

特定給食施設関係者研修資料

食品衛生について

---

# 本研修資料の内容

---

- 1 HACCPに沿った衛生管理について
- 2 従事者教育について
- 3 定期的な検証・見直しについて
- 4 食中毒対策の基本について

# 1 HACCPに沿った衛生管理について

# 食品衛生法の改正（令和3年6月1日から）

## 【特定給食施設関係分】

### (1) 営業届出制度

食品衛生法第57条第1項



### (2) HACCPに沿った衛生管理

食品衛生法第51条第2項



### (3) 食品衛生責任者の設置

食品衛生法施行規則別表17



# HACCPとは

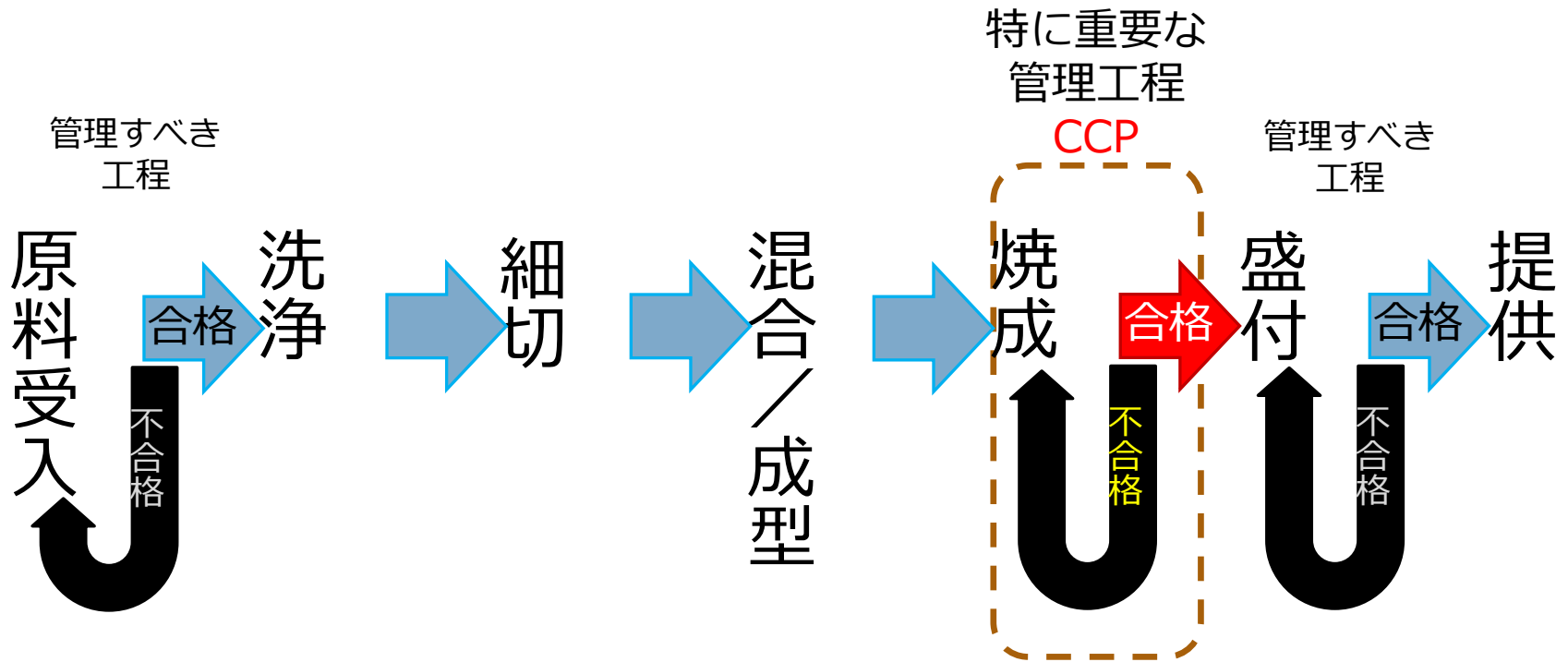
Hazard Analysis and Critical Control Point

「危害要因分析」と「重要管理点」

食品等事業者自らが食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因（ハザード）を把握した上で、原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程の中で、それらの危害要因を除去又は低減させるために特に重要な工程（CCP）を管理し、製品の安全性を確保しようとする衛生管理の手法です。

# HACCPとは

ハンバーグの調理を例にしたHACCPの模式図



特に重要な管理工程（CCP）には、管理基準を定め、基準を逸脱することがないかどうかモニタリングを行う。また、基準を逸脱した場合の改善措置も定めておく。

# HACCPとは

HACCPは、CCPだけを管理すれば良いと思われがちですが、従事者の健康管理や施設・設備の衛生管理などの**一般的な衛生管理の実施**が前提条件となっています。

※一般的な衛生管理を「完璧」に実施しなければHACCPが実施できないものではありません。



土台がもろければ、城は崩れます・・・

# 事業者求められること

## 集団給食施設に求められること



「**大量調理施設衛生管理マニュアル**」※を活用している施設は、新たに計画等を作成する必要はありません。

「大量調理施設衛生管理マニュアル」を活用していない中小規模の施設は、関係業界団体等が作成し、厚生労働省が確認した「**手引書**」を参考に衛生管理を行っても良い。

給食事業者**におすすめ**の手引書はこちら

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～

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000785726.pdf>

対象となる施設の規模：**食数等の規模に関わらない**

対象となる従業員数：**1施設当たり1名～**






「QRコード」は、株式会社デンソーウェーブの登録商標です



※ 「大量調理施設衛生管理マニュアル」はHACCPの概念に基づいて作成されています。



# 衛生管理体制を確立しよう

階層	責任・権限
施設経営者 (責任者) 	衛生管理者の指名、納入業者の情報収集、教育訓練計画の策定、定期検便の実施など
衛生管理者 	施設・設備の点検、調理従事者の健康状態把握など
調理従事者 	決められた一般的衛生管理・工程管理のルールの実行

上記の表は、「大量調理施設衛生管理マニュアル」中の「Ⅲ衛生管理体制」をもとにした例です。大量調理施設衛生管理マニュアルによらずに衛生管理を行っている場合は、各事業者の実情に合わせて衛生管理体制を確立してください。

## 1 HACCPに沿った衛生管理について

# 衛生管理計画を作成しよう

## 一般的衛生管理

施設の衛生管理

設備等の衛生管理

使用水等の管理

ねずみ及び昆虫対策

廃棄物及び排水の取扱い

調理従事者等の衛生管理

検食の実施



など

## 工程管理

危害要因の分析

重要管理点の決定

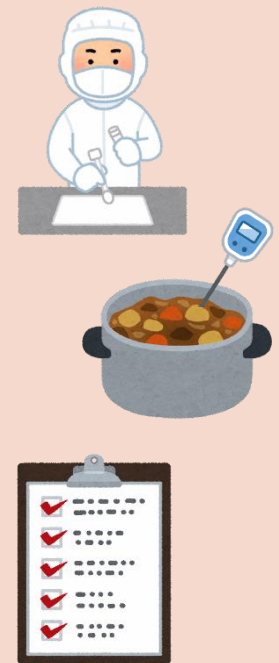
管理基準の設定

モニタリング方法の設定

改善措置の設定

検証方法の設定

記録の作成



「大量調理施設衛生管理マニュアル」を活用している施設は、マニュアルで規定されているルールを確認しましょう。

# 衛生管理計画を作成しよう

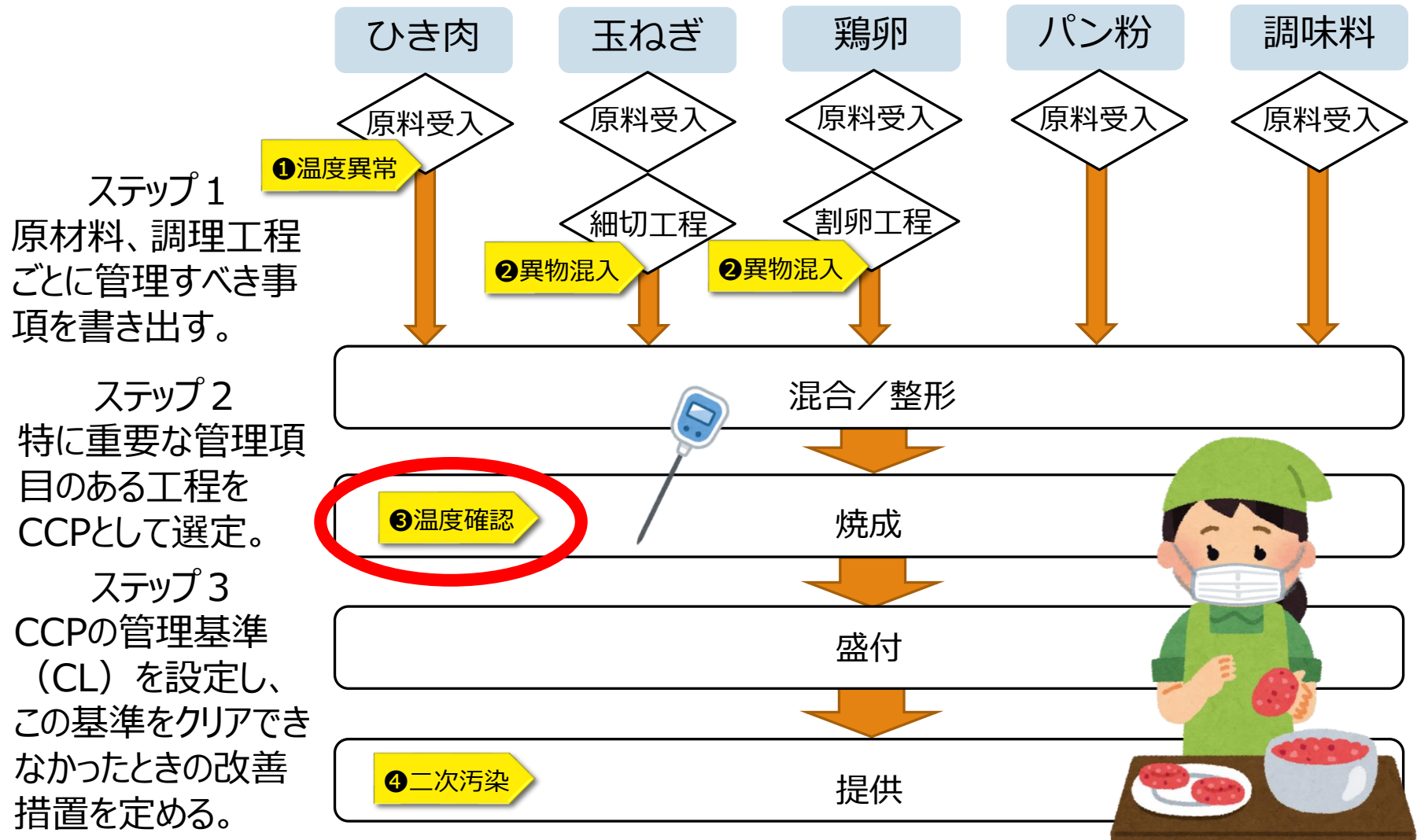
## 集団給食施設における工程管理の計画作成のコツ

### ★メニューをグループ分けして、工程管理を一般化する

<p>グループ0 常温で保管し 常温で提供する</p>	<p>グループ1 冷たいまま 提供する</p>	<p>グループ2 加熱して 提供する</p>	<p>グループ3 加熱後冷却し、 冷たいまま又は 再加熱し提供する</p>
			

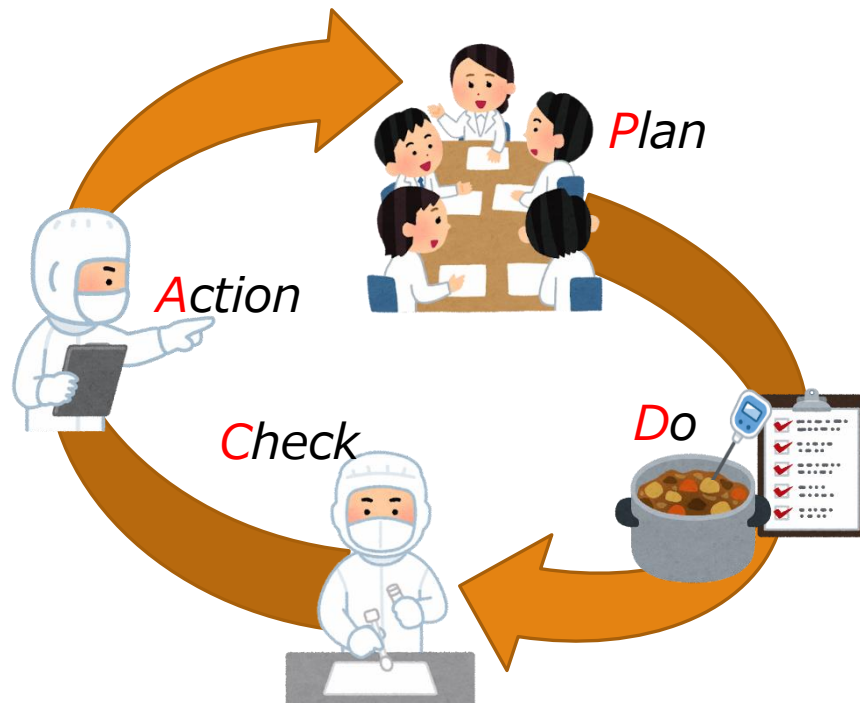
# 衛生管理のルールを作成しよう

例  
グループ2  
ハンバーグ



# 危害分析やCCPなどを定期的に見直そう

HACCPは、一度衛生管理計画を作って終わりにせず、定期的に内容を検証し、より良いものになるよう見直しましょう。



PDCAサイクルで  
スパイラルアップを目指そう！

## 2 従事者教育について

# 記録にまつわる不備あるある①

## 冷凍庫温度記録

7 月

基準：-18℃以下

日	9 : 00	16 : 00	担当者	備考
1	-20	-18	福島	
2	-19	dF	福島	
3	-21	-19	福島	
4	-27		高木	
5	-20	-20	福島	
6				休日
7				休日
8	-20	-15	福島	
9	-21	-19	福島	
⋮	⋮	⋮	⋮	⋮
⋮	⋮	⋮	⋮	⋮
⋮	⋮	⋮	⋮	⋮

# 記録にまつわる不備あるある①

## 冷凍庫温度記録



7 月

基準：-18℃以下

日	9 : 00	16 : 00	担当者	備考
1	-20	-18	福島	
2	-19	dF	福島	dF（霜取り）になっていた場合はどうするの？
3	-21	-19	福島	
4	-27		高木	計測漏れ？記入漏れ？
5	-20	-20	福島	
6				休日
7				休日
8	-20	-15	福島	基準の温度を上回っていたらどうするの？
9	-21	-19	福島	
⋮	⋮	⋮	⋮	⋮



# 記録にまつわる不備あるある①

漫然とした記録、ルールの不徹底は

なぜ記録しなければならないのか、  
従事者が理解していない

?



ことの現れ

# 食品衛生法施行規則 別表第17より抜粋 (公衆衛生上必要な措置の基準)

## 13 教育訓練

イ 食品等取扱者に対して、衛生管理に必要な教育を実施すること。



従事者教育で大切なこと  
単なるルールの押し付けではなく、  
ルールを定めた意味や目的を伝える。  
それも定期的に何回も。

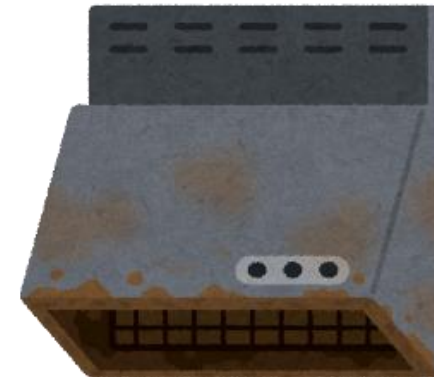


### 3 定期的な検証・見直しについて

## 記録にまつわる不備あるある②

### 記録のルールが不明・・・

- ・清掃記録に「○」がついているけど、  
どこをどう清掃するかは決まっていない。



## 記録にまつわる不備あるある②

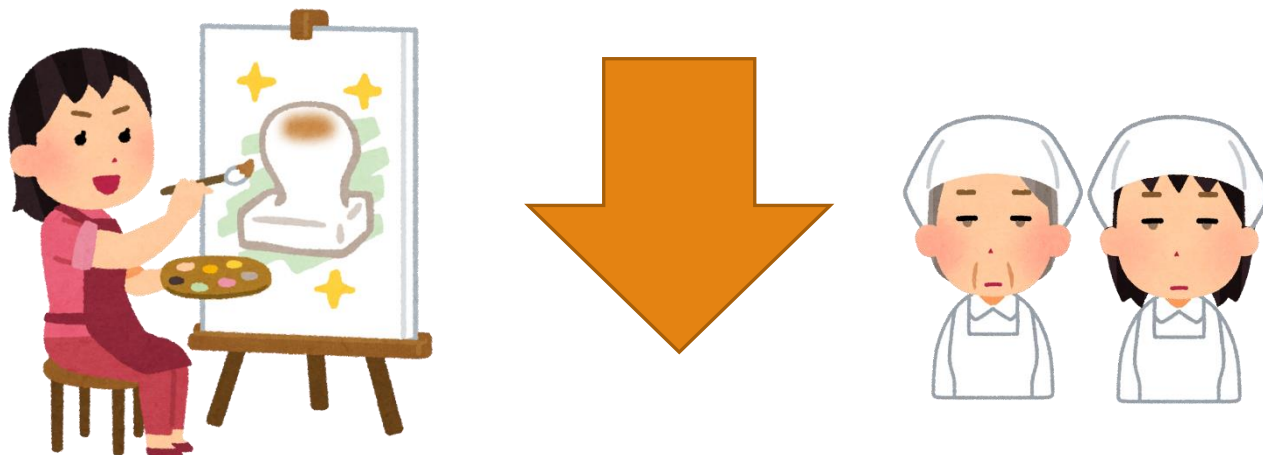
### 記録のルールが不明・・・

- 健康記録に「×」がついているけど  
何が「×」だったのかわからない。



## 記録にまつわる不備あるある②

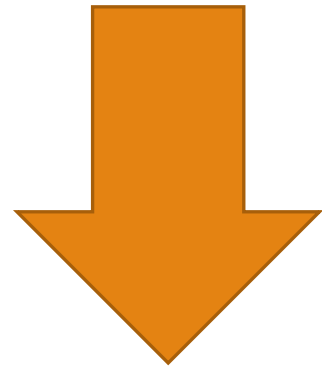
ルール不明な記録を続けることは、  
従事者の意欲低下にもつながります。



実効性のある計画・記録  
に見直しましょう！

計画の検証・見直しで大切なこと

現状の計画の問題解決には、  
従事者の意見が大変重要



責任者だけでなく、従事者も  
積極的に見直しに関わりましょう



## 4 食中毒対策の基本について

# 食中毒対策の基本（細菌性食中毒）

## 細菌性食中毒予防 3 原則

- ① つけない
- ② ふやさない
- ③ やっつける

# ① つけない

いつ手洗いを行うかルール化されていますか？



調理・盛付・配膳の前

トイレ、顔・髪を触  
わった後

生肉・生魚や、廃棄物  
を取り扱った後

⇒適切なタイミング・方法で、確実に手洗いを行いましょう！

# ① つけない

菌種によっては、ごく微量で食中毒に！  
相互汚染を防ぎましょう。

調理器具は清潔に

- ・洗剤でよく洗ってから、熱湯や漂白剤で**消毒**し、**乾燥**させてから保管する。
- ・まな板や包丁は、「肉用」「魚用」「野菜用」など食材ごとに**使い分け**ましょう。

食材は分けて保管を

- ・生の肉や魚は、他の調理済みの食品などに触れないよう、決められた場所に保管する。

## ② ふやさない

食中毒菌は20℃～50℃で増えやすい

### 原材料の温度管理

- ・食品の保存方法を厳守（食肉10℃以下 冷凍-15℃以下）
- ・作業室内の温度管理も忘れずに

### 調理済み食品の温度管理

- ・すぐに提供する食品以外は、**10℃以下または65℃以上**で管理する。
- ・加熱調理後の食品を冷却する時は、**30分以内に中心温度を20℃付近**まで下げましょう。

### ③ やっつける（加熱）

**中心温度75℃以上を1分間以上キープ**

⇒記録も、しっかりと残すことが大切です！

※ **中心温度**であり、湯温や表面温度ではありません。

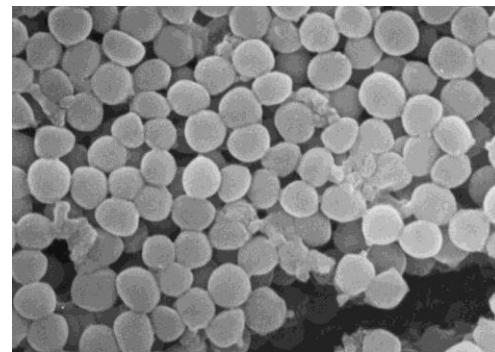


# ※加熱の落とし穴①

十分に加熱したから大丈夫、とは言えない場合も・・・

## ○黄色ブドウ球菌

- ・ 化膿キズや皮膚、毛髪の常在菌
- ・ 症状：激しい嘔吐・腹痛、下痢
- ・ 耐熱性毒素（エンテロトキシン）を産生する



⇒食品内で菌が増殖し毒素を作ると再加熱しても食中毒に

【対策するには】

- ・食品に菌を付けないために、手洗いは適切に
- ・適切な温度管理（加熱した食品は速やかに冷却）

# ※加熱の落とし穴②

加熱後の温度管理に要注意、油断すると・・・

## ○ウェルシュ菌

- ・ 耐熱性の芽胞を形成し、**加熱後も生き残る**
- ・ 緩慢に冷却される過程で増殖して  
下痢、腹痛などの食中毒を引き起こします。



## 【対策するには】

- ・ 食品を冷却する時は速やかに（**30分で中心温度20℃以下**）  
⇒ 普段の作業に問題がないか、改めて確認しておきましょう。



# 食肉が関係する食中毒菌

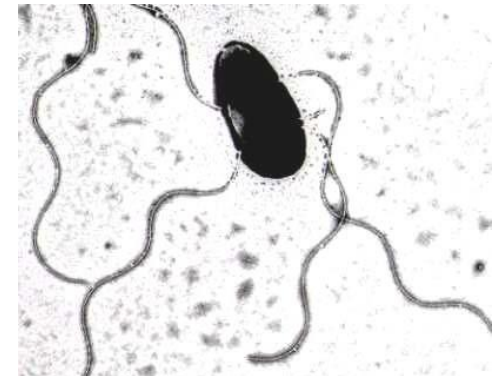
○カンピロバクター

※加熱不十分な鶏肉に注意  
ギランバレー症候群  
(感染から数週間後に  
手足のしびれ、呼吸困難)



○腸管出血性大腸菌

※重症化、時に致死的なことも  
(溶血性尿毒症症候群)

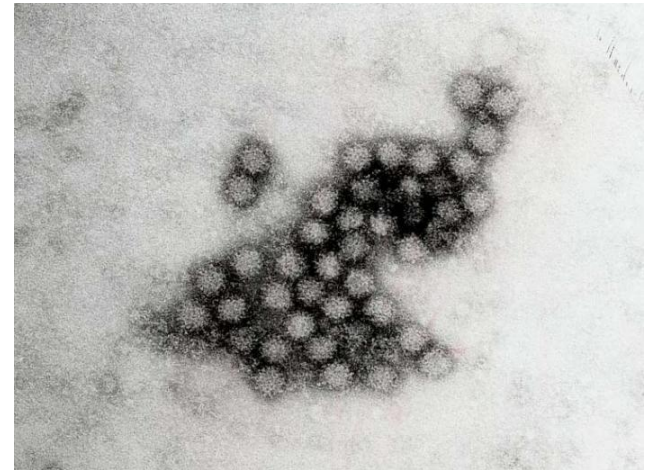


⇒どちらも十分な加熱で死滅

# 食中毒対策の基本（ノロウイルス）

## ノロウイルス対策 4 原則

- ① 持ち込まない
- ② つけない
- ③ やっつける
- ④ 拡げない



# ノロウイルスの特徴と対策

まずは特徴を確認しておきましょう！

○感染力が強く、ごく微量（100個以下）でも発症

○人間の小腸の中でのみ増殖

つけない  
持ち込まない

○24時間～48時間の潜伏期間を経て  
下痢、嘔吐、発熱、腹痛等を発症

拡げない

○感染者の便や嘔吐物からウイルスが大量に排出

# ノロウイルスの特徴と対策

ノロウイルスは多様なルートで侵入してきます。

- ・食品⇒人（汚染されたカキを食べる）
- ・人⇒食品⇒人（感染者が食品にウイルスをつける）
- ・人⇒人 ※感染症（感染者の便や嘔吐物に接触）

つけない  
持ち込まない

拡げない

# ノロウイルスの特徴と対策

## ○十分な手洗い

つけない  
持ち込まない

拡げない

- ・1度洗いよりも、**2度洗いが有効**です。
- ・タオルの共用にも注意！ 前の人洗い残しがついてるかも・・・

## ○体調管理

- ・体調不良の場合は、食品に触れる作業はしない。
- ・同居人が体調不良の時も注意が必要です！



## ○トイレ・ドアノブ等、人の手が触れる場所の洗浄・消毒

# ノロウイルスの特徴と対策



やっつける

- **中心温度85～90℃で90秒以上**の加熱により死滅
- アルコール消毒は、あまり効果がない  
⇒ 次亜塩素酸ナトリウム液による消毒を行いましょう。

最後に・・・

HACCPや食品衛生について、ご不明な点等ございましたら札幌市保健所(食の安全推進課)、又は各区保健センターまでお問い合わせください。