

## 第5章 衛生管理



## 第5章 衛生管理

### ここがポイント！

- ① 給食の衛生管理は「大量調理施設衛生管理マニュアル」が基本！
- ② 食育活動では「手をよく洗う」を徹底しよう！
- ③ 保育と食事提供の連携した衛生管理で、安心・安全を！

子どもは感染性疾患や食中毒に対する抵抗力が弱く、保育所給食における衛生管理は、極めて重要である。施設長は、給食施設・設備の管理、給食関係職員の健康管理など十分配慮すると共に、保育所における食事の提供が円滑に運営出来るよう必要な措置を講じなければならない。

保育所における衛生管理の詳細については、「大量調理施設衛生管理マニュアル」（以下「マニュアル」という。）や、厚生労働省通知「社会福祉施設等における衛生管理の徹底について」（平成20年7月7日雇児総発第0707001号、社援基発第0707001号、障企発第0707001号、老計発第0707001号）等の法令通知を参考に、衛生上の安全を徹底し、保健所食品衛生監視員や栄養指導員の監視・指導を受け、指導事項については速やかに改善するなど、常に、安心な食事の提供に努力することが大切である。

また、点検表については「マニュアル」をもとにした点検表モデル（P82 様式例Ⅲ－1～Ⅲ－7）を参考にして作成し、自主的な衛生管理体制の確立を図ることが必要である。

### 1. 施設設備の位置と構造

#### （1）調理室

##### ① 設置場所

調理室は、衛生環境が確保される場所に設置されるのが望ましい。ゴミ置き場や動物の飼育施設等により汚染されないよう調理室の設置場所に配慮する。

##### ② 区域

二次汚染防止のため、汚染作業区域と非汚染作業区域の区別を明確にすることが望ましい。汚染作業区域（検収場、原材料の保管場、下処理場）と非汚染作業区域（さらに準清潔作業区域（調理場）と清潔作業区域（放冷・調整場、製品の保管場）に区分される。）を明確に区分することがどうしても難しい場合には、下処理済みのもの（例えば野菜に付いている土を洗い落としたもの）を購入するなどにより、食材を通して調理室内が汚染されないよう工夫する。（P157 厚生労働省通知参照）

##### ③ 広さ

給食数（量）と内容（種類、質）に応じた作業が可能な広さとする。実際には給食人員や整備する機械器具により異なるが、自由に作業ができ、かつ動線を考慮した広さとする。

##### ④ 天井

平滑で清掃しやすい造りとし、高さは換気・採光の面からなるべく高い方がよい。

##### ⑤ 側壁

平滑で清掃しやすい造りとし、少なくとも床面から1 m以上、耐水性材料を使用する。

- ⑥ 床  
平滑で清掃しやすく、適当な勾配及び排水溝を設けるなど排水しやすい構造とする。  
基本的にはドライシステムが望ましい。
- ⑦ 採光  
窓の面積は十分にとり、作業に支障のない採光に心がける。
- ⑧ 換気  
蒸気・煙・臭気を十分に排出できるよう天蓋・ダクト・換気扇その他有効な換気（排気）設備を設ける。
- ⑨ 室温  
調理室内は、温度は25℃以下、湿度80%以下に保つことが望ましい。また、適切に管理するため、温度、湿度の測定結果を記録する。（様式Ⅲ-1または様式Ⅲ-4）
- ⑩ 防鼠・防虫設備  
窓・出入口・天蓋・排水口その他開放する箇所や、原材料及び製品を保管する場所は、金網その他のもので、ねずみ、昆虫の侵入を防止する設備を設ける。  
施設におけるねずみ、昆虫等の発生状況を1月に1回以上巡回点検するとともに、ねずみや昆虫の駆除は半年に1回以上（発生を確認した時はその都度）行い、その記録は1年間保管する。（様式Ⅲ-1または様式Ⅲ-6）
- ⑪ 手洗い設備  
出入口、調理台、盛りつけ台付近等要所に従事者専用の流水式手洗い設備を設け、手洗いに適当な石けん、爪ブラシ、ペーパータオル、殺菌液等を設置して定期的に補充し、常に使用できる状態にする。  
なお、手洗い設備は、ハンドル（水栓）を直接手で操作しない構造のものが望ましい。
- ⑫ 専用の履き物  
調理室専用の履き物を備え、室外用、汚染作業区域用、非汚染作業区域用と区別するのが望ましい。（様式Ⅲ-1または様式Ⅲ-2）
- ⑬ 清掃  
給食作業終了後は、毎日、清掃を行うほか、毎月定期的に清掃日を設け、調理室内外の清掃の徹底を図る。（様式Ⅲ-1または様式Ⅲ-2）
- ⑭ 使用水  
使用水は、水道直結が望ましく飲用適の水を用い、色、濁り、臭い、異物について、毎日検査し記録する。  
貯水槽を設置している場合や井戸水等を使用する場合は、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。（様式Ⅲ-1または様式Ⅲ-3）  
貯水槽は、年1回以上、専門の業者に委託して清掃し、結果は1年間保管する。  
井戸水等は、年2回以上水質検査を受け、飲料水として合格したもののみ使用する。  
使用水の異常時の対応については事前に施設で検討しておく。

## （2）調理機械器具・設備

- ① 調理台  
ステンレス製のものが望ましい。表面が滑らかで洗浄しやすいものとする。

## ② シンク

原則として用途別に、相互汚染しないように設置する。特に、加熱調理用食材、非加熱調理用食材、器具の洗浄等に用いるシンクは別にする。

どうしてもシンクを用途別に設けることが難しい場合には、調理工程を、汚染作業（食材の検収・保管・下処理）と非汚染作業（調理・盛り付け等）とに分け、汚染作業から非汚染作業に移るときや、加熱調理用食材の洗浄作業から非加熱調理用食材の洗浄作業へ移るときは、作業手順によりシンクを洗浄消毒し、シンクを通じて食材が汚染されないように注意する。（P157 厚生労働省通知参照）

## ③ 調理用器具・容器類

直接食品に接する調理用器具・容器類は、錆びにくく、不浸透性材料で作られ、かつ容易に洗浄できるものを使用する。まな板は、合成樹脂製のものを用いる。

調理用器具・容器類の使用後は、全面を流水で洗浄し、さらに 80℃、5 分以上又はこれと同等の効果を有する方法で十分殺菌する。乾燥後は、清潔な保管庫を用いて衛生的に保管する。

包丁・まな板・ボール・ざる・バット等は、食品別及び用途別（下処理にあつては、魚介類用、食肉類用、野菜類用の別、調理にあつては、加熱調理済み食品用、生食野菜用、生食魚介類用の別）に分類明示して使用する。（様式Ⅲ－1 又は様式Ⅲ－2）

## ④ 食器保管庫、器具棚

消毒済の食器は、消毒かごのまま熱風食器消毒保管庫に保管するのが望ましい。別の保管庫を使用する場合は、少なくとも防鼠、防虫設備の完備した衛生的な保管庫（格納戸棚）を整備する。

消毒済の器具・容器類は、清潔な格納庫（器具棚）に収納する。

## ⑤ 食品貯蔵庫

温度・湿度の影響を受けにくい位置に設け、食品毎に区分して保管できるよう内部に整理棚を作る。

換気が良く、床は不浸透性で防鼠・防虫設備とし、温度・湿度の管理をする。

## ⑥ 冷蔵庫・冷凍庫

冷蔵庫は 10℃以下（5℃以下が望ましい）、冷凍庫は－15℃以下（－18℃以下が望ましい）に設定できる設備を給食の規模に応じて設置する。

保存食用の冷凍庫は、－20℃以下で保存が可能なものとする。

隔測温度計などを設置し温度管理を徹底する。（様式Ⅲ－1 又は様式Ⅲ－4）

食品の保存温度は、大量調理施設衛生管理マニュアルの別添 1（P157）を参照する。

## ⑦ 便所

便所は、休憩室及び更衣室とともに隔壁により、食品を取り扱う場所と区分する。

便所は、調理従事者専用のものですることが望ましく、専用の手洗い設備と、専用の履き物を備える。手洗い設備には、石けん、ペーパータオル、殺菌液等を設置する。

なお、便所は、調理室等から 3 m 以上離れた場所に設けられていることが望ましい。

## 2. 施設設備の衛生管理

### (1) 調理室等

調理室は、部外者の立ち入りや、調理従事者以外の職員が入室することを控え、調理作業

に不必要な物品を置かないよう衛生的な管理に努める。(様式Ⅲ－１)

作業終了後、少なくとも１日１回は清掃し、必要に応じて洗浄、消毒を行う。

調理室等から生じる空き容器や食品残渣は、他の食品や容器等が汚染されないよう作業終了後搬出する。施設長は不備、欠陥がある場合は、必要に応じて速やかに改善する。また、改善に時間を要する事態が生じた場合、必要な応急処置を講じるとともに、計画的に改善を行う。

## (2) 調理用器具類及び食器

食器・器具類は、洗剤を使用して全面を流水で洗浄し、さらに 80℃、5分以上又はこれと同等の効果を有する方法で十分殺菌した後、乾燥させ、清潔な保管庫等を用いて衛生的に保管する。また、ミキサー、フードプロセッサ等分解できる調理機器は、作業終了後、分解して洗浄し、殺菌・乾燥後衛生的に保管する。食器消毒保管庫等を直ちに設置することがどうしても難しい場合には、調理器具・食器等の消毒を行い、乾燥させた上で、清潔な場所に保管する。(P157 厚生労働省通知参照)

## (3) 廃棄物処理

廃棄物は、食品や容器等が汚染されないよう調理中は一旦廃棄物処理容器に入れる。容器は、足踏み式等、手が蓋に触れない物で、汚液、汚臭等の漏れがないよう常に清潔にしておく。廃棄物処理場には、ねずみ、こん虫等の発生予防措置を講ずる。

# 3. 給食従事者の健康管理・衛生管理

## (1) 健康管理

施設長は、給食従事者(臨時職員も含む)に対し、年１回以上(\*1)の定期的な健康診断及び月１回以上の検便(赤痢菌、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌血清型O157等)(\*2)を実施する。また、10月から3月までの間には、月１回または必要に応じてノロウイルスの検便検査に努めること。なお、責任者は、ノロウイルスの無症状病原体保菌者であることが判明した調理従事者を検便検査においてノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、食品に直接接触する調理作業を控えるなど適切な措置をとることが望ましい。

加えて、食中毒が発生した時の原因究明を確実にを行うため、原則として、調理従事者等は当該施設で調理された食品を喫食しないこと。ただし、試食担当者を限定すること等の原因究明に支障を来さないための措置が講じられている場合はこの限りではない。

\*1) 最低基準第12条、学校保健法第2、6条、労働安全衛生法第66条、労働安全衛生規則第44条

\*2) H9.3.31 社援施第65条厚生省通知

## (2) 給食従事者の衛生管理点検

調理従事者等は、毎日作業開始前に自らの健康状態を衛生管理者に報告し、衛生管理者はその結果を記録すること。また、次の項目により、毎日、作業前・作業後に点検を行う。

(様式Ⅲ－１または様式Ⅲ－２)

不備又は欠陥がある時は速やかに対策措置をとり、記録を行う。

表1 調理従事者の衛生管理点検項目と点検内容

点検項目	点検内容	対策措置
下痢・嘔吐 発熱等	下痢や風邪などで体調をくずしていないか。	早めに受診し、医師の指示を受ける。 検便の結果、陽性の場合は調理に従事しない。
化膿創	手指や顔面に化膿創はないか。	調理作業には従事しない。
服装	清潔な調理作業衣を着用しているか。 必要に応じてマスクは着用しているか。 作業衣のまま用便や外出をしていないか。	
毛髪	帽子を着用し、毛髪は帽子の中に入れて いるか。	毛髪を覆う帽子を使用。三角巾不可。
履き物	調理室専用の履き物を使用しているか。	汚染作業区域、非汚染作業区域の区分。
爪	爪は短く切っているか、マニキュアはして いないか。	
指輪他	指輪はしていないか。 時計、イヤリング、ピアス、ネックレス、 腕輪等はつけていないか。 香りの強いものをつけていないか。	
手洗い	手洗いはマニュアルに準じて適切に実施 しているか。  *手洗いマニュアル (P154・P272)を参照。	「しっかりと2回手洗い」するのは「大量 調理施設衛生管理マニュアル」では以下の とおり。 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 動する時 ③食品に直接触れる作業にあたる直前 ④生の食肉類、魚介類、卵殻等微生物の汚 染源となる恐れのある食品に触れた後、他 の食品や器具等に触れる場合 ⑤配膳前
その他	汚染・非汚染区域毎の作業区別ができたか 調理器具は食品別用途別に使用したか 調理室の清掃整理整頓は実施したか 調理作業に不必要な物品が置かれていな かったか	調理作業中（作業後含む）に、左記項目が 確実に出来たかどうかを、終了時にチェッ クする。

## 4. 食品の衛生的取扱い

### (1) 食品の購入先

品質管理の信頼できる業者を選定する。

選定するにあたっては、規格基準がある食品は、業者が定期的に行う原材料の微生物検査、及び理化学的検査（自主検査）等の結果の提示を求める等、原材料が安全であることを確認しておく。この結果は1年間保管する。また、加熱せずに喫食する食品を購入する場合は業者がノロウイルス対策を適切に行っているか確認すること。

### (2) 検収

検収は、必ず調理担当者などが行い、納品日時、期限表示、数量、鮮度品質、包装の状態、異物混入、品温（食品運搬の際の温度管理状況）等を確認して記録する。



品温の確認は、常温保存の食品は除く。原材料不良と判断した場合は、返品するなど適切な処置をとり記録する。（様式Ⅲ－7）

### （3）食品の納入

食品の納入は、乾物などを除き、当日仕入れを原則とする。納入後は、保存温度（P153 厚生労働省通知参照）を参考に適切な温度管理を行う。

搬送用段ボール等は、中身を衛生的な耐水製容器に移しかえ、調理場には持ち込まない。

### （4）二次汚染防止

調理終了後、すぐに提供しない場合は、他からの汚染を防止するため、衛生的な容器に蓋をして保存する。盛りつけ時には、使い捨て手袋又はトング等の器具を使用し、素手で行わない。

## 5. 調理上の衛生管理

### （1）原材料の下処理

野菜及び果物を洗浄処理する場合は、流水で洗浄する。（特に、泥付きの根菜類）

冷凍（蔵）庫から出した原材料は、速やかに下処理・調理を行う。特に、非加熱で提供する野菜・果物等については、下処理後速やかに調理に移行し、流水で十分洗浄したあと、必要に応じて次亜塩素酸ナトリウムで殺菌（100 mg/ℓ で 10 分、又は、200 mg/ℓ で 5 分間浸漬）を行い、その後 流水ですすぎ洗いを十分に行う。（表 2 参照）

表 2 次亜塩素酸ナトリウム溶液の希釈方法

100mg/ℓ をつくるには	200mg/ℓ をつくるには
10%次亜原液10ccを水で薄めて10ℓにする	10%次亜原液20ccを水で薄めて10ℓにする
5%次亜原液20ccを水で薄めて10ℓにする	5%次亜原液40ccを水で薄めて10ℓにする

### （2）加熱調理食品の温度管理

加熱調理食品は、加熱途中、食品中心温度計を用いて、食品の中心温度を 3 点以上(煮物、汁物の場合は 1 点以上)測定する。

全ての点において 75℃以上の温度に達したら、さらに 1 分間以上（二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は 85℃～90℃で 90 秒以上）加熱を続け、中心温度を確認し、確認後の加熱時間とともに記録する。（様式Ⅲ－1 または様式Ⅲ－5）

### （3）調理後の温度管理

① 加熱調理後、食品を冷却する場合は、冷却機を用いたり、衛生的な容器に小分けするなど、30 分以内に中心温度を 20℃付近まで急冷するよう工夫する。冷却後の温度（中心温度）及び冷却までに要した時間を記載する。（様式Ⅲ－1 または様式Ⅲ－5）

② 調理後直ちに提供しない食品は、病原菌の増殖を抑制するために 10℃以下または 65℃以上で管理する。提供まで 30 分以上を要する場合は、その間の温度管理を次のとおり行う。

- ・ 温かい状態で提供される食品は、速やかに保温食缶等に移して保存する。（この場合、保温が行われたかどうかを確認して記録する。）（様式Ⅲ－1 または様式Ⅲ－5）

- ・ その他の食品については、保冷設備等にて 10℃以下で保存する。（この場合、保冷が確実に行われたかどうかを確認して記録する。）（様式Ⅲ－1または様式Ⅲ－5）
- ③ 調理後の食品は、調理終了後から2時間以内に喫食することが望ましい。

#### （4）当日調理、当日配食の原則

調理は、必ず当日行って配食し、残りの調理済みの食品は、翌日に繰り越して使用しない。

### 6. 検食

- ① 給食における事故を未然に防ぐため、調理が完了し配膳までの間（必ず提供する前）に、調理従事者以外の検食者によって検食する。
- ② 栄養的観点から、乳幼児の食事として質及び量は適当であるか、衛生的観点から衛生的取り扱いが適切か、また、食育的観点から盛りつけなど乳幼児の立場にたって配慮されているかを確認する。
- ③ 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等の措置を講じることが必要である。
- ④ 検食時間、点検事項等を記録し、その結果により、給食内容の改善を図る。（様式Ⅰ－10、Ⅰ－11または様式Ⅲ－8）

### 7. 保存食

原材料及び調理済み食品は、食品ごとに 50g 程度ずつ清潔な容器（ビニール袋等）に密封して入れ、採取（調理）月日を明記して、-20℃以下で2週間以上保存する。なお、原材料は、洗浄・殺菌等を行わず購入した状態で保存する。（様式Ⅲ－1または様式Ⅲ－4）

食中毒事故発生の場合には、原因究明用に供する。

### 8. 保育と食事提供が連携した衛生管理

#### （1）食事環境の衛生 「児童福祉施設における保健衛生マニュアル」平成14年3月 厚生省監修（財）児童育成協会

安全な食事を提供するには、調理や配膳を衛生的に行うことに加えて、食事をする際の環境や、子どもと保育者の衛生が非常に重要である。乳幼児は感染性疾患や食中毒に対する抵抗力が弱いので、保育環境においても微生物の感染を予防することが必要である。

- ① 保育者と子どもの衛生管理
  - 配膳に携わる者は、十分に手洗いをを行う。（手洗いマニュアル参照）
  - 園児も流水式水道で十分手洗いをさせる。正しい手洗い習慣を身につけ、日々実践する。
- ② 食事場所の衛生管理
  - ・ 食事専用の部屋やスペースがあることが望ましいが、保育室等で食事をする場合は、部屋を片付けた後、テーブルを清掃、消毒する。
  - ・ 安全な食事を提供するために配膳は、清潔な器具類を使用する。
  - ・ 食事テーブルには、専用のふきんを使用し、1回の食事ごとに拭くなど清潔に保つ。
  - ・ ふきんの使用後は、洗濯し薬液又は日光消毒を行い、よく乾燥して清潔な場所に保管する。
  - ・ お手拭き・口拭きは児童ごとにその都度交換する。
  - ・ ノロウイルスの流行時期には、特に感染拡大を防ぐための注意をする。  
（子どもが嘔吐したときの処理セットを備えておく）



## 9. 食育活動での衛生管理

### (1) 調理実習（クッキング体験）等厨房以外での調理の留意事項

- ① 野菜は加熱し、生で食する献立はしない。生野菜サラダではなく、温野菜調理等。
- ② 調理実習用食材は、当日に購入し、納入時には鮮度を確認して、保管にも配慮する。
- ③ 調理の際は、手洗いを励行し、食品もよく洗い、十分な加熱を行う。
- ④ 調理器具は、実習前によく洗い、消毒を行ってから使用する。実習後は、十分洗浄して乾燥させる。日ごろから点検を実施して、常に清潔に保つ。
- ⑤ 調理室では、食育活動として園児の調理実習は行わない。
- ⑥ 保存食は、調理実習用食材・調理済食品とも採取し、原則として-20℃以下の冷凍庫で14日間保存する。

### (2) ソラニン等自然毒食中毒の予防

- ・ 家庭菜園等で育てた野菜を使った食事は、子どもたちにとって大きな楽しみの一つであるが、特に、未成熟で小さい発育不良のジャガイモは、ソラニン類などによる中毒の発生事例があるので食材として使わないようにする。ジャガイモの芽や日光に当たって緑化した部分は、十分とり除き、調理を行うこと。

平成21年8月10日食安監発0810第3号 厚生労働省監視安全課長通知

【ソラニン類とは？】ジャガイモの芽や緑色の部分に多く含まれる天然毒素の一種で、これらを多く含むジャガイモを食べると、食後8～12時間で吐き気や下痢、嘔吐、腹痛、頭痛、めまいなどの症状が出ることもある。

### (3) 保護者や地域の方との行事

- ① バザーや夏祭り、地域の方との交流行事など、子どもたちが保育所で飲食する機会においても衛生に気をつけ、直前に加熱調理して提供することが原則である。
- ② おにぎりの調理では、手洗いのあと直接手で触れないよう必ず使い捨て手袋かラップを使って作る。
- ③ お餅や団子を作るなど、使い捨て手袋が使いにくい場合は特に手洗いが重要である。
- ④ 従事する人の体調を確認し、体調異変の人は食品に触れる作業から外れるなどの対応が必要である。

#### 「衛生管理は管理者の責任！」

衛生管理を効果的に実施するためには、施設長等施設の運営管理責任者(以下「責任者」という。)が総括的に体制を整備する必要があり、「大量調理施設衛生管理マニュアル」では、次の事項の他、管理者の役割が明記されている。

- ・ 責任者は、衛生管理者及び調理従事者等に対して衛生管理及び食中毒防止に関する研修に参加させるなど必要な知識・技術の周知徹底を図ること。
- ・ 責任者は、調理従事者等に定期的な健康診断及び月に1回以上の検便を受けさせること。また検便検査には、腸管出血性大腸菌の検査を含めることとし、10月から3月には月に1回以上または必要に応じてノロウイルスの検便検査を受けさせるように努めること。
- ・ 責任者は、ノロウイルスの無症状病原体保菌者であることが判明した調理従事者を検便検査においてノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、食品に直接触れる調理作業を控えるなど適切な措置をとることが望ましい。
- ・ 責任者は、調理従事者が嘔吐、下痢、発熱などの症状があった時、手指等に化膿創があった時は調理作業に従事させないこと。

## 食中毒予防の3つのポイント！

つけない  
清潔・洗浄・手洗い

増やさない  
低温管理・乾燥

殺菌する  
消毒・過熱

食育活動においても、この3つのポイントを参考にして衛生面に留意しましょう。

