給食施設における衛生管理について

峡東保健所　衛生課

令和8年度給食施設従事者研修会

研修会内容

1. 給食施設の届出･許可制度

2. 調理器具及び機械類の管理

3. 食中毒予防

１．給食施設の届出･許可制度

①食品衛生法に基づく届出･営業許可

②健康増進法に基づく届出

①食品衛生法に基づく届出・営業許可

パターン1	直営	1回あたり20食以上提供
パターン2	直営	1回あたり20食未満提供
パターン3	委託	外部事業者に業務を委託

①食品衛生法に基づく届出・営業許可

パターン1
直営・1回あたり20食以上提供

- 食品衛生法第57条に基づく「営業届」の対象業種【集団給食施設】に該当
- HACCPに沿った衛生管理の導入
- 食品衛生責任者の選任
- 手数料不要

①食品衛生法に基づく届出・営業許可

パターン2
直営・1回あたり20食未満

- 「営業届」⇒不要
- 食品衛生責任者の選任⇒不適用
- HACCPに沿った衛生管理⇒不適用

自主的な衛生管理の徹底と向上に努める

①食品衛生法に基づく届出・営業許可

パターン3
委託・外部事業者に業務を委託

- 食品衛生法第55条に基づく「営業許可」の対象業種【飲食店営業】が必要
- 施設基準有
- HACCPに沿った衛生管理の導入
- 食品衛生責任者の選任
- 申請手数料必要

②健康増進法に基づく届出

１回１００食以上 または １日の合計が250食以上	「特定給食施設」の届出
１回20食以上 または １日の合計が50食以上	「その他の給食施設」の届出
１回20食未満 かつ １日の合計が50食未満	届出不要

２．調理器具及び機械類の管理

①洗浄しやすく、十分な数量の調理器具

②調理器具、機械類の洗浄と殺菌

2. 調理器具及び機械類の管理

①洗浄しやすく、十分な数量の 調理器具

- 洗浄に便利な食器具類の導入
- 調理量に見合った十分な量の器具類、容器
- 作業動線を考慮した余裕のある収納設備
- 包丁やまな板は食品別、用途別に用意

2. 調理器具及び機械類の管理

②調理器具、機械類の洗浄と殺菌

- 分解できるものは1日1回以上分解洗浄
- 温度や濃度に配慮した効果的な殺菌
  （大量調理施設衛生管理マニュアルを参考に）
- 器具類等の洗浄は、食品が調理場内から搬出された後
- 木製の器具類は食中毒菌の残存の可能性が高いので十分な殺菌が必要

②調理器具、機械類の洗浄と殺菌

大量調理施設衛生管理マニュアル
（別添2） 標準作業書
器具等の洗浄、殺菌マニュアル

- 調理機械
- 調理台
- まな板、包丁、へら等
- ふきん、タオル等

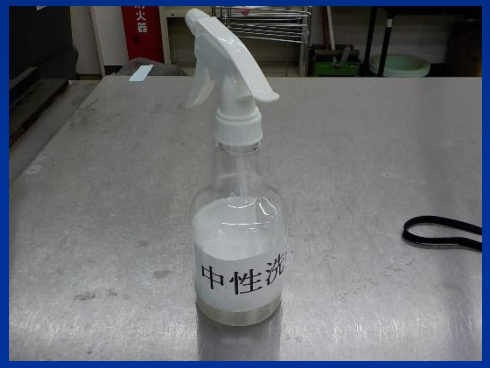
②調理器具、機械類の洗浄と殺菌

水洗できない場所（冷蔵庫の取っ手等）の清掃方法

1）薄めた中性洗剤の準備
2）食品製造用水で濡らして絞ったふきんに洗剤をつける
3）汚れを拭き取る
4）洗剤を除去するための水拭き
5）乾いたふきんで拭き上げる

水洗できない場所の清掃方法

1）薄めた中性洗剤の準備



2）食品製造用水で濡らして絞ったふきんに洗剤をつける

（ふきんを薄めた中性洗剤に浸し、固く絞って使用してもよい）

水洗できない場所の清掃方法

3）汚れを拭き取る

隙間は綿棒に薄めた洗剤をつけて使用

水洗できない場所の清掃方法

4）洗剤を除去するための水拭き

5）乾いたふきんで拭き上げる

水洗できない場所の清掃方法

ATP検査結果

○清掃前

ATP検査実施
31，948

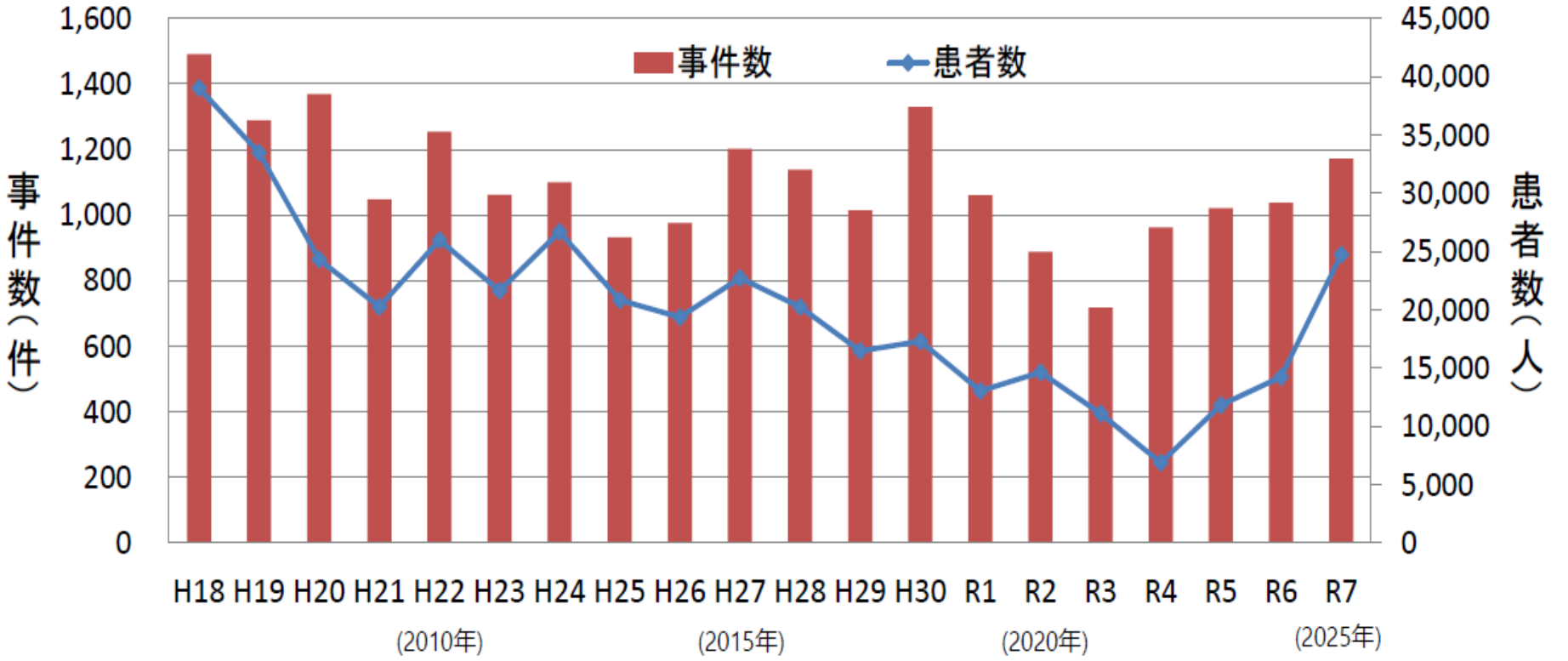
○清掃後

ATP検査実施
83

3. 食中毒予防

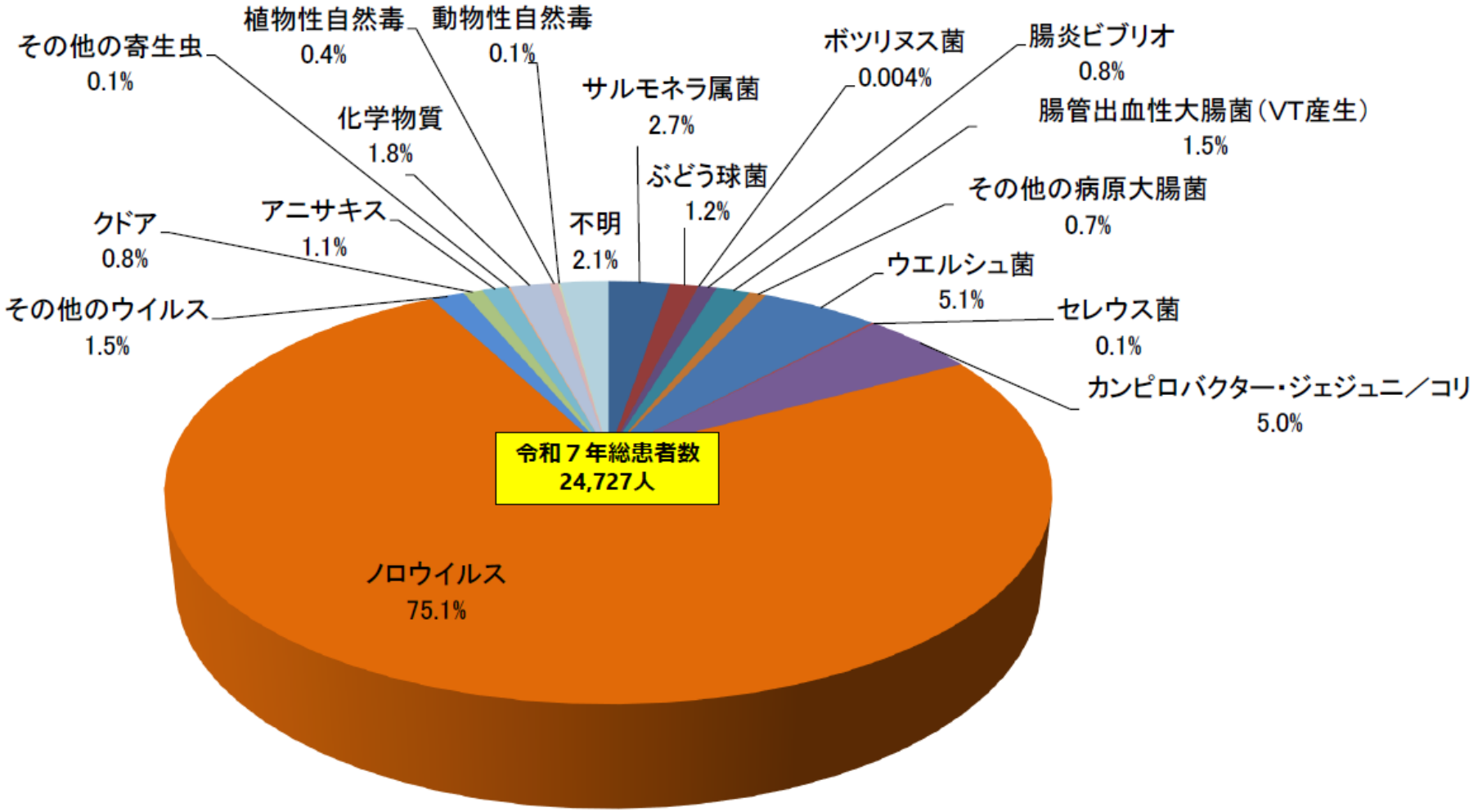
食中毒事件数・患者数の推移（令和7年）

	事件数	患者数	死者数
R5年	1,021	11,803	4
R6年	1,037	14,229	3
R7年	1,172	24,727	2



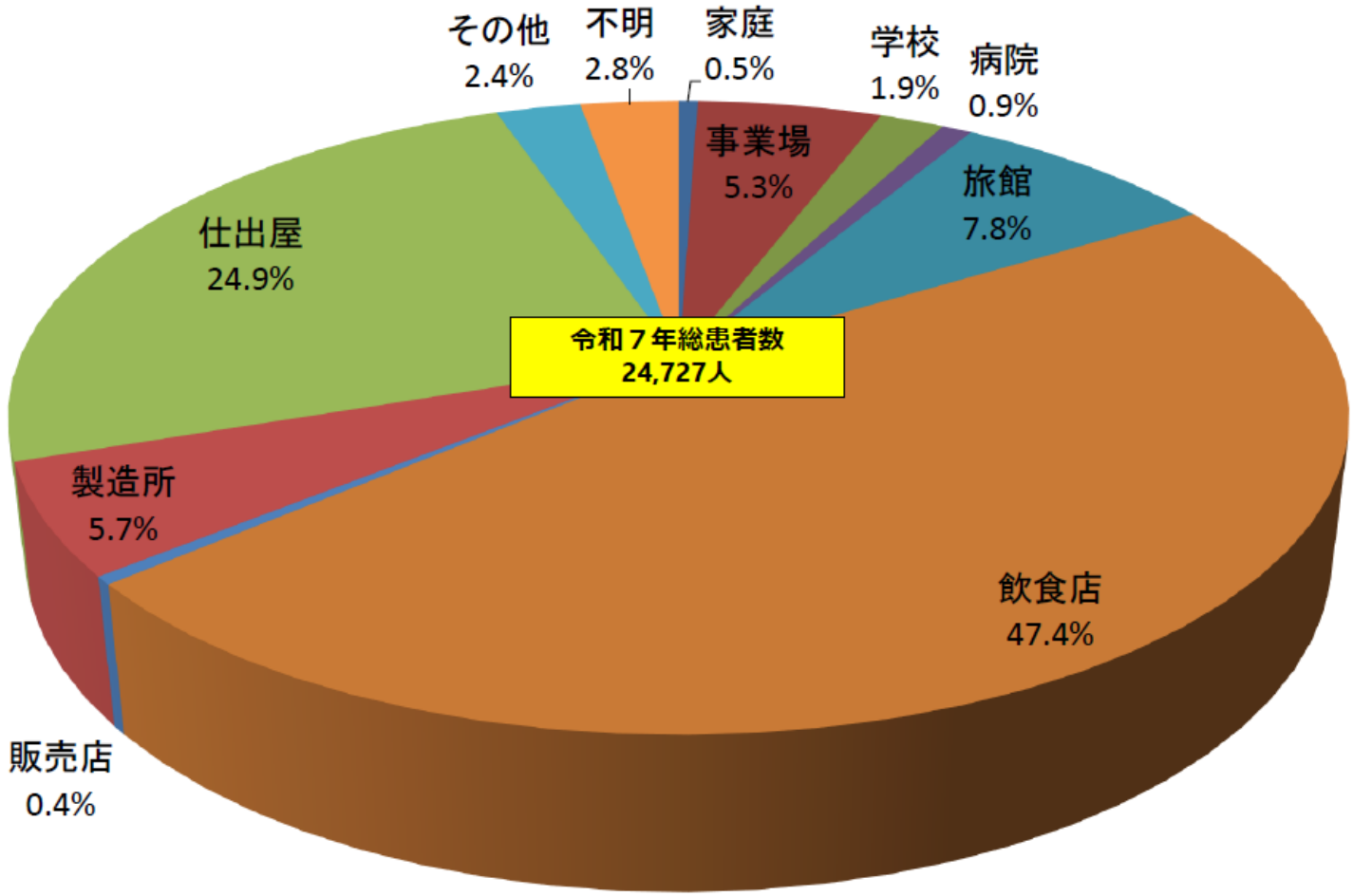
厚生労働省「令和7年食中毒発生状況（概要版）」

病因物質別患者数発生状況（令和7年）



厚生労働省「令和7年食中毒発生状況（概要版）」

原因施設別患者数（令和7年）

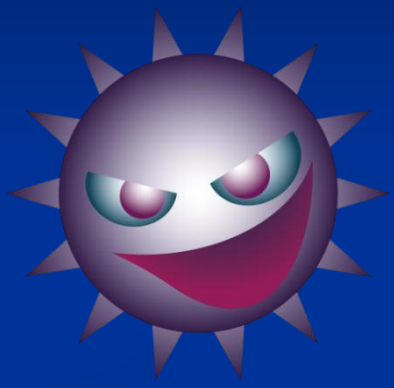


厚生労働省「令和7年食中毒発生状況（概要版）」

R7患者数　第1位

ノロウイルスによる食中毒

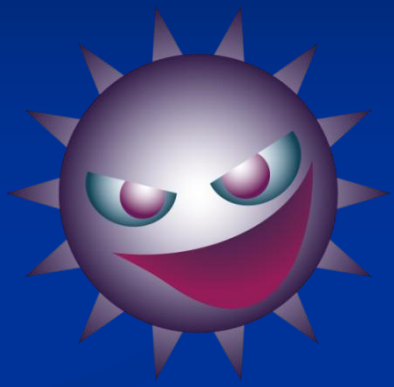
- 主症状
  - 潜伏期間：12～48時間
  - 吐気、嘔吐、下痢、腹痛、発熱
  - 通常1～2日で回復

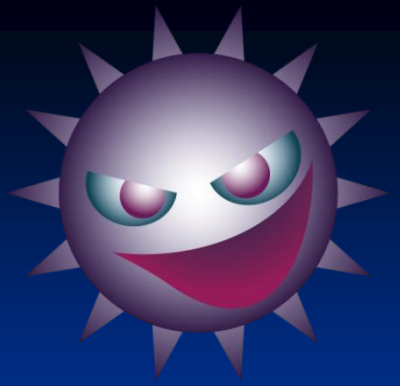


- 症状が治まってもウイルスの排泄は続く
  - 2週間程度、長くて1か月間排泄
- 流行時の不顕性感染率は10%程度
  - 健康保菌者の存在が問題

ノロウイルスの特徴

- 人の消化管の中で増殖
  - 吐物や便の中にウイルスが多く含まれる
- 感染力がとても強い
  - １００個程度で感染
- 小さいので、浮遊しやすく除去しにくい
  - 洗浄により落ちにくい（手指のシワ、爪と皮膚の間）
  - タオルの共用による感染
  - 嘔吐物等からの飛沫感染
- 環境中の生存
  - 低温ほど長くなる
  - 乾燥状態で2ヶ月生存可能
- 物理化学抵抗性が高い
  - 60℃30分加熱に安定、85～90℃90秒以上で不活化
  - 水道水に安定、次亜塩素酸ナトリウム200ppmで不活化
    →アルコールは効きにくい





ノロウイルス

食品を二次汚染

食中毒

不適切な汚物等の処理

感染症

（食品を原因としない）

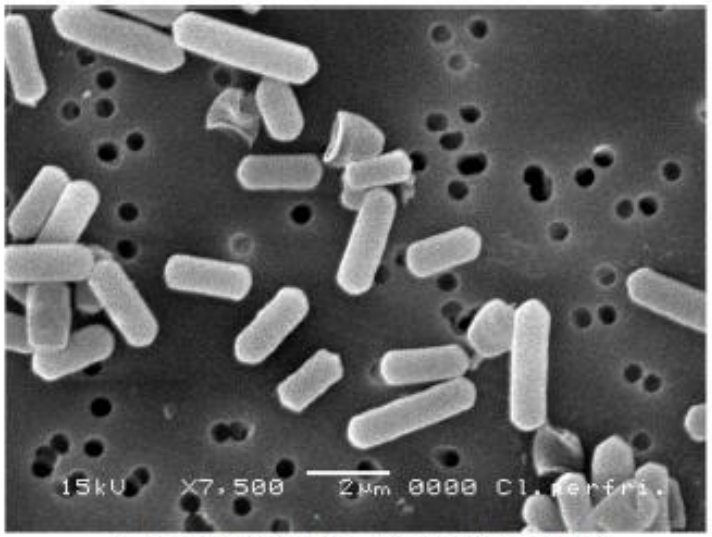
嘔吐物
便
トイレ

総合的な対策が重要

R7患者数　第2位

ウエルシュ菌について

- 潜伏時間：6～18時間
- 水、土壌、人や動物の腸管、特に食肉
- 嫌気性芽胞菌
- 主な原因食品：
  カレー、シチュー、めんつゆ、煮物等



電子顕微鏡写真。グラム陽性の桿菌。
＜食品安全委員会事務局　資料＞

ウエルシュ菌について

- 高温条件下でも芽胞で耐えしのぐ
- 食品の温度が発育温度域（至適43～47℃）にまで下がると芽胞が発芽して急激に増殖

加熱済みでも ⟶ 安心できない

- 嫌気性 → 真空包装への過信！

R7患者数　第3位

カンピロバクター食中毒

1. 主な原因食品
   - 鶏肉、牛肉など（動物の腸内に生息）
   - 消毒不十分な水
2. 症状
   発症まで2～5日。高熱（38～39度）
3. 予防対策
   - 中心部まで十分加熱
   - 二次汚染防止
     （専用器具、乾燥）
   - 生食は避ける

電子顕微鏡写真。細長いらせん状のらせん菌。
＜食品安全委員会事務局　資料＞

鶏肉のカンピロバクター汚染状況

大規模食鳥処理場併設食鳥処理施設
におけるカット鶏肉

約65　%

市販鶏肉　100　%

市販鶏レバー　66．1%

市販砂肝　66．9%

厚生労働科学研究食品安全確保研究事業「食品製造の高度衛生管理に関する研究」

カンピロバクター

- 予防対策
  - **中心部まで加熱（75℃1分以上）**
  - **井戸水の消毒**
  - 二次汚染を防ぐ
    - **調理器具の使い分け**
    - 生の肉を触った後は手や調理器具をよく洗う
    - 焼肉等では生肉は**専用のトング**を用意する
    - 保存、調理時に生肉と他の食材（加熱せず食べる**野菜など）と接触させない**

使用水の管理

- 毎日の点検
  色・味・臭い・にごりなどの確認
- 井戸水の管理
  定期的な水質検査（1回/年以上）
  毎日使用前・後に残留塩素を確認
    残留塩素濃度：0.1mg/リットル
- 貯水槽の管理
  定期的な清掃（1回/年）
  残留塩素の確認

細菌性食中毒予防の3原則

つけない

増やさない

やっつける

原則1　つけない

1. 施設･設備の衛生管理
2. 調理器具の衛生管理
3. 調理従事者の衛生管理

1　施設･設備の衛生管理

- 作業区域（非汚染（清潔）、汚染）ごとに管理
  - 不要物の整理、機械の分解、洗浄の徹底
  - 各区域専用の清掃用具の用意
- 床は「ドライ」方式が望ましい
- **シンクは原則、用途別に設置、使用**
- ねずみ、ハエ、ゴキブリの駆除
  - 網戸の設置、排水溝の管理
- 廃棄物の処理
  - 耐水性、蓋付き容器

汚染区域、非汚染区域

- 汚染作業区域とは
  - 検収場、原材料の保管場、下処理場、返却された食器・食缶等の搬入場及び洗浄場（機械、食器具類の洗浄・消毒前）等
- 非汚染（清潔・準清潔）作業区域とは
  - 調理室、配膳室、洗浄後の食器等の保管場所等
- その他の区域とは
  - 更衣室、休憩室、調理員専用便所、前室等

２　調理器具の衛生管理

- 器具類の使い分け
  - 原材料、調理行程ごと
- 洗浄とすすぎ
  - こまめな洗浄、流水
- 消毒と乾燥
- 保管と管理
  - 専用の戸棚

３　調理従事者の衛生管理

- 健康（体調）管理
  - 毎日の健康状態の把握
    - 家族等の健康状態の把握
  - 定期健康診断、検便等
- 清潔で衛生的な習慣
  - 清潔な身だしなみ、正しい手洗い
- 衛生教育

いつ手を洗うのか？

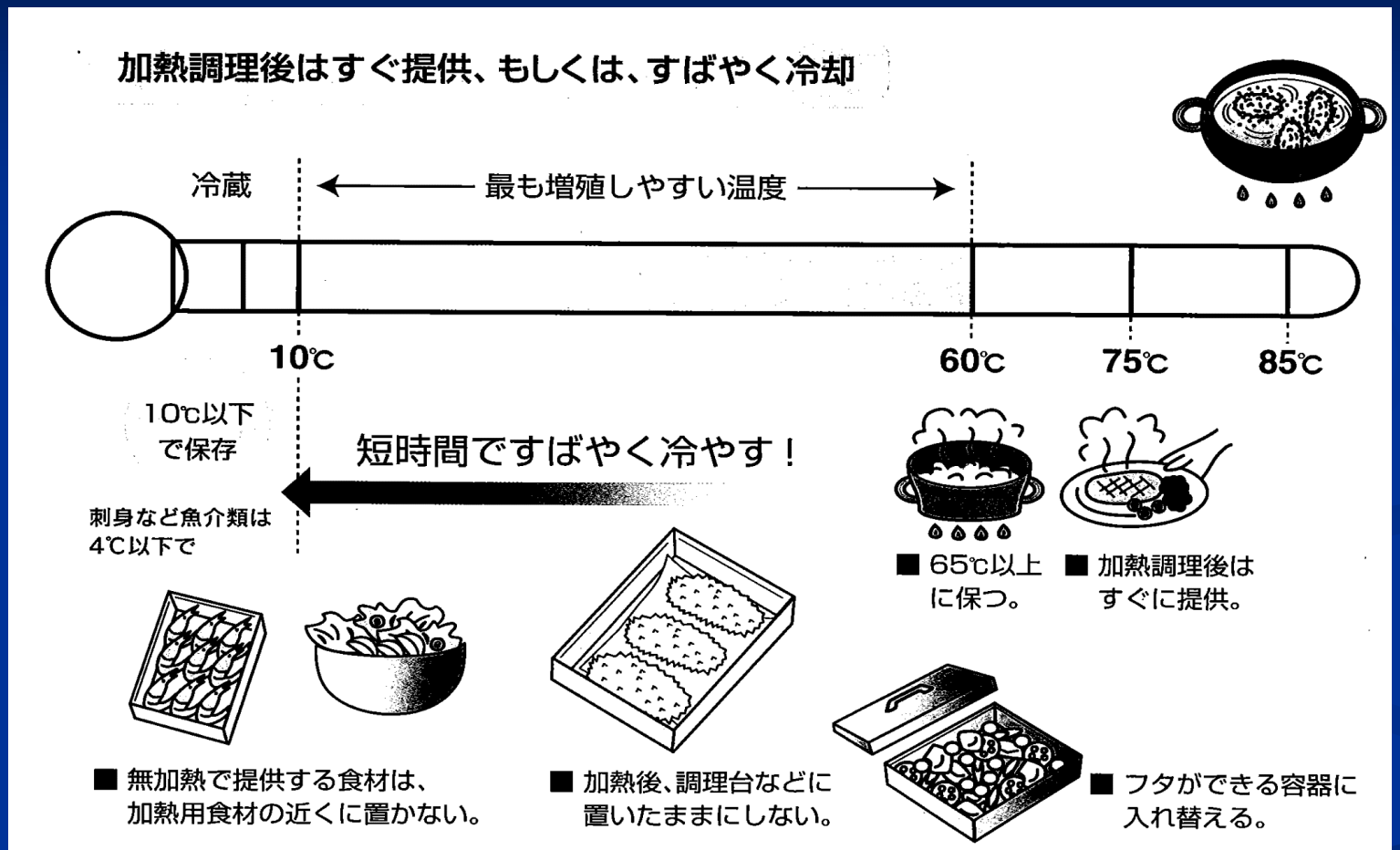
- 作業開始前
- トイレ後
- 汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する場合
- 食品に直接触れる作業の直前
- 生の肉、魚、卵殻等微生物の汚染源となるおそれのある食品に触れた後
- 配膳する前

手洗い用石けん

項目	固形石けん	液体タイプ	泡タイプ
洗浄力	とても高い	高い	普通
使用感	泡立てに時間がかかる	泡立てしやすい	すぐ使える
コスパ	とても良い	良い	液体タイプより割高
注意点	・衛生面の管理が必要。石鹸の付着物を取り除くために、水で洗う ・十分に泡立てる	・ポンプの先に触らない ・泡立ててから使う	・泡を手全体にきちんと広げるようにする

- 石けんをしっかり泡立てる。
- 泡が手についた菌やウイルス、汚れを浮かせて洗い流す。
- 石けんをつけてすぐ流すだけでは十分な効果は得られない。
- しっかり泡立てて、指先や爪の周り、指の間まで泡で丁寧に洗い、しっかり洗い流す。

原則2　増やさない


加熱調理後はすぐ提供、もしくは、すばやく冷却
冷蔵
最も増殖しやすい温度
10℃
60℃
75℃
85℃
10℃以下で保存
短時間ですばやく冷やす！
刺身など魚介類は4℃以下で
■ 65℃以上に保つ。
■ 加熱調理後はすぐに提供。
■ 無加熱で提供する食材は、加熱用食材の近くに置かない。
■ 加熱後、調理台などに置いたままにしない。
■ フタができる容器に入れ替える。
注意！
・ウェルシュ菌、セレウス菌など熱に強い細菌
加熱後の速やかな冷却、提供前の再加熱、保管時の二次汚染に注意

原則3　やっつける

- 加熱調理食品の加熱温度管理
  - 中心部まで
    - 75℃　1分間以上
    - ノロ汚染に対しては
      85～90℃　90秒以上
  - 器具等の洗浄、消毒の徹底

ウイルス性食中毒予防の4原則

持ち込まない

つけない

ひろげない

やっつける

持ち込まない

- 調理従事者
- 関連業者
- 汚染された食品
- 使用後の食器類等

発症者が使用した食器の消毒

・調理施設内に戻す前に、感染に気をつけて食べ残しを処理し、バケツ等に次亜塩素酸ナトリウム（200ppm）を入れて、十分に浸ける。

・一番最後に洗い流す

・高温の乾燥機等で加熱殺菌

ひろげない

- 適切な嘔吐物の処理
- 手洗いの徹底
- 定期的な清掃･消毒
- 調理時の交差汚染の防止

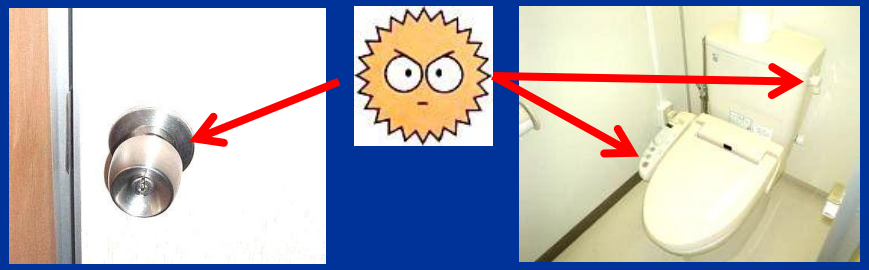
トイレは最大の汚染源！

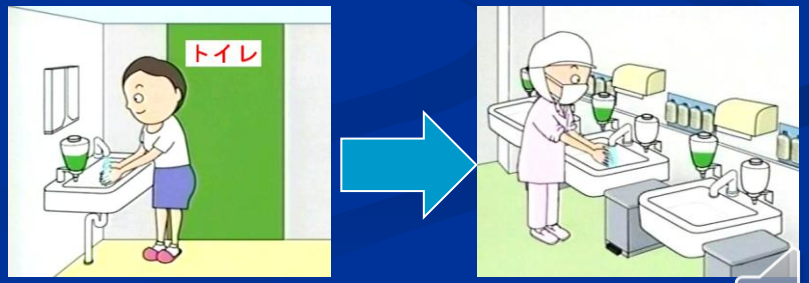
- 感染者が使ったトイレはノロウイルスに汚染。

トイレの清掃と塩素消毒を定期的に実施！

用便後は手洗いを！（2回）

手の触れる所がポイント





食品衛生管理に対する心構え

- 「食中毒や異物混入を絶対に起こさない」ことの、意識的な取り組みと学習
- 食中毒予防3原則（ウイルス対策は4原則）を守る
- 清潔な服装と身だしなみ
- 日頃からの健康管理
- 手洗いの励行

長時間おつかれさまでした。