

特定給食施設等講習会

(2)給食施設における衛生管理のポイント

本日の内容

1. HACCPに沿った衛生管理と大量調理
施設衛生管理マニュアルとの関係
2. 異物混入対策
3. 検便陽性判明時の対応

食品衛生法の改正と集団給食施設について

- 食品衛生法の改正により、原則、全ての食品等事業者(集団給食施設を含む)は、**HACCPに沿った衛生管理を実施する必要があります。**
- 既に「**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)(以下「マニュアル」という。)」に従って衛生管理を実施している場合は、HACCPに沿った衛生管理を実施しているものと判断されています。

集団給食
施設

「**大量調理施設衛生管理マニュアル**」に従って衛生管理を実施

関係業界団体等が作成し、厚生労働省が内容を確認した手引書を参考にしてHACCPに沿った衛生管理を実施

HACCPに沿った衛生管理について

食品衛生法第51条第1項及び食品衛生法施行規則
第66条の2第1項第3号で規定される
「HACCPに沿った衛生管理」

大量調理施設
衛生管理マニュアル

衛生管理計画

施設の衛生管理及び食品
の取扱い等に関する計画



記録

衛生管理の実施状況の記録



手引書
(必要に応じて)

公衆衛生上必要な措置を
適切に行うための手順書



※1 「復旧措置(計画と異なる事象が発生した場合の対処等)」が記載されていない。

※2 様々な施設への対応は難しく、危害発生時の対応までは規定されていない。

HACCPに沿った衛生管理について

大量調理施設衛生管理マニュアル	手引書(委託給食事業者)
<p>2. 加熱調理食品の加熱温度管理 加熱調理食品は、別添2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こと。</p>	<p>【加熱時の温度管理】</p> <ol style="list-style-type: none">1 いつ 加熱時2 どのように 中心温度を3点測定し(煮物の場合は1点)、75℃の達温を確認後、1分以上加熱する。3 問題があった時 再加熱を行い、再度75℃の達温を確認、1分以上加熱を継続する。
<p>定められた方法での管理が大前提 ↓ 危害発生時の対応が不明確</p>	<p>定められた方法での管理が原則だが、問題があった場合の復旧措置(対策)まで規定</p>

令和7年度に頻発した事例とその課題

①異物混入事例について

- 今年度は多くの異物混入事例(原因不明を含む)が発生
- 発生時の対応が規定されていない施設が多い
- 【手順書】を新たに整備することで、緊急時に落ち着いて対応することが可能

②検便陽性判明時の対応について

- 集団給食施設で実施する検便で陽性となる事例が頻発
- 陽性が判明してから管轄保健所に今後の対応を確認する施設が多い
- 陽性となる項目によっては感染症法に基づく就業制限の対象となる場合がある

異物混入対策

食品衛生法による異物の扱い

食品衛生法第 6 条(不衛生食品等の販売等の禁止)

次に掲げる食品又は添加物は、これを販売し(不特定又は多数の者に授与する販売以外の場合を含む。以下同じ。)、又は販売の用に供するため採取し、製造し、輸入し、加工し、使用し、調理し、貯蔵し、若しくは陳列してはならない。

- 一 腐敗し、若しくは変敗したものの又は未熟であるもの。ただし、一般に人の健康を損なうおそれがなく飲食に適すると認められているものは、この限りでない。
- 二 有毒な若しくは有害な物質が含まれ、若しくは付着し、又はこれらの疑いのあるもの。ただし、人の健康を損なうおそれがない場合として厚生労働大臣が定める場合においては、この限りでない。
- 三 病原微生物により汚染され、又その疑いがあり、人の健康を損なうおそれがあるもの。
- 四 不潔、異物の混入又は添加その他の事由により、人の健康を損なうおそれがあるもの。

学校給食で想定される異物の種類

分類	異物の具体例
物理的	髪の毛、金属片、プラスチック片、ガラス片
化学的	洗剤、酸化した油、劣化した調味料
生物的	虫、カビや細菌の塊

【混入経路】

ヒト由来

器具・設備由来

原材料由来

学校給食で想定される異物の種類

分類	異物の具体例
物理的	髪の毛、金属片、プラスチック片、ガラス片
化学的	洗剤、酸化した油、劣化した調味料
生物的	虫、カビや細菌の塊

【混入経路】

ヒト由来

器具・設備由来

原材料由来

学校給食で想定される異物の種類

分類	異物の具体例
物理的	髪の毛、金属片、プラスチック片、ガラス片
化学的	洗剤、酸化した油、劣化した調味料
生物的	虫、カビや細菌の塊

【混入経路】

ヒト由来

器具・設備由来

原材料由来

学校給食で想定される異物の種類

分類	異物の具体例
物理的	髪の毛、金属片、プラスチック片、ガラス片
化学的	洗剤、酸化した油、劣化した調味料
生物的	虫、カビや細菌の塊

【混入経路】

ヒト由来

器具・設備由来

原材料由来

異物混入事例に伴い想定される被害

■健康被害の可能性



■喫食者及びその関係者からの信頼の低下

■給食提供主体の信用損失

■調理員の心理的負担増加



■保健所の調査への協力・報告書の作成などの負担

異物混入対策のイメージ

Plan

危機管理マニュアルの作成

- ・手順を具体的に決める
- ・対象施設で実施が可能か？

Do

マニュアルに従った作業

- ・マニュアルは最新のものか？
- ・独自の解釈をしていないか？



危機管理マニュアルの定期的な見直し

- ・内部監査及び外部監査の結果を反映する
- ・現場の声も反映する

Act

マニュアルに従った作業が行われたことの確認

- ・出来ればダブルチェック
- ・ダブルチェックが困難な場合は指差しや声出し

Check

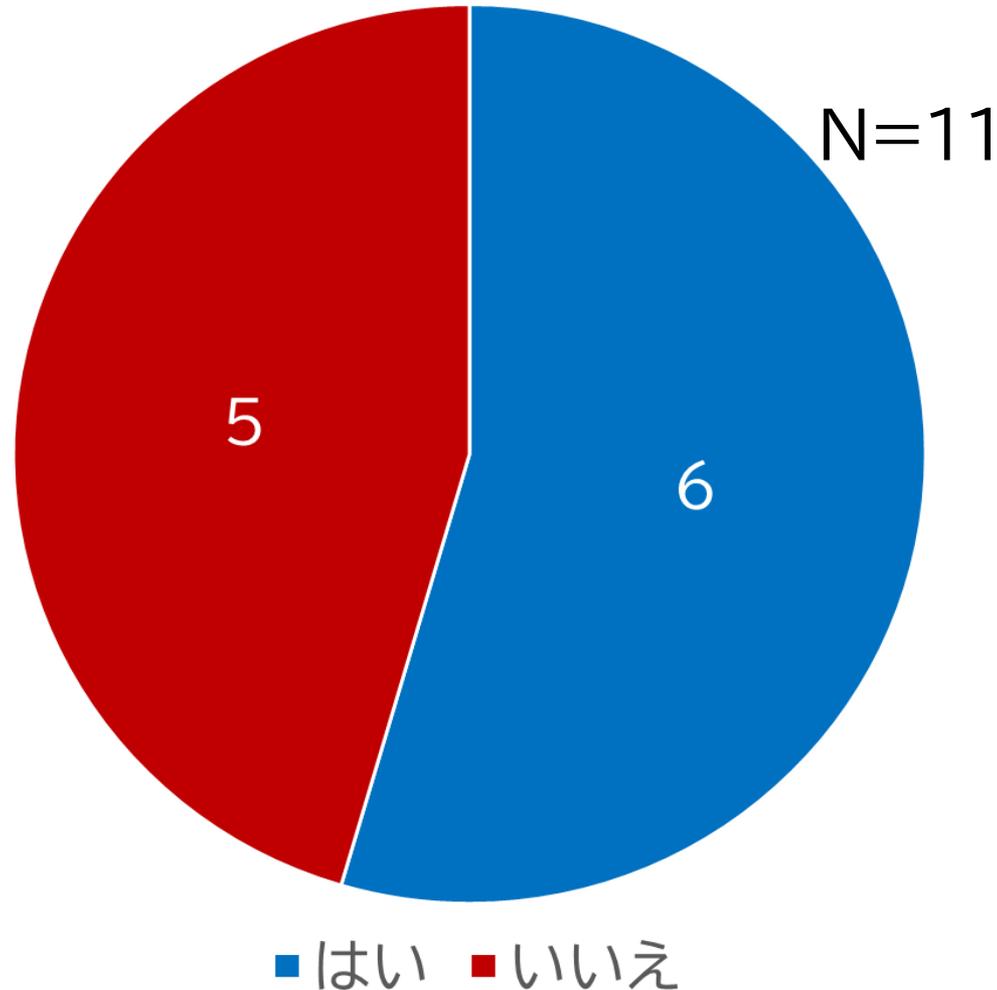
管内各市町村のマニュアル策定状況

異物混入防止対策に関するマニュアルの策定状況を確認するため、以下のアンケート調査を実施した。

調査期間	令和7年6月12日～6月30日
調査対象	福島県県中保健所管内の市町村 11自治体
調査方法	調査様式に各自治体が入力し、 福島県県中保健所にメールで返送
回答率	100%(11/11)

調査結果①: マニュアルの策定状況

異物混入対策マニュアルを作成していますか？



約半分の市町村でマニュアルが策定されていない。
県中保健所ではマニュアルの新規策定や改定をサポートします。

Plan: 異物混入対策マニュアルの作成①

異物混入対策に取り組む際は、まずどのような異物があるのか、またその混入経路について知ることが重要

過程	異物例	混入経路	異物混入防止対策の項目
物資納入	カビ 虫	● ●	物資納入者選定
			食材の検収
調理業務	毛髪	●	調理従事者の身支度点検
	機器の部品	●	調理室内の点検
	虫 包材の破片	● ●	調理過程における点検
配送時	虫 配送具部品	● ●	配送時の点検
配膳時	毛髪	●	配膳者の点検

【混入経路】

ヒト由来

器具・設備由来

原材料由来

Plan:異物混入対策マニュアルの作成②

マニュアルで規定する内容

- ①いつ②誰が③何を確認するのか
- ④問題があった場合の対応

例1;身支度点検

①作業開始前

②自分以外の調理担当者

③白衣、マスクが正しく着用され、毛髪が全て帽子で覆われていること。

④正しく着用させる。

例2;調理器具の破損等の確認

①作業開始前及び作業終了後

②調理担当者

③部品の脱落や刃こぼれが無いこと。

④【作業開始前に確認された場合】
脱落や欠損部分と一致する部品等を全て見つける。部品等交換する又は当該器具を使用しない。
【作業終了後に確認された場合】
混入の可能性のある食材は使用を中止し、脱落や欠損部分と一致する部品等を全て見つける。



Check

Check: 記録と監査

マニュアルに従った作業
が行われたことの確認

【記録】

- ① マニュアルに従った作業が行われたことを記録
- ② 誤ってマニュアルとは異なる作業を行った結果を記録

【監査】

- ① 内部監査: 組織内で業務を確認し、必要に応じて助言
→ 大きな問題になる前には是正することが出来る。
- ② 外部監査: 法令等に基づく外部機関による調査
→ 外部の目で自分たちの業務が適正に行われているかどうか確認してもらえる。

【記録や監査の意義】

- ✓ ヒヤリハットの共有
 - ✓ 未然防止事例の蓄積
 - ✓ 他施設との比較
- } どんな些細なことも記録する。
→ 後で生きてくる。
- 監査員を介した施設間の情報共有
→ 保健所職員には積極的に質問を

検便陽性判明時の対応

調理従事者の主な健康管理について

- ① 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。
→ ほぼ全ての集団給食施設で実施されている。
- ② 調理従事者等は臨時職員も含め、定期的な健康診断及び**月に1回以上の検便を受けること**。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月までの間には月に1回以上又は必要に応じて**ノロウイルスの検便検査に努める**こと。
→ 検便の実施は規定しているが、詳細な項目や陽性になった場合の対応は規定されていない。
- ③ ノロウイルスの無症状病原体保有者であることが判明した調理従事者等は、**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こと。
→ 無症状保菌者の対応は規定しているが、症状があった場合の判断基準は示されていない。

主な検便項目と感染症法との関係

検便項目	感染症法上の取扱い	主な症状等
腸管出血性大腸菌	3類感染症※	腹痛、発熱、水様性下痢及び血便
赤痢菌	3類感染症※	発熱、下痢、腹痛、しぶり腹及び粘血便
サルモネラ属菌	3類感染症※ (腸チフス、パラチフス)	【腸チフス、パラチフス】 高熱(1週間以上)、徐脈、バラ疹、脾腫及び下痢 【サルモネラ感染症】 悪心、嘔吐、腹痛及び下痢
ノロウイルス	5類感染症	吐き気、嘔吐、下痢及び腹痛

※ 感染症法第18条第2項

前項に規定する**患者及び無症状病原体保有者**は、当該者又はその保護者が同項の規定による通知を受けた場合には、**感染症を公衆にまん延させるおそれがある業務**として感染症ごとに厚生労働省令で定める業務に、**そのおそれなくなるまでの期間**として感染症ごとに厚生労働省令で定める期間従事してはならない。

<業務> 飲食物の製造、販売、調製又は取扱いの際に飲食物に直接接触する業務

<期間> その病原体を保有しなくなるまでの期間

検便で陽性になった時の対応

- 1 感染症法に規定される感染症の場合
→ 感染症法の規定に従ってください。

2 1以外の場合

(腸チフス、パラチフス以外のサルモネラ属菌及びノロウイルス)

- 施設毎に対応を考える必要があります。

<調理従事者の検便に関して当所に問い合わせのあった事例>

①腸管出血性大腸菌陽性が判明

Q (無症状保菌者から)大事な行事があるので出勤してもいいか？

②サルモネラ属菌(腸チフス、パラチフス以外)陽性が判明

Q 法的な規制がないのであれば、そのまま調理に従事してもいいか？

③ノロウイルス陽性が判明(症状有り)

Q どのタイミングで陰性確認のための検便を実施すればいいか？

緊急時対応は平時から

対応マニュアルを整備しておきましょう

対応マニュアルの整備

異物混入防止及び発生時 対応マニュアル

- 1 異物混入対策
 - (1)原料由来
 - (2)施設由来
 - (3)従事者由来
→何をどのように確認するのか、異常時の対応を規定する。
- 2 発生時の対応
 - (1)喫食者の健康被害の確認
→喫食者に健康被害(口の中を切る等)が生じているかどうかをどのように確認するのかを規定する。
 - (2)拡散性の判断
→他に広がるおそれがあるかを判断するための考え方を規定する。
 - (3)対外的な対応
→当所やマスコミ等への情報提供の方法を規定する。

検便陽性時対応マニュアル

- 1 検便の実施
→項目と頻度を規定する。
- 2 陽性判明時の対応
 - (1)喫食者の健康被害の確認
→喫食者の胃腸炎症状の有無を確認する。
 - (2)陽性者への対応
→陽性となった項目毎に対応を規定する。また、採便日から2週間前までの外食や行事への参加を忘れないように記録する。
 - (3)調理施設への対応
→洗浄消毒を実施する場所や方法を規定する。
 - (4)対外的な対応
→当所やマスコミ等への情報提供の方法を規定する。

原料由来の対策例

【検収時の原材料の確認】

いつ	検収時
どのように	品温を測定する。期限や鮮度、包装状態を目視で確認する。
問題があった時の対応	返品、交換する。 不適切な事例が続く場合は納入業者に注意し、改まらない場合は納入業者を変更する。

【包材開封時の切れ端の混入】

いつ	包材に入った原料の開封時
どのように	①切れ端を切り離す場合 包材と切れ端を切り離して開封し、中身を別の容器に移す。切断面が一致することを複数名で確認してから廃棄する。 ②切れ端を切り離さない場合 包材と切れ端を切り離さないように開封する。
問題があった時の対応	①切断面が一致する包材と切れ端のペアが確認されるまで探索する。見つからない場合は給食提供を中止する。 ②包材と切れ端を切り離してしまった場合は、切断面が一致することを確認した後、速やかに廃棄し記録する。

施設由来の対策例

【器具機材の洗浄・消毒】

いつ	調理終了後
どのように	中性洗剤で洗浄した後、十分に流水で洗い流す。刃こぼれやボルトの脱落、破損等がないことを確認し、記録する。 (器具に応じた消毒方法を規定)
問題があった時の対応	刃こぼれやボルトの脱落、破損が確認された場合は一致する破片やボルトを探索する。 見つからない場合は給食提供を中止する。

【調理前の施設及び器具機材の確認】

いつ	調理前
どのように	施設及び使用する器具機材に破損等がないことを確認する。
問題があった時の対応	破損等が確認された場合は一致する破片やボルトを探索する。 そのまま調理が可能かどうか食品衛生責任者が判断し、 可能な場合は破損等が生じていることがわかるようにマーキングする。調理不能な場合は業者に連絡し修繕する。

従事者由来の対策例

【従事者の衛生管理】

いつ	調理前及び都度
どのように	①帽子、マスク及び作業着※1が正しく着用されているかどうか複数名で確認し記録する。 ②手順書に従い1分間以上粘着ローラーをかける※2。 ③手順書に従い手洗いを行う。
問題があった時の対応	①正しく着用されるまで調理室内に入室させない。 ②再度、ローラーがけを行う。 ③再度、手を洗う。

※1 作業着にポケットがあると、私物の持ち込みや意図せざる異物混入の原因となるおそれがあります。

※2 粘着ローラーにより、毛髪類だけでなく、虫の除去が期待されます。

陽性者への対応例

●定期検便で陽性が判明した場合(→無症状保菌者)

陽性となった項目	陽性者への対応
腸管出血性大腸菌、 腸チフス、パラチフス	<ul style="list-style-type: none">・検査結果の写し※1を陽性者に渡し、医療機関の受診を強く勧奨する。・医師の指示に従い、陰性が確認されるまで自宅待機を指示する。・管轄保健所に速やかに連絡※2する。
その他のサルモネラ属菌	<ul style="list-style-type: none">・検査結果の写しを陽性者に渡し、医療機関を受診させる。・2週間後※3に再度検便を実施し、陰性が確認されるまで自宅待機を指示する。
ノロウイルス	<ul style="list-style-type: none">・2週間後※3に再度検便を実施し、陰性が確認されるまで自宅待機を指示する。

※1 検査結果がないと医療機関での対応が遅れる場合があります。

※2 感染症法に基づく対応が必要となるため、速やかな連絡をお願いします。

※3 再検便までの期間は任意です。数か月間、病原体を排出し続ける人もいます。

陽性者への対応例

●胃腸炎症状を呈し、検便で陽性が判明した場合(→患者)

陽性となった項目	陽性者への対応
腸管出血性大腸菌、 腸チフス、パラチフス	<ul style="list-style-type: none">・検査結果の写しを陽性者に渡し、医療機関を受診させる。・医師の指示に従い、陰性が確認されるまで自宅待機を指示する。・管轄保健所に速やかに連絡する。
その他のサルモネラ属菌	<ul style="list-style-type: none">・検査結果の写しを陽性者に渡し、医療機関を受診させる。・症状が消失してから1週間後※に再度検便を実施し、陰性が確認されるまで自宅待機を指示する。
ノロウイルス	<ul style="list-style-type: none">・症状が消失してから2週間後※に再度検便を実施し、陰性が確認されるまで自宅待機を指示する。

※ 再検便までの期間は任意です。数か月間、病原体を排出し続ける人もいます。