

第6章 衛生管理

第1 衛生管理体制

特定給食施設における衛生管理は、食中毒などの事故を未然に防止し、安全でおいしい食事を提供するための対策を講じなければならない。

そのためには、調理に従事する者一人一人がそれぞれの役割を認識し、自主的な衛生管理の視点にたって業務を遂行することが重要である。

1 衛生・安全管理の実践

衛生・安全管理を実践するためには、工程別、対象別に発生する恐れのある微生物や異物混入等の危害を防止するためのマニュアル化を進めるとともに、衛生管理体制を整え、関係者全員協力のもとに計画的に実施されなければならない。マニュアル化に当たっては、「HACCP」や「大量調理施設衛生管理マニュアル（改正版）」などを参照するとともに、衛生に関する情報や行政の指導及び助言を受け、施設に適したものにする。

また、衛生管理マニュアルに基づいて食品衛生管理に必要な様式を整え、記録を行い、施設責任者は記録簿に従って管理状況を把握し、検印するとともに、改善が必要と認める事項については、速やかに対応を図っていく。

2 HACCPの概念

(1) HACCPシステムとは

ア HACCPシステムの概要

HACCPシステムとは、Hazard Analysis（HA：危害分析）とCritical Control Point（CCP：重要管理点）のそれぞれの単語の頭文字を取った略称で、「危害分析重要管理点方式」と訳されている。

HACCPシステムは、宇宙食の安全性をより一層高めるため、従来の衛生管理を、より効果的に実施する手段としてNASA（米国航空宇宙局）等により開発された。

*読み方は、そのまま「エイチエーシーシーピー」と読むが、「ハサップ」「ハシップ」、「ハセップ」などと呼ぶこともある。

HACCPシステムは、危害の発生を予防するシステムである。勘や経験に頼る部分が多かった従来の衛生管理の方法とは異なり、食品の生産から最終製品が消費されるまでの全ての過程について危害分析を行うと共に、危害発生を防止する上で極めて重要な工程（CCP）を特定し、当該工程の管理状況を重点的に管理することにより、工程全般を通して食中毒などによる危害の発生を予防し、製品の安全確保を図るというものである。

危害：食品の安全性に影響を及ぼし、人の健康を害するおそれのあるすべてのものをいう。

- a. 生物学的危害（病原細菌、寄生虫、ウイルスなど）
- b. 科学的危害（洗剤、殺菌剤、農薬、食品添加物など）
- c. 物理学的危害（ガラス片、プラスチック片、金属片など）

イ 一般衛生管理プログラムとは

HACCPシステムを取り入れた衛生管理を効果的に実施するには、衛生的な調理施設・設備で、衛生的な食品の取り扱いをするなど、一般的あるいは基本的な衛生管理が十分行われていなければならない。これは、決して難しいことをするのではなく、安全な食品を提供するために従来から行ってきた基本的な衛生管理事項を整理し、管理方法を定め、決められた手順どおりに調理従事者一人一人が責任を持って管理するということである。

このHACCPシステムの基礎ともいえるものが、一般的衛生管理プログラム（PP：Prerequisite Program）と呼ばれているものである。

<一般的衛生管理プログラム>

- ①施設・設備の衛生管理（施設、設備の清掃等）
- ②従事者の衛生教育（調理従事者等の教育訓練のスケジュール、内容等）
- ③施設・設備、機械器具類の保守点検（機械器具類の点検、洗浄消毒等）
- ④ねずみ・昆虫等の防除（ねずみ・昆虫等の駆除等）
- ⑤使用水の衛生管理（水質検査、貯水槽の清掃、残留塩素濃度の確認等）
- ⑥廃棄物の衛生管理（廃棄物の搬出、保管等）
- ⑦従事者の衛生管理（健康診断、検便、手洗い、服装等）
- ⑧食品等の衛生的な取り扱い（原材料の検収、保管、下処理、調理、配缶等）
- ⑨事故発生時の対応

ウ 記録と見直し

点検したことは必ず記録を付ける必要がある。特に複数の調理従事者がいる場合は、点検したことを記録しておかなければ、お互いにほかの人が点検したものだと思いきみ点検漏れが発生する。また、点検結果は必ず○でなければならないのではなく、×であっても適切に改善したことの記録が重要であり、点検する中で気づいたことはわずかなことでもメモする習慣が必要である。この記録を定期的を確認することにより、新たな危害の発見につながり、作業手順や管理基準の見直しが必要かどうかの検証につながる。

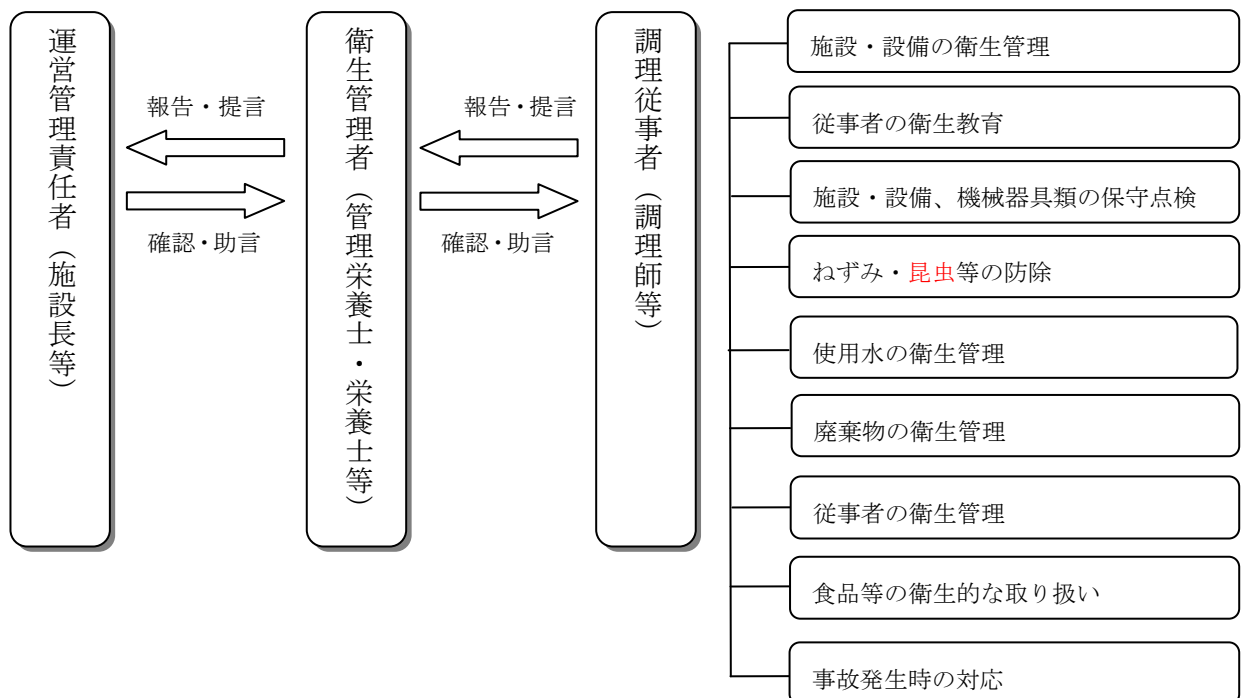
(出典/給食施設等におけるHACCP導入の手引き)

3 衛生管理組織

衛生管理を円滑にかつ効果的に進めるため、役割と責任を明確化した組織体制をつくる。

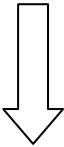
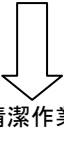
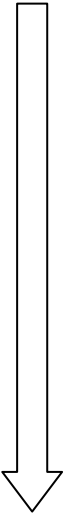
- 「運営管理責任者」施設の総括的な衛生管理の総指揮・・・施設長等
- 「衛生管理者」衛生管理に関する責任者・・・・・・・・・・管理栄養士
栄養士等

< 衛生管理組織の例 >



4 作業工程別の確認ポイント

給食施設における作業の一連の流れにそって、作業工程ごとの確認ポイントと関連がある記録簿について示す（下図参照）。なお、記録簿については、事務処理の円滑化を図るため、別表（衛生管理日誌）により、効果的に活用してよい。

	作業内容	確認ポイント	関連様式例等
汚染作業 区域  準清潔作業 区域  清潔作業 区域 	作業衣着用 手洗い 水質検査	従事者の衛生・健康管理のチェック 調理作業の手順確認 入念な手洗い 使用水の色・臭い・濁り・味、 残留塩素の確認	・従事者等の衛生管理点検表 （例1） ・調理器具等及び使用水の点検表 （例2）
	食材の検収 食材の保管	食材の品質、搬入時の温度確認 保存食50gの確認 冷蔵庫・冷凍庫の温度確認 保管温度・期限・場所の確認 害虫の侵入防止措置	・原材料の取扱い等点検表 （例3） ・冷蔵庫・冷凍庫の温度記録 ・検収の記録簿（例4）
	下処理 洗浄・消毒 切裁・浸漬・成形	器具類の区分と清潔 食材別の洗浄・消毒 手指の清潔保持	・調理等における点検表（例5） ・調理器具等及び使用水の点検表 （例2）
	調理 加熱調理 （蒸す、煮る、焼く 炒める、揚げる） 冷菜調理 （サラダ、和え物）	調理別温度・時間の確認 品温測定・官能検査 手・器具の清潔保持 油等の鮮度チェック 調理後の保管方法の確認 室温・湿度の確認 落下細菌の防止 検食・保存食50gの確認	・食品の加熱加工の記録簿 （例6） ・室温・湿度の記録 ・調理等における点検表（例5）
	保管 保温・保冷	保管場所・方法・温度・時間 の確認 手・器具の清潔保持	・食品保管時の記録簿（例7） ・調理等における点検表（例5）
	盛りつけ配膳 （喫食）	温度・時間の確認 落下細菌の防止 手指の清潔保持 食器・容器の清潔保持 帽子・マスク類・手袋の着用 配膳車・リフト等の洗浄消毒	・配送先記録簿（例8） ・検食簿（給食提供前）
	後かたづけ 廃棄物の処理	器具・機器の洗浄消毒 食器洗浄・消毒 残菜の確認 廃棄物の処理 施設の清掃	・調理器具等及び使用水の点検表 （例2） ・調理施設の点検表（例9） ・調理等における点検表（例5）

第2 衛生管理チェック

1 調理従事者の健康管理

(1) 健康診断の実施

給食作業に携わる従事者は給食を安全に提供するために、健康であることが大切な条件となる。定期的な健康診断や検便検査を実施するとともに、日ごろから衛生管理に対する高い意識を持つことも必要である。1年に1回以上は、健康診断を実施し、身体の状態を把握し結核や赤痢などの感染症にかかっていないことを確認する。

(2) 検便の実施

調理従事者等に月1回以上の検便検査を受けさせる。検便検査には、腸管出血性大腸菌の検査を含めること。

(必要に応じ10月から3月には、ノロウイルスの検査を含める。)

(3) 始業前の点検

毎日の健康・身支度チェックを行い様式に記録する。

- ア 調理専用の作業着、帽子、マスク、履物を着用していること。
- イ 毛髪が帽子からはみ出していないこと。
- ウ 下痢や風邪などで体調を崩していないこと。
- エ 手に手荒れなど、化膿創がないこと。
- オ 爪は短く切っており、指輪の装着がないこと、マニキュアを塗っていないこと。
- カ 正しい手の洗い方をしていること。

*下痢、発熱などの症状があるとき、手指等に化膿創があるときは、調理作業に従事しないようにする。また、必要に応じて、医療機関を受診させ、感染性疾患の有無を確認し、適切な処置をとること。

*手荒れがある場合は、使い捨て手袋を使うなどして作業する。

(手袋は適時交換する)

*従事者の家族の健康状況(嘔吐や下痢等)についても把握しておくことが望ましい。

2 手洗い

(1) 手洗いのタイミング

- ア 調理作業開始前及び用便後
- イ 汚染作業区域から非汚染作業区域に移動するとき
- ウ 食品に直接触れる作業にあたる直前
- エ 生の食肉類、魚介類、卵殻等微生物の汚染源となるおそれのある食品等に触れた後、他の食品や器具類に触れるとき
- オ 配膳の前
- カ 床面、廃棄物容器等、汚染源となる恐れのあるものに触れた後

*手は常に汗をかいており、汗には細菌が多く含まれているため、同じ作業をしているときでも長時間にわたる場合には、頻繁に手を洗う。

*用便後は用便直後に手を洗い、作業を始める前にもう一度入念に手を洗う。

(2) 手洗いの方法 (例)

- ✓ 指輪、時計類ははずしておく。
- ✓ 手洗い専用シンクを用いる。
- ✓ 作業衣は肘までまくり上げ手首もしっかり上まで洗う。
- ✓ 消毒後は、どこにも触れないように注意する。

<手洗いマニュアル>

1. 水で手をぬらし石けんをつける。
2. 指、腕を洗う。特に、指の間、指先をよく洗う。(30秒程度)
3. 石けんをよく洗い流す。(20秒程度)
4. 使い捨てペーパータオル等でふく。(タオル等の共用はしない)
*使用済みペーパータオル等は蓋のある専用の廃棄物容器を用意し、衛生的に搬出する。
5. (乾燥後) 消毒用のアルコールをかけて手指によくすりこむ。
乾燥するまで手を摺り合わせながら、隅々まで行き届くように消毒する。
～1から3までの手順を2回実施する。～

<爪ブラシ管理の注意点>

- ・できれば個人用のものを用意し、共用しない。
- ・適宜消毒を行う。
- ・乾燥しやすいように管理する。

(出典/調理場における洗浄・消毒マニュアルⅠ・Ⅱ 文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課)

3 使用水の管理

(1) 使用水の水源の確認

ア 施設で使用する給水について、水道直結式であるか、水道水を貯水槽に貯めたものであるか、又は井戸水・沢水・湧水等であることを確認し、飲用適の水を使用する。

イ 水道事業により供給される水以外の井戸水等の水を使用する場合には、公的検査機関、厚生労働大臣の指定検査機関等に依頼して、年2回以上水質検査を受ける。検査の結果、飲用不適とされた場合は、直ちに保健所長の指示を受け、適切な措置を講じる。検査結果は、1年間保管する。

(2) 水源の衛生の確認

井戸水等によって給水する場合は、水質が渇水や風雨等、気象条件により影響されやすいので、水源に雨水や汚水が流れこまないような対策をとる。また、通常と異なる状況のときには臨時に水質検査を実施して、使用水の衛生を確認する。

(3) 貯水槽等の清掃

年に1回以上は、専門の業者に依頼して、しっかりと清掃する。清掃した証明書は、1年間保存する。

(4) 滅菌装置又はろ過装置の管理

井戸水等によって給水している場合は滅菌装置が正常に稼動していることを、残留塩素の検査などによって確認する。

ろ過装置を使用している場合は、細菌が住みつくのを防ぐために、こまめに活性炭などのろ過部分を交換する。貯水槽を使用する場合にも、残留塩素を検査する。

(5) 使用水の検査と記録

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等を殺菌・ろ過して使用する場合には、遊離残留塩素が0.1mg/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。

(6) 給水方式に応じた水質検査

給水方式にそつた水質検査を定期的に行う。

給水方式	毎日	年に2回以上
水道直結式	色、濁り、におい、異物等	—
水道水を貯水槽に貯めたもの	色、濁り、におい、異物 残留塩素等	専門的な検査* (理化学検査) (細菌検査)
井戸水等		

*専門的な検査の項目は、給水方式により異なるため、確認してから依頼検査を実施する。検査成績書は、1年間保存しておく。

4 室温・湿度の管理

施設は十分な換気を行い、高温多湿を避けること。給食施設は湿度80%以下、温度は25℃以下に保つことが望ましい。確認のために毎日定時に点検を行い、記録することで適切な温湿度管理を保持することが可能となる。

5 機械器具の点検

自動洗浄機や消毒保管庫等の機械類が正常に作動していることを確認する。また、調理機械、器具等の保管、取扱いが衛生的になされていることを確認する。

(1) 冷蔵・冷凍庫の温度管理と清掃を行う

(2) 紫外線消毒庫の殺菌灯の点検と清掃を行う

ア 包丁やまな板などの器具について水気は、落としてから殺菌庫に入れる。

イ 高温になっている場合は、殺菌能力が落ちることを考慮して、器具の温度を下げてから殺菌を始めるか、殺菌灯を当てる時間を長めにするなどの措置をとる。

ウ 殺菌灯には寿命があるので、必要に応じ交換を行う。

エ 直接、光が当たらない場所に関しては、殺菌能力が落ちるので、殺菌庫に、対象となる包丁やまな板を、つめこみすぎない。

殺菌灯の寿命

- ・包丁まな板殺菌庫として利用する場合は、4500時間程度
(メーカーにより寿命が異なるので、確認する。)
- ・点灯していても汚れなどで殺菌能力が落ちる場合が多いので注意が必要
(定期的な交換が望ましい。)
- ・殺菌灯の交換時には、同時にグロー球の交換もした方がよい。

<参考(交換時期の目安)>

- ・1日3時間の利用の場合 約1500日(約4年に1度の交換)
- ・24時間点灯の場合 約180日(約半年に1度の交換)

*人体において目や皮膚に悪影響を与える恐れがあるため、殺菌灯の光を直接見ないように気をつけること。

(3) 食器洗浄機の正常な洗剤の噴き出し確認と清掃を行う。

(4) その他、調理器具については、別表(調理機械、器具等の消毒方法)を参考にしてチェック表に記録する。

第3 食品の衛生管理

1 購入食品の衛生管理

よい原材料を使用することは、安全な食品を喫食者に提供するための基本である。原材料については納入段階及び保存段階での衛生管理が必要である。納入業者の選定にあたっては、①取扱い施設自体が衛生的であること②納品に際して食品の種類に応じた温度管理をしていること③新鮮で品質の良い製品を扱っていることなどを考慮し「十分な衛生意識をもった納入業者」を選定し、品質管理の確かな業者から食材を購入する。

(1) 原材料の受入れ・下処理段階における管理

ア 品名、仕入元の名称及び所在地、生産者（製造又は加工者を含む）の名称及び所在地、ロットが確認可能な情報（年月日表示又はロット番号）並びに仕入年月日を記録し、1年間保管する。

イ 納入業者が定期的に行う原材料の微生物及び理化学検査の結果（例示参照）を提出させることが望ましい。

(例示) 食品検査結果報告書 依頼者名 様 下記のとおり、分析の結果を御報告いたします。 検査報告日 検査機関名					
検査内容	ハム、〇〇カット肉検査				
検査年月日	平成 年 月 日				
検査部位	大腸菌群	大腸菌 E. coli	黄色ブドウ球菌	サルモネラ属菌	0157
ロースハム	10	0	陰性	陰性	陰性
バラ	100	20	陰性	陰性	陰性
モモ	100	20	陰性	陰性	陰性
ロース	100	10	陰性	陰性	陰性

ウ 納入業者が運搬の際、適切な温度管理を行っていたかを確認し、納入業者からの雑菌の持込等を防止する。

エ 原材料の納入に際しては調理従事者が必ず立会い、検収場で食材の品質、鮮度、品温、異物の混入、納品時刻等を点検し、検収簿等に記録、保存する。

*米トレーサビリティ法により、米・米加工品の取引の記録を残す必要がある。

<検収のポイント>

- ①消費期限又は賞味期限：保管中の期限切れに注意
- ②鮮度：鮮度、色のくすみ、冷凍品の霜の付着、再凍結の形跡の有無
- ③包装：外装の汚れや破れの有無
- ④品温：運搬中の温度管理の確認
- ⑤異物：異物混入の有無
- ⑥表示：製造者情報、添加物、保存方法等適正な表示の有無

オ 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回で使い切る量をできるだけ調理当日に仕入れ、残りを翌日以降にもちこさない工夫をする。

2 食品（原材料）の保管

食品の保管については衛生的な保管方法を講じることと食品に適した温度管理を行う必要がある。

(1) 原材料専用の保管設備

原材料は、隔壁等で他の場所から区分された専用の保管場に保管設備を設ける。

(2) ねずみ・昆虫等の危害防止

保管場所は定期的に殺菌、消毒して細菌の増殖やカビの発生を防ぎ、ねずみ・昆虫等の侵入がないように施設を保守する。

(3) 食材ごとに区分して保管

原材料専用の保管設備に食肉類、魚介類、野菜類等、食材の分類ごとに区分して保管する。

専用の衛生的なふた付き容器に入れ替えるなどにより、原材料の包装の汚染を保管設備に持ち込まないようにし、相互汚染を防ぐ。

(4) 冷蔵庫の温度確認

ドアを開けなくても内部の温度が確認できる機種を設置や隔測温度計等を用いて測定する。

(冷蔵庫や冷凍庫は頻繁にドアを開閉すると内部の温度が急激に上がってしまい、元の温度に下がるまでに時間がかかるので注意する)。冷蔵庫の適正収納量は、冷気の循環を確保するため容量の7割までとし、その他の収納庫についても2、3割程度の余裕をもって収納する。

(5) 先入れ先出しの励行

非加熱食品や冷凍食品、常温保存可能な食品についても、高温、多湿にならないように保存し、先入れ先出しを励行して保存中に変質や変敗が起きないようにする。

(6) ダンボール箱の取り扱い

ダンボール箱は、吸湿性があるためカビやすく、衛生害虫のすみかになることがある。ダンボール箱は、保管庫(室)内にはできるだけもちこまないようにし、専用の蓋付きの容器などに移し替えるなどして保管することが望ましい。

なお、やむをえず持ち込む場合は衛生対策を講じ、床面に直接置かず、スノコ等を下敷にして湿気を防ぐ。

(7) 発泡スチロールの箱の取り扱い

発泡スチロールの箱は保湿性が高いため、取り扱い方法によっては、冷気を遮断することがあるため、できるだけ箱から出して保存する。

第6章 衛生管理

(別添1) 原材料、製品等の保存温度

食 品 名	保存温度
穀類加工品 (小麦粉、デンプン)	室 温
砂 糖	室 温
食肉・鯨肉 細切した食肉・鯨肉を凍結したものを容器包装に入れたもの	10℃以下 -15℃以下
食肉製品	10℃以下
鯨肉製品	10℃以下
冷凍食肉製品	-15℃以下
冷凍鯨肉食品	-15℃以下
ゆでだこ 冷凍ゆでだこ	10℃以下 -15℃以下
生食用かき	10℃以下
生食用冷凍かき	-15℃以下
冷凍食品	-15℃以下
魚肉ソーセージ、魚肉ハム及び特殊包装かまぼこ 冷凍魚肉ねり製品	10℃以下 -15℃以下
液状油脂 固形油脂 (ラード、マーガリン、ショートニング、カカオ脂)	室 温 10℃以下
殻付卵 液 卵 凍結卵 乾燥卵	10℃以下 8℃以下 -18℃以下 室 温
ナッツ類 チョコレート	15℃以下 15℃以下
生鮮果実・野菜 生鮮魚介類 (生食用鮮魚介類を含む。)	10℃前後 5℃以下
乳・濃縮乳 脱 脂 乳 ク リ ー ム バ タ ー チ ー ズ 練 乳	} 10℃以下 } 15℃以下
清涼飲料水 (食品衛生法の食品、添加物等の規格基準に規定のあるものについては、当該保存基準に従うこと。)	室 温

米トレーサビリティ制度とは

食品のトレーサビリティは、事業者間の移動を記録・保存し、追跡を可能とする仕組みであり、問題発生時には流通ルートをややかに特定でき、回収も可能となる。

米トレーサビリティ法では、取引記録の作成・保存と消費者への産地情報の提供が求められている。

<対象品目>

米穀（玄米・精米）、中間原材料（米粉、米こうじ等）、もち、だんご

米菓、清酒、みりんなど（加工品は対象とならないケースもある）

米飯類（弁当、おにぎり、おこわ、発芽玄米、乾燥米飯等の米飯類（冷凍食品、レトルト食品、缶詰類を含む）白めし、おかゆ、寿司、チャーハンなどご飯として提供される料理が対象）

<対象事業者>

生産者、販売、輸入、加工、製造、提供の事業を行う全ての事業者

*給食施設（会社）は米飯類の提供事業者とされ、取引等の記録の作成・保存（トレーサビリティ）を行う必要がある。ただし、病院、学校、老人福祉施設等では一般消費者への食事提供ではないため、原料米の産地情報の伝達は不要とされている。

1 「記録」：トレーサビリティ（取引等の記録の作成・保存）

米・米加工品を①取引、②事業間移動、③廃棄などを行った場合は、その記録を作成し保存する。保存方法は、紙媒体、電子媒体いずれも可能であり、保存期間は原則として3年である。

*消費期限が付されている商品（弁当や給食など速やかに消費することを前提としたものを含む）は、3か月

- ・記録する項目は、品名、産地、数量、年月日、取引先名、搬出入の場所である。
- ・産地が2以上ある場合は、原材料に占める重量の多いものから順に記載する。
- ・納品書等に上記事項が記載されていれば、それを保存しておくことでもよい。
- ・記録は、事業所、事業場、店舗毎に作成する。

2 「伝達」：産地情報の伝達

・業者間における産地情報の伝達

米・米加工品を他の事業者へ譲渡す場合には、伝票等又は商品の容器・包装に情報を記載

・一般消費者への産地情報の伝達

一般消費者に米・米加工食品を販売・提供する場合には、産地情報の伝達が必要で

伝達方法としては、掲示板等に掲示又はメニューに産地情報を記載するなどの方法がある。

3 罰則

取引の時に、①記録を作成していない場合②虚偽の記録を作成した場合③定められた期間保存しなかった場合④他の米穀事業者に対して産地情報を伝達しなかった場合⑤虚偽の伝達をした場合ほか、正当な理由なく報告徴収命令や立入検査を忌避した場合は「50万円以下の」罰金となる。

一方、一般消費者への産地情報伝達については、新しい制度であり、幅広い事業者に取り組んでいただく必要がある仕組みであることも考慮し、まずは事業者の自主的な取組により改善を促すという考え方で、「勧告、命令」というステップを踏むこととされている。

詳細は農林水産省ホームページ

http://www.maff.go.jp/j/syouan/keikaku/kome_toresa/index.html

（同省が公表する米トレーサビリティ制度Q&Aから、基本事項や生産者に求められる対応などを紹介）

実際の取引において取り交わされる伝票類（帳簿でも可）において、必要項目が記載されていれば、それを保存しておくことで、記録・保存の義務を果たしたことになります。（パソコン内でも可）

(参考様式) **米穀等取引記録簿** *納品書等でも可

平成 年 月 日 ~ 平成 年 月 日

施設名 ()

品名	産地	数量	単位	仕入年月日	仕入先業者名	保管場所	使用終了日	備考
(記載例) 白米 さがびより	佐賀県	10	kg	22. 10. 1	〇〇米穀店	厨房	22. 10. 30	

■根拠法令：米穀等の取引等に係る情報の記録及び産地情報の伝達に関する法律
(平成21年4月24日法律第26号)

第4 調理時の衛生管理

1 下処理

仕入れた食材料は、何らかの細菌に汚染されていることを前提に、調理施設を汚染しない工夫が必要である。

(1) 下処理場（汚染区域）の確保

野菜についた泥やダンボール表面のほこりなど、施設外から持ち込まれる汚れを落とし、調理施設内に持ち込まないように、下処理施設と調理・加工施設を区画することが望ましい。

(2) 下処理専用の調理器具の準備

調理器具及び容器は下処理専用のものを準備する。
(野菜、食品、魚介類等、食品別に使用する)

(3) 調理施設を汚染しない工夫

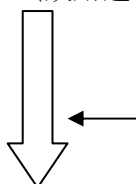
- ア 下処理は汚染作業区域で行い、非汚染作業区域を汚染しないようにする。
- イ 下処理の作業には、専用の調理器具を使用する。
魚介類の内臓処理、食肉の処理等食材に応じて専用の調理器具を使用する。
(魚介類、食肉等は下処理されたものを仕入れると作業が軽減できる)
- ウ 調理機械や洗浄設備を作業のしやすい配置にする。
- エ 汚染区域から非汚染区域への移動の際は、外衣、履物の交換（履物の消毒）をする。

(4) 野菜・果物の洗浄

加熱せずに提供する場合は、適切な洗浄（必要に応じて殺菌）を実施する。

<洗浄例>

流水（飲用適のもの）による十分な洗浄



必要に応じて次亜塩素酸ナトリウム溶液（200mg/ℓで5分間又は100mg/ℓで10分間）又はこれと同等の効果を有する亜塩素酸ナトリウム溶液（生食用野菜に限る。）、次亜塩素酸水並びに食品添加物として使用できる有機酸溶液で殺菌を行う

流水で十分すすぎ洗いを行うこと。

出典/「大量調理施設衛生管理マニュアル」重要管理事項Ⅱ注）（別添2）標準作業書 添付省略

(5) 冷凍食品の解凍

- ア 解凍は室温に放置することなく、冷蔵庫内（10℃以下）で行う。
- イ 解凍時には、食肉や魚介類のドリップにより、他の食品が汚染されないように注意する。なお、この段階で食品に異常がないことを再確認する。
- ウ 流水で解凍する場合は、シンクを解凍専用のものとし、使用前には適切に洗浄殺菌する。

* 常温解凍は厳禁とし、一度解凍したものは再凍結して使用せずに使い切ること。

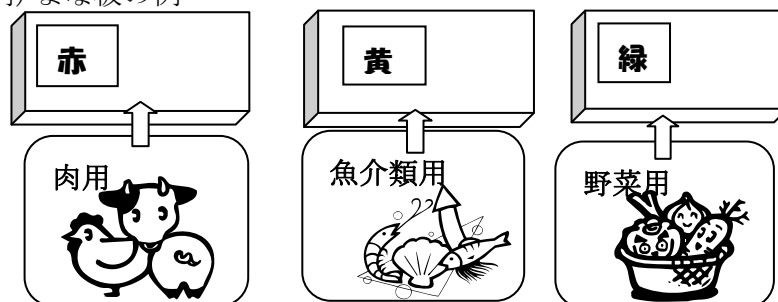
* 冷凍又は冷蔵設備から取り出した食品は、常温で放置せず、速やかに下処理、調理に移行する。

2 裁断

野菜、魚介類、食肉、調理済食品等の種類及び加熱用・生食用の用途に応じた専用の包丁、まな板、機械類で裁断し、二次汚染を防ぐ。

専用の調理器具には、色テープを巻くなどして、目印をつけて見分けられるようにしておくとうい。

(例) まな板の例



3 加熱調理

(1) 調理作業施設の空調設備

施設内の換気及び温度の管理は、加熱調理された食品の衛生を確保するためにも重要である。

(2) 非加熱食品の取り扱い

下処理後速やかに調理に移行させ、給食施設等での一時保管等は清潔な場所で行う。

加熱調理食品にトッピングする非加熱調理食品は、直接喫食する非加熱調理食品と同様の衛生管理を行い、トッピングする時期は提供までの時間が極力短くなるように注意する。

(3) 中心温度の確認

大鍋などで一度に大量の調理をする場合は、熱の伝わりが悪くなり、中心部まで加熱するのに余計に時間がかかることになる。

加熱調理食品は、標準作業書の「加熱調理食品の中心温度及び加熱時間の記録マニュアル」に従い、中心部温度計を用いるなどにより、中心部が75℃で1分間以上（二枚貝等ノロウィルス汚染のおそれのある食品の場合は85～90℃で90秒間以上等）又はこれと同等以上まで加熱されていることを確認するとともに、温度と時間の記録を行う。

(4) 専用の調理器具の整備

下処理用と区別して、専用の器具を用い、加熱調理された食品が二次汚染されないようにする。

(5) 不必要な数量の調理を避ける

必要数量以上の調理は、材料や熱量の無駄になり、残りを翌日に持ち越すなど、保存方法によっては事故の原因になる。

(6) 原則として「当日調理」の励行

前日調理はできるだけ避け、下煮など、やむを得ず行う場合は、調理後、室温放置せず小分けするなどして速やかに冷却し、冷蔵保存する。

4 加熱調理食品の放冷、保管

大量の加熱調理食品の温度を速やかに下げるための工夫が必要である。また、放冷中に空気中の塵芥や浮遊細菌の汚染及び昆虫等の異物混入の防止のための対策を講じる必要がある。

(1) 冷却器や空調設備の設置

ア 放冷時間に留意し、中心温度を速やかに下げるよう管理する。

イ 冷却機や洗浄装置を通した空気での冷却することが望ましい。

ウ 手指からの二次汚染がないように管理する。

* 扇風機を使用した風冷は、空気中の塵芥や浮遊細菌等をふきつける可能性がある。

(2) 調理終了後の温度管理

調理後ただちに提供される食品以外の食品は、病原菌の増殖を抑制するために10℃以下又は65℃以上での温度管理をすることが必要。(病原菌の発育至適温度帯約20～50℃)。

＜調理済み食品の温度の記録＞

ア 調理終了後30分以内に提供できるもの→【調理終了時刻の記録】

イ 調理終了後30分以上を要するもの

（温かい状態で提供される食品）

調理終了後保温食缶等に移し保存

→【食缶などに移し替えた時刻の記録】

（その他の食品）

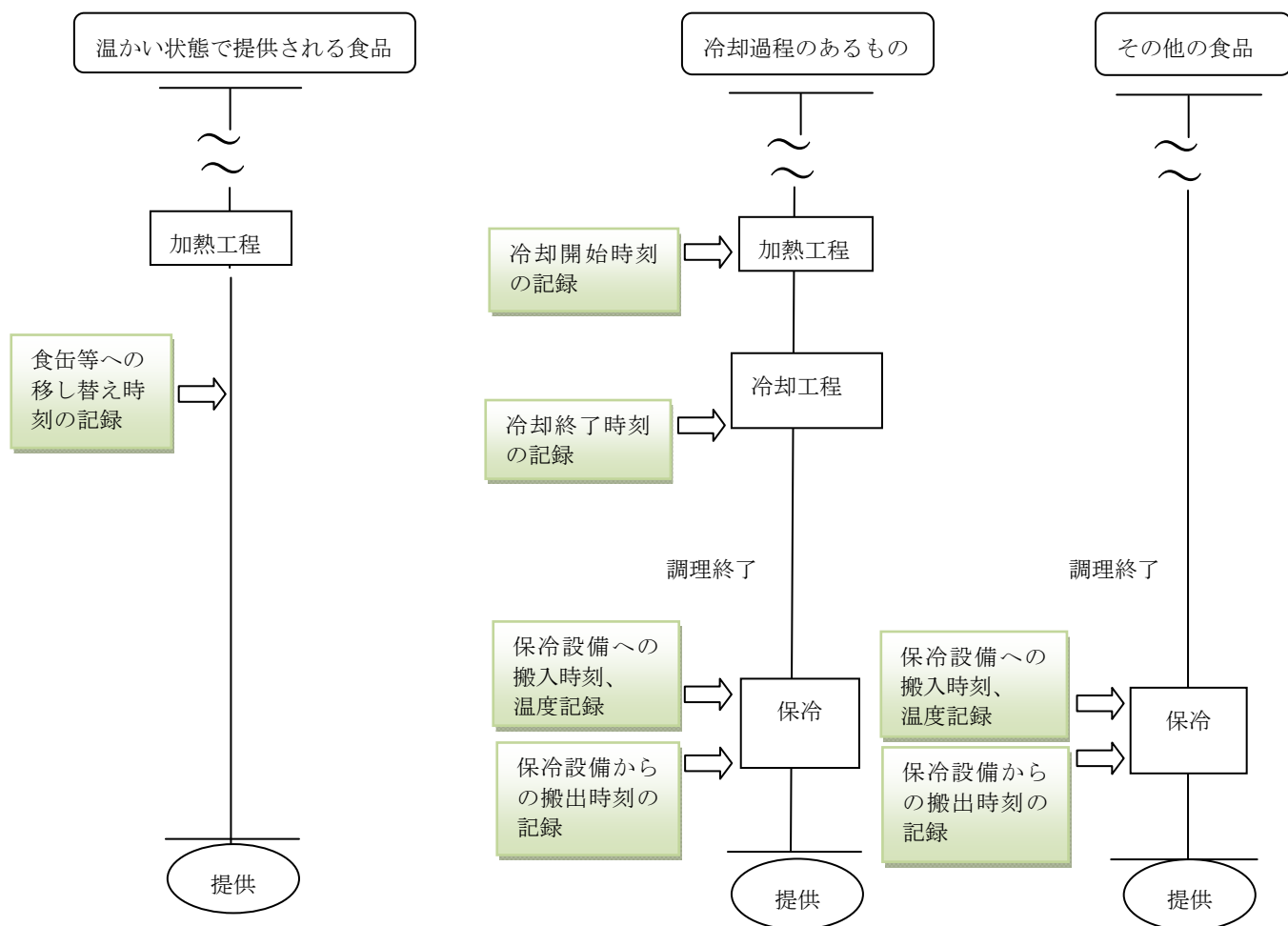
調理終了後提供まで10℃以下で保存

→【保冷設備への搬入時刻、保冷設備内温度、
保冷設備からの搬出時刻の記録】

調理後の食品の温度管理に係る記録のとり方について

（調理終了後提供まで30分以上を要する場合）

センター方式の給食など配送工程がある場合は、特に温度と時間等を記録しておく。



(3) 放冷の仕方

真空冷却機の利用が望ましい。又は、より小さい容器に衛生的に小分けして30分以内に中心温度を20℃付近（60分以内に中心温度を10℃付近）まで冷却することが望ましい。

*鍋の直径が倍になるほど、中心温度が下がる時間も数倍長くなる。

5 盛り付け配膳作業

落下細菌、手指・器具による二次汚染、毛髪などの異物混入による危害が想定されるので、衛生に留意し、適温でおいしい料理を供するよう心がける。

(1) 施設設備の温度管理

作業場の温度管理を徹底し、食品を衛生的に扱うとともに、調理従事者が快適に作業ができる環境をつくることが望ましい。

(2) 提供食品の温度管理

温料理は65℃以上、冷料理は10℃以下で提供できるようにする。

(3) 二次汚染の防止

ア 用途に応じた使い捨て手袋の使用

- ・素手で食品を取り扱わない。
- ・長時間の使用はさける（手袋中の汗による二次汚染に注意する）。
- ・使い捨て手袋はこまめに取り替える。
- ・作業中、手袋をしたまま他の作業を行わない。

イ 作業上での注意

- ・作業服等で汗をぬぐわない。
- ・作業中にマスクや帽子、着衣等を不用意に触らない。

ウ 清潔な食器・器具の取り扱い

- ・食器は十分、洗浄殺菌したものを使用する。
- ・食品や器具等の取り扱いは床面から60cm以上の場所で行う。
- ・食缶に食品を移し替える場合は、食缶を30cm以上の台に載せて行う。

クックチルシステムとは

クックチルとは、加熱調理（芯温 75℃/1分）した食品を急速冷却し（加熱後30分以内に冷却開始し、90分以内に芯温 3℃に冷却）、喫食時間に合わせて再加熱し提供する調理システムである。

調理法ではなく、食品・料理の保存方法の一種である。食品の冷却方法の違いによって、冷風が出る急速冷却器（ブラストチラー方式）と、冷却水が循環するタンクにパック詰めした料理を入れタンクを回転させながら料理を冷却する（タンブルチラー方式）の二つに分類される。

セントラルキッチンで一括調理と急速冷却を行い、低温状態で同施設内、又は周辺のサテライトキッチンに配送することが多い。

低温保存した食品はブラストチラー方式で5日間、タンブルチラー方式で30～45日間程度保存が可能とされている。

サテライトキッチンでの作業は基本的に再加熱だけで済むため、日本では省力化の切り札として、事業所給食などで導入が始まり、病院給食でも院外厨房方式への対応策として実験が進んでいる。

（出典/新調理システムのすべて 新調理システム推進協会・日経レストラン 外食用語辞典より抜粋）

【クックサーブ（通常調理）とクックチルの基本フロー】

■クックサーブ（通常調理）

加熱調理した料理をそのまま盛り付けを行って提供するシステム



■クックチル

保存調理法の一つで、各工程で次のような機器を使用する。

なお、クックチル方式により給食を提供する場合は、クックチル専用の施設設備の整備、二次汚染防止のための措置、給食調理従事者の研修の実施、管理体制の整備等、衛生管理のための必要な措置を講じたうえで実施すること。

加熱調理：コンロ、回転釜、スチームコンベクションオーブンなど

急速冷却：ブラストチラー、真空冷却機など

再加熱：スチームコンベクションオーブン、ウォーマーなど



第5 保存食（検食）

保存食は万一、食中毒等の事故が発生した場合、その原因調査と再発防止等を確実に行うために重要な意味を持つ。適正な保存と管理とともに献立表も保存する。保存方法は、専用の冷凍庫に原材料及び調理済み食品を食品ごとに清潔な容器（ビニール袋等）に入れ、密封し、日付等の記入を行う。

*この場合の「検食」とは、特定給食施設等で、食事の栄養的観点と調理、風味、衛生、経済面などを検討するために実施する「検食」とは異なり、「**検査のための検査食**」の意味を持つため言葉を使い分けて使用する。

1 原材料の保存

- (1) 納品又は購入時に全品50g以上採取し、マイナス20℃以下の専用冷凍庫で保管する。14日間以上保管し、期限を過ぎたものはそのつど廃棄する。
- (2) **特に、洗浄・殺菌等を行わず、購入した状態で保存すること。**
- (3) 検食専用の清潔な容器（ビニール袋等）に1品目ずつ入れ密封し、大袋などにまとめて入れ日付を記入する。
(検食ビニール袋は厚さ0.03mm以上がよい)
- (4) 原材料の採取にあたっては、包丁・まな板・手指等からの二次汚染を受けないようにする。

2 調理済み食品（生で喫食する食品含む）の保存

- (1) **調理済み食品は配膳後の状態で、**保存食箱又は保存食専用ビニール袋に一品50g以上採取する。（採取後、厨房内に放置しない）
- (2) 朝・昼・夕食等、その都度採取、保管する。
- (3) マイナス20℃以下の専用冷凍庫で14日間以上保管する。

<採取時の注意>

- ①1品ごとに小袋に50g以上を採取し、提供する全品目を大袋に入れる。
- ②ビニール袋に息をふきかけたりしない。
- ③清潔なエンボス手袋かトング等を用いて、食品を採取するとよい。
- ④採取後、粗熱が取れたら専用冷凍庫に保管する。
大袋又は容器に日付記入と朝・昼・夕を区分して表示する。
展示用の食事を保存食に代えることがないようにする。

第6 調理機械・器具の衛生管理のポイント

1 調理機械・器具の衛生管理のポイント

調理機械・器具の衛生管理については、洗浄や殺菌しやすい材質、構造のものを選び、調理量に見合った数量と規模分を準備し、作業や清掃しやすいよう工夫する。また、それを十分に衛生教育を受けた人が管理することが大切である。さらに、機械類は十分に清掃、洗浄し、器具類は消毒したのち、乾燥した状態で保管する。

標準作業書（器具等の洗浄・殺菌マニュアル）

1. 調理機械

- ① 機械本体・部品を分解する。なお、分解した部品は床にじか置きしないようにする。
- ② 飲用適の水（40℃程度の微温水が望ましい。）で3回水洗いする。
- ③ スポンジタワシに中性洗剤又は弱アルカリ性洗剤をつけてよく洗浄する。
- ④ 飲用適の水（40℃程度の微温水が望ましい。）でよく洗剤を洗い流す。
- ⑤ 部品は80℃で5分間以上又はこれと同等の効果を有する方法で殺菌を行う。
- ⑥ よく乾燥させる。
- ⑦ 機械本体・部品を組み立てる。
- ⑧ 作業開始前に70%アルコール噴霧又はこれと同等の効果を有する方法で殺菌を行う。

2. 調理台

- ① 調理台周辺の片づけを行う。
- ② 飲用適の水（40℃程度の微温水が望ましい。）で3回水洗いする。
- ③ スポンジタワシに中性洗剤又は弱アルカリ性洗剤をつけてよく洗浄する。
- ④ 飲用適の水（40℃程度の微温水が望ましい。）でよく洗剤を洗い流す。
- ⑤ よく乾燥させる。
- ⑥ 70%アルコール噴霧又はこれと同等の効果を有する方法で殺菌を行う。
- ⑦ 作業開始前に⑥と同様の方法で殺菌を行う。

3. まな板、包丁、へら等

- ① 飲用適の水（40℃程度の微温水が望ましい。）で3回水洗いする。
- ② スポンジタワシに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 飲用適の水（40℃程度の微温水が望ましい。）でよく洗剤を洗い流す。
- ④ 80℃で5分間以上又はこれと同等の効果を有する方法で殺菌を行う。
- ⑤ よく乾燥させる。
- ⑥ 清潔な保管庫にて保管する。

4. ふきん、タオル等

- ① 飲用適の水（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 飲用適の水（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。

出典)「大量調理施設衛生管理マニュアル」標準作業書

2 調理機械、器具等の消毒方法（例）

機械器具類	消毒方法等
食器	予洗→自動洗浄機→消毒保管庫 (洗剤使用) (80℃以上で20分間以上)
包丁 ハサミ 皮むき器 まな板	洗浄→乾燥 <ul style="list-style-type: none"> → エタノール噴霧→乾燥 → 消毒保管庫(1時間以上)
食缶、バット、ボール、タライ 金ザル、ひしゃく、はし、しゃもじ スプーン、玉じゃくし、食器かご 保存容器	洗浄→乾燥→専用の消毒保管庫で保管
調理台、作業台、ラック、すのこ 台車、コンテナ、カウンター、水槽	洗浄 <ul style="list-style-type: none"> → 木製：次亜希釈液で拭く→湯→乾燥 → 金属製：乾燥 <ul style="list-style-type: none"> → エタノール噴霧→乾燥 → 塩化ベンザルコニウム希釈液等で拭く→湯→乾燥
ピーラー、脱水機、スライサー ミキサー、フードカッター	分解→洗浄 <ul style="list-style-type: none"> → 本体：乾燥→エタノール噴霧→乾燥 → 刃：消毒保管庫(80℃以上で20分以上)

<調理器具、機械類の洗浄と殺菌のポイント>

- ・調理器具や機械のうち、分解できるものは分解して機械の細部まで洗浄する。
- ・熱湯や次亜塩素酸等の薬品を使い殺菌する場合は、温度や濃度に注意して効果的に殺菌する。
- ・紫外線消毒庫の殺菌灯は、直接、光が当たらない場所に関しては、殺菌能力が落ちるので、庫内に、対象となる包丁やまな板を、つめこみすぎない。

主な消毒薬の種類とその性質

系統及び成分名	使用濃度	主な用途	細菌	かび	ウイルス	特 徴
アルコール類 消毒用エタノール 消毒剤配合アルコール 製剤	原液 70% 原液	手指、 ドアノブ、 トイレ便座	○	×	△	殺菌作用が迅速で浸透力が強い ため確実な効果が得られる 人体に対する毒性や皮膚への 刺激性が少なく安全性が高い 傷のある手指や手荒れのひどい 手指には使用しない *アルコール系の消毒剤は スプレータイプのもが多く、 一度スプレーしただけで効くよ うに思われるが、アルコールに 抵抗性があるノロウイルスをは じめ多くのウイルスではこのよ うな使い方ではウイルスは死滅 しないので注意する。
塩素系 次亜塩素酸ナトリウム	0.01~0.1% (100~1,000 ppm)	ほ乳瓶、 食器、まな板 布巾、 リネン類	○	○	○	殺菌力の他に強力な漂白力や 脱色作用がある 有機物があると効果が低下す るので、洗浄後一定時間浸漬す る 温度や光線により日数が経過 すると薬剤濃度が低下する 酸性洗剤などと併用や混合す ると塩素ガスが発生し危険
第四級アンモニウム塩 (逆性石けんなど) 塩化ベンザルコニウム 塩化ベンゼトニウム	0.1~0.5% (1,000~5,0 00ppm)	手指、 器具や床 など	○	△	×	有機物や金属イオンによって 効果が低下する 普通の使用方法であれば人体 に対して副作用を起こさないが 誤飲されやすいので注意 手が荒れにくい ため手洗い消毒用に使用され る 陰イオン（石けん、硫酸イオン など）と反応すると効果が低下 する
ビグアニド系 グルコン酸クロルヘキシジン	0.1~0.5% 又は原液 (4%)	手指	○	×	×	有機物に吸着されやすいが毒 性が低く皮膚に対して刺激が ないため手指消毒剤として 広く使用されている 陰イオン（石けん、硫酸イオン など）と反応して沈殿する
両性界面活性剤 塩酸アルキルジアミノ エチルグリシン 塩酸アルキルポリアミ ノエチルグリシン	0.1~0.5%	器具や床 などや	○	○	×	第四級アンモニウム塩と比較 すると殺菌力は弱い 有機物や金属イオンなどが存 在しても効果がある 粘膜への刺激が少ない 殺菌力は中性付近で最も大き く、酸性やアルカリ性強くな るにつれて低下する
酸化剤 過酸化水素 過炭酸ナトリウム 過ホウ酸ナトリウム	原液 (3%)		○	×	×	漂白や脱色作用、脱臭作用が ある 毒性が低く広い範囲の微生物 に対する効果がある 殺菌力は比較的弱く、持続力 が少ない マウスを用いた大量投与試験 で発ガン性が認められている 洗濯物の漂白や食器の漂白に 使用されている 過ホウ酸は 60℃、過炭酸は 40℃位の温水が効果あり

第7 調理室の衛生管理

1 施設設備の整備

施設とは、食品を製造、加工、調理、貯蔵する等食品の取り扱いに関係のあるすべての施設をいう。

(1) 施設の周辺

施設の周囲の地面は土やほこりが舞うことのないように、例えばコンクリートなどで覆い、耐水性で排水がよく、清掃しやすい状態が望ましい。

(2) 施設

隔壁等により、污水溜、動物飼育場、廃棄物集積場等不潔な場所から完全に区別する。湿度80%以下、温度25℃以下が望ましい。

衛生的な管理に努め、みだりに部外者が立ち入ることや不必要な物品等を置くことはやめる。

(3) 床、内壁、天井

床の構造には、ドライシステム（乾燥した床面）とウェットシステム（絶えず水を流す床面）があるが、衛生管理には一長一短があるので、それぞれの構造に適した衛生対策を行う。

【床の構造に適した衛生対策を行う】

ドライシステム（乾燥した床面）	
特 徴	不浸透性の床材でコーティングしてあり、床が常に乾燥している。また、水を使用しても清掃できる。
衛生対策	ほこりとともに空中に舞っている細菌による汚染を防ぐために、床の清掃や殺菌を頻繁に行う。
ウェットシステム（絶えず水を流す床面）	
特 徴	滑りにくく、酸やアルカリに強い床材を使用しており、全体に水を流して洗浄できる。
衛生対策	排水溝を設け、水はけのよい構造にする。また、床からの水しぶきが1メートル以上飛散することもあるため、腰壁を不浸透性にして掃除がしやすいようにする。床面に水を使用する部分では、適当な勾配（100分の2程度）及び排水溝（100分2から4程度の勾配を有する）を設け、排水が容易に行えるようにする。

(4) 区画

食品の調理過程ごとに、汚染作業区域(検収場、原材料の保管場、下処理場)、非汚染作業区域(さらに準清潔作業区域(調理場)と清潔作業区域(放冷・調製場、製品の保管場)に区別される。)を明確に区別すること。

*各区域を固定し、それぞれを壁で区画する、床面を色別する、境界にテープをはる等により明確に区画することが望ましい。

(5) 採光

食品や調理済の製品に万一、虫や異物が付着していた場合に見分けられるように、また、調理器具や機械の摩耗や剥離などを発見できるように、照明の明るさや色、位置に工夫する。(例：調理作業台の上は100ルクス以上が必要)

(6) 作業場

調理従事者が互いに体が触れたりするような狭い作業場では、調理作業がやりにくいばかりでなく、施設内の洗浄がおろそかになる。また、人が細菌の汚染源となることが多く、重大な事故発生の原因となりかねない。

(7) 施設の管理

施設の出入口及び窓は極力閉めておくとともに、外部に開放される部分には網戸、エアカーテン、自動ドア等を設置し、ねずみ・昆虫等の侵入を防止する。

(8) 作業場の区画ごと、また使用しやすい位置での手洗い・消毒設備の設置

食中毒防止の基本は手洗いであり、区画ごとに手洗い設備を設置することが望ましい。

ア 各区分の入口の近くや作業中に頻繁に手を洗える場所に設置する

イ 手洗い専用とし、食器具の洗浄設備と混用しないようにする

ウ 調理台や食器具用シンクの近くに設置する場合は、それらより一段低い場所に設置し、飛沫が飛ばないように配慮する。

エ 手洗い設備は、足踏み式や自動センサー方式のものなどにし、蛇口やハンドル等を直接手で操作しない構造のものが望ましい。

オ 石鹼、爪ブラシ、ペーパータオル、消毒液等を定期的に補充し、常時使用可能にしておく。

(9) 専用の更衣室、便所

便所、休憩室及び更衣室は、隔壁により食品を取り扱う場所と区分する。調理場等から3m以上離れた場所に設置することが望ましい。

ア 施設には、調理従事者の数に応じた清潔な更衣室を設け、専用の衣服、履物、帽子マスクを着用してから作業にとりかかるようにする。履物の交換が困難な場合は、各作業区域の入口手前に履物の消毒設備を設ける。

イ 便所は、非汚染作業区域である調理・加工室や放冷・盛付け室を通過することのないよう配置する。また、専用の手洗い設備、専用の履物を備える。

2 施設設備の衛生管理

(1) 床の衛生管理

施設の床面（排水溝を含む）及び内壁のうち床面から1mまでの部分は1日に1回以上、施設の天井及び内壁のうち床面から1m以上の部分は1月に1回以上清掃し、必要に応じ洗浄・消毒を行う。

なお、洗浄・消毒は全ての食品が調理場内から完全に搬出された後に行う。

ア 床の清掃

【ドライ方式の場合】

洗浄の頻度	洗浄方法	
毎日	①床のゴミを取り除く。 ②モップ等で水拭きした後、乾いたモップで乾拭きする。	
週1回程度又は特に床が汚れたとき	(ア)	①床のゴミを取り除く。 ②モップに洗剤を含ませ、軽くしぼり床面を拭き上げる。 ③水を含ませ、軽くしぼったモップで洗剤を拭き取る。 ④乾いたモップで乾拭きする。
(ア)(イ)いずれかの方法で行う。	(イ)	①床のゴミを取り除く。 ②床に水と洗剤をまき、ブラシでまんべんなくこすり洗いする。 ③流水で洗い流す。 ④水切りワイパーで十分に水を切る。 ⑤乾いたモップで乾拭きする。 ⑥換気をよくして、すみやかに乾燥させる。

【ウェット方式（ドライ運用）の場合】

洗浄の頻度	洗浄方法
毎日	<p>①床のゴミを取り除く。</p> <p>②モップ等で水拭きした後、乾いたモップで乾拭きする。</p> <p>※肉のドリップなどで床が汚れた場合、タイルの目地などに汚れが溜まった場合は、下記の方法で洗浄する。</p> <p>①床に水と洗剤をまき、ブラシでまんべんなくこすり洗いする。</p> <p>②流水で洗い流す。</p> <p>③水切りワイパーで水を切る。タイルの目地など、水切りが十分にできない場合は、乾いたモップで拭き上げる。</p>
週1回程度 又は 特に床が汚れた とき	<p>①床のゴミを取り除く。</p> <p>②床に水と洗剤をまき、ブラシでまんべんなくこすり洗いする。</p> <p>③流水で洗い流す。</p> <p>④水切りワイパーで十分に水を切る。</p> <p>⑤換気をよくして、すみやかに乾燥させる。</p> <p>*タイルの目地など、水切りが十分にできない場合は、乾いたモップで拭き上げる。</p>

イ 床の消毒

- ①消毒は、月1～2回程度の頻度で行う必要があるが、肉、魚、卵など、汚染度が高い食品が落ちたとき、細菌検査によって大腸菌が検出されたとき、又は見た目に汚れていると思われる際には、十分な洗浄後に消毒が必要である。
- ②広範囲の場合は、次亜塩素酸ナトリウム溶液を使用するが、部分的な消毒の際は、アルコール消毒も有効である。
- ③床の熱湯消毒は、消毒に必要な温度が保てないため効果がない。

(出典/調理場における洗浄・消毒マニュアルⅠ・Ⅱ 文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課)

(2) 害虫駆除

施設におけるねずみ・昆虫等の発生状況を1月に1回以上点検するとともに、駆除を半年に1回以上（発生を確認した時にはその都度）実施し、その実施記録を1年間保管する。また、施設及びその周囲の維持管理を適切に行い、常に良好な状態に保ち、ねずみ・昆虫等の繁殖場所の排除に努める。

なお、殺鼠剤又は殺虫剤を使用する場合には、食品を汚染しないようその取扱いに十分注意する。

(3) グリストラップの衛生管理

排水溝やグリストラップ等の排水設備は臭気の原因や害虫の進入路になりやすいので、厨芥や油分を取り除き、常に清掃されていることを確認する。

(4) 便所の衛生管理

業務開始前、業務中及び業務終了後等定期的に清掃及び次亜塩素酸ナトリウム等による消毒を行って衛生的に保つ。

(5) 施設（食堂、ロビー等の共用施設を含む。）の汚染防止

利用者等が嘔吐した場合には、200mg/ℓ以上の次亜塩素酸ナトリウム等を用いて迅速かつ適切に嘔吐物の処理を行うことにより、利用者及び調理従事者等へのノロウイルス等の感染及び施設の汚染防止に努める。

3 廃棄物の処理

下処理や調理・加工に伴って発生する厨芥、ダンボール、空き容器等の廃棄物を衛生的に搬出するためには、下記に留意する。

- ・ 蓋のある専用の廃棄物容器を用意する。
- ・ 非汚染作業区域（調理場、盛付け場等）を通らず搬出できる構造にする。
- ・ 鳥獣類などにいたずらをされないような保管設備を設ける。

* 廃棄物がねずみ・昆虫等の発生源やすみかにならないような工夫も必要である。

* 廃棄の際は、生ゴミ・ダンボール・空瓶・空き缶等に分別して行う必要がある。

4 施設の管理と保守点検

施設・設備の管理には、点検表を作成し、具体的な項目について定期的に点検を行うこと。点検の結果、改善事項があった場合は、点検者が衛生管理者や運営管理責任者に報告し、処理状況を記録する。

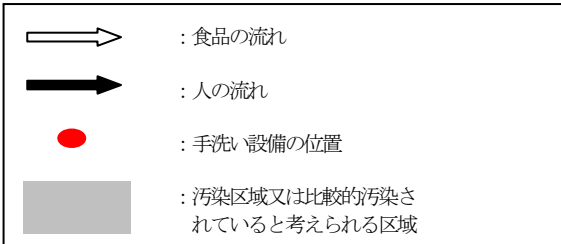
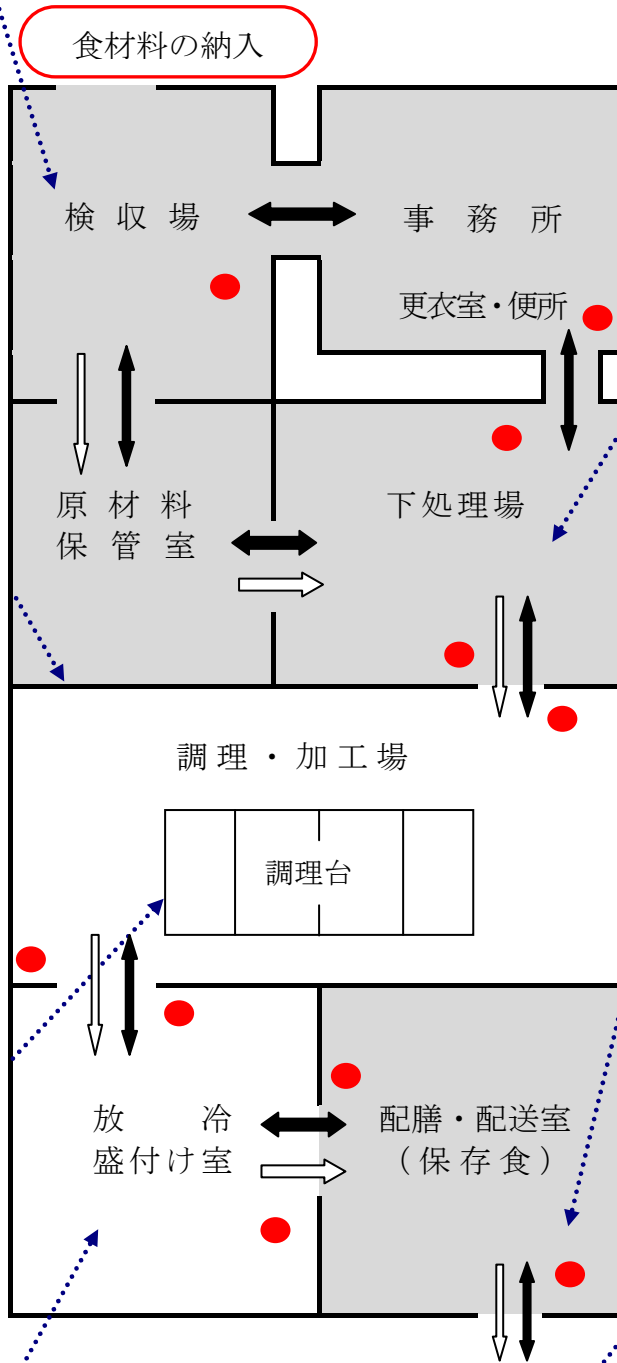
大量調理施設の衛生管理上のポイント

検 収	
信用のおける 納入業者選定	運営管理 責任者
検収簿を作成 して管理する	衛 生 管理者
品質、鮮度 表示の確認	調 理 従事者

原材料の保管	
衛生害虫の 侵入防止対策	運営管理 責任者
保管食品の 管理	衛 生 管理者
保管室内の 整理、整頓	調 理 従事者

調理・加工	
調理・加工場 内の空調設備 の敷設	運営管理 責任者
衛生的な食品 の取扱いの 管理	衛 生 管理者
十分な加熱、 手洗いの励行	調 理 従事者

放冷・盛付け	
放冷室内の空 調設備の敷設	運営管理 責任者
速やかな冷却 の工夫	衛 生 管理者
手指からの 二次汚染防止	調 理 従事者



施設の管理	
施設の保守、 補修	運営管理 責任者
施設の管理	衛 生 管理者
施設の改善 箇所の進言	調 理 従事者

下 処 理	
調理加工場と 区域を分ける	運営管理 責任者
衛生的な下処 理の確認	衛 生 管理者
下処理専用の 調理器具の 使用	調 理 従事者

保存食	
保存食専用の 冷蔵庫、容器 準備	運営管理 責任者
保存食の管理	衛 生 管理者
保存食の確保	調 理 従事者

配 送	
運搬車の保 冷、防塵対策	運営管理 責任者
配送先の管理	衛 生 管理者
調理後の迅速 な配送	調 理 従事者

第8 参考資料

関係帳票類は、内容が同様のものであれば、病院独自のもので構わないが、参考までに様式例を示す。

- ・ 衛生管理日誌
- ・ 従事者等の衛生管理点検表
- ・ 調理器具等及び使用水の点検表
- ・ 原材料の取扱い等点検表
- ・ 検収の記録簿
- ・ 調理等における点検表
- ・ 食品の加熱加工の記録簿
- ・ 食品保管時の記録簿
- ・ 配送先記録簿
- ・ 調理施設の点検表
- ・ 手洗いポスター