

## 衛生管理マニュアル（児童相談所、若夏学院、女性相談支援センター）

令和 3 年 1 月 27 日  
（最終改訂 令和 7 年 3 月 21 日）  
こども未来部こども家庭課

本マニュアルは、県有施設での給食提供における食中毒発生や異物混入を予防するため、「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 号厚生労働省）」を参考に、衛生管理の徹底を図ることを目的に示したものである。

施設においては、本マニュアルに基づき衛生管理の徹底を図り、安心・安全な給食提供に努めるものとする。

※調理業務を外部委託している場合は、本マニュアルは参考とし、委託先業者のマニュアルに準じて対応する。

### 1 原材料の受入れ・下処理段階における管理

- ①給食材料の納入には必ず調理従事者が立ち会い、検収場で品質、鮮度、温度、異物混入等を点検しその結果を記録する。なんらかの異常があった時は返品交換を依頼すること。
- ②野菜、果物を加熱せずに供する場合は、【別添 1】に従い十分に洗浄すること。

### 2 加熱調理食品の加熱温度管理

- ①加熱調理食品は、【別添 1】に従い、中心部が 75℃以上まで加熱をしたか確認し、中心温度を記録するとともに、その時点から 1 分以上加熱すること。（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 秒間以上）

### 3 二次汚染の防止

- ①調理従事者は、作業中は【別添 1】に従い、こまめに手洗い、アルコールで消毒した上で業務にあたること。  
なお、次の場合は【別添 1】に従い、手洗いをしっかりと 2 回行い、手指の洗浄及び消毒を行うこと。なお、使い捨て手袋を使用する場合も交換を行うこと。
  - ・ 作業開始前及びトイレの後
  - ・ 汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する場合
  - ・ 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、他の食品や器具等に触れる場合
  - ・ 配膳の前
- ②食品の貯蔵に際しては、適正温度管理により保管するとともに、食材の分類ごとに区分して保管し、食品の相互汚染が生じないように留意すること。
- ③包丁及びまな板等の器具、容器類は、用途別及び食品別（下処理用は、魚介類用、

食肉類用、野菜類用の別、調理用は、加熱調理済み食品用、生食野菜用、生食魚介類用の別)にそれぞれ専用のものを用意し、混同しないようにして使用すること。

- ④調理器具類は、使用する前には必ず洗浄し、必要に応じて消毒を行うこと。

また、使用後は【別添 1】に従い洗浄し、調理器具の種類の応じて消毒のうえよく乾燥させ、殺菌庫等清潔な保管庫で衛生的に保管すること。なお、熱風消毒保管庫は稼働中は開閉せず、メーカーが推奨する温度と時間を守ること。

- ⑤シンクは相互汚染しないように加熱調理用食材、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。

- ⑥まな板、ざる、木製の器具は汚染が残存する可能性が高いので、特に十分な殺菌に留意すること。(木製の器具は極力使用を控えることが望ましい)

- ⑦水道水は、色、濁り、におい、異物のほか、貯水槽を設置している場合は、遊離残留塩素濃度が 0.1mg/ℓ以上であることを始業前及び作業終了後に毎日検査し、記録すること。

#### 4 原材料及び調理済み食品の温度管理

- ①原材料は、戸棚、冷凍又は冷蔵設備に適切な温度で保存すること。

- ②調理は必ず当日とし、調理後直ちに提供される食品以外の食品は、食中毒菌の増殖を抑制するために、10℃以下又は 65℃以上で管理すること。

また、非加熱で供される食品については、下処理後速やかに調理に移行すること。

- 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。

#### 5 施設設備の衛生管理等

- ①施設の出入口及び窓は極力閉めておき、外部に開放される部分は網戸、エアカーテン、自動ドア等を設置し、ねずみや昆虫の侵入を防止すること。

- ②トイレには、専用の手洗い設備、専用の履物を備えること。また、トイレは調理従事者専用のものが設けられていることが望ましい。

- ③施設はドライシステム化を積極的に図ることが望ましい。

- ④施設・設備は必要に応じて補修を行い、床面(排水溝含む)、内壁のうち床面から 1 m までの部分及び手指の触れる場所は 1 日 1 回以上清掃し、必要に応じて洗浄・消毒を行うこと。

- ⑤ねずみ、昆虫等の発生状況を月 1 回以上巡回点検するとともに、ねずみ、昆虫の駆除を半年に 1 回以上(発生を確認した時はその都度)実施し、実施記録を 1 年間保管すること。

- ⑥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かないこと。

- ⑦原材料を配送用包装のまま非汚染作業区域に持ち込まないこと。

- ⑧施設は十分な換気を行い高温多湿を避けること。調理場は湿度 80%以下、温度 25℃以下に保つことが望ましい。なお、調理室の室温及び湿度を確認し記録すること。

- ⑨手洗設備には、石けん、ペーパータオル、アルコールを定期的に補充し、常に使用できる状態にしておくこと。
- ⑩貯水槽は清潔を保持するため、専門の業者に委託して、年1回以上清掃すること。  
なお、清掃した証明書は1年間保管すること。
- ⑪冷蔵庫及び冷凍庫の庫内温度を確認し記録すること。  
(冷蔵庫5℃以下、冷凍庫-15℃以下、保存食用冷凍庫-20℃以下)
- ⑫冷凍庫及び冷蔵庫並びに食器消毒保管庫の温度は常に適正に管理し、異常ある時はただちに原因を突き止め、修繕が必要な場合は速やかに対応すること。
- ⑬清掃用具は用途別に区別して使い、使用後は洗浄、消毒、乾燥し、所定の場所に保管すること。(調理室内に置かないこと)

## 6 検食（保存食）の保存

- ①検食（保存食）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℃以下で2週間以上保存すること。  
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こと。  
※原材料は可食部で50g程度  
※調理済み食品は使用食材が全て入るよう留意する

## 7 調理従事者等の衛生管理

- ①調理従事者は、日頃から衛生的な生活環境を確保し、体調に留意し健康な状態を保つように努める。また、ノロウイルスの流行期には十分に加熱された食品を摂取する等により感染防止に努め、徹底した手洗いをを行う等自らが施設や食品の汚染の原因とならないようにする。
- ②調理従事者の健康診断を年1回以上実施し、その結果を保管すること。
- ③調理従事者に対し、採用時及び毎月1回以上の検便（腸管性出血性大腸菌の検査を含める）を実施し、その検査結果を保管すること。
- ④調理従事者は、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、記録すること。（家族の健康状態の項目含む）
- ⑤調理従事者は、下痢、嘔吐、発熱等の症状があった時、手指等に化膿創があった時は調理作業に従事しないこと。
- ⑥下痢又は嘔吐等の症状がある場合は、直ちに医療機関を受診し、感染性疾患の有無を確認すること。
- ⑦調理従事者が着用する帽子、外衣は毎日専用で清潔なものに交換すること。また、作業着のまま通勤・外出はしないこと。
- ⑧調理場内は専用の履物を用い、室外用と兼用しないこと。
- ⑨調理作業時に着用する外衣、帽子、履き物のままトイレに入らないこと。
- ⑩調理従事者は、爪は短く切り、指輪、ネックレス等のアクセサリーはつけないこと。
- ⑪調理、点検に従事しない者がやむを得ず調理施設に立ち入る場合には、専用の清潔な帽子、外衣及び履き物を着用し、手洗い及び手指の消毒を行わせること。

## 8 残菜及び厨芥の処理

- ①残菜及び厨芥等の廃棄物は業務終了後、厨房内には置かないこと。
- ②残菜及び厨芥等の廃棄物は、所定の容器に入れ汚液、汚臭がもれないようにし、ゴミ置き場に持っていくこと。
- ③廃棄物容器は、所定の場所に置き、その周辺は常に清潔に保つこと。

## 9 異物混入の防止対策

- ①調理場内は常に整理整頓を行い、不要な物は置かないこと。また、掲示物には画びょうを使用しないこと。
- ②異物混入の原因となる物は調理場内に持ち込まないこと。  
＜持ち込み禁止品＞  
クリップ、画びょう、シャープペンや鉛筆、輪ゴム、キャップ付きボールペン、調理作業に必要なのない私物（指輪、時計、イヤリング、ネックレス、ヘアピン等）など
- ③調理機器及び調理器具類は、欠け、亀裂、ささくれ等がないか作業前、作業中、作業後に必ず点検し、記録すること。
- ④掲示物は破れや剥がれがないか毎日チェックし、定期的に交換すること。
- ⑤バインダー、硬質カードケース等は劣化や破損がないか毎日チェックし、定期的に交換すること。
- ⑥調理従事者は清潔な白衣、エプロン、マスクを着用し、頭髮は帽子の中に全て入れること。

## 10 異物混入発見時の対応

給食担当者（調理、事務）は、混入した異物の分類（危険異物か非危険異物か）に応じて、以下のとおり対応する（【別添2】対応フロー参照）。

※異物の判断に迷う場合は、危険異物に準じた対応とする

※異物の判断及び各対応手順の①②については、一時保護所（寮）職員と連携し行う

### 異物の分類

危険異物：ガラス片、金属片、鋭利なプラスチック片、薬品類等、  
衛生害虫（ゴキブリ、ハエ、ダニ、ハチ、ケムシ、ムカデ等）、  
ネズミの糞、異常な変色、異味異臭、カビ等

非危険異物：毛髪、繊維、上記以外のプラスチック片、ビニール片、  
（不快異物） スポンジ片、植物の皮や殻、衛生害虫以外の虫、魚の骨等

※衛生害虫とは、感染症の媒介や毒によりかゆみ・痛みを引き起こすなど、人に対し健康被害を及ぼす虫のこと。

(1) 危険異物の場合

- ①喫食時に異物を発見した場合は、喫食者の健康状態や怪我の有無を確認する。  
※健康被害が確認された場合は、速やかに施設長に知らせる
- ②該当料理の提供・喫食は中止し、非常食等での対応とする。  
※混入状況確認のため、発見状態のままで写真を撮る
- ③「異物混入事故報告書（様式 1）」を作成し、速やかに所管課へメールにて報告する。  
※健康被害が大きい等緊急を要する場合は、電話にて第 1 報（状況）を報告する  
※異物は処分せず、可能な限り発見時の状態で保管する
- ④混入の原因を調査する。（調理器具破損等の確認、網戸・ドア等の破損、衛生害虫の侵入経路となり得る場所の確認等）
- ⑤再発防止策を講じる。
- ⑥「異物混入再発防止策報告書（様式 2）」を作成し、2 週間以内に所管課へメールにて報告する。③⑥の報告書及び異物は 1 年間保管する。

(2) 非危険異物（不快異物）の場合

- ①喫食時に異物を発見した場合は、喫食者の健康状態や怪我の有無を確認する。  
※健康被害が確認された場合は、速やかに施設長に知らせる
- ②異物をその周辺ごとに取り除き、目視で十分確認後、提供・喫食する。多数混入して取り除くことができない場合や不快で喫食が難しい場合は、該当料理の提供・喫食は中止し、非常食等での対応とする。  
※必要に応じて、混入状況確認のため、発見状態のままで写真を撮る

＜異物を取り除けない、喫食が難しい場合＞

- ③～⑥ 上記（1）危険異物の場合に準じる。

＜異物を取り除けた場合＞

- ③「ヒヤリハット報告書（様式 3）」へ記載する。当月分をまとめ、翌月の 15 日までに施設長に報告する。報告書は 1 年間保管する。  
※必要に応じて異物も保管する  
※異物混入がない月は、報告書の作成は不要  
※厨房で異物混入を発見し取り除くことができた場合は、報告書の作成は不要

調理業務を外部へ委託している施設は、委託先業者のマニュアルに準じた対応を基本とし、業者に報告書を提出させる。所管課への報告は本マニュアルを参考とし、業者から提出のあった報告書（業者の様式又は様式 1、2 を活用）の写しを添付し報告する。

## 11 食中毒発生時の対応

給食担当者（調理、事務）は、複数の喫食者で同時期に食中毒が疑われる症状がみられた場合は、一時保護所（寮）職員と連携し、以下のとおり対応する。

### 食中毒が疑われる症状

- ①下痢    ②吐き気・嘔吐    ③腹痛

※その他、発熱や頭痛、発疹等の症状が出る場合もあります。

#### （１）有症者数、症状等の調査

- ①喫食者の数と有症者数、症状（初期症状、下痢・嘔吐の回数、症状の程度）等を確認し記録しておく。有症者は受診させる。
  - ②調理従事者に下痢、化膿性疾患等の有無を確かめ、あればただちに就業を停止し、施設長に相談のうえ、受診や検便を実施する。
- ※食中毒又は疑い患者を診断した医師は、24 時間以内に最寄りの保健所に届け出る義務がある。

#### （２）整えておくべき関係書類等

- ・ 検食（保存食）の保管状況
- ・ 前 2 週間の献立表
- ・ 検食簿、給食日誌
- ・ 食材料納入状況が分かるもの（納品書、検収記録、納入業者一覧等）
- ・ 衛生管理計画に基づく記録簿（中心温度記録、冷蔵・冷凍庫の温度記録、調理従事者のモーニングチェック等）
- ・ 検便結果、その他給食関係書類

#### （３）食中毒又は疑い患者が出た場合の対応

- ①保健所への相談、対応  
保健所の指示を仰ぎ、保健所による調査に対応する。
- ②二次発生の防止措置  
手洗いの徹底、保健所の指示による消毒等を行う。
- ③調理業務停止への対応（原因が特定され、安全が確認されるまで）  
納入業者へ納入停止の連絡をし、食事を確保する（非常食、弁当購入等）。
- ④報告書の作成  
「食中毒発生状況報告書（様式 4）」を作成し、速やかに所管課へメールにて報告する。状況が更新された場合は、その都度報告する。報告書は 1 年間保管する。

調理業務を外部へ委託している施設は、委託先業者のマニュアルに準じた対応を基本とする。所管課への報告は本マニュアルのとおりとする。

## ■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。（タオルの共用はしないこと。）
- ⑤消毒用のアルコールをかけて手指によくすりこむ。

## ■器具等の洗浄・殺菌マニュアル

### ＜調理機械＞

- ①機械本体、部品を分解し、水道水でよく水洗いする。（分解した部品は床にじか置きしない）
- ②スポンジタワシに中性洗剤または弱アルカリ性洗剤をつけてよく洗浄する。
- ③水道水でよく洗剤を洗い流す。
- ④部品は 80℃で 5 分間以上の加熱または塩素系消毒剤やエタノール系消毒剤を用いて殺菌を行う。
- ⑤よく乾燥させる。
- ⑥機械本体、部品を組み立てる。
- ⑦作業開始前に 70%アルコールを噴霧し殺菌を行う。

### ＜まな板、包丁、へら等＞

- ①水道水でよく水洗いする。
- ②スポンジタワシに中性洗剤または弱アルカリ性洗剤をつけてよく洗浄する。
- ③水道水でよく洗剤を洗い流す。
- ④80℃で 5 分以上の加熱または塩素系消毒剤に浸漬するなどして殺菌を行う。
- ⑤よく乾燥させる。
- ⑥清潔な保管庫にて保管する。

### ＜調理台＞

- ①調理台周辺の片付けを行う。
- ②水道水でよく水洗いする。
- ③スポンジタワシに中性洗剤または弱アルカリ性洗剤をつけてよく洗浄する。
- ④水道水でよく洗剤を洗い流す。
- ⑤よく乾燥させる。
- ⑥70%アルコール噴霧または塩素系消毒剤やエタノール系消毒剤を用いて殺菌を行う。
- ⑦作業開始前に⑥と同様の方法で殺菌を行う。

#### <ふきん、タオル等>

- ①水道水でよく水洗いする。
- ②中性洗剤または弱アルカリ性洗剤をつけてよく洗浄する。
- ③水道水でよく洗剤を洗い流す。
- ④100℃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。

### ■原材料等の保管管理マニュアル

#### <野菜・果物>

- ①衛生害虫、異物混入、腐敗、異臭等がないか点検し、異常品は返品交換する。
- ②各材料ごとに、50 g 程度ずつ清潔な容器（ビニール袋等）に密封して入れ、-20℃以下で2週間以上保存する。【検食（保存食）用】
- ③専用の清潔な容器に入れ替えるなどして、10℃前後で保存する。（冷凍野菜は-15℃以下）
- ④流水でよく水洗いする。
- ⑤中性洗剤で洗う。
- ⑥流水で十分すすぎ洗いする。
- ⑦必要に応じて、次亜塩素酸ナトリウム等で殺菌した後、流水で十分すすぎ洗いする。
- ⑧水切りする。
- ⑨専用のまな板、包丁でカットする。
- ⑩清潔な容器に入れる。
- ⑪清潔なシートで覆い（容器がふた付きの場合を除く）、調理まで30分以上を要する場合には10℃以下で冷蔵保存する。

#### <魚介類、食肉類>

- ①衛生害虫、異物混入、腐敗、異臭等がないか点検し、異常品は返品交換する。
- ②各材料ごとに、50 g 程度ずつ清潔な容器（ビニール袋等）に密閉して入れ、-20℃以下で2週間以上保管する。【検食（保存食）用】
- ③専用の清潔な容器に入れ替えるなどして、食肉類は10℃以下、魚介類は5℃以下で保存する（冷凍で保存するものは-15℃以下）
- ④専用のまな板、包丁でカットする。
- ⑤速やかに調理へ移行させる。



## ■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

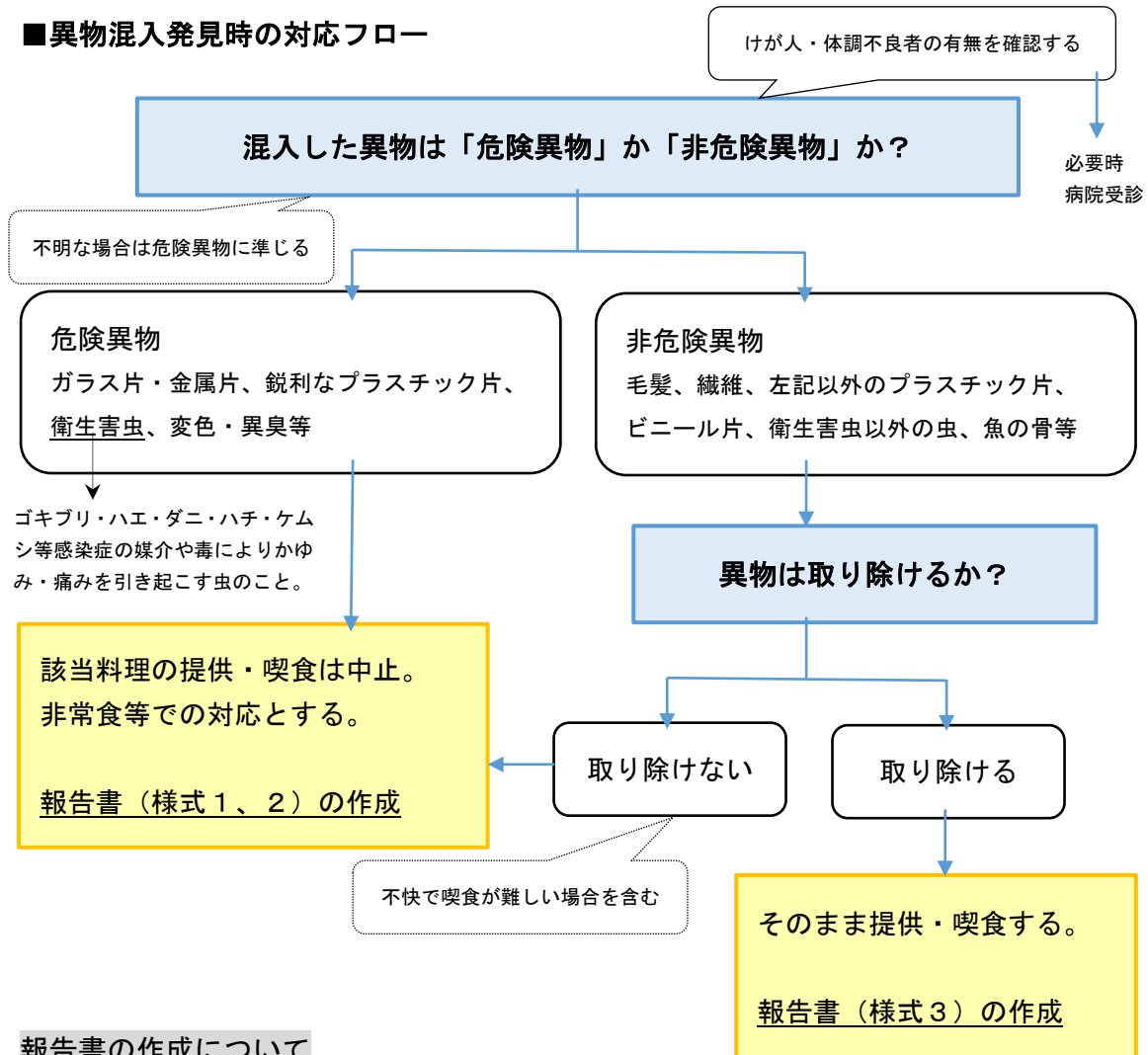
### ＜揚げ物、焼き物及び蒸し物＞

- ①油温が設定した温度以上になったことを確認し、調理を始める。（揚げ物のみ）
- ②調理の途中で適当な時間を見はからって、食品の中心温度を測定し、75℃以上に達していた場合は、中心温度を記録するとともに、その時点からさらに1分以上加熱を続ける。（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秒間以上）

### ＜煮物及び炒め物＞

- ①調理の順序は食肉類の加熱を優先すること。食肉類、魚介類、野菜類の冷凍品を使用する場合には、十分解凍してから調理を行うこと。
- ②調理の途中で適当な時間を見はからって、最も熱が通りにくい食材を選び、食品の中心温度を測定し、75℃以上に達していた場合は、中心温度を記録するとともに、その時点からさらに1分以上加熱を続ける。（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秒間以上）  
なお、中心温度を測定できるような具材がない場合には、調理釜の中心付近の温度を測定する。

■異物混入発見時の対応フロー



報告書の作成について

(1) 危険異物の場合

- ①異物混入事故報告書（様式 1）を作成し、速やかに所管課へメールにて報告する。  
※健康被害が大きい等緊急を要する場合は、電話にて第 1 報（状況）を報告する。
- ②異物混入再発防止策報告書（様式 2）を作成し、2 週間以内に所管課へメールにて報告する。

(2) 非危険異物（不快異物）の場合

- ◆取り除けない場合 … 上記（1）危険異物の場合に準じる。
- ◆取り除ける場合 … ヒヤリハット報告書（様式 3）を月毎に作成し、翌月の 15 日までに施設長へ回議する。  
※混入のない月は作成不要  
※厨房で発見し対応した場合は作成不要

調理業務を外部へ委託している施設は、委託先業者のマニュアルに準じた対応を基本とし、業者に報告書を提出させる。所管課への報告は本マニュアルを参考とし、業者から提出のあった報告書（業者の様式又は様式 1、2 を活用）の写しを添付し報告する。

(様式1)

年 月 日

こども家庭課長 殿

(委託の場合) 委託先業者

(委託の場合) 施設長

中央児童相談所長

## 異物混入事故報告書

報告書作成者名：

発見日時	年 月 日 ( ) 時 分頃
発見場所	
混入メニュー	
混入異物	危険異物 ・ 非危険異物 ・ 不明 ※名称、形状・材質、大きさ、個数等を記入。写真は別紙に貼付。
健康被害	無 ・ 有 → 人数： 症状等：
発見時の状況	
対応状況	※提供・喫食状況や代替品の提供状況、健康被害への対応状況等を記入。

- 1 混入異物の写真は、混入がわかる状況及び定規等を添えた異物本体を撮影すること。

(様式 2)

年 月 日

こども家庭課長 殿

(委託の場合) 施設長

(委託の場合) 委託先業者

中央児童相談所長

## 異物混入再発防止策報告書

報告書作成者名：

発見日時	年          月          日 (          )          時          分頃
発見場所	
混入メニュー	
混入異物	
混入の概要 ・ 処理状況	<p>年          月          日付「事故報告書」のとおり</p> <p>&lt;補足事項&gt;※必要に応じて以下を記入。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 納品業者への指導状況：</li> <li>・ 異物の解析依頼状況：</li> </ul>
事故の原因	<p>※必要に応じて、異物の特定検証に係る写真や資料を別紙に貼付。</p>
再発防止策	

(様式3)

年 月 日

施設長 殿

## ヒヤリハット報告書

( 年 月分)

施設名：

	日 ( )	混入異物	混入メニュー	対応内容
1				
2				
3				
4				
5				
6				

1 必要に応じて、異物の写真を別紙に貼付すること。