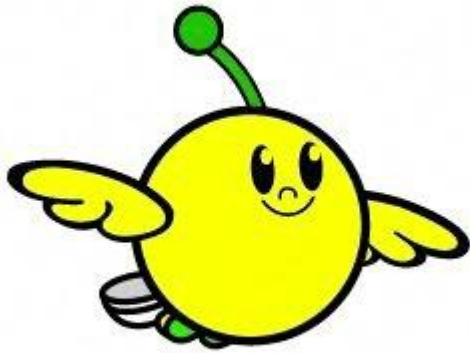


令和6年度 特定給食施設等講習会



福島県相双保健所
生活衛生部 衛生推進課
食品衛生チーム

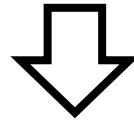
講習内容

1. **食品衛生法改正後の給食施設に関わる手続きについて**
2. **令和5年時点の食中毒発生状況と過去に発生した大規模な食中毒事例**
3. **監視時に多い指導事項とその注意点**

食品衛生法の歴史

明治11年「アニリン其他鉍属製ノ絵具染料ヲ以テ
飲食物ニ著色スルモノノ取締方」

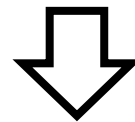
明治33年「飲食物其ノ他ノ物品取締ニ関スル法律」



<戦後>

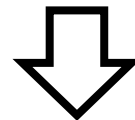
昭和22年

食品衛生法



平成15年

食品安全基本法の公布
食品衛生法の改正



平成30年6月

食品衛生法の改正

食品衛生法改正の背景

食品の安全を取りまく環境の変化と、国際化に沿う流れ

【環境の変化】

世帯構造の変化、消費者の食に対する意識の変化など

- ・ 少子高齢化や働き方が多様化
 - 調理済み加工食品や外食、中食へのニーズが社会的に増加
- ・ 消費者全体に健康志向 → 健康食品の利用の広がり
- ・ 食のグローバル化 → 輸入食品の種類が増加

食中毒発生件数の下げ止まり

- ・ 毎年約1000件の食中毒事例が発生

【国際化】

- ・ 食品の輸出促進を見据え、国際標準と統合的な食品衛生管理が求められる

食品衛生法改正の概要

1. 大規模又は広域におよぶ「食中毒」への対策を強化
2. 「HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理」を制度化
3. 特定の食品による「健康被害情報の届出」を義務化
4. 国際整合的な食品用器具・容器包装の衛生規制の整備
5. 「営業許可制度」の見直しと「営業届出制度」の創設
⇒ 給食施設に関わる手続きについて要確認
6. 食品等の「自主回収（リコール）情報」は行政への報告を義務化

許可制度と届出制度の概要

改正前

営業者

要許可業種

- ◆ 34の製造業、販売業、飲食業等

<問題点>

昭和47年以降、見直しがなされておらず、実態に合っていない。

要許可業種以外

<問題点>

一部自治体は条例で届出制度があるものの、それ以外の自治体で把握する仕組みがない。

食中毒のリスク等により、関係者の意見を聞いて整理

改正後

営業者

要許可業種

- ◆ 製造業、調理業、加工を伴う販売業等、32業種に再編

営業者は届出対象

要届出業種

- ◆ 温度管理等が必要な包装食品の販売業等、29業種を新設

届出対象外

- ◆ 常温で保存可能な包装食品のみの販売等

高

公衆衛生への影響

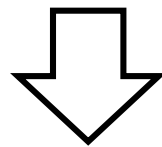
低

厚生労働省「食品衛生法等の一部を改正する法律」に基づく政省令等に関する説明会 資料より抜粋

給食施設における変更点

改正前

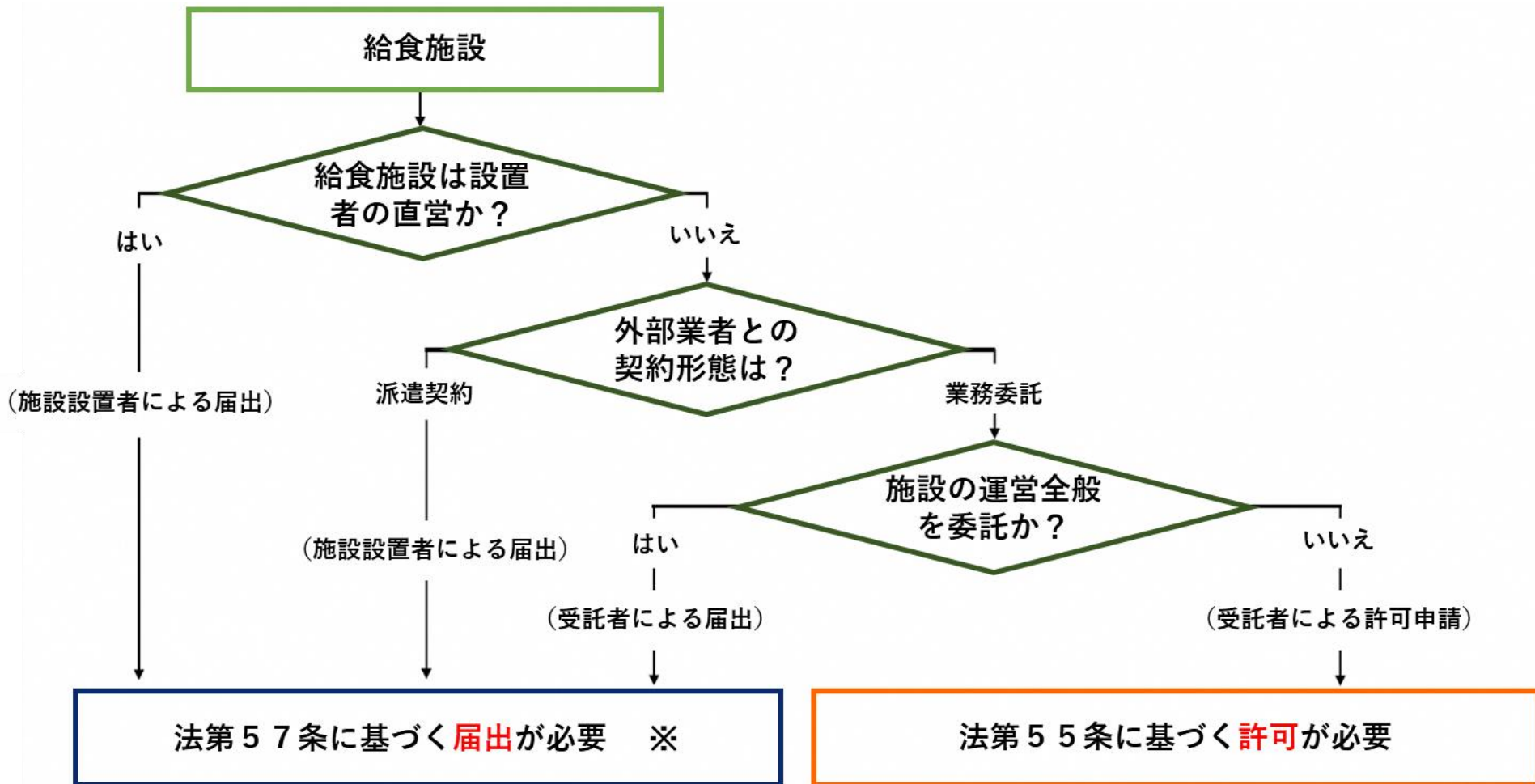
- 福島県では「集団給食施設の衛生確保に関する要綱」で設置届等について規定
- 厚生労働省の運用上の取扱いとして、集団給食施設（病院、学校等）が外部事業者調理業務を委託している場合は、営業許可の取得は不要



改正後

- 福島県の「集団給食施設の衛生確保に関する要綱」は廃止
- 集団給食施設は食品衛生法（第57条第1項）の規定に基づき営業届等を要する
- 給食施設が外部事業者調理業務を委託している場合、受託事業者は営業許可を要する

給食施設における手続きの概要



※ 少数特定の者を対象とする給食施設（1回の提供食数が20食程度未満の給食施設）については、届出の規定は適用されない

給食施設の許可取得の要否

委託の パターン	委託内容				許可の要否
	献立 作成	材料 調達	調理	衛生管理手順 の作成 (※)	
①	×	×	○	×	○
②	×	×	○	○	
③	○	○	○	×	
④	×	○	○	△※	

「調理業務」を外部事業者へ委託した場合は、**その他の業務の委託状況に関わらず**、受託事業者は許可が必要

※ 受託事業者はHACCPに沿った衛生管理が必要だが、衛生管理計画については、受託事業者及び委託側（学校、病院など）の衛生管理の役割分担に応じて作成すること

許可と届出の各種手続きの違い

	H A C C P に沿った 衛生管理	食品衛生 責任者の 設置	施設基準	手数料	継続	変更届
許可営業	○	○	○	○	○	○
届出営業	○	○	△ ※	×	×	○

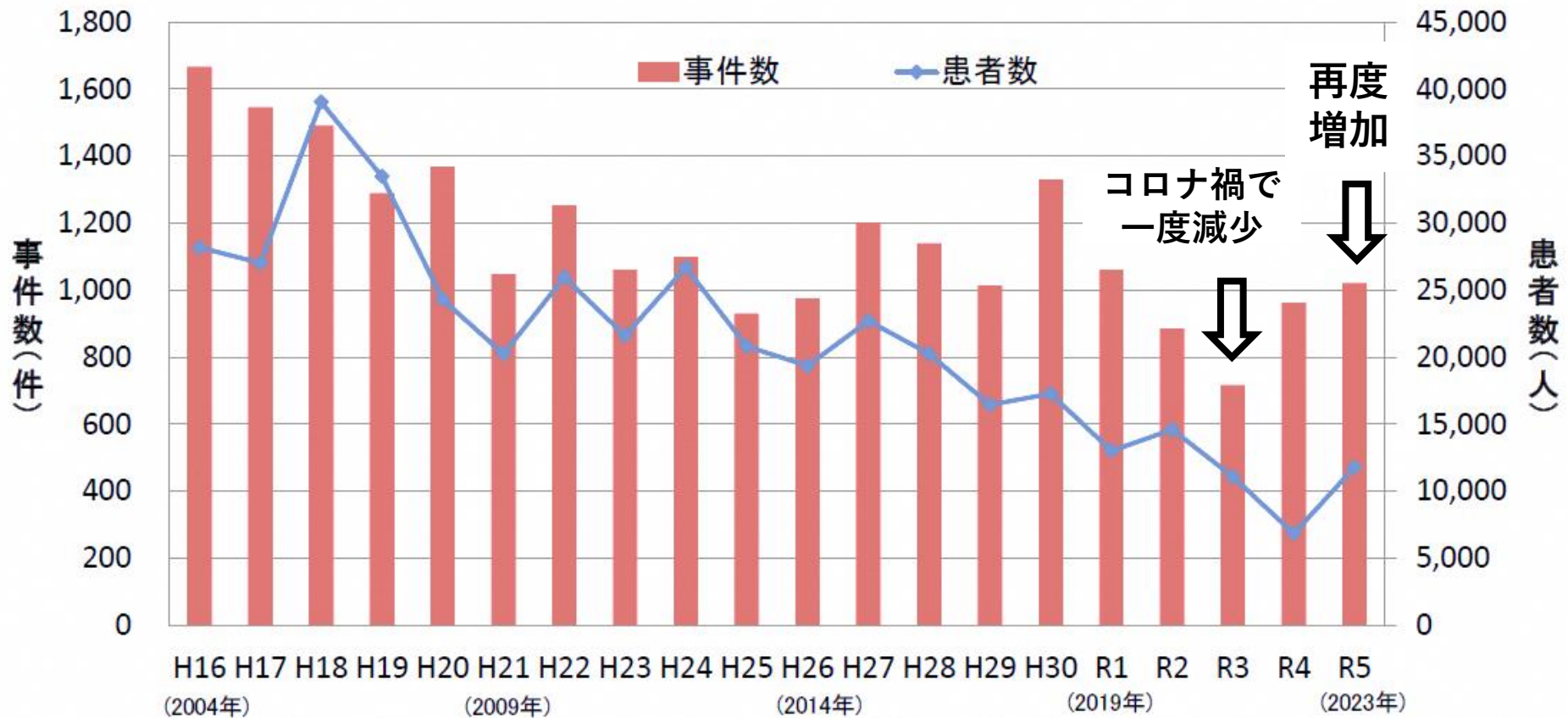
※ 福島県の場合、届出営業に該当する給食施設は許可営業の施設基準を準用して指導している

講習内容

1. 食品衛生法改正後の給食施設に関わる手続きについて
2. 令和5年時点の食中毒発生状況と過去に発生した大規模な食中毒事例
3. 監視時に多い指導事項とその注意点

食中毒事件数・患者の推移（全国）

	事件数	患者数	死者数
R3年	717	11,080	2
R4年	962	6,856	5
R5年	1,021	11,803	4

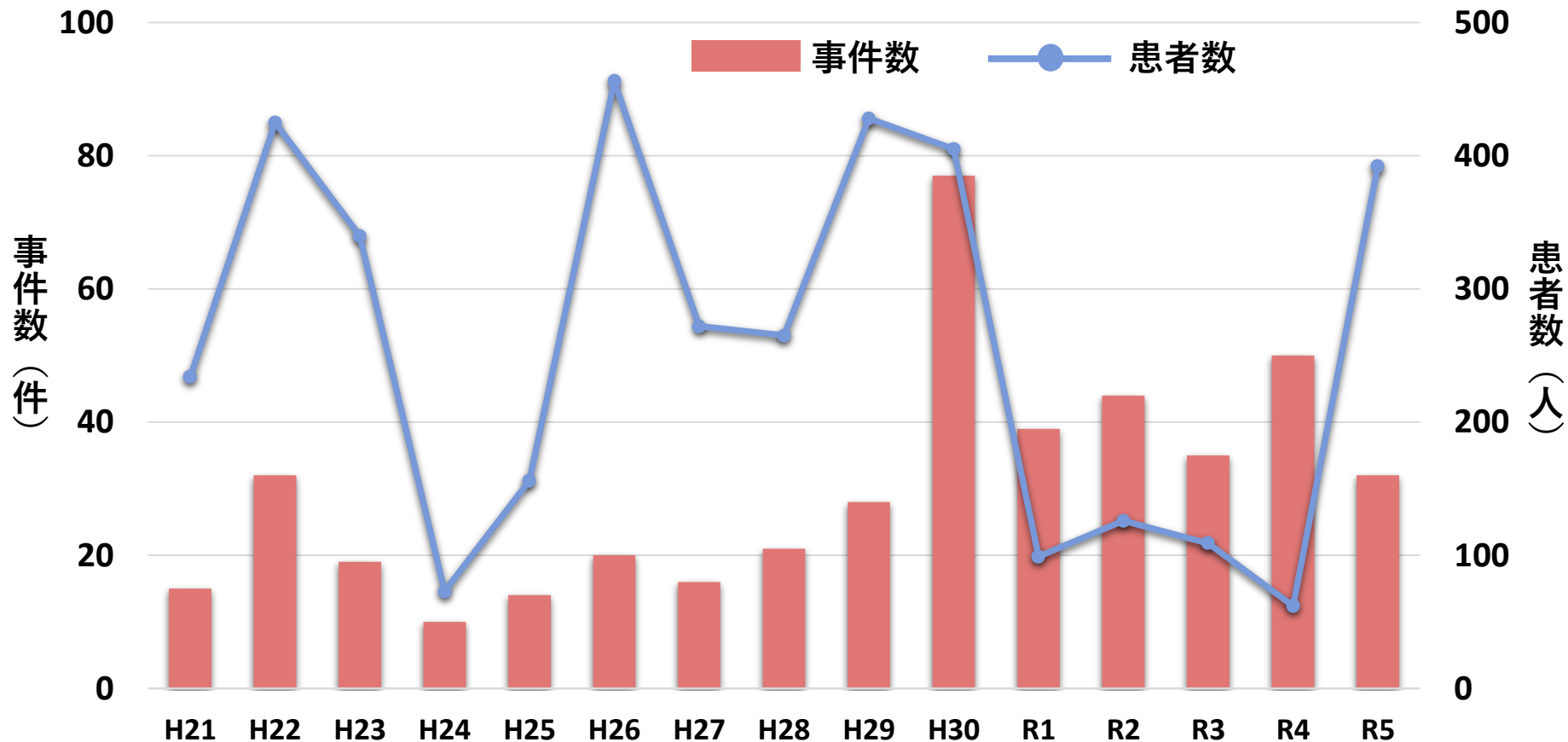


厚生労働省 令和5年食中毒発生状況（概要版）

(<https://www.mhlw.go.jp/content/12401000/001213031.pdf>)

食中毒事件数・患者の推移（県内）

	事件数	患者数	死者数
R3年	35	109	0
R4年	50	62	0
R5年	32	392	0



過去の大規模な食中毒事例（給食施設）

学校給食で3400人超食中毒 調理業者の役員ら書類送検 海藻サラダの不適切調理が原因 指導、指示怠る

事件 八潮市



集団食中毒、給食業者役員らを書類送検＝八潮市



2020年6月、八潮市で学校給食を食べた3400人を超える小中学生が病原大腸菌による食中毒を発症した問題で、県警が給食を調理した会社の男性役員ら3人を業務上過失傷害の疑いで、さいたま地検に書類送検していたことが捜査関係者への取材で分かった。書類送検は6日付。

捜査関係者によると、書類送検されたのは給食を調理した八潮市の「協同組合東部給食センター」の60代の男性役員と50代の女性社員、調理担当していた30代の男性社員。書類送検容疑は、男性役員と女性社員が従業員

に対して加熱処理するように十分な指導や指示をせず、男性社員は適切な調理をしなかった疑い。

食中毒は20年6月に発生。同センターの給食を食べた3453人の児童・生徒が下痢や腹痛などを訴えた。保健所が調査したところ、給食に出された海藻サラダの海藻ミックスとワカメから病原大腸菌O（オー）7が検出され、集団食中毒の原因となった。

県食品安全課は「乾燥した海藻サラダを給食前日に水戻ししたことで病原大腸菌が増え、加熱処理をしなかったため滅菌できなかった」と分析していた。

同センターは民間業者で、市内全15小中学校の給食を調理し提供。食中毒発生後は約4カ月、給食が停止された。

✓ 2020(令和2)年6月26日
埼玉県八潮市で発生
患者は児童・生徒及び教職員
合わせて 2,958人（確定数）

✓ 海藻サラダと患者便から
耐熱性毒素遺伝子 *astA* 保有の
大腸菌 O7:H4 を検出

✓ 海藻サラダで用いられた海藻類は
前日に水戻しされた後に加熱されて
おらず、更に水戻し後に保管していた
冷蔵庫が長時間10°C以上となっていた

✓ 調理業者の役員及び調理担当職員が
書類送検

過去の大規模な食中毒事例（給食施設）

給食パン原因と断定 浜松、工場からノロウイルス

📌 保存



浜松市の小学校で多数の児童が集団感染したノロウイルスは17日、学校給食のパンが原因だったと判明した。製造していた同市東区の菓子製造業「宝福」工場のトイレドアノブからウイルスを検出しており、従業員の健康管理や衛生状態が今後の調査の焦点となる。

市教育委員会や保健所によると、多数の児童が欠席したそれぞれの小学校は給食を校内で調理していたが、パンと牛乳は校外から仕入れていた。そのため、当初からパンと牛乳の製造業者が疑われた。

しかし、牛乳は加熱殺菌された上で、1人分ずつパック詰めされていたことから原因食品から除外。

保健所は、いずれも13日に製造し14日に提供した食パンや、粉末状のミカン果汁を練り込んだパンが食中毒の原因とみて詳しく調査を始めた。

その過程で、製造されたパンは一つ一つ包装されるのではなく、複数個が大きな袋にまとめられて配達されており、衛生管理が不十分だったことも分かった。ウイルスが付着した一つのパンから、他のパンに一気に汚染が広がった可能性もある。

市は同社に対し営業禁止命令を出した。多くの子どもたちが食べる給食のパンだけに、行政の詳しい調査が必要となる。〔共同〕

- ✓ 2014年(平成26)年1月15日
静岡県浜松市で発生
患者は児童・生徒及び教職員
合わせて 1,271 人
- ✓ 小学校で調理されていた給食は十分に加熱されていたため、外部から仕入れ、かつ直前加熱されていない食パンと断定
- ✓ 患者の便及び製造所の作業服とトイレのスリッパからノロウイルス G II が検出
- ✓ 市が製造業者に対し営業禁止処分

過去の大規模な食中毒事例（相双管内）



Salmonella Enteritidisによる食中毒事例－福島県

(Vol.23 p 255-255)

2002(平成14)年6月27日、相双保健所に匿名女性から「原町市内の弁当屋A店の弁当を食べた人が多数食中毒になっている。」との電話を受け調査を実施した。

原町市内で飲食店営業(仕出し、弁当)の許可を取得しているA店を調査し、当店の弁当を食べた人および事業所から食中毒になったとの苦情が多数あることが判明した。

調査の結果、患者発生は、2002年6月21日～28日に及び(図1)、摂食者1,706名(246事業所)、患者数905名にのぼり、発症率は53%に達した。症状は、下痢、腹痛、発熱が見られた。

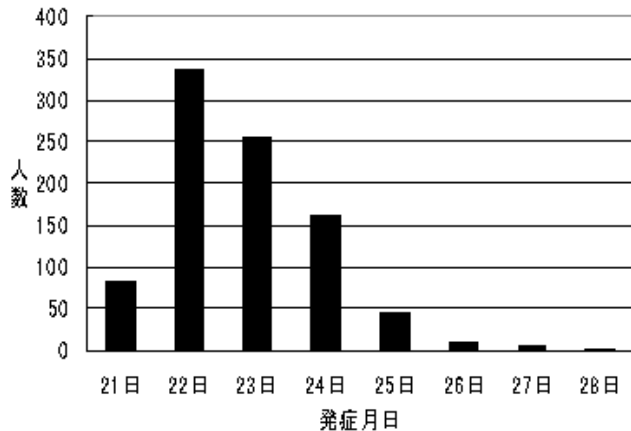


図1 日別患者発生状況

複合的な要因で発生

- ・元々商店であった施設に器具機材が設置されたため、非汚染区域の中心に食材の搬入口があった
- ・食材の多くが前日調理されていたほか、調理終了から喫食まで最大7時間を経過するものもあった
- ・手洗い設備が小型で全員が十分に手洗い出来ていなかった 等

✓ 営業自粛4日間、営業停止命令4日間

✓ 当該事業者は同年8月31日に廃業届提出

講習内容

1. 食品衛生法改正後の給食施設に関わる手続きについて
2. 令和5年時点の食中毒発生状況と過去に発生した大規模な食中毒事例
3. 監視時に多い指導事項とその注意点

よくある指導事項 1

調理場内に不衛生なもの（ダンボール、新聞紙等）を持ち込まないこと。

食品衛生法

食品又は添加物を製造し、加工し、調理し、貯蔵し、又は販売する場所に不必要な物品等を置かないこと。

食品衛生法施行規則第66条の2の第1項 別表第17 2 □

大量調理施設衛生管理マニュアル

施設は、衛生的な管理に努め、みだりに部外者を立ち入らせたり、調理作業に不必要な物品等を置いたりしないこと。

Ⅱ重要管理事項 5. その他（2）施設設備の管理③



Check Point

原材料を包装しているダンボール等は、検収室で撤去しましょう。

よくある指導事項 2

汚染区域から非汚染区域へ移動する際は履物を交換するか、十分に消毒すること。

大量調理施設衛生管理マニュアル

- ・ 下処理場から調理場への移動の際には、外衣、履き物の交換等を行うこと。（履き物の交換が困難な場合には履き物の消毒を必ず行うこと。）
Ⅱ重要管理事項 5. その他（4）調理従事者等の衛生管理⑧
- ・ 手洗い設備、履き物の消毒設備（履き物の交換が困難な場合に限る。）は、各作業区域の入り口手前に設置すること。
Ⅱ重要管理事項 5. その他（1）施設設備の構造④



Check Point

調理台や運搬車を移動させる場合は、そのキャスター一部も含めて洗浄消毒してください。

よくある指導事項 3

シンク近傍で食品を取扱う際は、シンクからの跳ね水に注意すること。

大量調理施設衛生管理マニュアル

・シンクは原則として用途別に相互汚染しないように設置すること。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を必ず別に設置すること。また、二次汚染を防止するため、洗浄・殺菌し、清潔に保つこと。

Ⅱ重要管理事項 3. 二次汚染の防止 (8)

・シンク等の排水口は排水が飛散しない構造であること。

Ⅱ重要管理事項 5. その他 (1) 施設設備の構造⑦



Check Point

シンクと作業台の間に仕切りを設置する等でも対策が可能です。

よくある指導事項 4

冷凍庫の記録について、検食用冷凍庫内温度が -20°C を上回っている日があるので、ドアの開閉による一時的な上昇か常態的な上昇かを確認し、対応すること。

大量調理施設衛生管理マニュアル

検食は、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。

Ⅱ重要管理事項 5. その他（3）検食の保存



Check Point

検食用冷凍庫の温度の確認時に、冷凍庫のドアの開け閉めにより一時的に -20°C を上回っていた場合、時間をおいて再度確認し、適切に記録を残しましょう。

よくある指導事項 5

加熱後冷却する食品について、30分以内に20℃程度もしくは60分以内に10℃程度になるよう適切な方法で冷却すること。

大量調理施設衛生管理マニュアル

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20℃～50℃）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、30分以内に中心温度を20℃付近（又は60分以内に中心温度を10℃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。

Ⅱ重要管理事項 4. 原材料及び調理済み食品の温度管理（3）①



Check Point

冷却開始時刻、冷却終了時刻の記録も忘れずに行いましょう。

よくある指導事項 6

原材料の納入業者が定期的に実施する自主検査結果の提出を求め、1年間保管すること。

大量調理施設衛生管理マニュアル

原材料について納入業者が定期的に実施する微生物及び理化学検査の結果を提出させること。その結果については、保健所に相談するなどして、原材料として不適と判断した場合には、納入業者の変更等適切な措置を講じること。検査結果については、1年間保管すること。

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)



Check Point

適切にファイリングしているか確認しましょう。

よくある指導事項 7

食中毒発生時及び検便検査で陽性となった場合の対応について計画しておくこと。

大量調理施設衛生管理マニュアル

・ 集団給食施設等においては、衛生管理体制を確立し、これらの重要管理事項について、点検・記録を行うとともに、必要な改善措置を講じる必要がある。

I 趣旨

・ 高齢者や乳幼児が利用する施設等においては、平常時から施設長を責任者とする危機管理体制を整備し、感染拡大防止のための組織対応を文書化するとともに、具体的な対応訓練を行っておくことが望ましいこと。また、従業員あるいは利用者において下痢・嘔吐症の発生を迅速に把握するために、定常的に有症状者数を調査・監視することが望ましいこと。

Ⅲ 衛生管理体制 1. 衛生管理体制の確立 (17)



Check Point

ノロウイルス検出時の対応についても計画しておきましょう。

よくある指導事項 8

温度計等の計器類について、機能を定期的に点検し、点検の結果を記録すること。

食品衛生法

温度計、圧力計、流量計等の計器類及び滅菌、殺菌、除菌又は浄水に用いる装置にあつては、その機能を定期的に点検し、点検の結果を記録すること。

食品衛生法施行規則第66条の2の第1項 別表第17 3 二

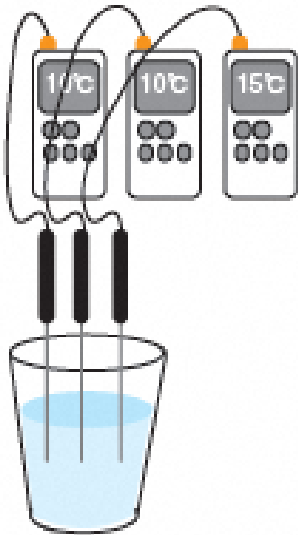


Check Point

中心温度計等の精度確認を行い、適切に計測できているか確認しましょう。

機器の精度確認（校正）の方法

①3本以上の温度計で表示温度を確認する。全ての温度計が同じ温度を表示すれば「問題なし」とし、ずれているものは「問題あり」とします。



②沸騰水と氷水を使う。

電気ケトルに水を入れ、沸騰させます。沸騰したら注ぎ口に温度計のセンサーを刺し、静置（約1分）後に表示温度が100℃になることを確認します。次に砕いた氷を用意します。氷の中に温度計のセンサーを入れ、静置（約1分）後に表示温度が0℃になることを確認します。全ての温度計が同じ温度を表示すれば「問題なし」とし、ずれているものは「問題あり」とします。



(注意) やかんは直火の輻射熱の影響を受けるので電気ケトルを使いましょう。



食品衛生に関するお問い合わせ

福島県相双保健所 生活衛生部
衛生推進課 食品衛生チーム

TEL 0244-26-1358
0244-26-1339

FAX 0244-26-1332

Email sousou.syokuhin@pref.fukushima.lg.jp

