

第3章

給食管理・衛生管理

介護保険施設に勤務する管理栄養士の業務は

- ・ 栄養ケア・マネジメントでいっぱい입니다
- ・ 栄養管理以外ないと思ってます
- ・ 献立作成や発注は委託業者に任せてます

確かにそうかもしれません…

ですが、給食管理を委託していても、食事に関する事故が発生した場合、最終的な責任は施設に勤務する管理栄養士、そして施設長が負うことになります

栄養管理の実践は、給食管理と衛生管理の知識があつてこそ成り立ちます

給食管理・衛生管理についてもう一度確認してみましよう

目次

I. 献立表

※献立作成に関する内容は
「第1章 献立の考え方・療養食への展開方法」
を参照してください

II. 発注

III. 検食

IV. 衛生管理

I 献立表

1. 予定献立表

実施内容が確定した献立案

→ 実施献立作成後、下記の(1)~(3)の処理が必要

施設で提供している食種は献立作成が原則です

(1) 献立内容(案)を確認する

- 施設で献立を作成している場合

献立作成後、献立案を作成

※献立作成のポイントは

「第1章 献立の考え方・療養食への展開方法」P16~17参照

- 委託業者が献立を作成している場合

委託業者から提出された献立案を精査

確認ポイント

- ・ 常食の基準栄養量 (= 給与栄養量) に合致しているか
- ・ 療養食の場合、医師の指示栄養量を充足しているか
- ・ 彩りはどうか
- ・ 味付けや食材料に重なりがないか

(2) 献立に問題がないことを確認できたら、**施設長の許可(決裁)**を取る

(3) **許可(決裁)が下りてから**、発注をかける、もしくは委託業者に実施の指示を出す

2. 実施献立表

食材料の変更や調理指示等、当日の食事内容を記載した、調理に実際に使用した献立表

→ 調理時に材料や調味料を見直した場合は、実際に使用した分量を記載

→ 献立の見直しや献立マスターの修正の必要性等を給食委員会等で検討し、関係者間で情報共有

検討ポイント

- ・ 実施献立と予定献立を比較した場合
実施献立表の内容にマスターを修正するのか
実施献立の内容で新たにマスターを作成するのか

注意事項

- ・ 予定献立表と実施献立表は分けて保管しておく
※保存する年数は、「施設で整備する帳票類と保存年限」参照
- ・ **実施献立表はどんなに汚れていても保存年限期間は保管する捨てないで！！**

運営指導・指導監査時には当日準備することになっています！

運営指導

(4)給食に関する確認書類等	チェック欄
1 献立表(予定・実施)	

指導監査

別表2 諸規程、帳簿類の整備状況

帳簿類	帳簿の有無		帳簿類	帳簿の有無	
	有	無		有	無
1. 入所者名簿			1. 献立表(予定・実施)		
2. 入所検討委員会議事録			2. 給食材料の発注・納品 ・請求書類		
3. 入所者台帳					

解釈通知 食事の提供（各施設基準省令に準ずる）

(1) 食事の提供について

入所者ごとの栄養状態を定期的に把握し、個々の入所者の栄養状態に応じた栄養管理を行うとともに、摂食・嚥下機能その他の入所者の身体の状況や、食形態、嗜好等にも配慮した**適切な栄養量及び内容**とすること。

また、入所者の自立の支援に配慮し、できるだけ離床して食堂で行われるよう努めなければならないこと。

(2) 調理について

調理は、あらかじめ作成された献立に従って行うとともに、その実施状況を明らかにしておくこと。（略）

3. 掲示献立表

利用者等が献立を閲覧できるように掲示する献立表

→ 栄養量は確認できても、食材料の種類・分量・味付の精査は難しい

→ **利用者が見やすいように工夫が必要**

II 発注

1. 発注数を確認する

(1) 大まかな発注数を把握する

確認事項

- キザミ食、嚥下調整食で使用する食材料を常食と同量で設定するとどのくらいの分量になるか把握する
→キザミ食、嚥下調整食は献立を作成するのが望ましい
※**嚥下調整食の献立作成は必須**
→常食と同量でキザミ食、嚥下調整食を調理し、出来上がり量が利用者が完食できる量が**多職種と確認**する
- 嚥下調整食は、ミキサー等にかける時にだし汁類を追加することを考慮して分量を調整する
→嚥下調整食のハーフ食は、ミキサー等にかける時に食材料が少ないと栄養量が確保できない可能性があるため、食数が少ない場合の発注量は1食分に調整可能
- **個数で提供するもの**(例：カップゼリー等)は**1個単位**で発注
- 魚や肉の切身は、大きさを指定して発注
→献立作成時に大きさをしておくで発注に反映できる

(2) 発注量の見直し

- (1)を参考に、キザミ食、嚥下調整食の食数を調整
【例】キザミ食…常食の食材料の0.8人分
→利用者20人の場合16人分に調整
★**ミキサーやブレンダーにかける献立であれば、献立作成時に配慮しておく** 魚→すり身 肉→ひき肉 等
- ハーフ食を提供している場合は、0.5人分に調整
- 個別対応食提供者用の食材料を追加・減量
- 予備食数…検食+保存食+常食若干食(各施設で)設定
- 施設によっては常食に職員食を追加する

(3) 発注量を再計算する

2. 発注数の計算例

定員100人の施設で、現在の入所者が98人の場合
生鮮食品の発注数はどのように求めますか？

- 欠食には、食事未提供者以外に、経管栄養剤提供者、栄養補助食品のみの提供者を含む
- 全ての食種は常食から展開していると想定

	入所者数 (人)	入所者数 で計算 (食)	食材料の 使用割合 (割)	必要な量の 発注数(食)
常食	30	30	1	30
ハーフ常食	10	10	0.5	5
キザミ食	14	14	0.8	12
ハーフキザミ食	6	6	0.4	3
やわらか食	18	18	0.5	9
ハーフやわらか食	2	2		1
ミキサー食	8	8	0.5	4
ハーフミキサー食	2	2		1
欠食	8			
検食+保存食	2	2	1	2
計	100	92		67

施設側が発注をしている場合

発注量を適切に調整すると、食材料費を削減できます

食費を1,000円/日とした場合、1か月あたりの生鮮食品にかかる食材料費

92人で発注した場合 $92人 \times 1000円 \times 30日 = 2,760,000円$

67人で発注した場合 $67人 \times 1000円 \times 30日 = 2,010,000円$

月750,000円程度食材料費が削減できるように見えます

再度注意！

- 個数で提供するもの(例：カップゼリー等)は**1個単位**で発注
- 魚や肉の切身は、大きさを指定して発注
→献立作成時に大きさをしておくで発注に反映できる
- キザミ食や嚥下調整食など、ミキサーやブレンダーにかけて調理する献立は、献立作成時に食材料を配慮する
例)魚→すり身 肉→ひき肉 等



食材料費の削減は、最大まで圧縮はできませんが
少なくとも、発注量を見直す前よりは削減できます

委託側で発注をしている場合

発注数が適切かどうか確認する必要があります

- 発注数が多かった場合は、調整を依頼します
- 発注量が少なかった場合は、利用者に適切な栄養量が提供できていない可能性があります

いずれの場合も、状況を把握した時点で施設の運営に携わる責任者
(施設長、事務長等)に相談して対応を検討しましょう

- コスト意識をもって業務に取り組みましょう
- 委託業者に給食業務を任せていても、発注量や衛生管理等は適切かどうか、状況の把握に努めましょう



III 検食

1. 検食の根拠

社会福祉施設等における食品の安全確保等について

(平成20年3月7日付／雇児総発第0307001号／社援基発第0307001号／障企発第0307001号／老計発第0307001号／)

(各都道府県・各指定都市・各中核市民生主管部(局)長あて厚生労働省雇用均等・児童家庭局総務課長、厚生労働省社会・援護局福祉基盤課長、厚生労働省社会・援護局障害保健福祉部企画課長、厚生労働省老健局計画課長通知)

- ① 食品の選定及び購入に当たっては、細心の注意を払い、安全なものを選択するよう、万全を期すこと
- ② 検食を食事提供前に行い、異味、異臭その他の異常が感じられる場合には、直ちに食事の提供を中止するなどの措置を講ずること

以下、略

検食には2つの意味があります

①検食

- 検食は、(略) 摂食開始時間の30分前までに行うこと。また、異常があった場合には、食事を中止すること。
- 検食に当たっては、食品の中に人体に有害と思われる異物の混入がないか、調理過程において加熱及び冷却処理が適切に行われているか、食品の異味、異臭その他の異常がないか、一食分としてそれぞれの食品の量が適当か、味付け、香り、色彩並びに形態等が適切か確認すること。
- 検食を行った時間、検食者の意見等検食の結果を記録すること

参考文献：学校給食衛生管理基準（平成21年文部科学省告示第64号）改変

検食簿に記載する内容

- **利用者への提供の可否**
- 食品の異味、異臭
- その他の異常がないか
- 食品の量が適当か
- 味付け、香り、色彩並びに形態等が適切か
- その他、検食者の意見
- 検食時間
- 担当者名

「利用者への提供の可否」とは

検食簿に記載する内容（＝所見）から利用者に提供できるかどうか判断するもの

「異常なし」「問題なし」などの評価を記載

対応策

- 検食簿の所見に記載する
- 所見のチェック欄に「利用者への提供の可否」の項目を追加

②保存食

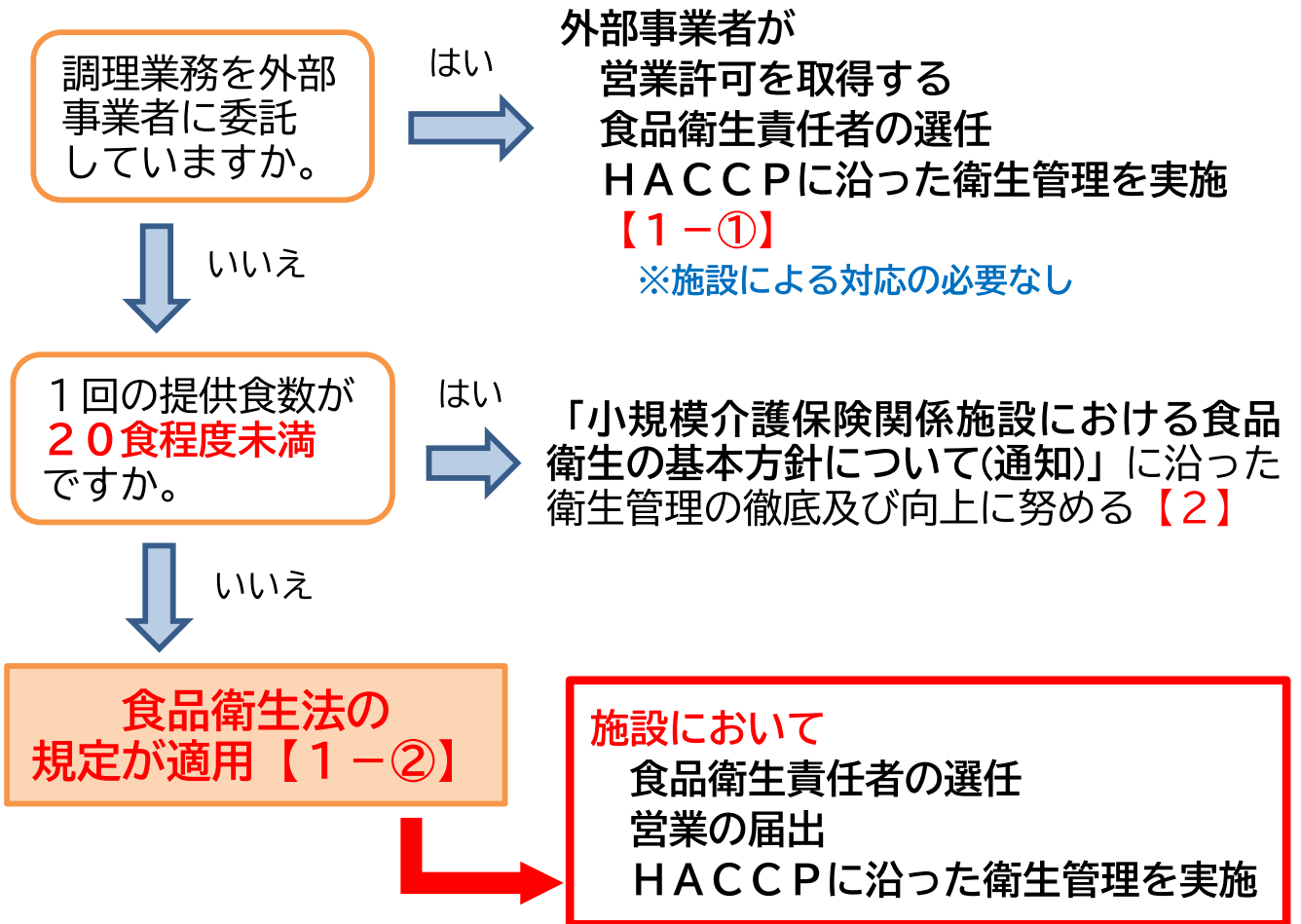
※大量調理衛生管理マニュアル)には「検食の保存」と記載
(生食発0616第1号 平成29年6月16日改正)

- 保存食は、毎日、原材料、加工食品及び調理済食品を食品ごとに50g程度ずつビニール袋等清潔な容器に密封して入れ、専用冷凍庫に-20℃以下で2週間以上保存すること。また、納入された食品の製造年月日若しくはロットが違う場合又は複数の釜で調理した場合は、それぞれ保存すること
- 原材料は、洗浄、消毒等を行わず、購入した状態で保存すること。ただし、卵については、全て割卵し、混合したものから50g程度採取し保存すること
- 保存食については、原材料、加工食品及び調理済食品が全て保管されているか並びに廃棄した日時を記録すること

参考文献：大量調理衛生管理マニュアル(生食発0616第1号 平成29年6月16日改正)

IV 衛生管理

1. 集団給食施設の取り扱いについて (2026.7.1修正)



【1】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：

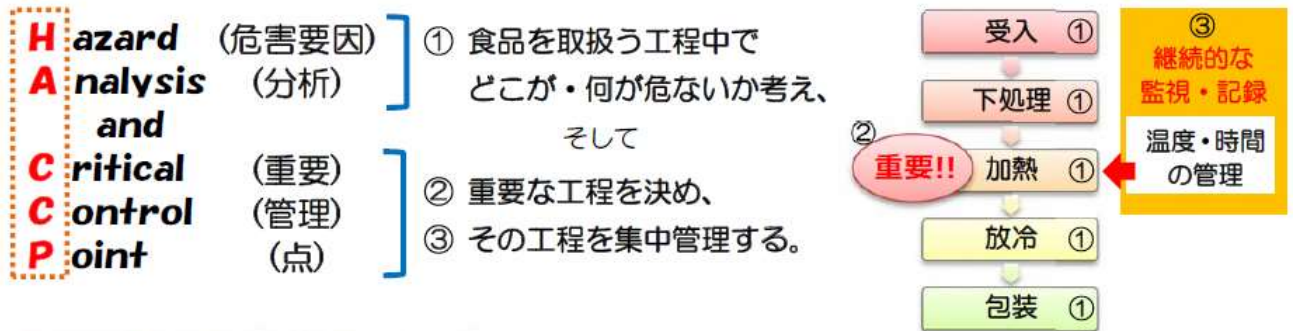
届出者の氏名、施設の所在地、営業の形態、主として取り扱う食品等に関する情報、食品衛生責任者の氏名

- 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。



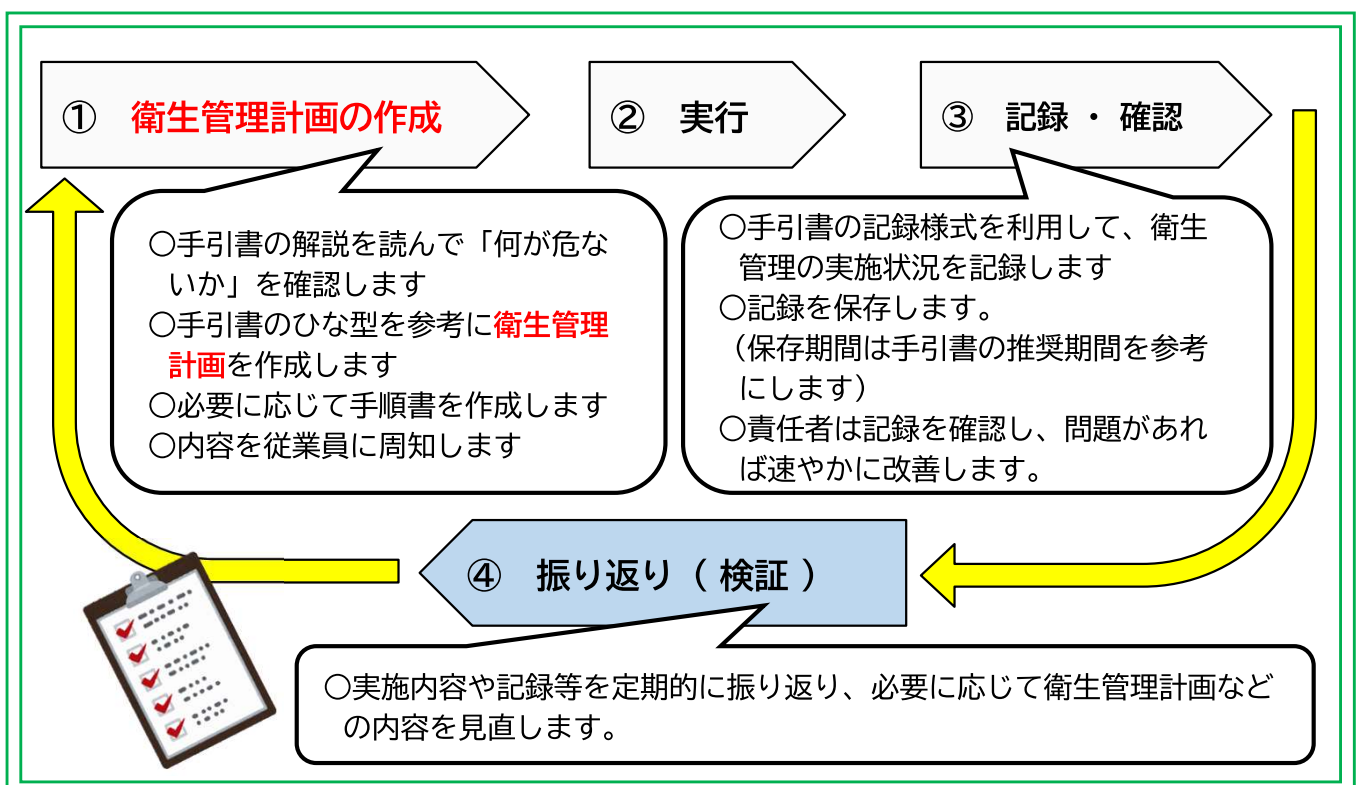
給食施設は「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の対象

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 (2026.7.1修正)

○「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
- ・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～
- ・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

介護保険施設サービスの施設で新たに衛生管理計画を作成する場合は **赤字の書類**を参考にしてください

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書 - 厚生労働省
https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028_00003.html

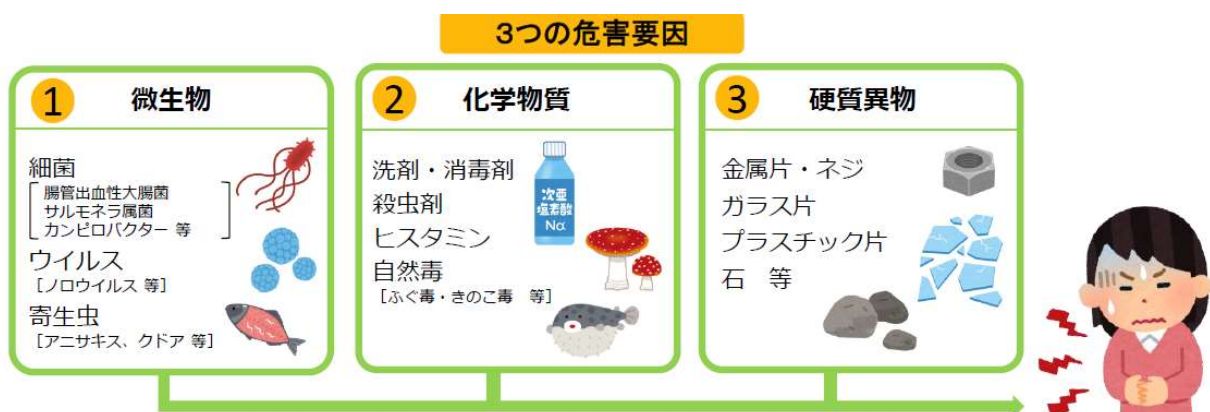
HACCP 手引書 検索 

厚生労働省ホームページからダウンロードできます 

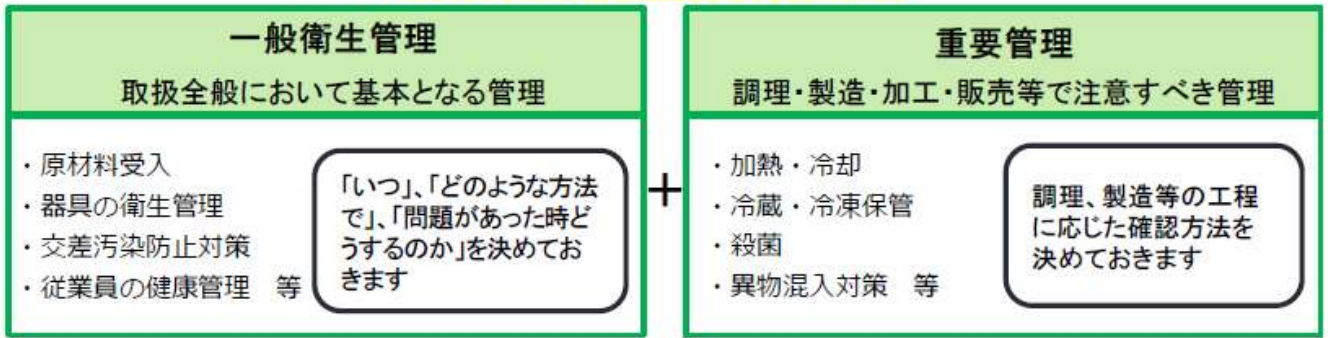
「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の手順

① 衛生管理計画の作成

業種に合った手引書（事業者団体が作成した手引書 ※上記参照）を読み、**食品に潜む危害要因を知る**



衛生管理計画で決めておく項目例



(水産物卸売業・一般衛生管理)

記録表の作成例

(小規模な煮豆製造業・重要管理)

水産物の実施記録 (例)												2019年 10月		
年月日	品名	衛生管理項目			衛生管理項目			衛生管理項目			確認事項	担当者		
		温度	時間	確認	温度	時間	確認	温度	時間	確認				
1月	〇	〇	〇	×	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	10分 20分以内で確認して いなかったら再確認し、分割した。	印
2月														
3月														
5月														
6月														

重点管理の実施記録										責任者	
(真空パック等の殺菌温度、殺菌時間の確認)										樋口	
年月日	製品名	真空パック等の殺菌温度、殺菌時間の確認		真空パック等の殺菌温度、殺菌時間の確認		真空パック等の殺菌温度、殺菌時間の確認		真空パック等の殺菌温度、殺菌時間の確認		担当者	特記事項
		温度	時間	温度	時間	温度	時間	温度	時間		
3/1	白豆煮	70℃	5分	70℃	6.5分	70℃	5分	70℃	5分	担当者	
3/2	白豆煮	70℃	5分	70℃	5分	70℃	6.5分	70℃	5分	担当者	
3/3	金時煮	70℃	5分	70℃	5分	70℃	5分	70℃	5分	担当者	3月3日 午前10時 金時煮の加熱温度が 上がらず、機械メーカー に連絡・修理依頼。 温度計の故障と判明。 7時以降に器具を交換
3/4	煮豆	72.7℃	4分	72.7℃	4分	72.7℃	4分	72.7℃	4分	担当者	

衛生管理計画で定めた項目について毎日記録します
問題があった時は、その内容や対処を記録します

出典：名古屋市保健所・保健センター「GO!GO! HACCP!!～HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の制度化～」

② 実行

③ 記録・確認

②で作成した衛生管理計画に基づいて日々の衛生管理を行い、記録表に**結果を記録**する

④ 振り返り

定期的に記録を振り返り、衛生管理計画の見直しを行う

→給食の運営方法に関わらず、概ね1か月に1回程度は施設管理者で記録に問題がないか把握する

注意事項

- ・ 営業の届出内容（営業者、施設名称、食品衛生責任者の交代等）に変更があった場合は、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変更または更新の届出を行ってください
- ・ **営業の届出（業務形態によっては許可）が未届の場合も、上記のいずれかの方法で早急に提出してください**

・ 1日の食事提供回数が1～2回、1回の食数が50食程度未満の居宅サービス用として、NAGOYAかいごネット内「栄養・衛生管理関係 帳票フォーマット」に様式を掲載しています

以下の場合には食品衛生法の規定の対象施設です

- 委託契約を結んだ外部事業者によって厨房で調理された（クックチルやクックフリーズ等）食事を自施設の職員が施設内のキッチン等で加熱や盛付をおこなう場合（※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

注意！

ユニットや施設内のキッチンで 厨房とは別に【2】の衛生管理を実施する必要があります

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

【2】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）

(2026.7.1修正)

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は行うこと。

【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 手洗いや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 施設の規模や設備、調理従事者数を十分に鑑み、能力に適した食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、調理時や指輪などの装身具を外すなど）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、必要な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 魚介類や野菜・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秒以上）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 食事前後に、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

2. 食中毒・感染症を防ぎましょう！ (2026.7.1修正)

◎食中毒予防の3原則

(1) 微生物をつけない・・・「洗う！分ける！」

- ・ 次ページの【手洗いのタイミング】時には手洗いを徹底する
- ・ 調理場、調理器具は常に清潔を保つ。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るかラップをかける。冷蔵庫内は食材ごとに置き場所を分ける



(2) 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、冷蔵庫へ保管し、早めに提供する
- ・ 調理後の食品は、急速に冷却(10℃以下)するか、温蔵(65℃以上)する
- ・ 冷蔵庫は10℃以下(生食用鮮魚介類の場合は4℃以下)冷凍庫は-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



(3) 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)
- ・ まな板、包丁、ふきんなどの調理器具は、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
- ・ 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処理をしてから提供する



◎食中毒警報 ※愛知県、岐阜県に同時発令 48時間後自動的に解除

- 第1項 気温30度以上が10時間以上継続したとき
- 第2項 湿度90%以上が24時間以上継続したとき
- 第3項 24時間以内に急激に気温が上昇して、その差が10℃以上となったとき
- 第4項 次の3つの条件が同時に発生したとき
 - ・ 気温28度以上となり6時間以上継続したとき
 - ・ 湿度が80%以上となり相当時間継続したとき
 - ・ 48時間以内に気温が7℃上昇し相当時間継続したとき

◎ノロウイルス食中毒注意報・警報

- 注意報 ノロウイルスによる食中毒あるいはその疑いが複数発生するなど、必要があると認めた場合 期間 発令日から翌年3月31日まで
- 警報 注意報発令中にノロウイルスによる食中毒が続発する場合など、さらなる注意喚起が必要な事態が生じた場合 期間 発令日から1週間

◎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。

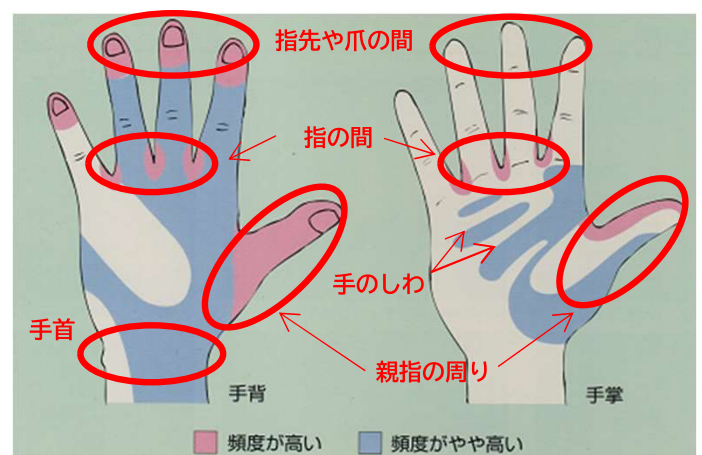


⑨ペーパータオルでふきとって、
よく乾かす。

【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

- **栄養管理の実践は、給食管理の知識があつてこそ成り立つ**
- **HACCPに沿った衛生管理を実施する**

給食管理

- ◆コスト意識をもって業務に取り組む
- ◆委託業者に給食業務を任せていても、発注量や衛生管理等は適切かどうか、状況の把握に努める
- ◆**検食の所見は「個人の評価」を記載するのではなく、「利用者への提供の可否」を記載する**

衛生管理

- ◆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**