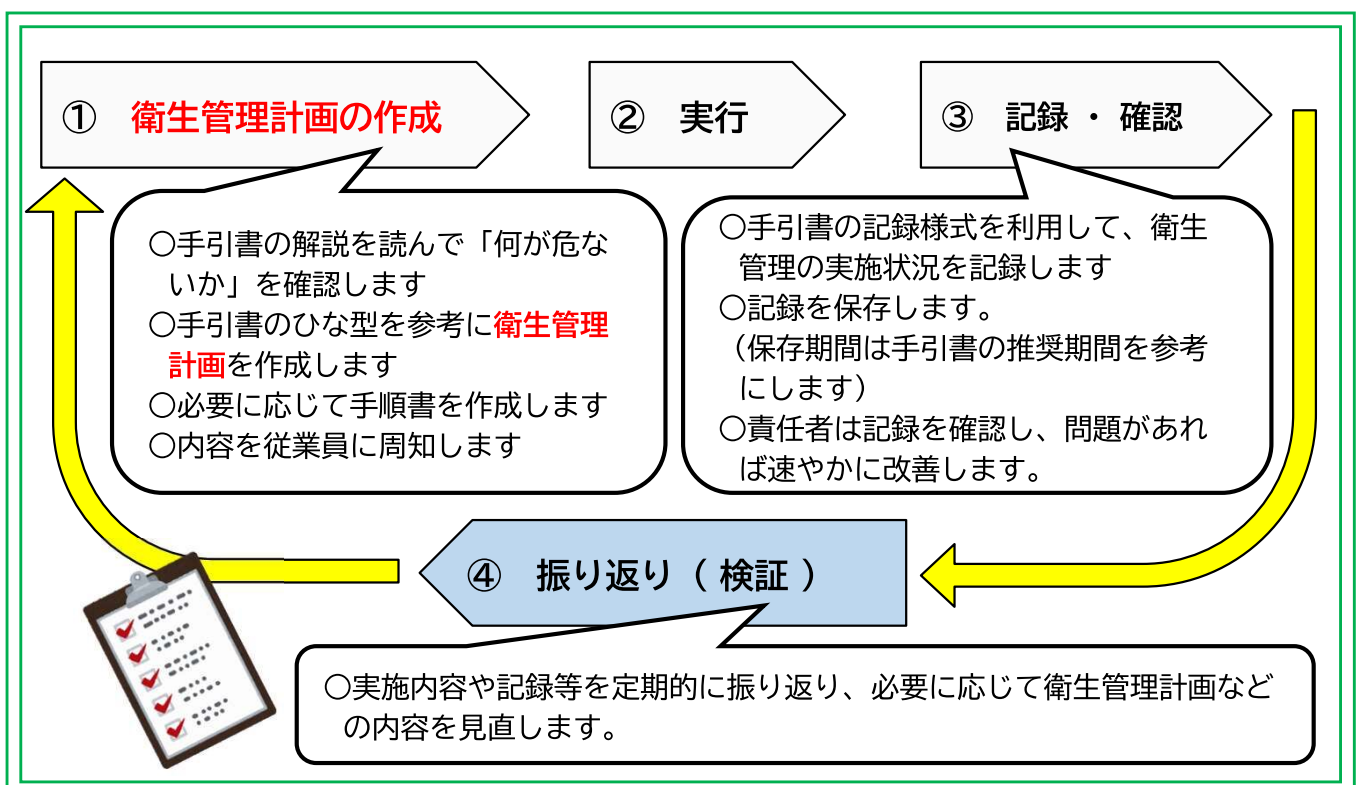
給食施設は「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の対象

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理とは・・・

事業者団体が作成し、厚生労働省が内容を確認した手引書を利用して、一般的な衛生管理を主体としつつ、温度管理等の手順を定め、簡便な記録を行う

現在実施している衛生管理の方法を「見える化」する

↓ 何をするかという・・・



事業者団体が作成した手引書とは

○「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の取り組みに対応するために業界団体が作成したもの

→自分の業態に合った手引書を参考に作成

【手引書の例】

- ・小規模な一般飲食店事業者向け手引書
- ・旅館・ホテル向け手引書
- ・多店舗展開する外食事業者向け手引書
- ・医療・福祉施設を対象とするセントラルキッチンにおける手引書
- ・委託給食事業者のための手引書 など
- ・大量調理施設衛生管理マニュアル（平成9年3月24日付け衛食第85号別添）

（構成）

- ・ **危害要因（ハザード）**
- ・ 管理ポイント
- ・ **衛生管理計画の例**
- ・ 実施記録の様式例 など

「大量調理施設衛生管理マニュアル」を参考に衛生管理計画を作成する場合

- I 趣旨
 - 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
 - 2 加熱調理食品の加熱温度管理
 - 3 二次汚染の防止
 - 4 原材料及び調理済み食品の温度管理
 - 5 その他
 - III 衛生管理体制
 - 1 衛生管理体制の確立
 - 別添1 原材料、製品等の保存温度
 - 別添2 標準作業書
 - 別添3 調理後の食品の温度管理に係る記録の取り方について
- 別紙 点検票（様式）

「NAGOYAかいごネット」掲載の様式例を使用する場合

令和3年7月6日掲載

「改正食品衛生法の施行に伴う集団給食施設の届出について」

をご参照ください

別紙1 集団給食施設を対象としたリーフレット

別紙2 各区保健センター

別紙3 食品衛生申請等システムの利用方法

上記問い合わせ先 所管区保健センター

別紙4 衛生管理計画を作成する方法（例）

別添1 衛生管理計画（例）

別添2 衛生点検記録簿

別添3 衛生点検表

上記問い合わせ先 健康福祉局監査課

以下の場合には食品衛生法の規定の対象となります

- 委託契約を結び、外部事業者によって調理された（クックチルやクックフリーズ等）食事を提供する場で、自施設の職員が施設内のキッチン等で加熱や盛付を行っている場合（※20食以上を提供する場合に限る）
※炊飯や汁物の調理のみを行う場合も同様

施設で衛生管理計画を作成・実行するにあたっての注意点

- 衛生管理計画に定めた実施内容や記録が、実際の業務と合っているか
→計画上の手順と実際の手順が異なる、記録することとなっている項目を記録していない 等
- 全てを施設内で調理しない場合の衛生管理計画は、市が例として示している様式や各業界団体が作成している手引書から、自施設に関係のない（実施の必要がない）項目を除いて作成する。また、自施設の状況に合った内容とする
- 実施内容や記録に問題があれば、必要に応じて衛生管理計画を見直す

【Ⅱ】規定が適用されない場合（1回の提供食数が20食程度未満）

NAGOYAかいごネット 令和3年10月4日掲載

小規模介護保険関係施設における食品衛生の基本方針について（通知）
（令和3年10月4日介護保険課長通知）

ウェルネットなごや 令和3年11月19日掲載

小規模障害者施設における食品衛生の基本方針について（通知）
（令和3年11月19日障害者支援課長通知）

小規模介護保険関係施設における食品衛生の基本方針について(通知)

(令和3年10月4日介護保険課長通知)

小規模障害者施設における食品衛生の基本方針について(通知)

(令和3年11月19日障害者支援課長通知)

1回の提供食数が**20食程度未満**の少数特定の者に食事を提供する施設の衛生管理に関する方針

- 例) 【介護保険関連施設】 認知症対応型共同生活介護、小規模多機能型居宅介護等
- 【障害者施設】 生活介護 就労継続支援 共同生活援助 等
- 【共通】 クックチルの食品をユニットで加熱する場合

衛生管理項目

1. 施設及び設備の衛生管理

- ① 手洗設備は石けんやペーパータオル等及び消毒液を備えること。なお、できる限り専用の手洗い設備を設置すること。
- ② 調理を行う施設は常に清潔に保ち、整理整頓、清掃、消毒を行うこと。
- ③ 調理施設の規模や設備、調理従事者数等を十分に勘案し、能力に適した食数や献立等にすること。
- ④ 調理等に使用する水は、飲用に適する水を使用すること。
- ⑤ 食品残渣、使用済容器等は、汚液、汚臭等がもれない方法により衛生的に処理すること。

2. 調理従事者及び喫食者の衛生管理

- ① 施設責任者は、調理従事者の健康状態を確認し、下痢やおう吐、皮膚の化膿性疾患等の症状がある場合には、調理作業に従事させないこと。
- ② 調理従事者はこまめに手指の洗浄及び消毒を行うこと。また、手洗い後のタオルは個人持ちとし、共用にはしないこと。
- ③ 調理従事者はエプロン、マスク、使い捨て手袋等を必要に応じて着用すること。
- ④ 喫食者に対し、食事前に必ず手洗いをするように呼びかけること。または手指の清拭を行うこと。

3. 食品等の取扱い

- ① 原材料は必要な分だけ購入し、品質、鮮度、表示等について点検すること。
- ② 購入した食品は保存方法を守って適切な温度で保管すること。また、他の食品を汚染しないよう衛生的に保管すること。
- ③ 調理器具等はこまめに洗浄・消毒し衛生的に保つこと。また、衛生面や安全面を考慮した場所へ保管すること。
- ④ 食器の洗浄及び消毒は、家庭用食器乾燥機など用い、衛生的に洗浄、乾燥及び保管すること。
- ⑤ まな板、包丁等は肉魚用、野菜用と用途別に用意し、食材や用途によって使い分けるなど、二次汚染防止に努めること。
- ⑥ ふきん及びスポンジは、作業終了後に消毒及び乾燥させること。
- ⑦ 調理作業前及び肉や魚、卵を取り扱った後には、石けんを使用して念入りに手洗いを行うこと。なお、調理作業時の手洗いは、トイレ使用後に使用する場所とは別途にすることが望ましい。
- ⑧ 加熱せずに提供する食品や調理済みの食品に触れる際は、素手で取り扱わず、清潔な調理器具又は使い捨て手袋を使用することが望ましい。
- ⑨ 作り置きや前日調理は避け、調理後は時間を置かずにできる限り早く提供すること。
- ⑩ 加熱調理する食品は中心温度75℃以上1分以上（ノロウィルス食中毒を防止するためには中心温度85～95℃で90秒以上）、十分に加熱できているか中心温度計を用いて確認することが望ましい。中心温度を測定しない場合でも、中心部まで十分な加熱できているか確認すること。
- ⑪ 保存食は不要とする。
- ⑫ 食事前の検食は不要とするが、味見など事前の確認を行うこと。

【フォーマット】

食品衛生チェックリスト

年 月分 ※確認事項（各チェック項目について「○」、「△」、「×」をつける）

食事時間帯	月			火			水			木			金			土			日		
	朝	昼	夕	朝	昼	夕	朝	昼	夕	朝	昼	夕	朝	昼	夕	朝	昼	夕	朝	昼	夕
調理開始時間	：	：	：	：	：	：	：	：	：	：	：	：	：	：	：	：	：	：	：	：	：
調理終了時間	：	：	：	：	：	：	：	：	：	：	：	：	：	：	：	：	：	：	：	：	：
1 手洗いは流水に石けんや消毒液を備えていますか																					
2 施設は整理整頓、清掃消毒を行っていますか																					
3 施設の換気や放熱、調理従事者数を十分に調整し、能力に適した人数や献立等を行っていますか																					
4 調理従事者の健康状態や手洗いの頻度を点検していますか																					
5 調理従事者はこまめに手指の洗浄及び消毒を行っていますか																					
6 調理従事者は身だしなみ（爪を短く切る、調理前や他職などの衣身等を外すなど）を整え、必要に応じてエプロン、マスク、使い捨て手袋等を着用していますか																					
7 観客者に対し、食事前に必ず手洗いをを行うよう呼びかけていますか、または手指の消毒を行っていますか																					
8 原材料は品質検査、表示等について点検し、必要数量だけ購入していますか																					
9 購入した食品は保存方法を守って適切な温度で保管されていますか また、他の食品を汚染しないよう衛生的に保管されていますか																					
10 洗剤や野菜、果物は流水でよく洗っていますか 冷蔵庫、冷凍庫から出した原材料は速やかに下処理や調理を行っていますか																					
11 調理作業前及び肉や魚、卵を取り扱った後は、石けんを使用して念入りに手洗いをしていますか																					
12 調理器具等はこまめに洗浄・消毒され適切に使い分けがされていますか																					
13 ふきん及びスポンジは、作業終了後に消毒及び乾燥させていますか																					
14 作り置きや前日調理は避け、調理後は時間を置かずにできるだけ早く提供していますか																					
15 加熱調理する食品は中心温度75℃以上1分以上（ノロウイルス食中毒を防止するためには中心温度85～95℃や90℃以上）になっていますか 中心温度を測定しない場合は、中心部まで十分な加熱できていますか																					
16 食事提供前に、異味・異臭・異物がないことを確認していますか																					
○の数の合計（/16）																					
特記事項																					

NAGOYAかいごネット、ウェルネットなごやからダウンロード可能

ユニット等で調理業務に従事する介護職員等の 検便実施の目安について

ユニット等 … 1回の提供食数が20食程度未満の少数特定の者に食事を提供する施設

根拠通知 「HACCP に沿った衛生管理の監視指導等実施要綱

令和3年5月28日 3健食第72号（食品衛生課通知）

別添:「営業者が実施する自主検査等の目安」より

【ユニット】1回100食以上又は1日250食以上の集団給食施設（大量調理施設を除く。）
以外の業種別手引書に則って検便を行う施設 に該当

【必須】 赤痢菌、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌0157
【必要に応じ】 ノロウイルス（10月から3月）、他の食中毒菌、経口感染症の病原体
以上について、目安として年1回以上検便を実施

※検便は、あくまでも毎日の健康確認を補完するものであることに留意

食中毒・感染症を防ぎましょう！

昨年は名古屋市内において、カンピロバクターによる細菌性食中毒、ノロウイルスによるウイルス性食中毒、アニサキスによる寄生虫食中毒などが発生しました。今一度、食中毒や感染症に関するマニュアルを確認するとともに、手洗いの徹底等を基本とした予防対策をお願いします。

◎食中毒予防の3原則



・微生物をつけない・・・「洗う！分ける！」

- ・調理前、生の魚や肉を取り扱う前後、トイレの後等は必ず手洗いをする。
- ・調理場、調理器具はいつも清潔にし、調理器具は使用の都度、洗浄し、必要に応じて消毒する。
- ・食品を保管する際は、他の食品に付いた細菌が付着しないよう、密封容器に入れたり、ラップをかける。冷蔵庫内は食材ごとに置き場所を分ける。

・微生物を増やさない・・・「低温保存！早めに提供！」

- ・原材料は、保存方法を守って保存する。
- ・調理途中の食品も常温に放置せず、冷蔵庫へ保管する。
- ・調理後の食品は、急速に冷却するか、冷蔵する。
- ・冷蔵庫を過信せず、早めに提供する。
- ・冷蔵庫10℃以下（生食用鮮魚介類の場合は4℃以下）、冷凍庫-15℃以下に保つ。温度計を備え付け、定期的に温度をチェックし、記録する。

・微生物をやっつける・・・「加熱調理！殺菌！」

- ・食材の中心部の温度が、75℃で1分以上加熱する（ノロウイルスに汚染されているおそれのある食品は、中心部が85℃～90℃で90秒以上加熱する）。
- ・ふきんやまな板、包丁などの調理器具は、洗剤でよく洗ってから、次亜塩素酸ナトリウム溶液や熱湯により消毒・殺菌する。
- ・高齢者や幼児、抵抗力の弱い者を対象とした食事を提供する施設では、野菜及び果物を加熱せずに提供する場合、次亜塩素酸ナトリウム等により殺菌する。

◎手洗いの方法

～手洗いは食中毒予防の基本です～

- ・手洗いにより菌やウイルスを洗い流す
- ・②～⑧については2回繰り返すのが効果的（2度洗い）



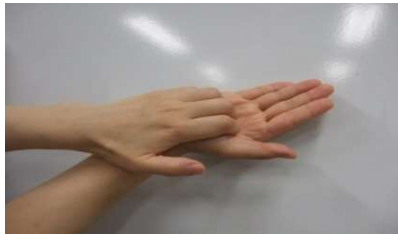
①爪を切り、時計・指輪等はずす。
石けん・ペーパータオルを準備する。



②水で手をぬらし、石けんをつけて
手のひらをよくこする。



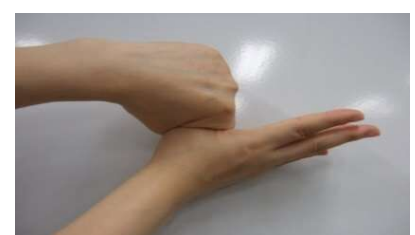
③手の甲を伸ばすようにこする。



④指先・爪の間を念入りにこする。



⑤指の間を洗う。



⑥親指と手のひらをねじり洗いする。



⑦手首も忘れずに洗う。



⑧十分に水で流す。

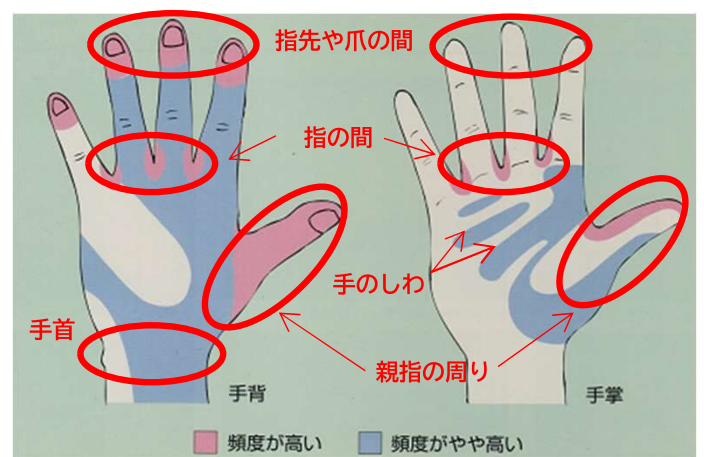


⑨ペーパータオルでふきとって、
よく乾かす。

【手洗いのタイミング】

<p>作業場に入る前</p>	<p>食品に直接触れる 作業を行う前</p>	<p>調理済食品を扱う前 盛付け作業を行う前</p>
<p>作業を変更する時</p>	<p>顔や頭に触れた後</p>	<p>器具やふきんに 触れた後</p>
<p>廃棄物処理等の 作業後</p>	<p>トイレの後</p>	<p>食事の前 外から帰って来た時 動物に触れた後</p>

【手洗いミスの発生部位】



洗い残しやすいところを
意識して洗いましょう

ま と め

HACCPに沿った衛生管理の実施

- ◆1回の提供食数が20食程度以上と未満で対応が異なる
- ◆施設または委託業者の作成した衛生管理計画に基づいて衛生管理を実施
- ◆衛生管理計画に規定される実施記録等の帳票名と、実際に使用している帳票名と相違がないか確認し、必要があれば見直す