

ロバート  
ダウニー・Jr.

ジョー  
ロウ

レイチェル  
マクアダムス

マーク  
ストロング



# 給食の事件簿



# アジェンダ

1. HACCP制度化
2. 食中毒対策の違い
3. 責任の所在（誰が 何を どう決めているのか）
4. 事例集
5. 本当に意味のある「給食の安全」のために

# HACCP制度化

# HACCPシステムの誕生

1960年代後半に、米国の宇宙開発計画における宇宙食の微生物学的安全性確保のために宇宙ロケットの開発とあわせて研究・開発。

根底概念：Failure Mode and Effects Analysis

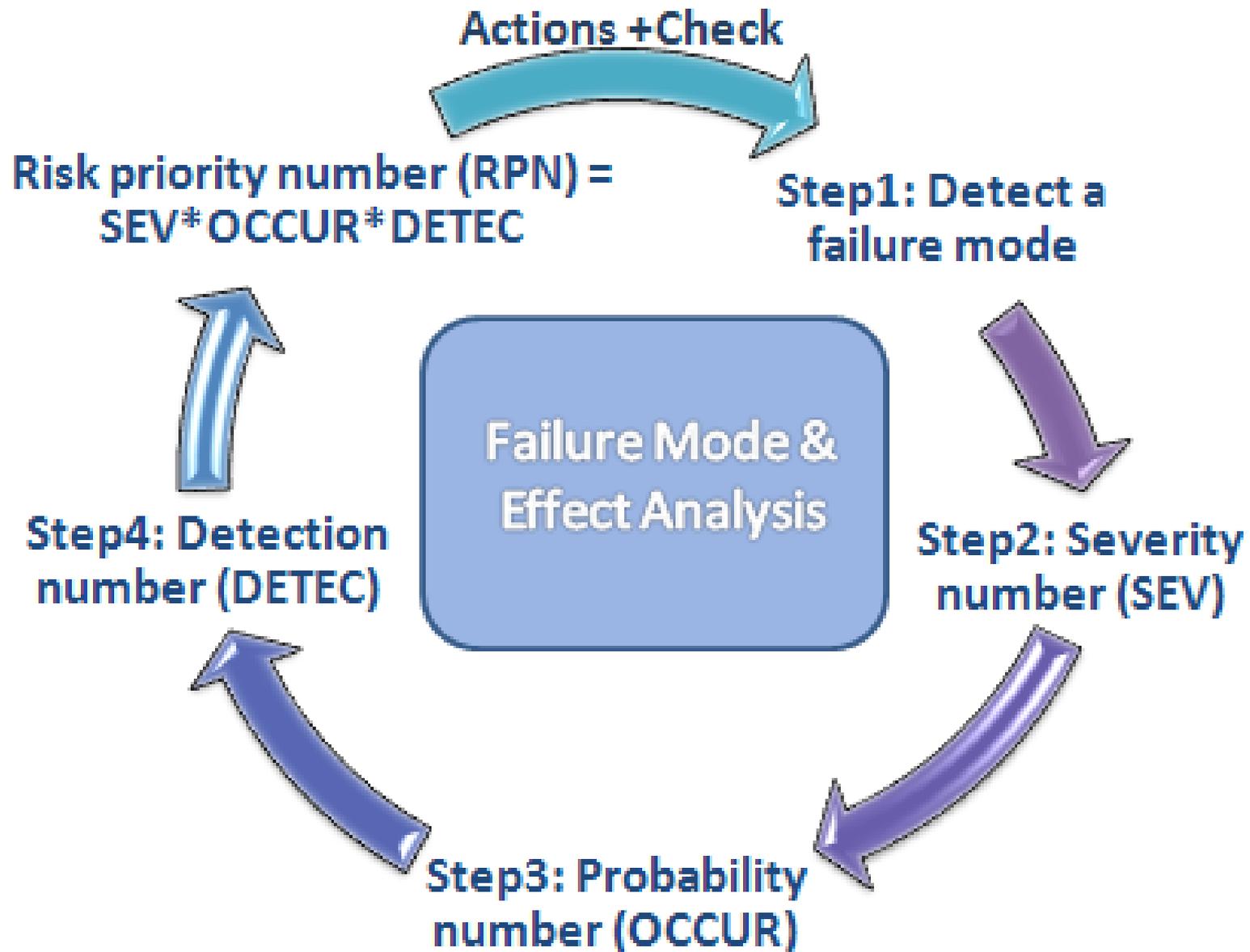
「失敗モードとその影響の解析手法」



製造の各ステップでの高い信頼性の確保のために、あらゆる原材料と工程には、失敗の原因が内在していることを前提として、対策を講じておく必要がある。



想定されるシステム・エラーと欠陥を抽出し、それらがトータルなシステムに及ぼす影響（リスク）を解析・評価して、あらかじめ適切な予防策を設定しておこうとする一連の管理システムを考えだした

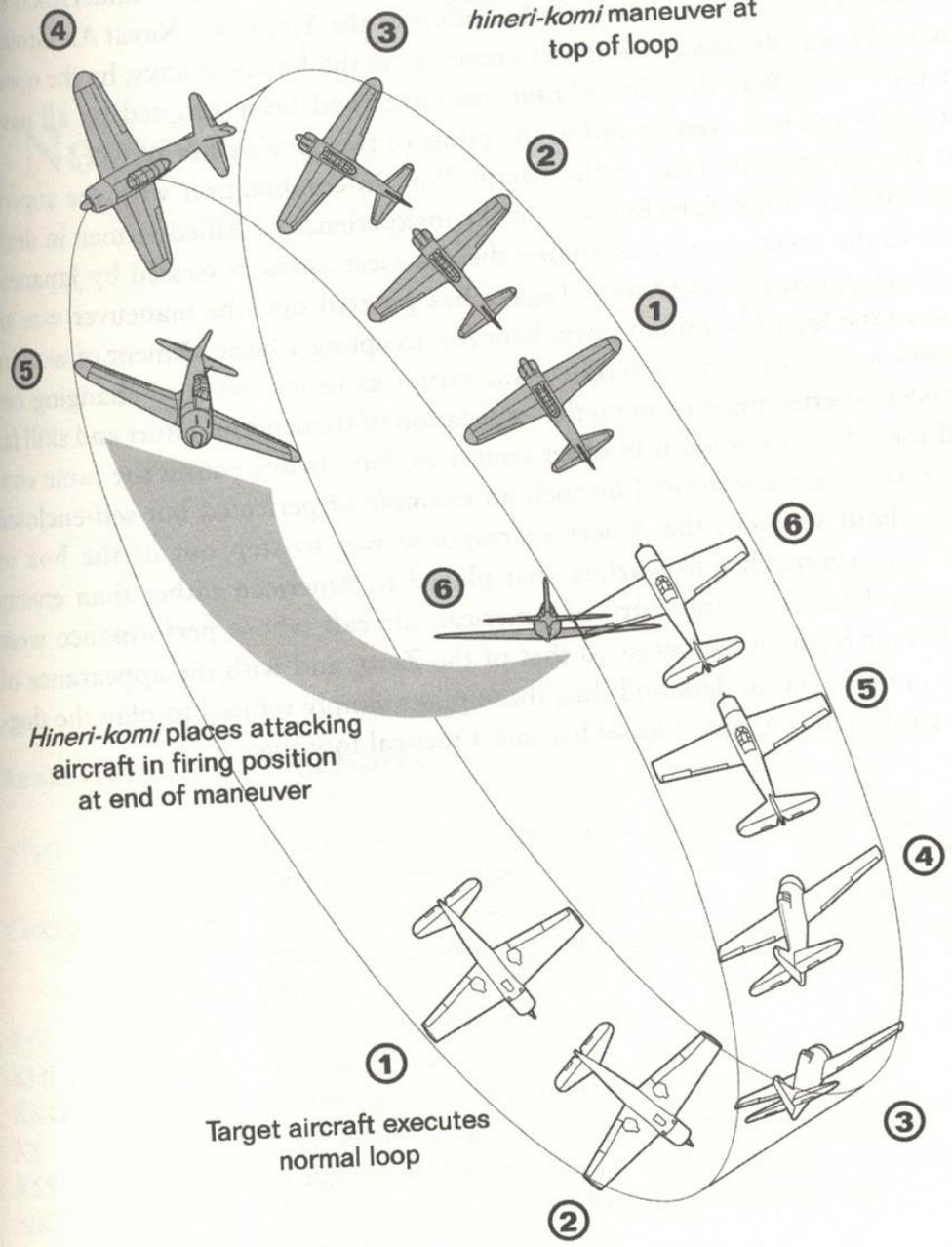






# Usage in Combat

Attacking aircraft executes *hineri-komi* maneuver at top of loop



*Hineri-komi* places attacking aircraft in firing position at end of maneuver

Target aircraft executes normal loop



何故またそんな「物騒な」ものを  
持ち出してきたのか

# 食中毒被害実態の推定

国立医薬品食品衛生研究所  
安全情報部 第二室長  
窪田邦宏

平成26年度感染症危機管理研修会

2014年10月

# 全国データからの被害実態推定および報告数

検出菌	年	※ <sup>1</sup> 検出数	推定患者数 (全国)	推定患者数 (10万人あたり)	※ <sup>2</sup> 推定食品由来患者数 (全国)	※ <sup>3</sup> 食中毒患者数 (全国)
カンピロバクター	2006	10,144	5,134,189(平均値)	4,037	4,107,351(80%)	2,297
	2007	10,964	6,650,405(平均値)	5,230	5,320,324(80%)	2,396
	2008	12,934	5,570,032(平均値)	4,380	4,456,026(80%)	3,071
	2009	14,057	4,209,965(平均値)	3,311	3,367,972(80%)	2,206
	2010	15,401	4,273,725(平均値)	3,361	3,418,980(80%)	2,092
	2011	13,098	4,337,702(平均値)	3,411	3,470,162(80%)	2,341
サルモネラ	2006	1,888	955,575(平均値)	751	907,796(95%)	2,053
	2007	1,886	1,142,670(平均値)	899	1,085,537(95%)	3,603
	2008	1,894	815,652(平均値)	641	774,869(95%)	2,551
	2009	2,059	616,655(平均値)	485	585,822(95%)	1,518
	2010	2,434	675,427(平均値)	531	641,656(95%)	2,476
	2011	2,284	756,399(平均値)	595	718,579(95%)	3,068
腸炎ビブリオ	2006	523	264,706(平均値)	208	147,872(65%)	1,236
	2007	421	255,071(平均値)	201	165,796(65%)	1,278
	2008	216	93,020(平均値)	73	60,463(65%)	168
	2009	227	67,985(平均値)	53	44,190(65%)	280
	2010	563	156,231(平均値)	123	101,550(65%)	579
	2011	270	89,417(平均値)	70	58,121(65%)	87

# 患者推計数：日米比較

日本



アメリカ



カンピロバクター

347万人

カンピロバクター

85万人

サルモネラ

72万人

サルモネラ

103万人

腸炎ビブリオ

6万人

腸炎ビブリオ

7万人

人口：約1億2000万人

人口：約3億4000万人

人口比率からみても日本は多い

# 食品衛生法等の一部を改正する法律（平成30年6月13日公布）の概要

## 改正の趣旨

- 我が国の食をとりまく環境変化や国際化等に対応し、食品の安全を確保するため、広域的な食中毒事案への対策強化、事業者による衛生管理の向上、食品による健康被害情報等の把握や対応を的確に行うとともに、国際統合的な食品用器具等の衛生規制の整備、実態等に応じた営業許可・届出制度や食品リコール情報の報告制度の創設等の措置を講ずる。

## 改正の概要

### 1. 広域的な食中毒事案への対策強化

国や都道府県等が、広域的な食中毒事案の発生や拡大防止等のため、相互に連携や協力を行うこととするとともに、厚生労働大臣が、関係者で構成する広域連携協議会を設置し、緊急を要する場合には、当該協議会を活用し、対応に努めることとする。

### 2. HACCP（ハサップ）\*に沿った衛生管理の制度化

原則として、すべての食品等事業者に、一般衛生管理に加え、HACCPに沿った衛生管理の実施を求める。ただし、規模や業種等を考慮した一定の営業者については、取り扱う食品の特性等に応じた衛生管理とする。

\* 事業者が食中毒菌汚染等の危害要因を把握した上で、原材料の入荷から製品出荷までの全工程の中で、危害要因を除去低減させるために特に重要な工程を管理し、安全性を確保する衛生管理手法。先進国を中心に義務化が進められている。

### 3. 特別の注意を必要とする成分等を含む食品による健康被害情報の収集

健康被害の発生を未然に防止する見地から、特別の注意を必要とする成分等を含む食品について、事業者から行政への健康被害情報の届出を求める。

### 4. 国際統合的な食品用器具・容器包装の衛生規制の整備

食品用器具・容器包装について、安全性を評価した物質のみ使用可能とするポジティブリスト制度の導入等を行う。

### 5. 営業許可制度の見直し、営業届出制度の創設

実態に応じた営業許可業種への見直しや、現行の営業許可業種（政令で定める34業種）以外の事業者の届出制の創設を行う。

### 6. 食品リコール情報の報告制度の創設

営業者が自主回収を行う場合に、自治体へ報告する仕組みの構築を行う。

### 7. その他（乳製品・水産食品の衛生証明書の添付等の輸入要件化、自治体等の食品輸出関係事務に係る規定の創設等）

## 施行期日

公布の日から起算して2年を超えない範囲内において政令で定める日（ただし、1. は1年、5. 及び6. は3年）

# HACCPに沿った衛生管理の制度化

## 【制度の概要】

全ての食品等事業者（食品の製造・加工、調理、販売等）が衛生管理計画を作成

食品衛生上の危害の発生を防止するために特に重要な工程を管理するための取組（HACCPに基づく衛生管理）

コーデックスのHACCP7原則に基づき、食品等事業者自らが、使用する原材料や製造方法等に応じ、計画を作成し、管理を行う。

### 【対象事業者】

- ◆ 事業者の規模等を考慮
- ◆ と畜場 [と畜場設置者、と畜場管理者、と畜業者]
- ◆ 食鳥処理場 [食鳥処理業者（認定小規模食鳥処理業者を除く。）]

取り扱う食品の特性等に応じた取組（HACCPの考え方を取り入れた衛生管理）

各業界団体が作成する手引書を参考に、簡略化されたアプローチによる衛生管理を行う。

### 【対象事業者】

- ◆ 小規模事業者（\*事業所の従業員数を基準に、関係者の意見を聴き、今後、検討）
- ◆ 当該店舗での小売販売のみを目的とした製造・加工・調理事業者（例：菓子の製造販売、食肉の販売、魚介類の販売、豆腐の製造販売等）
- ◆ 提供する食品の種類が多く、変更頻度が頻繁な業種（例：飲食店、給食施設、そうざいの製造、弁当の製造等）
- ◆ 一般衛生管理の対応で管理が可能な業種等（例：包装食品の販売、食品の保管、食品の運搬等）

対EU・対米国等輸出対応（HACCP+α）

HACCPに基づく衛生管理（ソフトの基準）に加え、輸入国が求める施設基準や追加的な要件（微生物検査や残留動物薬モニタリングの実施等）に合致する必要がある。

- ※ 取り扱う食品の特性等に応じた取組（HACCPの考え方を取り入れた衛生管理）の対象であっても、希望する事業者は、段階的に、食品衛生上の危害の発生を防止するために特に重要な工程を管理するための取組（HACCPに基づく衛生管理）、さらに対EU・対米国輸出等に向けた衛生管理へとステップアップしていくことが可能。
- ※ 今回の制度化において認証の取得は不要。

## 【国と地方自治体の対応】

- ① これまで地方自治体の条例に委ねられていた衛生管理の基準を法令に規定することで、地方自治体による運用を平準化
- ② 地方自治体職員を対象としたHACCP指導者養成研修を実施し、食品衛生監視員の指導方法を平準化
- ③ 日本発の民間認証JFS（食品安全マネジメント規格）や国際的な民間認証FSSC22000等の基準と整合化
- ④ 業界団体が作成した手引書の内容を踏まえ、監視指導の内容を平準化
- ⑤ 事業者が作成した衛生管理計画や記録の確認を通じて、自主的な衛生管理の取組状況を検証するなど立入検査を効率化

# アジェンダ

1. HACCP制度化
- ➔ 2. 食中毒対策の違い
3. 責任の所在（誰が 何を どう決めているのか）
4. 事例集
5. 本当に意味のある「給食の安全」のために

# 食中毒対策の違い

一般的な飲食・宿泊業では

フーズチャンネル ～食ビジネスのポータルサイト～

# FOODS CHANNEL

TOP

ニュース

外食

食品

食の安全

展示

[TOP](#) > [食の安全](#) > [特集・連載](#) > [衛生管理・食中毒対策](#) > [ホテル・旅館の食中毒予防と対策～設備・調理の管理方](#)

衛生管理・食中毒対策

## ホテル・旅館の食中毒予防と対策～設備・調理の 管理方法、従業員教育の徹底

2022年05月16日



ホテル・旅館で発生している食中毒は、主に以下のようなものが挙げられる。

病因物質	事件数(件)	患者数(人)
ノロウイルス	161	8,137
カンピロバクター	18	553
ウェルシュ菌	12	777
病原大腸菌	9	617
クドア	7	93
黄色ブドウ球菌	7	132
サルモネラ属菌	5	362
腸炎ビブリオ	5	171
アニサキス	1	1
植物性自然毒	1	8

## 食中毒対策のポイント

一般的に食中毒事故は、細菌やウイルスなどの有害物質が付いた食べ物をお客様に提供することで起こってしまう。「ここで食事するのは危険」というイメージが付き宿泊施設の信頼を大きく失いかねないので、事業者にとっては絶対に避けたい事態だ。

中毒発生の予防方法や気をつけるべきポイントは、食中毒の原因によって異なるので様々な観点から対策を実施しなければならない。ケース別に気をつける点や、どのような細菌やウイルスが原因となるのか見ていこう。

### 食中毒予防の4原則

食中毒予防の4原則として、「つけない」「増やさない」「やっつける」「持ち込まない」という考え方がある。

## 従業員の健康管理

従業員の出勤時には、体温確認や手洗いチェックなどを行い、体調管理を実施しよう。そして発熱や吐き気などの症状があるスタッフには食品の取り扱いを行わせず、速やかに責任者へ相談、早退させるなどの対応を実施するのが望ましい。

従業員の衛生面において注意しなければならない点は以下の通りだ。

- ・清潔な作業着や帽子、履物の着用(こまめな洗濯の実施)
- ・食品に触れる際には、必ずマスクや手袋を着用
- ・定期的な検査(検便など)の実施
- ・外部の業者が施設を出入りする場合にも、従業員と同様の対応を実施

従業員の健康状態もしっかり管理しよう。発熱や吐き気などの症状があるスタッフには食品の取り扱いを行わせず、速やかに責任者へ相談、早退させるなどの対応を実施するのが望ましい。

## 衛生的な手洗いの実施

手指からの汚染防止のために、正しい手洗いの方法をしっかりと従業員へ教育しよう。

### 衛生的な手洗いの方法

- 1.流水で手洗い
- 2.両手分の十分な洗浄剤を手にする
- 3.手のひらと指の腹面の洗浄
- 4.手の甲、指の背の洗浄
- 5.指の側面、付け根の洗浄
- 6.親指全体と付け根の洗浄
- 7.指先を手のひらに当てて洗う
- 8.手首の内側・側面・外側を洗う
- 9.十分な量の流水で付着した洗浄剤を洗い流す
- 10.しっかりと手を拭き、乾いた状態でアルコール消毒する

## 施設や調理器具の洗浄・消毒

食品を取り扱う場所や器具は、常に清潔な状態に保つことを意識しよう。特に直接食品と接触する調理器具は、食材のコンタミ（異物混入）などにも繋がるため、こまめに洗浄することが大切だ。

調理場や作業台、シンク周り

- ・始業前後や作業の合間などに洗浄・消毒
- ・布巾やスポンジなどはこまめに交換
- ・受水槽の清掃、残留塩素濃度の確認といった使用水の管理
- ・定期的な害虫駆除（年2回以上）

包丁やまな板などの調理器具

- ・肉用や魚用、野菜用などの用途ごとに使い分ける
- ・調理に使用した器具は都度洗浄
- ・使用前にはアルコール除菌。使用後は熱湯や塩素系漂白剤などで消毒。

## 食品の保存や加熱処理の徹底

食品を適切に保存できていないと、時間経過による劣化や細菌の増殖が起こってしまう。特にホテルや旅館では、仕込んだ料理を後から提供することが多く、適切な温度管理は必須だ。

- ・冷蔵庫は10℃以下、生食用のものは4℃以下に設定
- ・冷凍庫の場合は-15℃以下で管理
- ・始業前や終業後などの定期的な温度記録、チェックシートの作成
- ・食材の期限表示、定期的な確認

また食材の調理については、食品衛生法で調理基準が設けられており、必ず守らなければならない事項もある。

- ・鶏の卵を使用した調理は「70℃で1分間以上の加熱」
- ・生食用の魚介類は真水で十分に洗浄と汚染物質の除去
- ・牛の肝臓、豚肉・豚内臓は生食不可。調理は「中心部を75℃で1分以上加熱」

## 従業員教育にはマニュアルを共有しよう

調理手順をしっかりと整備したあとは、現場で作業するスタッフに実施するよう伝える必要がある。この場合は口頭では伝達漏れや聞き間違いなどの原因になるため、マニュアルに落とし込んで従業員教育することが有効だ。

ただし食材ごとに仕入れ時の検品、保存方法はもちろん、焼き物や煮物、揚げ物など様々な調理工程があるため、紙のマニュアルでは膨大な量となるうえ、調理方法の確認やメニューの更新作業にも時間がかかる。とくにメニューの調理工程は煩雑になりやすいため、管理や共有は[ITツール](#)などを活用してスムーズに行うとよいだろう。

## よりシビアな衛生管理で感染予防への意識を高める

食中毒には、ノロウイルスをはじめとした様々な要因が挙げられる。より安全にお客様へ食事を提供するためにも、それぞれの原因に適した対策を実施することが望ましいだろう。

近年では新型コロナウイルスによる感染拡大の影響もあり、より厳しい衛生管理や従業員の体調管理が求められている。従業員の手洗いうがいの徹底、食品の温度管理や保存状態、加熱処理といった工程などの管理体制を築くことが大切だ。そのためにも、まずは食品衛生や食中毒予防の正しい知識を取り入れることから始めよう。



# のまとめ

- 何が起きているから どう対策すべき という因果関係の重視は素晴らしい・・・ほかにこんな例はない
- しかし 対策の中には わずかながらも総花的なもの教条主義的なものが入り込む

# 一般的な宿泊・飲食業における 食中毒事件（対応）の特徴

- どのような事件が起きがちであるかの 顕在化しうる危害要因の特定が（まずまず）できている
- 食事提供側には 基礎的なソフト・ハード面での欠如
- 検食などないことがほとんどなのに 原因特定はまずまずできている（二因ある： 提供側のトレーサビリティが（まずまず）高い、保健所側が場慣れしている）
- 「原因は不明」の場合 死者でも出ていなければ 「原因不明」で公表する

それが 学校給食になると

# 食中毒事例 ①

発生日：平成19年1月28日（日）

有症者数：779名（他、教職員71名 保護者等14名）

二次感染者：約230名

病因物質：ノロウイルス（GⅡ）

原因食品：不明（1月26日（金）献立の「かみかみ和え」と推定）

発生原因：調理従事者が発症後、適切な危機管理対策を講じなかったことにより、調理従事者の手指を介して調理器具、給食が汚染された。（推定）

# 食中毒事例 ②

発生日：平成16年9月7日（火）

有症者数：155名

病因物質：サルモネラO18群

原因食品：バーガー用パン（9月6日の給食）

発生原因：パン委託加工業者の従業員がサルモネラに汚染された素手で、焼きあがったパンに切れ目を入れる二次加工を行ったためにパンが汚染された。（推定）

# 食中毒事例 ③

発生日：平成8年9月20日（火）

有症者数：208名（菌検出者数）

病因物質：腸管出血性病原大腸菌O157

原因食品：サラダ、シーフードソース

発生原因：調理過程において加熱後の食品を入れたザルを床に直接置いたこと等により食品に付着した腸管出血性大腸菌O157がシンクの共用により拡散され、さらに食品の加熱不足及び室温放置等により食品中で増殖した。

# 食中毒事例 ④

発生日：平成16年6月28日（月）（旧D村）

平成16年6月28日（火）（旧F村）

有症者数：108名（教職員0名）

原因食品：中華麺（6月28日、29日の給食） セレウス

発生原因：麺を長時間常温放置し、冷蔵庫に一度に多量に入れたため庫内温度が十分に下がらず、さらに蒸熱殺菌庫の温度設定が、県の指導より10℃低かったため、部位により十分に加熱殺菌がされなかった。

以上4件は 後から  
深掘りするとして

# 無責任体制が一番顕著に表れた事例

(Vol.27 p 172-173 : 2006年7月号)

2005年11月15日19時15分に、大阪府A市教育委員会からB小学校において、11月14日(月)に50名程度の児童が発熱・嘔吐・下痢の症状で欠席し、11月15日(火)にも同様の症状で66名欠席しているとの連絡が保健所にあった。感染症・食中毒両面での調査を開始したが、欠席状況のピークは15日で一峰性であることから食中毒の疑いもたれた。

保健所から搬入された患者便50検体について原因物質の検索を行ったところ、28検体から*Campylobacter jejuni* (*C. jejuni*) が検出され、その他の食中毒細菌およびウイルスはすべて陰性であった。患者の共通食は学校給食のみであり、遠足のため11日(金)の給食を食べなかった4年生に有症者がいないことから、11日の給食が原因と断定した。残されていた検食を調べた結果、原材料の鶏肉からはカンピロバクターがMPNで $> 5,500/100g$ と非常に高い菌数で検出されたが、調理加工済み食品の検食からはカンピロバクターは検出されなかった。

喫食者416名(児童391名、職員25名)中、有症者は児童のみの133名(発症率32%)で、平均潜伏時間は82.7時間と比較的長かった。主症状は腹痛95名(71%)、頭痛86名(65%)、発熱81名(63%)、下痢76名(57%、うち血便1名のみ)、嘔吐42名(31%)で、入院した児童はなく、比較的軽症であった。

患者から分離された32株の*C. jejuni*の血清型(Lior、衛生微生物技術協議会カンピロバクター・レファレンスセンターの型別血清)はLIO2(15株)が最も多く、その他はLIO49(5株)、LIO28(4株)等に分かれたが、Pennerの血清型別(デンカ生研)ではすべてA群であった。原材料鶏肉から分離された42株のカンピロバクターも全株*C. jejuni*で、Liorの型別血清ではLIO2(14株)、UT(11株)、LIO36/28(7株)等に分かれたが、これらの株もPennerの血清型別ではA群であった。また、薬剤感受性試験(NFLX、OFLX、CPFX、NA、EM、TC)を実施した結果、由来にかかわらず全株とも感受性であった。さらに、双方の分離株の中から、Liorの血清型が異なる株を主に選択して(患者由来5株、鶏肉由来12株)、パルスフィールド・ゲル電気泳動(PFGE)による遺伝子解析を行ったところ、制限酵素*Sma* Iおよび*Kpn* Iによる切断パターンは鶏肉由来の1株(レーン12)を除いて、すべて同一であった(図)。以上のPFGEの結果等より、著者は、原材料鶏肉中のカンピロバクターが本食中毒の感染源であると考えた。

A市の小学校の給食は自校方式で実施しており、当日のメニューはワントンスープ(納入業者によりあらかじめ1cm角に細切された鶏肉使用)、エッグサンド(ポテトサラダ状のもの)、パン、牛乳であった。自校で調理したワントンスープとエッグサンドについて、その調理行程、作業内容および作業動線を中心に詳細に聞き取り調査を実施した。その結果、ワントンスープは中心温度92℃まで加熱されており、加熱後すぐに配膳されていること、ワントンスープよりもエッグサンドの方が先に調理されており、エッグサンドの各材料(じゃがいも、キャベツ、にんじん、卵)は加熱後、和える作業まで約2時間調理室で放冷されていたこと、その間、鶏肉をビニール袋からバットに移し替え、味付けを行い、調理釜まで運んで行ったこと、生鶏肉を扱っていた場所はじゃがいも放冷台に近く、鶏肉が入っていたビニール袋や手袋、鶏肉を入れたバット等がじゃがいも放冷台の横を通過したこと、また、その間大型扇風機でじゃがいもに送風していたこと、が判明した。以上の聞き取り調査より、カンピロバクターの汚染菌数の高い生鶏肉およびその付着物の不適切な取り扱いにより、じゃがいもを介してエッグサンドが二次的に汚染され、本食中毒が発生したと推察された。

大阪府立公衆衛生研究所

久米田裕子 田口真澄 川津健太郎 河合高生 神吉政史 浅尾 努 濱野米一

勢戸和子 山崎 渉 河原隆二 依田知子 石橋正憲 塚本定三

大阪府守口保健所 堤 千津 足立和人

# 学校給食によるカンピロバクター集団食 中毒事例について

掲載日：2006年10月

カンピロバクターによる食中毒は、潜伏期間が約2から5日で、主症状は腹痛、下痢、頭痛、発熱で、血便が出ることもあります。市販鶏肉が高率にカンピロバクターに汚染されているため、カンピロバクターに起因するほとんどの食中毒事件は鶏肉が感染源となっています。その一例として、2005年11月に発生した学校給食によるカンピロバクター集団食中毒事件をご紹介します。

2005年11月15日19時15分に、大阪府A市教育委員会からB小学校において、11月14日（月曜日）に50名程度の児童が発熱・嘔吐・下痢の症状で欠席し、11月15日（火曜日）にも同様の症状で66名欠席しているとの連絡が保健所がありました。さっそく調査を開始し、患者便50検体について原因物質の検索を行ったところ、28検体からカンピロバクター・ジェジュニが検出されました。

患者の共通食は学校給食のみであり、遠足のため11日（金曜日）の給食を食べなかった4年生に有症者がいないことから、11日の給食が原因と断定しました。冷凍保存されていた検食（注）を調べた結果、原材料の鶏肉からカンピロバクター

が 100g 中 5,500 個以上と非常に高い菌数で検出されましたが、当日の調理済み食品の検食からは検出されませんでした。



A市の小学校の給食は自校方式で実施しており、11日のメニューはワンタンスープ（納入業者によりあらかじめ1cm角に細切された鶏肉使用）、エッグサンド（ポテトサラダ状のもの）、パン、牛乳の4品でした。自校で調理したワンタンスープとエッグサンドの作り方について調査した結果、ワンタンスープは中心温度92℃まで加熱されており、加熱後すぐに配膳されていることから、ワンタンスープが原因ではないと推察されました。ワンタンスープよりもエッグサンドの方が先に調理されており、エッグサンドの各材料（じゃがいも、キャベツ、にんじ

# 食品健康影響評価のためのリスクプロファイル

～ 鶏肉中のカンピロバクター・ジェジュニ/コリ ～

表 16. 市販鶏肉におけるカンピロバクター属菌汚染状況 (MPN 法)

検体数	陽性数	菌数 (/ 100g)			
		< 15*	15-10 <sup>2</sup>	10 <sup>2</sup> -10 <sup>3</sup>	> 10 <sup>3</sup>
33	23	10	7	13	3

\*検出限界

(参照 97) から引用、作成。

ん、卵) は加熱後、和える作業まで約 1 時間調理室で放冷されていました。そして、その間、鶏肉をビニール袋からバットに移し替え、味付けを行い、調理釜まで運んで行きました。生鶏肉を扱っていた場所はじゃがいも放冷台に近く、鶏肉が入っていたビニール袋や手袋、鶏肉を入れたバット等がじゃがいも放冷台の横を通過しました。また、その間、じゃがいもをさますために大型扇風機で送風していたこともわかりました。以上の聞き取り調査より、今回の事件は鶏肉の加熱

不足が原因ではなく、ビニール袋や手袋などの生鶏肉の付着物やドリップ（肉汁）中のカンピロバクターがエッグサンドのじゃがいもを二次的に汚染し、このような食中毒が発生したと強く推察されました。

それでは、なぜ、冷凍保存されていたエッグサンドの検食からカンピロバクターが検出されなかったのでしょうか。その原因を追及するため、給食のレシピどおりに作製したエッグサンドにカンピロバクターを添加し冷凍保存実験を実施しま

した。また、原材料鶏肉と同様に市販鶏肉を 1cm 角に細切し、冷凍保存における鶏肉とドリップ中のカンピロバクターの菌数の推移を調べました。その結果、冷凍保存 7 日目には菌数はエッグサンドで約 1/100、鶏肉で約 1/10 に減少することがわかりました。ドリップ中の菌数は鶏肉より約 4 倍高くなることもわかりま

した。つまり、エッグサンドの検食からカンピロバクターが検出されなかったのは、もともと汚染菌数が少なかったために冷凍保存中に死滅してしまったためと考えられ、また、11 日の原材料鶏肉は、保存検食で測定した 100g 中 5500 個よ



# 食品健康影響評価のためのリスクプロファイル

～ 鶏肉中のカンピロバクター・ジェジュニ/コリ ～

表2 鶏肉への接種実験による冷凍保管等によるカンピロバクター菌数の変動

(単位: logCFU)

食品	処理	温度(°C)	期間	低減量(log)	文献
鶏皮	冷凍	-18	32日	2.2	参照4
鶏肉浸出液	冷凍	-18	32日	1.5	参照4
鶏とたい	浸漬冷却後冷凍	-20	31日	0.65	参照5
鶏とたい	噴霧冷却後冷凍	-20	31日	1.57~2.87	参照5
鶏とたい	冷凍	-20	3週間	2	参照6
鶏挽肉	冷凍	-20	2週間	0.56~1.57	参照7
鶏皮	冷凍	-20	2週間	1.38~3.39	参照7
鶏皮	冷凍	-20	48時間	2~3	参照8
鶏手羽	冷凍	-30	72時間	1.8	参照9
鶏とたい	冷蔵	3	7日	顕著な低減なし	参照5
鶏挽肉	冷蔵	4	3日	0.34	参照7
鶏皮	冷蔵	4	3日	0.31	参照7
鶏挽肉	冷蔵	4	7日	0.81	参照7
鶏皮	冷蔵	4	7日	0.63	参照7
鶏皮	冷蔵	4	48時間	顕著な低減なし	参照8
鶏手羽	冷蔵	5	25週	ほぼ一定	参照9

りさらに 10 倍菌数が高かったことが推測できました。そして、ドリップ中には鶏肉以上にたくさんのカンピロバクターが存在していることもわかりました。これは、鶏肉表面に存在しているカンピロバクターがドリップにより洗い流されるためと考えられます。カンピロバクターは約 100 個程度の少数の菌で感染するので、鶏肉が高濃度のカンピロバクターに汚染されている場合、ドリップは非常に危険性が高く、ごく少量でこのような食中毒事件を起こす可能性があることがわかりました。

鶏肉やその付着物（まな板、包丁、トレイ、ラップ等）の取扱いには十分注意することが大切です。

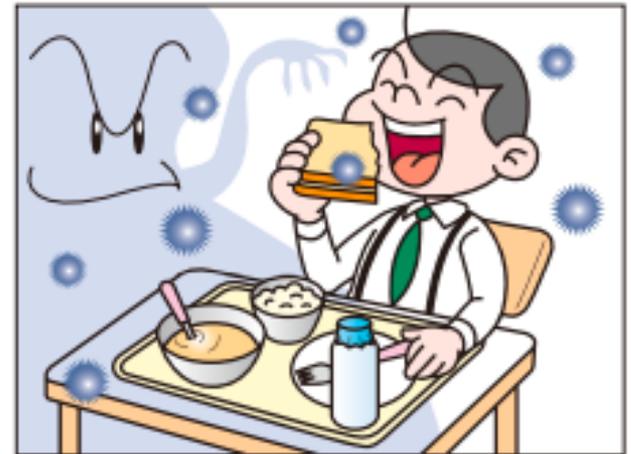


## Case Study 過去の食中毒に学ぶ

カンピロバクターによる食中毒は常に事件数、患者数で上位に入っています。一年を通して発生していますが、気温の上昇する夏場に多く発生する傾向にあります。

カンピロバクターは生の食肉から検出されることが多く、特に鶏肉に関連する食品が原因食品と疑われるケースが多くみられます。しかしながら、調理器具および作業台の共通使用や洗浄・殺菌不足、あるいは原材料および加熱調理後の食品の不適切な取扱いによって、生の食肉から他の食品が二次汚染を受けて食中毒が発生するケースも少なくありません。

今回ご紹介する食中毒事例は、加熱調理後の食品が二次汚染を受けて発生した事例です。



## 《概要》

2005年11月、大阪府の小学校で多数の児童が発熱、嘔吐、下痢の症状を訴えて欠席する事態が起きました。原因となったのは小学校内の施設で調理された給食で、児童・教職員あわせた摂食者416名のうち、児童133名(32%)が発症しました。

## ■食中毒の発生状況

発 生 日	2005(平成17)年11月14日
発 生 場 所	大阪府
原 因 施 設	小学校内の給食調理場*
原 因 食 品	給食(11月11日の昼食)
患 者 数	133名(死者0名)
病 因 物 質	カンピロバクター・ジェジュニ ( <i>Campylobacter jejuni</i> )
※行政処分	3日間の業務停止

### 11月11日の給食メニュー

- ・食パン
- ・牛乳
- ・ワンタンスープ(鶏肉、人参、白菜、ワンタンの皮、もやし、ねぎ、鶏がらスープ)
- ・エッグサンド(ポテトサラダ状のもの)(卵、じゃがいも、人参、キャベツ、マヨネーズ)

※下線が施設内で調理したメニュー

### ■患者の主な症状(133名中)



## 《調査結果》

患者に共通した食事が学校給食のみであることなどから、学校給食が原因と断定されました。患者便および原材料の鶏肉からカンピロバクター(*C. jejuni*)が検出されましたが、調理済みの食品からは検出されませんでした。血清型、薬剤感受性および遺伝子解析の結果より原材料の鶏肉にいたカンピロバクターが感染源であると考えられました。

調理場で調理されたワンタンスープとエッグサンドについて調理工程等を調べた結果、ワンタンスープは、あらかじめ1cm角に切られた生の鶏肉を仕入れて使用しており、ワンタンスープの中心温度は92℃まで加熱されていました。また、加熱後すぐに提供されていました。

一方、エッグサンド(ポテトサラダ状のもの)はワンタンスープよりも先に調理が始まり、材料を加熱して和えるまでの間2時間ほど室温で

放冷されていました。その間、材料の近くでは、ワンタンスープの材料である袋に入った鶏肉の移し替え、味付け等の作業が行われ、さらに鶏肉や鶏肉が入っていた袋が放冷中の材料のそばを通ることもありました。

以上の調査結果から、カンピロバクターに汚染された生の鶏肉やその容器包装の取り扱いが適切でなかったため、加熱後のエッグサンドの材料が二次汚染されてしまったと考えられました。

## 《再発防止の対策として》

今回の事例では、原材料である生の鶏肉と、加熱調理後の材料の作業場所が近く、しかも加熱調理後の材料のそばを生の鶏肉やその付着物を通るということで、加熱後の材料が汚染を受けやすい環境になっていました。

おいおいっ 鶏肉は全て加熱したものを仕入れろってか？

## 再発防止のために

- 加熱調理によりカンピロバクターを死滅させる（中心部を75℃以上で1分間以上加熱）。
- 食肉は他の食品と調理器具や容器および作業台を分けて処理や保存する。
- 食肉を取り扱った後は衛生的な手洗いをおこなってから他の食品を取り扱う。手袋の場合は取り替えるようにする。
- 食肉に触れた調理器具や作業台は使用後に洗浄・殺菌を行う。



## 実際 給食施設の違反件数が多い

令和元年度食品、添加物等の年末一斉取締り結果

許可を要しない営業施設

	調査・監視指導延施設数 (1)	違反発見施設数 (2)	違反件数			処分件数					処分以外の処置件数 (11)	告発件数 (12)	
			設備の不備 (3)	食品の取扱不良 (4)	その他 (5)	営業・業務禁止命令 (6)	営業・業務停止命令 (7)	改善命令 (8)	物品廃棄命令 (9)	その他 (10)			
<b>給食施設</b>													
学校	855	68	4	6	79	0	0	0	0	0	67	0	
病院・診療所	1,243	62	31	28	24	0	0	0	0	6	49	0	
事業所	374	11	3	7	3	0	0	0	0	1	7	0	
その他	3,365	294	107	83	194	0	0	0	0	8	278	0	
乳さく取業	22	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
食品製造業	5,583	61	28	18	21	0	0	0	0	1	62	0	
野菜果物販売業	25,101	44	2	43	7	0	0	0	0	0	48	0	
そうざい販売業	14,015	22	8	9	28	0	0	0	0	0	21	0	
菓子販売業	16,252	16	2	8	8	0	0	0	0	0	15	0	
<b>食品販売業</b>													
自動販売機	588	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6	0	
その他	41,494	190	24	137	50	0	0	0	0	1	188	0	
添加物(規格なし)の製造業	55	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	
添加物の販売業	6,382	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
氷雪採取業	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
器具・容器包装、おもちゃの製造業又は販売業	8,401	2	0	1	1	0	0	0	0	0	2	0	
<b>小計</b>	<b>123,733</b>	<b>771</b>	<b>210</b>	<b>340</b>	<b>415</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>17</b>	<b>744</b>	<b>0</b>	

令和元年度食品・添加物等の年末一斉取締り結果  
許可を要する営業施設

	調査・ 監視指導 延施設数 (1)	違反発見 施設数 (2)	違反件数				処分件数						処分 以外の 処置件数 (13)	営業件数		
			施設基準 違反 (3)	管理運営 基準違反 (4)	製造基準 等違反 (5)	その他 <sup>※</sup> (6)	営業許可 取消命令 (7)	営業禁止 命令 (8)	営業停止 命令 (9)	改善命令 (10)	物品廃棄 命令 (11)	その他 (12)		無許可 営業 (14)	その他 (15)	
<b>飲食店営業</b>																
一般食堂・レストラン・料理店	36,610	1,953	623	1,245	14	342	0	2	18	0	0	13	1,764	0	0	
すし屋	3,207	143	36	104	0	34	0	0	2	1	0	2	138	0	0	
そば・うどん屋	1,660	67	24	43	0	7	0	1	0	0	0	0	66	0	0	
旅館	3,343	203	28	175	0	16	0	0	2	0	0	0	171	0	0	
仕出し屋・弁当屋	10,623	275	57	228	0	19	0	0	0	0	2	231	0	0		
カフェ・バー・キャバレー	5,344	205	133	287	1	15	0	0	0	0	1	176	0	0		
自動販売機	385	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
その他	28,159	1,216	324	989	4	97	0	2	6	0	10	1,005	0	0		
<b>菓子製造業</b>																
菓子製造業	15,724	466	102	333	5	49	0	1	0	0	4	376	0	0		
乳処理業	214	5	2	4	0	0	0	0	0	0	0	6	0	0		
特別牛乳さく取処理業	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
乳製品製造業	437	12	2	12	0	0	0	0	0	0	0	9	0	0		
集乳業	20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
魚介類販売業	56,409	735	100	899	9	55	0	1	0	0	10	935	1	0		
魚介類せり売り営業	1,917	12	2	47	0	0	0	0	0	0	1	43	0	0		
魚肉ねり製品製造業	695	9	2	10	1	0	0	0	0	0	1	8	0	0		
食品の冷凍または冷蔵業	1,730	41	9	33	0	5	0	0	0	0	0	34	0	0		
かん詰またはびん詰食品製造業	488	21	7	16	0	1	0	0	0	0	0	14	0	0		
<b>喫茶店営業</b>																
自動販売機	6,216	11	1	23	0	4	0	0	0	0	0	12	0	0		
その他	2,286	33	9	26	0	2	0	0	0	0	0	27	0	0		
あん類製造業	227	7	5	2	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0		
アイスcream類製造業	1,668	31	11	25	2	2	0	0	0	0	0	26	0	0		
<b>乳類販売業</b>																
自動販売機	1,519	8	2	6	0	1	0	0	0	0	0	8	0	0		
その他	15,193	205	27	179	4	13	0	0	0	0	1	183	0	0		
食肉処理業	2,944	60	8	63	0	2	0	0	0	0	1	46	0	0		
食肉販売業	18,127	279	48	257	3	24	0	0	0	0	2	263	0	0		
食肉製品製造業	551	21	4	20	0	1	0	0	0	0	0	19	0	0		
乳酸菌飲料製造業	76	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
食用油脂製造業	99	2	1	1	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0		
マーガリン又はショートニング製造業	16	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
みそ製造業	439	11	4	7	0	1	0	0	0	0	0	10	0	0		
醤油製造業	193	4	3	5	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0		
ソース類製造業	311	8	2	8	0	0	0	0	0	0	0	8	0	0		
酒類製造業	245	7	2	4	0	0	0	0	0	0	0	7	0	0		
豆腐製造業	632	27	8	21	0	1	0	0	0	0	0	21	0	0		
納豆製造業	35	3	1	3	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0		
めん類製造業	835	27	8	23	0	1	0	0	0	0	0	21	0	0		
そうざい製造業	4,746	114	27	94	0	9	0	0	0	0	2	91	0	0		
添加物(規格あり)製造業	188	5	2	7	0	0	0	0	0	0	0	7	0	0		
食品の放射線照射業	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
清涼飲料水製造業	566	20	4	13	3	1	0	0	0	0	0	16	0	0		
<b>氷雪製造業</b>																
自動販売機	33	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
その他	197	4	1	4	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0		
氷雪販売業	203	3	2	2	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0		
小計	224,514	6,234	1,632	5,219	46	702	0	6	29	1	0	50	5,755	0	0	

# 意味もなくハードに傾斜した 対策群が採用されていく

## 第1章 学校給食施設・設備の改善

### 1 学校給食施設・設備の改善の在り方

学校給食は、成長期にある児童生徒の心身の健全な発達のため、栄養バランスのとれた豊かな食事を提供することにより、健康の増進、体位の向上を図ることはもちろんのこと、食に関する正しい知識や望ましい食習慣を身に付けさせることや食料の生産や食文化についての理解など、多様な教育的意義を有しています。

また、学校給食において、安全・安心かつ栄養バランスのとれた魅力ある美味しい給食の提供は不可欠であり、施設・設備や調理員の作業能力に配慮し、作業工程表、作業動線図に沿った、正確かつ安全な調理が求められます。

平成20年には学校給食法が改正され、学校給食衛生管理基準が法に位置付けられたことから、設置者及び管理者（校長、調理場長）の役割には、学校給食の衛生管理の充実に努めることが明記され、随時、施設の点検を行いその実態把握に努めるとともに、衛生管理上適正を欠く事項がある場合は、速やかに改善措置を図ることが求められています。

とりわけ、学校給食施設・設備の改善については、改善すべき内容に優先順位を付けた上で、計画的な整備を行うことが何よりも重要です。

# 意味もなくハードに傾斜した 対策群が採用されていく

## 2 学校給食施設・設備の現状と問題

学校給食を原因とする食中毒の発生件数は近年減少傾向にありますが、衛生管理を充実させるためには、適切な作業工程表・作業動線図の作成や厨房機器の衛生的な取扱いなど調理作業面のほか、教育委員会（設置者）や校長・調理場長（管理者）が行うべき施設・設備面の整備が重要な課題となっています。

平成 21 年度に文部科学省が全国 47 都道府県教育委員会に依頼して実施した調査では、汚染作業区域と非汚染作業区域が区分されている調理場は 88.5%、ウエットシステム調理場においてドライ運用を実施している調理場は 82.4%にとどまっています。

また、「平成 23 年度学校給食の衛生管理に関する指導者派遣事業」において、634 の調理場を対象に行った「学校給食における衛生管理等に関する調査研究」の結果によると、汚染作業区域と非汚染作業区域の区分や用途別シンクの設置、調理従事者専用トイレの個室手洗い設備の整備等は、いずれも 50%に満たない状況でした。



# 意味もなくハードに傾斜した 対策群が採用されていく

## 3 「学校給食施設・設備の改善事例集」の活用

施設・設備の速やかな改善が図られていない主な要因として、多額の費用がかかることや計画的な整備計画が設定されていないことが挙げられます。23年度に文部科学省が作成した「学校給食調理従事者研修マニュアル」では、施設・設備面の整備を行うに当たっての観点を「衛生管理を充実させるためのステップ表（3頁参照）」として示していますが、本事例集では、この観点をを用いて、独立行政法人日本スポーツ振興センターが行った実態調査等において改善が必要と判断された施設・設備を改善事例として取り上げています。

内容は、調理場全体を改修した大規模調理場、一部改修に取り組んだ調理場、学校給食施設・設備の部分的な改修事例で構成しています。部分的な改修事例では、「学校給食調理従事者研修マニュアル」で示した段階的な改善について、作業区分の明確化、ドライ使用及びドライ運用、手洗い設備の充実、検収室の整備、作業動線の確保、調理従事者専用トイレの整備について取り上げ、施設・設備の問題点と改善点を具体的に解説しました。なお、改善に必要な経費については、下記のように、費用の目安を3段階に分けて記載していますので、参考にしてください。

# 意味もなくハードに傾斜した 対策群が採用されていく

また、望ましい改善例として、調理場全体の改修に取り組んだ大規模調理場と中規模調理場について改善前と改善後が比較できるように見開きページに示しています。

施設の改善に着手するまでには多くの時間や経費を要するため、着手するまでの過渡的な措置として、学校給食衛生管理基準がクリアできるように、創意工夫する必要があります。例えば、既存の施設に衝立や作業台等を設置することにより作業区分を明確にしたり、作業台にキャスターを付けて移動式にすることで作業動線の交差を防止したり、タライ等を使用することでドライ運用につなげたりすることができます。さらに床に水がこぼれないように排水管を工夫したり、球根皮剥機に蓋をつけたりするなどの事例も紹介しています。

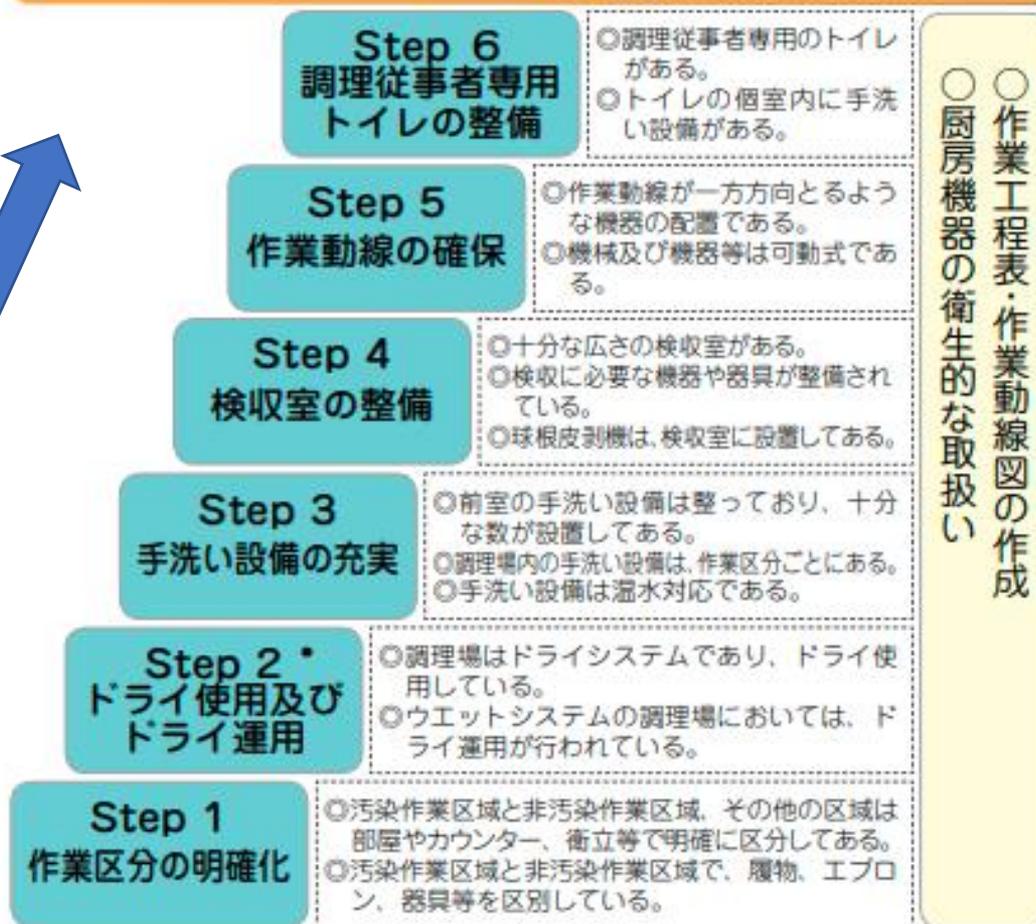
学校給食調理場においては、今回作成した「学校給食施設・設備の改善事例集」をはじめ、既刊のマニュアルを参考にさせていただき、一層の衛生管理の改善・充実に取り組んでいただくことを強く望みます。



# 意味もなくハードに傾斜した 対策群が採用されていく

## <衛生管理を充実させるためのステップ表>

### 食中毒ゼロ



# さらに対応を難しくする

- ・モンスターペアレンツの影



日本経済新聞

朝刊・夕刊

LIVE

Myニュース

日経会社情報 人事

トップ 速報 オピニオン 経済 政治 ビジネス 金融 マーケット マネーのまなび テック 国際 スポーツ 社会・調査 地域

## 給食のおひたしにカエル 茨城県阿見町立小

[社会・暮らし](#)

2020年2月13日 15:27

📌 保存

🖨️ 📧 📄 🐦 📘 📌

茨城県阿見町教育委員会は13日、町立阿見第一小学校で10日の給食の際に出されたホウレンソウやニンジンのおひたしに約2センチのカエルの死骸が混入していたと明らかにした。

児童が食べる前に気付いて担任に報告した。他に異物混入の情報はない。給食は町立の給食センターで調理して学校に運んでいるといい、町教委が原因を調べている。

〔共同〕

# 給食のカレーにゴキブリの幼虫混入 滋賀の小学校

2021年7月16日 19:52



記事を保存



滋賀県  
長浜市



滋賀県長浜市

滋賀県長浜市は16日、七郷小の給食で提供されたカレーに虫の死骸が入っていたと発表した。健康被害はなかった。

市によると、15日午後0時45分ごろ、2年生19人に配膳された夏野菜カレーの1皿にゴキブリの幼虫の死骸（2センチ）が入っているのに児童が気づき、担任に報告した。同小はすぐに給食を中止した。

同小の給食は長浜北部学校給食センターで委託業者が調理している。市が混入の原因を調べる。

そしてまた 運用できないようなガイドラインが発行されていく

学校給食における  
異物混入対応ガイドライン

令和3年1月改訂

諫早市教育委員会

## 第1章 食品に混入する異物について

### 「異物の定義」

異物は、生産、貯蔵、流通の過程で不都合な環境や取扱い方に伴って、食品中に侵入または混入したあらゆる有形外来物をいう。但し、高倍率の顕微鏡を用いなければ、その存在が確認できない程度の微細なものは対象としない。

厚生労働省監修「食品衛生検査指針」より

### 「危険異物」

児童生徒に健康被害を及ぼすと判断される異物（金属類、ガラス類、鋭利なプラスチック類、薬物・薬品類など）。

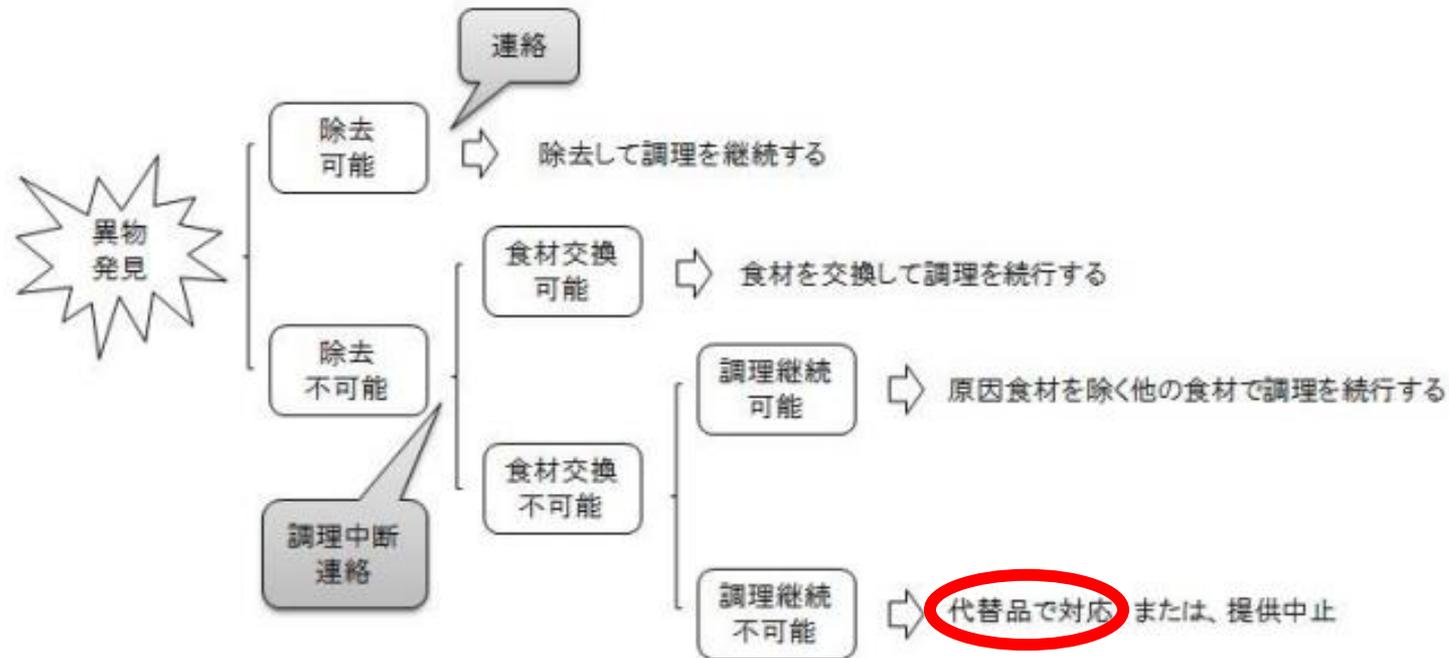
### 「非危険異物」

児童生徒に健康被害を及ぼさないと判断される異物（虫、体毛、ビニール、繊維、スポンジ片など、単体で入っており毒性がないもの）。

※原料そのものに由来する物質や食品の変色部分などは「異物」に含まない。

## 第2章 異物混入への対応

### 1. 給食センターで異物の発見または混入が発生した場合



アレルギー対応は大丈夫か？  
一つの危害要因を排除するのに  
他の危害要因を導入したんでは  
意味がない

## 2. 学校で異物の発見又は混入が発生した場合

### (1) 学校で危険異物の混入を発見した場合



### (2) 学校で非危険異物の混入を発見した場合

《学校の対応》 ※各校の事故発生時の連絡体制に基づき対応する。

- 非危険異物の混入の場合、当該学級の給食を一時中断し、異物の種類や数量、形状、混入状況を確認する。
- 毛髪や虫、食材の包装材料の切れ端などの非危険異物については、不快であり衛生的ではないが体への影響も少ないと考えられることから、非危険異物を除去するか他の食器に盛り替え、安全を確認のうえ給食を提供する。(ただし、大量混入など、児童生徒の身体・生命への影響がある場合または影響の恐れがあると判断される場合は、危険異物の場合と同様に対応する。)
- 他に同様の事案がないか、また、学校での混入の可能性についても確認する。  
*目に見えるのを取り除けばそれで終わりでいいかい?*  
学校での混入の可能性が確認できない場合は、関係給食センターに連絡し、併せて「学校給食事故等報告書」にて報告する。なお、食材由来のもの(魚の骨、鶏の骨、野菜の皮、若干の変色など)は「異物」に含めない。
- 非危険異物は、可能な限り現状のまま保持しておく。また、非危険異物の内容によっては、給食センターから代わりのおかずを配送してもらうことも検討する。
- 学校に原因があった場合は、給食センターと話し合い、必要な再発防止対策について協議する。

※明らかに学校で混入したと判断できる事案については、報告の必要はない。



## (1) 施設管理について

- 調理場内へは、関係者以外の立ち入りを禁止する。
- 調理機器及び調理器具を、調理開始前、終了後に必ず点検し、部品の破損等による混入を防ぐ。
- 洗浄用や清掃用の用具についても、異物混入の恐れがないものを使用し、劣化しているものは直ちに交換する。
- 日頃から調理場内の整理整頓を行い、器具・工具類、薬剤等については所定の保管場所で管理する。また、薬剤等を小分けする際は、小分けボトルに薬剤名を明記する。
- 防虫対策に不備が生じないように留意する。(扉の開閉は速やかに行う。)
- 調理場内に異物混入の原因となるものを持ち込まない。

**【持ち込み禁止品】** クリップ、紙製バインダー、ホッチキスで留めた書類、シャープペンや鉛筆、輪ゴム、キャップ付きボールペン等

## **(2) 調理従事者について**

- 調理従事者への研修会等で意識の向上を図り、日々の調理作業について各調理員が共通理解をもち衛生管理マニュアルに沿って作業を行う。
- 調理場へは、下記の要領で入室する。

〈参考〉『諫早市学校給食衛生管理マニュアル』

### 6-3 「入室管理マニュアル」

- ・爪は短く切り、マニキュアはしない。
  - ・調理作業に必要な私物（指輪、時計、イヤリング、ピアス、ネックレス、ヘアピン等）は、調理場に持ち込まない。
  - ・白衣・帽子は、洗濯された清潔なものを着用し、裾や袖から服が出ないようにする。
  - ・白衣等に糸くずなどのほつれがないか確認し、ほつれが見つかったら補修又は交換する。
  - ・白衣のポケットには、落下する恐れのあるものを入れない。
  - ・頭髮ネット及び帽子を着用して毛髪がはみ出ないようにする。（帽子は午後も着用する。長髪の場合はゴムでまとめる。）
  - ・使い捨てマスクは午前の作業（下処理・調理・配缶）で着用し、必ず鼻と口を覆う。
  - ・調理場に入る際は、エアーシャワーで毛髪や埃、ごみなどを除去する。
  - ・調理員相互で、身支度の目視確認や粘着ローラーによる毛髪や埃、ごみなどの除去を行う。
- 調理従事者が異物混入防止に対し意識を持って作業が行えるよう、実際に混入していた異物の写真や分かりやすい点検マニュアル等を調理場内に貼りだすことにより注意喚起を図る。

### (3) 食材の検収・保管について

- 検収作業の重要性を十分認識し、衛生管理マニュアルに従い、品質や異物混入等について、複数で注意深く点検する。
- 検収時に異常が確認された場合、返品、献立の変更等、必要な措置を講じる。納入業者に対しては、その場で注意をするとともに、県学校給食会諫早支部を通して指導する。
- 野菜等、前日納品の食材保管については、施錠を徹底し調理場内の安全性を確保する。



いつの間に食品防御が？

#### (4) 調理過程について

- 下処理及び全ての調理工程で、複数の調理員による目視点検を徹底し、異物混入を防ぐ。
  - ・調理場内の照度を十分に保つ。
  - ・野菜、果物等の下処理は、必ずオーバーフローさせながら3槽シンクで洗浄する。(目視点検を行うため、シンクへの投入量を配慮する。)
  - ・海産物(海藻等)についても、野菜類と同様に十分点検する。
  - ・乾物の乾燥剤も確実に取り除く。
  - ・米等は精米工場で金属検出機、色彩選別機等数種類の機械で選別されているが、異物混入の可能性はゼロにはならないとの認識のうえで目視確認を行う。
  - ・作業途中も、食材をラップなどで覆い異物混入を防止する。
  - ・配缶時には再度異常がないか確認し、異物の混入がないようすぐに蓋をする。
  - ・使い捨て手袋や使い捨てエプロン、ビニールエプロン等は破損しやすいため、使用後には必ず破損がないか確認する。また、作業内容等により適宜交換する。
- フードスライサーについては、ボルトの緩みや刃こぼれはないかを、使用前、使用中、作業終了後に確認し、その都度点検表に記録する。
- ビニール袋に入っている食材をハサミで切って開封する際には、切れ端が出ないように二度切りしない。(最後まで切り落とさない。シールの上は切らない。) 缶詰開缶においても、二度切りしない。



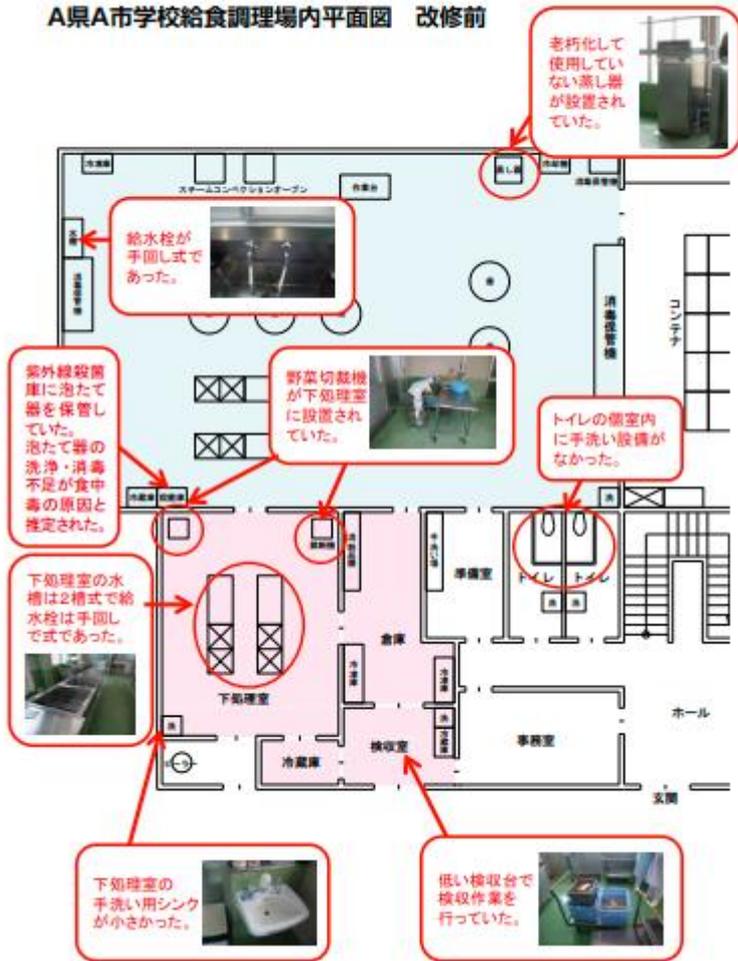
# これだけやったとしても

- ゴキブリやカエルの混入を本当に防げますか？
- 防げるにしても 従業員は すべてを暗記し、日常的に実行できますか？

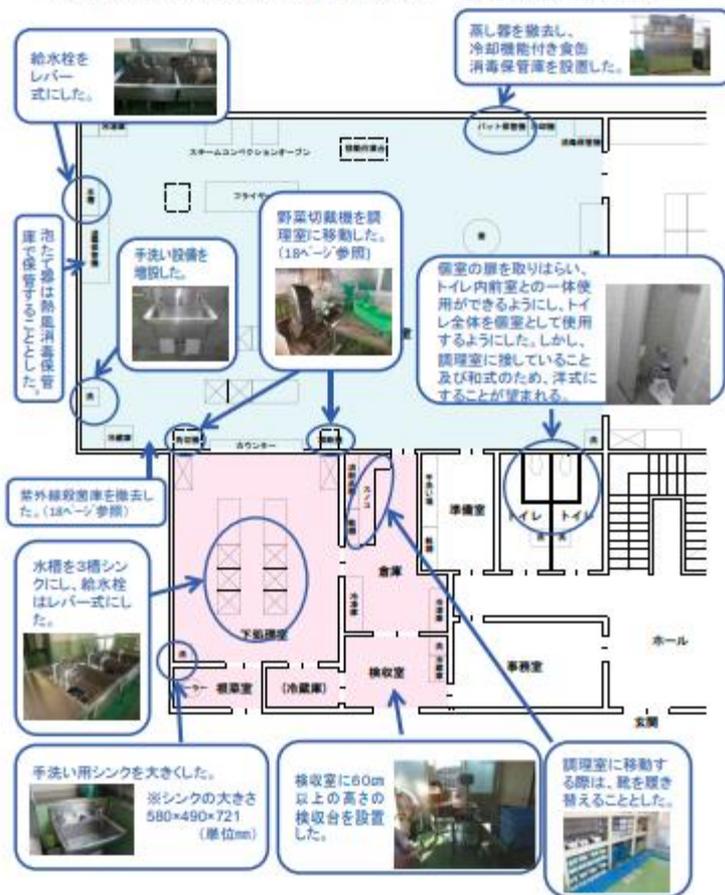


ハード、ハード、ハード

### A県A市学校給食調理場内平面図 改修前



### A県A市学校給食調理場内平面図 改修後 (手洗い設備は35頁を参照)



### 問題点



非汚染作業区域の調理室を経由しないと汚染作業区域の下処理室に入室できない構造だった。

### 改善点



前室を改修し、下処理室に直接入室できるようにした。

← 学校給食従事者の動き  
▶ 撮影視点

下処理室・調理室の明確な区分がなく、人や台車が行き来していた。



改善

調理室と下処理室を間仕切り、人や台車が行き来できないようにした。



調理室を経由して下処理室に入室していた。



※1視点の写真

就労ロッカーの奥を汚染作業区域用前室として改修した。

改善

下処理室に直接入室できる汚染作業区域専用の前室を設置した。



※2視点の写真

就労ロッカーは汚染作業区域前室に移設した。

## 指導のポイント

- ・ 汚染を拡大させないようにエプロンを着用しましょう。
- ・ 野菜切裁、加熱調理、配食など作業区分ごとに使い分けます。
- ・ 作業区分ごとに洗浄及び消毒し、翌日までに乾燥させ、区分して保管するようにします。



作業区分毎のエプロン



エプロンを着用  
します。



① 汚染作業区域における改修事例  
ア 球根皮剥機

球根皮剥機に蓋をしなかったり、食品や残渣の出口に受ける容器がなかったり、排水管が短かったため床が水浸しになっていた。

問題点

× 球根皮剥機に蓋がないため、周囲に洗浄水が飛散していた。



改善

改善点

改善費用 小

○ 作動時に蓋（食品の状態が見えるような透明な蓋）をすることで、泥水の飛散を防ぐことができた。



問題点

× 残渣を、ザルやネットで受けていたため床を汚染していた。



改善

改善点

改善費用 小

○ 排水管を延ばすことで、床の汚染を防止できた。



下に残渣受けを用意し、床を汚染しないようにした。

## 問題点

荷受け後、業者のビニールのまま低い台車に載せて下処理室へ移動していた。

✕ 食品が床に落ちたり、水滴で床を汚染する可能性があった。  
また、床が濡れている場合、低い台車では跳ね返り水で食品を汚染する危険性があった。



改善

## 改善点

改善費用

小

○ 水受けのある台車を使用することで、床への水落ちを防ぐことができた。  
また、床から60cm以上の高さの台車を使用することで、床からの汚染を防ぐことができた。



### 改善事例3

#### 問題点



前室の手洗いの手順を示した掲示物が、調理従事者の見えにくい場所に掲示してあったため、毎日の手洗いが手順を確認しながら行われていなかった。



改善

#### 改善点



前室の手洗いの手順を示した掲示物を手洗い設備の正面に掲示したため、調理従事者が手洗い手順を確認しながら適切な手洗いが行えるようになった。



## 改善事例4

改善費用 小

### 問題点

✕ ゴミ箱に蓋がなかったため、細菌やウイルスが付着したペーパータオルが溢れ出たり、乾燥したウイルスが浮遊したりして、周りを汚染する可能性があった。



改善

### 改善点

○ ペダル開閉式の蓋付きゴミ箱に変更し、ペーパータオルの溢れや乾燥したウイルス浮遊を防ぐようにした。





彼らは本気で  
これら全部が正しいと信じ込  
んでいる



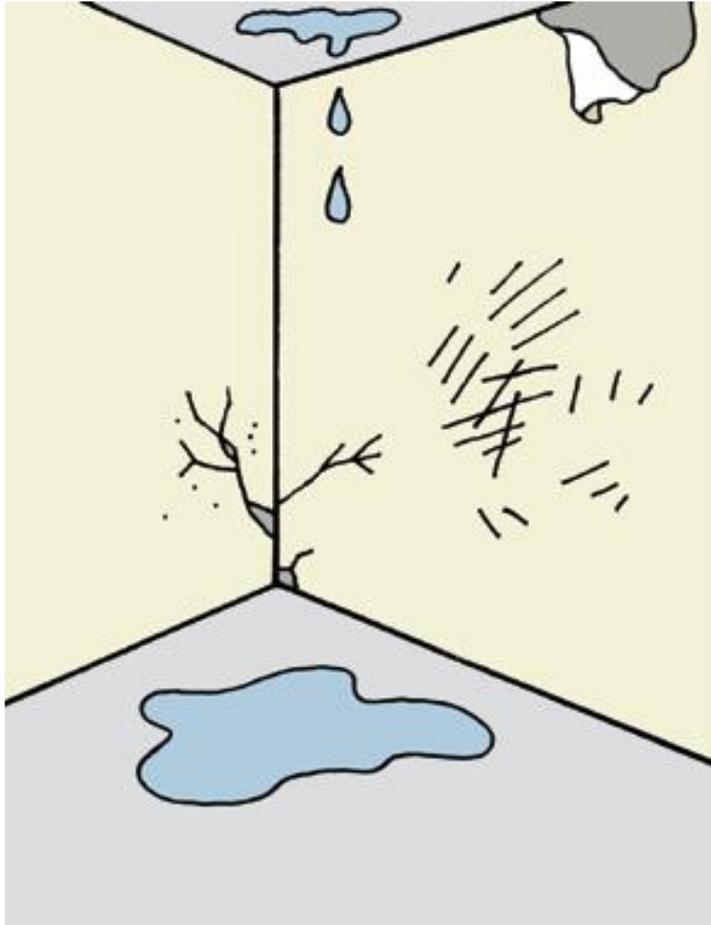
# 意味もなくハードに傾斜した 対策群が採用されていく

- 喜ぶのは 出入りの設備屋、内装屋
- ほっと胸をなでおろす教育委員会

ハードへの傾斜については  
私たちの研修では  
批判的解説を加えていく



### ③施設・設備の設計、施工及び配置



施設仕様の劣化・  
保守管理の不足



設備設計上の問題点や  
不適切な設備器具の管理

## ⑧物理的、化学的、生物学的危害要因

### 生物学的危害要因の管理（食中毒菌など）



表 跳ね水による細菌汚染

床面からの 高さ (cm)	1 平板当りの細菌数			
	1 回	2 回	3 回	4 回
20	25	33	150	105
30	10	1	55	10
40	1	3	0	130
50	0	0	2	50
60	0	0	0	6

1、2、3回は床面より50cmの高さからホースで静かに水を落下、4回は1mの高さから激しく水を落下

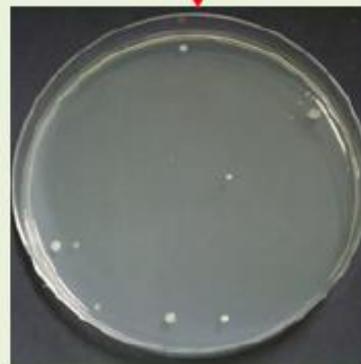
60cm以上

床面からの跳ね水による汚染の防止には  
60cm高以上の作業台が有効 しかし「しぶき」

### ③施設・設備の設計、施工及び配置



一般生菌数： $10^5$  個/100cm<sup>2</sup>

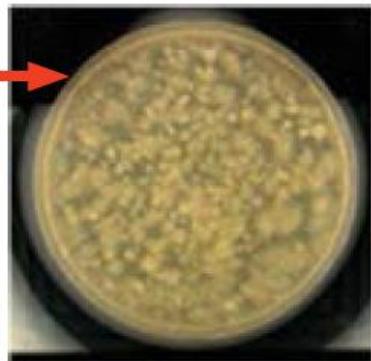


一般生菌数： $< 3000$  個/100cm<sup>2</sup>

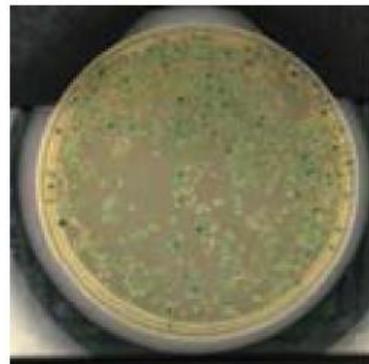
## ⑦従業員用の施設



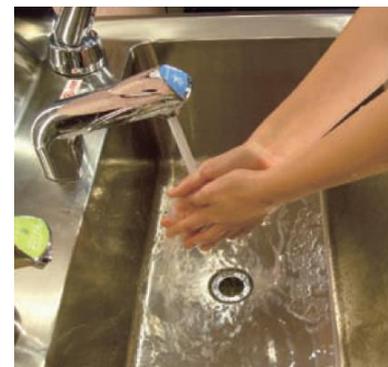
〈悪い例：手回し式の給水栓〉



一般生菌数  $10^4$ 個/100cm<sup>2</sup>



大腸菌群  $10^3$ 個/100cm<sup>2</sup>



センサー式

センサー式への付け替えも考慮

→しかし無理な場合は、コックの洗浄やアルコール

殺菌をする、手袋で触らない、など代替案でカバー

\* 食品衛生法改正に合わせて、施設基準も改正されました。「洗浄後の手指の再汚染が防止できる構造であること」が条件となっています。

(調理場(製造所、作業場) 内の手洗い専用設備のみ)

## ⑦従業員用の施設



小さいシンク



浅いシンク



肘まで洗える大きく深いシンク

シンクが小さかったり浅かったりすると十分に手洗いできないだけでなく、周囲に汚水を飛散させてしまう。

→しかし小さなシンクしかない場合、

しっかりと教育することでハードの不備をカバー

# 学校給食における食中毒事件の特徴

- どんな事件が起きそうなのかの 顕在化  
(しうる) 危害要因の特定ができていない
- 給食提供側に 基礎的なソフト・ハード面での  
欠陥
- 検食はかなりしっかり残されているのに 原因  
特定はできていない (二因ある：提供側のト  
レーサビリティーに欠陥、保健所側の力量に  
欠陥)
- 「原因は不明」では世論が許さないだろうと  
忖度し 無理やりに因果関係を特定したがる

# 学校給食における食中毒事件の特徴

簡単にいえば . . .

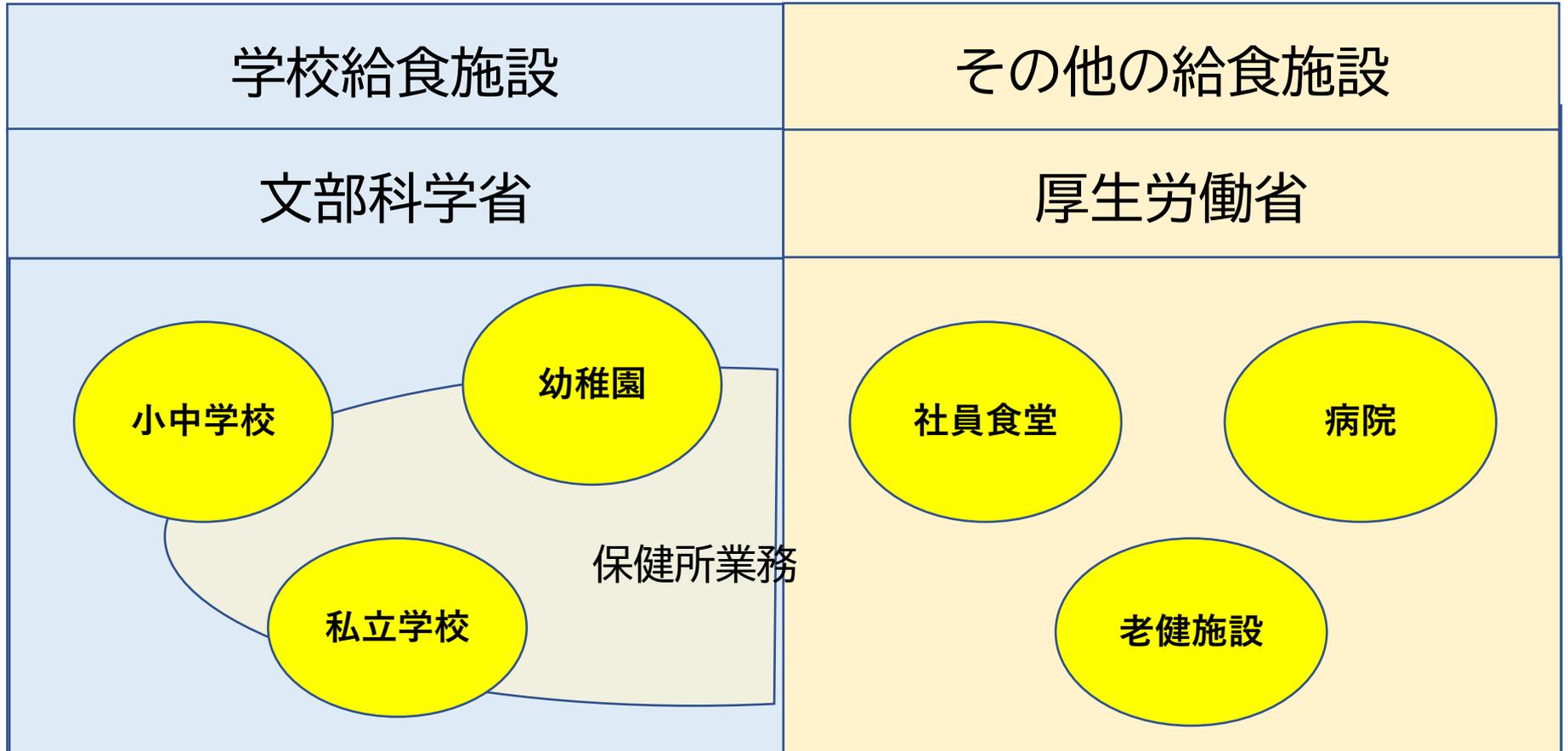
- 提供側の当事者意識が希薄
- 責任の所在の曖昧（監督省庁・組織、方針）
- そのくせ口出しする人間は多い

# アジェンダ

1. HACCP制度化
2. 食中毒対策の違い
- ➔ 3. 責任の所在（誰が 何を どう決めているのか）
4. 事例集
5. 本当に意味のある「給食の安全」のために

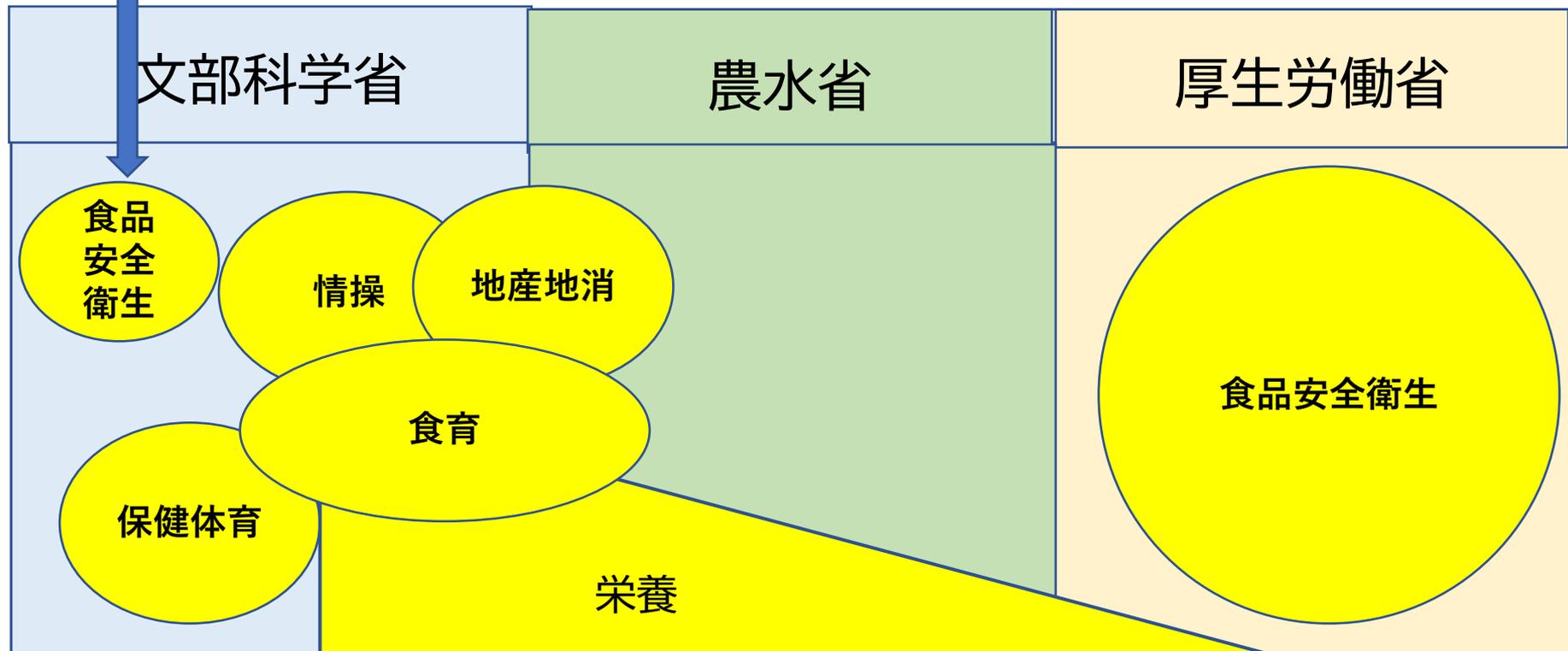
責任の所在  
誰が 何を どう決めているのか

# 監督



# 方針

ここに  
給食用の  
離れ小島がある



# 学校給食の形態学的特徴

- 小規模から超大規模までであるが 寡占化の進行
  - 事件の大規模化
- 特定の年齢層 → 免疫弱者、アレルギー率高い、  
(均一性の高いグループであるため)  
症状の一斉発起
- 栄養教諭制度 → さらに 情操・保健体育的  
な栄養学への傾斜、責任の所在の曖昧化

# 都道府県規模別共同調理場設置状況（公立）

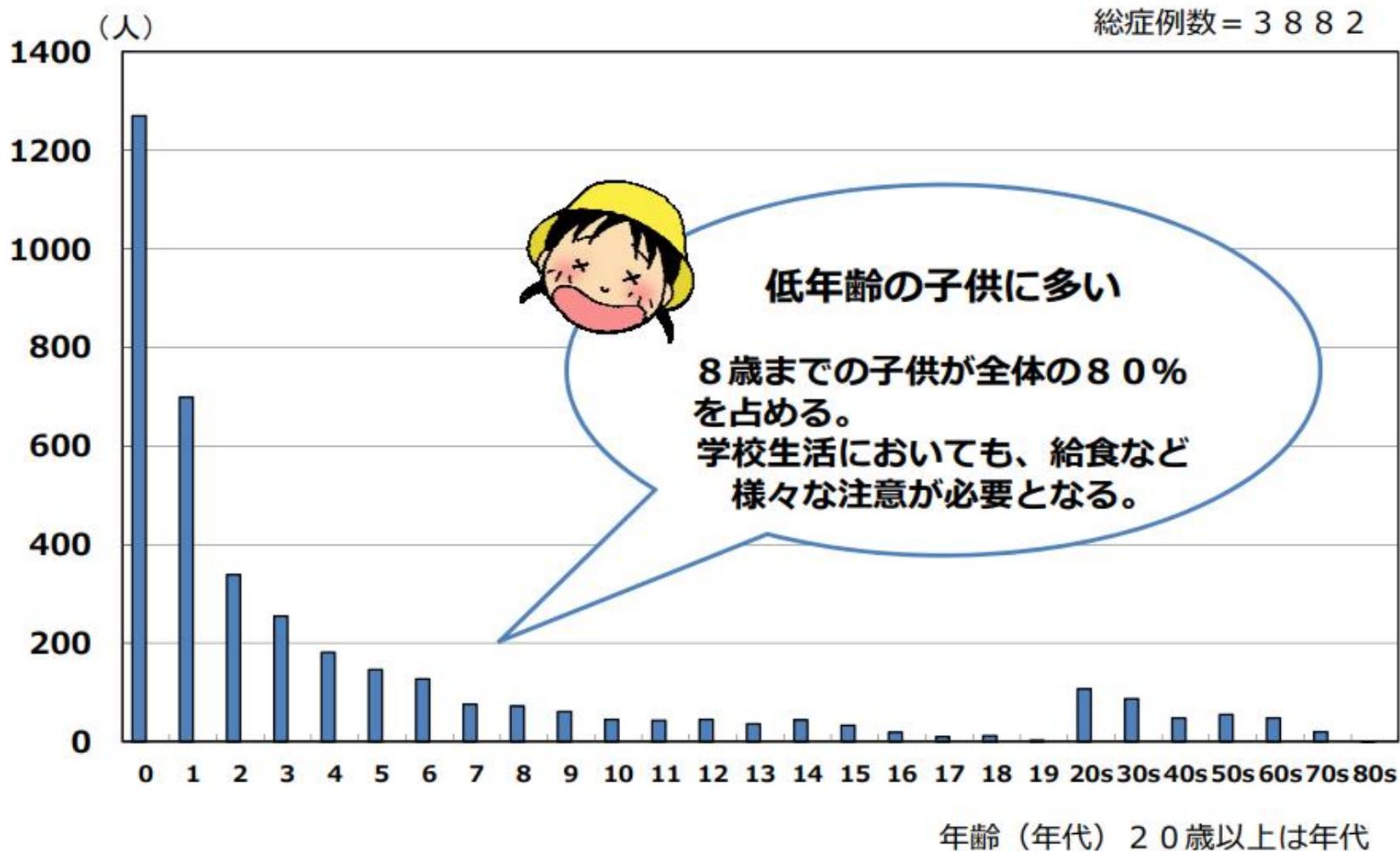
平成30年5月1日現在

都道府県名	児童生徒数													計
	500人	501人	1,001人	1,501人	2,001人	2,501人	3,001人	4,001人	5,001人	7,001人	10,001人	20,001人		
	以下	～ 1,000人	～ 1,500人	～ 2,000人	～ 2,500人	～ 3,000人	～ 4,000人	～ 5,000人	～ 7,000人	～ 10,000人	～ 20,000人	以上		
1 北海道	108	36	14	5	7	5	3	3	4	3	1	-	189	
2 青森県	14	11	4	1	2	-	4	1	2	2	1	-	42	
3 岩手県	20	15	9	7	4	5	-	2	-	-	-	-	62	
4 宮城県	6	13	5	3	4	4	1	-	2	6	4	-	48	
5 秋田県	21	25	5	2	-	2	2	-	-	-	-	-	57	
6 山形県	4	8	3	1	2	-	-	2	-	1	1	-	22	
7 福島県	37	13	6	3	4	6	4	2	-	1	-	-	76	
8 茨城県	1	5	7	7	6	3	8	5	7	2	-	-	51	
9 栃木県	21	22	5	3	2	1	1	4	2	-	-	-	61	
10 群馬県	14	10	8	2	7	1	2	2	7	-	-	-	53	
11 埼玉県	4	4	2	1	2	3	3	4	1	5	4	-	33	
12 千葉県	10	14	6	8	9	4	9	8	6	4	1	-	79	
43 熊本県	29	9	4	2	1	2	4	1	-	-	-	-	52	
44 大分県	16	9	3	3	2	2	-	2	4	-	-	-	41	
45 宮崎県	12	20	5	1	3	2	2	-	1	-	1	-	47	
46 鹿児島県	22	25	7	6	5	2	2	-	1	1	1	-	72	
47 沖縄県	19	8	15	6	4	1	5	5	6	2	-	-	71	
計	816	475	248	161	131	101	115	96	116	61	26	-	2,346	
百分率	34.8	20.2	10.6	6.9	5.6	4.3	4.9	4.1	4.9	2.6	1.1	-	100.0	

H30年度 学校給食実施状況調査（文科省）より抜粋

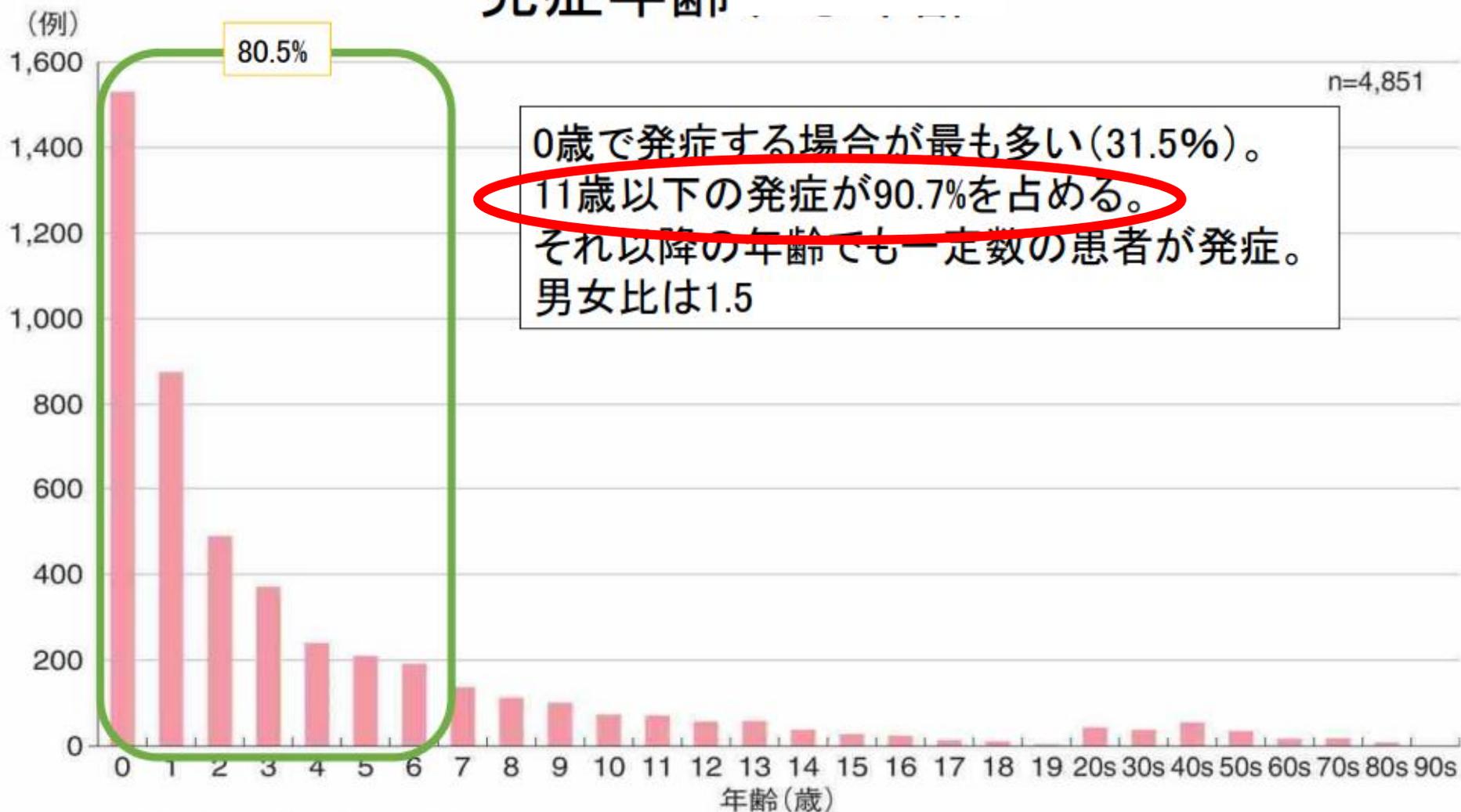
調理場数で17.6%

# 即時型食物アレルギーの年齢分布



日本小児アレルギー学会食物アレルギー委員会「食物アレルギー診療ガイドライン2012」より一部改変し、引用  
文部科学省・(公財)日本学校保健会

# 発症年齢

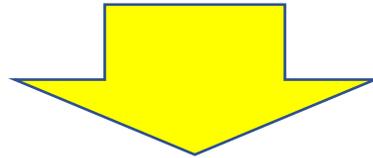


20歳以上は10歳区切りで表示

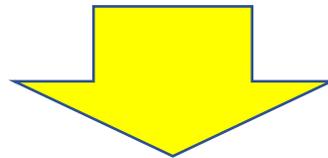
(今井孝成, 他. アレルギー. 2020; 69: 701-5より転載)

# 食物アレルギー対策

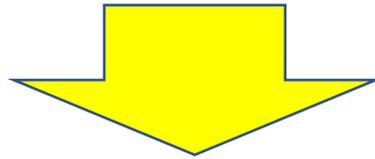
学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン（H20年（公財）日本学校保健会）：文科省監修



教育委員会等はガイドラインを参考に学校や調理場等における食物アレルギー対応の方針を定める



# 食物アレルギー対策



調理施設は、ガイドライン及び教育委員会等が定める方針を踏まえて、学校内や調理場における 対応マニュアル等を整備する

原因食物の「完全除去対応」が原則

# アレルギー物質の表示

## 法令で表示を義務付け (特定原材料)

卵、乳、小麦、  
えび、かに

そば、落花生 (ピーナッツ)  
(くるみ)

7 (8) 品目

## 通知により表示を奨励

あわび、いか、いくら、オレンジ  
キウイフルーツ、牛肉

くるみ、さけ、さば、大豆、  
鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、  
もも、やまいも、りんご

ゼラチン ごま カシューナッツ  
アーモンド

21(20) 品目

# 即時型食物アレルギー—年齢群別原因食物

	0歳	1・2歳	3~6歳	7~17歳
1	 鶏卵 60.6%	 鶏卵 36.3%	 木の実類 27.8%	 牛乳 16.9%
2	 牛乳 24.8%	 牛乳 17.6%	 牛乳 16.0%	 木の実類 16.8%
3	 小麦 10.8%	 木の実類 15.4%	 鶏卵 14.7%	 鶏卵 14.5%

※消費者庁「2021年度即時型食物アレルギーによる健康被害に関する全国実態調査」から抜粋/小数第2位を四捨五入

幼稚園児では 急性症状を起こすものとしてナッツが急浮上

全年齢で くるみ 7.6%、カシューナッツ 2.9%、マカダミアナッツ 0.7%、  
アーモンド 0.6%、ピスタチオ 0.4%

# 食物アレルギー対策

今後の学校給食における  
食物アレルギー対応について

H26. 3. 調査研究協力者会議 最終報告

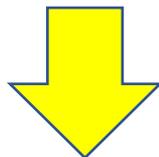
- 文科省において指針を（監修ではなく）作成すべき
- 調理場の整備や人員を配置しないまま対応しているケースがある
- 調理施設の整備状況には ばらつき が多い

## アレルギー対応を行っている調理場の整備状況

専用調理室	8.5 %
専用調理コーナー	15.9 %
必要時にスペース確保	54.1 %
特別な配慮なし	14.6 %

- ・食物アレルギー対応が困難な理由

曖昧な対応方針	18.3 %
曖昧な責任の所在	18.1 %



- ・疑問のある対応も多い
- ・情報共有やチェック機能に課題がある

## ◆インド料理アレルギー発症事件



ナッツアレルギーを抱えた客に、ピーナツが含まれるテイクアウトメニューを渡し、死なせたとして、英国のインド料理店経営者に23日、**禁錮6年の刑**が言い渡された。  
となった。

被害者は鶏肉を使ったカレー料理「チキン・ティッカ・マサラ」をナッツ抜きで注文したが、料理にはピーナツを含むミックスパウダーが使われていた。被害者は2014年1月、急性アレルギーによる重いショック症状を示した後、自宅のバスルームで倒れているところを発見された。

検察は6軒の料理店を経営する被告が、**経費節減のために高価なアーモンドパウダーから、ミックスパウダーへ切り替えていた点を指摘**した。  
また被告は経験の浅い不法就労者を雇っていたという。

## ◆水族館アレルギー発症事件

給食事例ではないがアレルギーをなめたらあかん!



三重県の水族館は30日、館内の直営レストランが食物アレルギーに関する表示を誤り、カレーを食べた愛知県内の女兒（2歳）が呼吸困難や顔の腫れなどのアレルギー症状を示したと発表した。メニューには「アレルギー対応」と表示していたが、カレーに小麦や乳製品が含まれていたという。

水族館によると、女兒は28日に母親と来館。昼ごろにレストランで「ワニカレー」を食べた。その後、女兒にアレルギー症状が出たとの連絡が母親からあった。5月の連休後、食物アレルギー非対応のカレールーに変えたが、表示は以前のままだった。表示を信じた母親が女兒に与えたという。

女兒は28日、三重県の救急外来で診察を受け、翌日に地元でも受診。症状は落ち着いたが、下痢が続いているという。水族館職員が29日に女兒の家を訪れて謝罪したという。

# 栄養教諭 は おかれたが・・・

## 栄養教諭制度

栄養教諭は、児童生徒の栄養の指導及び管理をつかさどる職として、平成17(2005)年度に創設されました。栄養教諭が中核となり、学校給食を生きた教材として有効に活用することなどによって、学校における食育を充実していくことが期待されています。



## 栄養教諭の職務

栄養教諭は、教育に関する資質と栄養に関する専門性を生かして、「食に関する指導」と「学校給食の管理」を一体のものとして行います。またその際、教職員間及び家庭や地域との連携・調整の要としての役割を果たすことが求められています。



学校給食衛生管理基準に基づく



### 食に関する指導

#### ①教科等の指導

教科等における食に関する指導

#### ②給食の時間の指導

給食の時間における食に関する指導

#### ③個別的な相談指導

食に関する健康課題を有する児童生徒に対する個別的な指導

### 学校給食の管理

#### ①栄養管理(献立作成)

学校給食実施基準に基づく適切な栄養管理

#### ②衛生管理

学校給食衛生管理基準に基づく危機管理、検食、保存食、調理指導、調理・配食等

一体として推進

# 栄養教諭

## 栄養教諭制度

### 1 大学等を卒業して栄養教諭免許状を取得する場合（別表第2の2）

#### 【基礎資格】

種類	基礎資格
専修	・修士の学位（大学の専攻科又は大学院に1年以上在学し、30単位以上修得した場合を含む。）かつ管理栄養士の免許を受けていること。
一種	・学士の学位（学校教育法第102条第2項の規定により大学院の入学を認められる場合等を含む。以下同じ）かつ管理栄養士の免許を受けていること。 ・学士の学位かつ、管理栄養士養成施設の課程を修了し、栄養士の免許を受けていること。
二種	・短期大学士の学位（文部科学大臣の指定する教員養成機関を卒業した場合並びに大学又は指定教員養成機関に2年以上在学し、62単位以上を修得した場合を含む。）及び栄養士の免許を受けていること。

# 栄養教諭

## 栄養教諭制度

### 【最低単位数等】

※認定課程を有する大学等で単位を修得

科目名		受けようとする免許状の種類	専修	一 種	二 種		
<b>栄養に係る教育に関する科目</b> （下記のすべての事項を修得することが必要）			4	4	2		
単 位 の 内 訳	栄養教諭の役割及び職務内容に関する事項		4	4	2		
	幼児、児童及び生徒の栄養に係る課題に関する事項						
	食生活に関する歴史的及び文化的事項						
	食に関する指導の方法に関する事項						
<b>栄養教諭の教育の基礎的理解に関する科目等</b> （下記のすべての事項を修得することが必要）			18	18	12		
単 位 の	第三 欄	教育の基礎的 理解に関する 科目	教育の理念並びに教育に関する歴史及び思想		8	8	5
			教職の意義及び教員の役割・職務内容（チーム学校運営への対応を含む。）				
			教育に関する社会的、制度的又は経営的事項（学校と地域との連携及び学校安全への対応を含む。）				
			幼児、児童及び生徒の心身の発達及び学習の過程				
			特別の支援を必要とする幼児、児童及び生徒に対する理解（1単位以上）				
			教育課程の意義及び編成の方法（カリキュラム・マネジメントを含む。）（道徳、総合的な学習の時間等の指導法及び生徒指導、教育相談等に関する科目に含まれる場合は、修得を要しない。）				

# 栄養教諭

## 栄養教諭制度

内 訳	第 四 欄	道徳，総合的な学習の時間等の内容及び生徒指導，教育相談等に関する科目	道徳，総合的な学習の時間及び特別活動に関する内容	6	6	3
			教育の方法及び技術（情報機器及び教材の活用を含む。）			
			生徒指導の理論及び方法			
			教育相談（カウンセリングに関する基礎的な知識を含む。）の理論及び方法			
第 五 欄	教育実践に関する科目	栄養教育実習（事前及び事後の指導1単位を含む。）	2	2	2	
		教職実践演習	2	2	2	
第 六 欄	大学が独自に設定する科目	栄養に係る教育に関する科目もしくはこれらに準ずる科目又は第3～第5欄について修得する	24	—	—	
<b>施行規則第66条の6に定める科目（「日本国憲法」「体育」「外国語コミュニケーション」「情報機器の操作」を各2単位）</b>			<b>8</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	

※ 一種若しくは二種免許状を有している者又はこれらの所要資格を得ている者が，専修又は一種免許状を受けようとする場合，それぞれ一種又は二種免許状に係る単位は既に修得したものとみなします。

教員資格がある上に ちよろっと栄養知識をもっていればOK

食品安全は 対象外

# 栄養教諭試験問題

## 小・中学校栄養 専門問題例

**例1** 次の文は、「学校給食法」の一部である。(1)～(5)にあてはまる語句を、下のア～コから選び、記号で書きなさい。

第十条 栄養教諭は、児童又は生徒が(1)食生活を自ら営むことができる知識及び(2)を養うため、学校給食において摂取する食品と健康の(3)との関連性についての指導、食に関して特別の配慮を必要とする児童又は生徒に対する(4)指導その他の(5)を活用した食に関する実践的な指導を行うものとする。

ア 体験的  
カ 技能

イ 態度  
キ 健全な

ウ 学校給食  
ク 望ましい

エ 管理  
ケ 献立

オ 個別的な  
コ 保持増進

<b>例1</b>	(1)	キ
	(2)	イ
	(3)	コ
	(4)	オ
	(5)	ウ

(R元年度)

# 栄養教諭試験問題

**例2** 次の文は、中学校学習指導要領（平成29年3月告示）「第5章 特別活動」「第2 各活動・学校行事の目標及び内容」〔学級活動〕「2 内容」の一部である。(a)～(e)にあてはまる語句を書きなさい。(同じ記号には、同じ語句が入るものとする。)

(2) 日常の生活や学習への適応と自己の成長及び健康安全  
 オ 食育の観点を踏まえた(a)と望ましい(b)の形成  
 (c)の時間を中心としながら、成長や(d)を意識するなど、望ましい(b)の形成を図るとともに、食事を通して(e)をよりよくすること。

(R元年度)

<b>例2</b>	(a)	学校給食
	(b)	食習慣
	(c)	給食
	(d)	健康管理
	(e)	人間関係

# 栄養教諭試験問題

**例3** 次の文章は、「消費者教育の推進に関する法律」及び「消費者教育の推進に関する基本的な方針」（平成25年6月28日閣議決定 平成30年3月20日変更）の一部である。(1)～(8)にあてはまる語句を書きなさい。

「消費者教育の推進に関する法律」

第3条 7 消費者教育に関する施策を講ずるに当たっては、(1)、食育、(2)その他の消費生活に関連する教育に関する施策との有機的な連携が図られるよう、必要な配慮がなされなければならない。

「消費者教育の推進に関する基本的な方針」

食育は、食育基本法（平成17年法律第63号）に基づいて、推進されている。食育を、生きる上での基本であって、知育、徳育及び体育の基礎となるべきものと位置付けるとともに、様々な経験を通じて「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てる食育を推進することが求められている。食育の取組の中で、(3)の習得、「(4)」という意識のかん養、(5)の削減や地産地消の推進といった取組は、(6)な社会の形成を目指す消費者教育の課題でもある。また、栄養バランス等の観点から適切な(7)を送ること、食品の安全性に関する知識と理解を深めること等は、栄養表示を含めた(8)を正しく理解することを始め、食における危険を回避する能力を育む消費者教育と密接な関係がある。このように食育の内容は、消費者教育の重要な要素であり、積極的な推進に努める。

# 栄養教諭試験問題

例 3	(1)	環境教育
	(2)	国際理解教育
	(3)	マナー
	(4)	もったいない
	(5)	食品ロス
	(6)	持続可能
	(7)	食生活
	(8)	食品表示

# 栄養教諭試験問題

**例4** 「学校給食における食物アレルギー対応指針」（平成27年3月 文部科学省）では、学校給食における食物アレルギー対応の大原則として、原因食物の完全除去対応を挙げている。次の(1)・(2)の問いに答えなさい。

- (1) 完全除去対応について、牛乳アレルギーを例として説明しなさい。
- (2) 完全除去対応が、リスクを減らし、安全性確保につながる理由を書きなさい。

(R2年度)

<b>例4</b>	(1)	飲用牛乳だけでなく、乳製品や牛乳を利用した食品や料理を量にかかわらず提供しないこと。
	(2)	作業を単純化することができ、誤配膳や誤食が起こりにくくなるから。

# 栄養教諭試験問題

**例5** 「食に関する指導の手引―第二次改訂版―」（平成31年3月 文部科学省）に示された「学校給食におけるリスクマネジメント」について、次の(1)～(3)の問いに答えなさい。

(1) 食中毒及び感染症を未然に防止するため、「学校給食衛生管理基準」（平成21年3月31日告示文部科学省）に基づき、給食当番の健康状況を記録することになっている。次の給食当番チェックリストの(a)～(d)にあてはまる語句を書きなさい。

給食当番チェックリスト

- (a) をしている者はいない。
- (b), 腹痛, 嘔吐をしている者はいない。
- (c) 的な服装をしている。
- 手指は確実に(d)した。

(2) 次の文章は、学校給食における食中毒発生時対応の留意点である。(ア)～(エ)にあてはまる語句を書きなさい。

胃腸炎による(ア)や体調不良者が多数見られた場合、食中毒を疑う。疑いが発生した時点で、対応マニュアルに沿って、(イ)や管轄する保健所、(ウ)等と連携し、迅速な対応を行う。

家庭への情報提供を行い、家庭内での(エ)防止に努める。

(3) 教室における異物混入を未然に防止するために、児童生徒に指導すべきポイントを2つ書きなさい。(R3年度)

# 栄養教諭試験問題

<b>例5</b>	(1)	(a)	下痢
		(b)	発熱
		(c)	衛生
		(d)	洗浄
	(2)	(ア)	欠席者
		(イ)	学校医
		(ウ)	教育委員会
		(エ)	二次感染
	(3)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・配膳前や配膳中は静かに着席して待つこと。</li> <li>・配膳前に机の上を片付けること。</li> <li>・帽子、マスク、エプロンを正しく身につけること。</li> </ul>	

# 栄養教諭試験問題

**例6** 「学校給食調理場における手洗いマニュアル（平成20年3月 文部科学省）」に示された内容について、次の(1)・(2)の問いに答えなさい。

- (1) 次の文は、給食調理における手洗いの目的である。(a)～(c)にあてはまる語句を書きなさい。
- 学校給食調理施設では、(a)手洗いが必要。
  - 常在細菌を取り除く(b)の手洗いは不必要。
  - 手洗いの基本は、(c)に洗い流すことである。
- (2) 学校給食における手洗いには、「標準的な手洗い」と「作業中の手洗い」がある。次の①～⑤のうち、「標準的な手洗い」が適切な場面の組合せについて、正しいものを下のア～オから選び、記号で書きなさい。
- ① 作業開始前
  - ② 食品に直接触れる作業に当たる直前
  - ③ 用便後
  - ④ 汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する場合
  - ⑤ 非汚染作業の中で、生の食肉類、魚介類、卵、調理前の野菜類等に触れた後

ア ②③⑤

イ ①③⑤

ウ ②③④

エ ①③④

オ ①④⑤

(R3年度)

# 榮養教諭試驗問題

<b>例 6</b>	(1)	(a)	衛生的
		(b)	過度
		(c)	物理的
	(2)	工	

# 管理栄養士に比べたら「まし」くらい

出題科目	問題数 (現在)	問題数 (改定前)	時間配分
社会・環境と健康	16問	17問	10：00～12：25 (2時間25分)
人体の構造と機能及び疾病の成り立ち	26問	27問	
食べ物と健康	25問	25問	
基礎栄養学	14問	14問	
応用栄養学	16問	16問	
栄養教育論	13問	15問	13：40～16：20 (2時間40分)
臨床栄養学	26問	28問	
公衆栄養学	16問	18問	
給食経営管理論	18問	20問	
応用力試験	30問	20問	
計	200問	200問	5時間5分

## 管理栄養士に比べたら「まし」かくらい

52 ボツリヌス菌とそれによる食中毒に関する記述である。

最も適当なのはどれか。1つ選べ。

- (1) 通性嫌気性の細菌である。
- (2) 高圧蒸気による 120℃ 20 分間の加熱で死滅しない。
- (3) 主な感染源は、生鮮魚介類である。
- (4) 潜伏期間は、一般に 10 日程度である。
- (5) 毒素は、末梢神経を麻痺させる。

管理栄養士の立場から言えば  
症状よりも大事なものは 防止ではないか？

## 管理栄養士に比べたら「ましか」くらい

53 細菌性およびウイルス性食中毒に関する記述である。

最も適当なのはどれか。1つ選べ。

- (1) カンピロバクターは、鶏の消化管内には生息していない。
- (2) エルシニア・エンテロコリチカは、5℃で増殖できない。
- (3) 黄色ブドウ球菌の毒素は、煮沸で容易に不活化される。
- (4) ノロウイルスは、60℃ 30 分間の加熱で容易に不活化される。
- (5) E 型肝炎ウイルスは、野生のシカの肉を生食することで感染する。

どこの給食で 野生のシカが生ででるのか？

# 管理栄養士に比べたら「ましか」くらい

54 アニサキスとそれによる食中毒に関する記述である。

最も適当なのはどれか。1つ選べ。

- (1) 主な感染源は、生のかきである。
- (2) 食材を食酢で処理することで、容易に死滅する。
- (3) 食材を5℃で冷蔵することで、容易に死滅する。
- (4) 幼虫移行症である。
- (5) 最終宿主は、ヒトである。

The screenshot shows the website of the National Institute of Infectious Diseases (NIID). The page title is "旋尾線虫症とは" (What is Anisakiasis). The main content area contains the following text:

印刷  
(IDWR 2001年第14号)

ヒト以外の動物を固有宿主とする寄生虫の幼虫がヒトに侵入した場合、成虫には発育できずに幼虫のまま体内を移動し、さまざまな症状を引き起こす症 候群を幼虫移行症と呼んでいる。わが国では生鮮魚介類について、加熱をしない調理法（刺身、すし、酢づけなど）により喫食することが一般に普及しているために、魚介類に由来する幼虫移行症の発生が多い。さきに述べたアニサキス症（2001年第5号掲載「感染症の話」）はその代表的なもののひとつである。ここでは、10 年程前から一般に出回っている「ホタルイカ」（写真1）の生食によって感染する事が明らかとなった旋尾線虫の幼虫移行症について述べる。この旋尾線虫幼虫移行症は、腸閉塞を含む急性腹症や皮膚に線状の移行疹を引き起こすことで食品衛生上の新しい問題となっている。

【関連記事】

- 2011-06-15 - 広東住血線虫症とは
- 2011-06-01 - アライグマ回虫による幼虫移行症とは

## 管理栄養士に比べたら「まさか」くらい

65 食品の安全性を高めるための調理に関する記述である。

最も適当なのはどれか。1つ選べ。

- (1) ジャガイモは、ソラニンを無毒化するために、十分に加熱する。
- (2) フライドポテトは、アクリルアミドの生成を抑制するために、揚げる温度を高くする。
- (3) ジャムは、防腐効果を高めるために、砂糖濃度を低くする。
- (4) あさりは、砂出しのために、水道水に浸す。
- (5) 海水魚は、食中毒予防のために、水道水で洗浄する。

どこの給食で 生の魚がでるのか？

## 管理栄養士に比べたら「まさか」くらい

132 鶏卵アレルギー患者が、外食時に避ける必要のない食べ物である。

最も適当なのはどれか。1つ選べ。

- (1) ポテトサラダ
- (2) 焼きはんぺん
- (3) シュークリーム
- (4) エビフライ
- (5) 鶏肉の照り焼き

## 管理栄養士に比べたら「まさか」くらい

168 衛生管理上、望ましい大量調理施設の構造と設備に関する記述である。

最も適当なのはどれか。1つ選べ。

- (1) 床は、汚れが目立たない色にする。
- (2) 排水溝には、勾配をつけない。
- (3) 球根皮むき機は、主調理室に設置する。
- (4) 壁と床の境目は、R構造にする。
- (5) グリストラップは、配膳室に設置する。

# 管理栄養士に比べたら「まさか」くらい

169 給食施設におけるインシデントレポートに関する記述である。

最も適当なのはどれか。1つ選べ。

- (1) 給食利用者に危害が及んだ事故について報告する。
- (2) 作業観察を行って作成する。
- (3) 報告者の責任を問うことに活用する。
- (4) 分析結果は、給食従事者に公開しない。
- (5) 給食従事者の危機管理に対する意識向上につながる。

# 管理栄養士に比べたら「ましか」くらい

170 給食施設における HACCP システムに関する記述である。

最も適当なのはどれか。1つ選べ。

(1) HACCP システムは、危害発生後の状況を分析することを目的とする。

(2) HACCP システムによる衛生管理の前提条件として、一般的衛生管理プログラムを整備する。

(3) HACCP チームは、外部の専門家のみで編成する。

(4) 危害分析(HA)は、原材料の購入から利用者が喫食を終えるまでを対象とする。

(5) HACCP プランの検証のために、重要管理点(CCP)を設定する。

# 管理栄養士に比べたら「まさか」くらい

500床のK病院に勤務する管理栄養士である。直営で給食を運営している。昼食時に1名の患者から、主菜の付け合わせの、せんきゃべツに金属片が入っていると苦情があり、病棟の看護師から管理栄養士に来てほしいと要請があった。病棟に見に行ったところ、その金属片は、せんきゃべツに用いた生食用食材のフードスライサーの刃のようであった。

本当は フードスライサーのかけた刃と  
見つかった刃の照合なのではないか？

199 この後、管理栄養士が、最初に取りべき行動である。

最も適切なのはどれか。1つ選べ。

- (1) 代替りのせんきゃべツを盛り付けた主菜を、病棟に届ける。
- (2) せんきゃべツが提供されている患者全員に、その皿の喫食を中止するように要請する。
- (3) 金属片が混入していた患者が、他にいないか問い合わせる。
- (4) 厨房の中の調理機器を確認する。

# 管理栄養士に比べたら「ましか」くらい

200 金属片は、生食用食材のフードスライサーの刃であることが判明し、フードスライサーを買い替えることにした。新品が届くまでの間に、生食用食材のフードスライサーを使用する料理が5回予定献立に入っていた。この間の対応である。

最も適切なのはどれか。1つ選べ。

- (1) フードスライサーを使用する生食用野菜を、予定献立から削除する。
- (2) 加熱用食材のフードスライサーを使用する。
- (3) 包丁を用い手作業で切る。
- (4) 生食用カット野菜を使用する。

事前に調達基準にあっているかチェックされているのか？



# 学校給食の衛生管理基準

HACCPの考え方に基づき

単独調理場、共同調理場、

受配校の施設及び設備、食品の取扱い、調理作業、

衛生管理体制等について実態把握に努め、

第1 総則より抜粋

# 学校給食の衛生管理基準

衛生管理上の問題がある場合には、学校医又は学校薬剤師の協力を得て速やかに改善措置を図ること。

医者は治療のプロであっても改善のプロではない

第1 総則より抜粋

# 学校医

## 学校保健安全法（施行規則）

- 1) 学校保健計画および学校安全計画の立案に参加すること
- 2) 学校の環境衛生に関する必要な指導と助言
- 3) 健康相談
- 4) 保健指導
- 5) 定期健康診断および臨時健康診断
- 6) その事後措置に基づく疾病予防の処置等
- 7) 感染症および食中毒に関する指導・助言および予防処置
- 8) 校長の求めにより救急処置に従事すること
- 9) 区市町村教育委員会および学校の設置者の求めによる就学時の健康診断、職員の健康診断に従事すること
- 10) その他、学校健康管理に関する指導（健康教育を含む）に従事すること

東京都医師会HPより

# 学校薬剤師

- **学校薬事衛生**  
(薬品類の使用・保管 など)
- **学校環境衛生**  
(飲料水・プール・換気・採光・照明・衛生害虫など)
- **健康相談**      **保健指導**

# 学校給食の衛生管理基準に 今後必要なこと

- ① 責任体制の明確化
- ② 有効なHACCPの導入
- ③ 大規模化する施設対策
- ④ アレルギー対策の充実

全体検証は？

# 学校給食実施基準

# 学校給食実施基準：文科省

## 学校給食衛生管理基準の施行について

21 文科ス第 6010 号

平成 21 年 4 月 1 日

附属学校を置く各国立大学法人学長 殿

各都道府県知事 殿

各都道府県教育委員会 殿

文部科学省スポーツ・青少年局長

山中 伸一

### 学校給食衛生管理基準の施行について(通知)

学校給食における衛生管理の徹底については、かねてから格別の御配慮をお願いしているところですが、このたび、学校保健法等の一部を改正する法律(平成 20 年法律第 73 号)により改正された学校給食法(昭和 29 年法律第 160 号。以下「法」という。)第 9 条第 1 項の規定に基づき、別紙 1(下記参照)のとおり「学校給食衛生管理基準」(平成 21 年文部科学省告示第 64 号。以下「本基準」という。)が平成 21 年 3 月 31 日に公布され、平成 21 年 4 月 1 日から施行されました。

本基準の概要等については、下記のとおりですので、法第 9 条の趣旨を踏まえ、本基準に照らした適切な学校給食の衛生管理につき逸漏のないようお願いします。

なお、各都道府県教育委員会におかれては、域内の市町村教育委員会及び所管の学校に対して、各都道府県知事におかれては、所轄の学校及び学校法人等に対して、国立大学法人学長におかれては、その管下の学校に対して周知を図るとともに、適切な対応が図られるよう配慮をお願いします。

記

# 学校給食実施基準：文科省

## 1 本基準の概要

### 第1 総則

法の趣旨を踏まえた学校給食を実施する教育委員会等の責務を定めたこと。

### 第2 学校給食施設及び設備の整備及び管理に係る衛生管理基準

学校給食施設、学校給食設備並びに学校給食施設及び設備の衛生管理に関する基準を定めたこと。また、当該基準について定期的に検査を行うこととしたこと。

### 第3 調理の過程等における衛生管理に係る衛生管理基準

献立作成、学校給食用食品の購入、食品の検収・保管等、調理過程、配達及び配食並びに検食及び保存食等に関する基準を定めたこと。また、当該基準について定期的に検査を行うこととしたこと。

### 第4 衛生管理体制に係る衛生管理基準

衛生管理体制、学校給食従事者の衛生管理、学校給食従事者の健康管理及び食中毒の集団発生の際の措置に関する基準を定めたこと。また、食中毒の集団発生の際の措置を除き当該基準について定期的に検査を行うこととしたこと。

### 第5 日常及び臨時の衛生検査

日常及び臨時の衛生検査を行うべき項目等を定めたこと。

### 第6 雑則

記録の保存期限等を定めたこと。

## 学校給食実施基準：文科省

### (1)法の趣旨の徹底について

法の第9条2項及び第3項において、学校給食を実施する義務教育諸学校の設置者は、本基準に照らして適切な衛生管理に努めるとともに、義務教育諸学校の校長又は共同調理場の長は、本基準に照らし、衛生管理上適正を欠く事項があると認めた場合には、遅滞なく、その改善のために必要な措置を講じ、又は当該措置を講ずることができないときは、当該義務教育諸学校若しくは共同調理場の設置者に対し、その旨を申し出ることとされており、法の規定に基づき、学校給食の衛生管理の充実に努められたいこと。(法第9条第2項及び第3項)

# 学校給食実施基準：文科省

## 第1 総則

(主な変更点)

- 1 学校給食の衛生管理は、「HACCPの考え方」に基づくとともに、「調理等の委託を行う場合」も本基準の対象となることを明記したこと。

(主な変更点)

- 1 別添の「学校給食施設の区分」について、「汚染作業区域」、「非汚染作業区域」及び「その他の区域」等区域の整理をし、その他に「前室」を加えることとしたこと。
- 2 ドライシステムについて、「導入するよう努めること」、またウェットシステムについては「ドライ運用を図る」ことを明記したこと。
- 3 学校給食従事者専用の便所について、「調理衣の着脱場所」を「便所の個室の前」に設けるよう努めることとしたこと。

## 2 ドライ使用とウェット使用の違いを理解する。



## 学校給食実施基準：文科省

### (留意事項)

- 1 本基準において、「洗浄室」については、午前中は非汚染作業区域、午後の洗浄開始時から清掃終了時までを汚染作業区域として整理するとともに、「食品を取り扱う場所」については、作業区域より洗浄室を除いた施設として整理していること。
- 2 汚染作業区域と非汚染作業区域の境には、カウンター等を設けるなど、食品のみが移動するよう工夫すること。

## 学校給食実施基準：文科省

### (2) 学校給食設備

#### (主な変更点)

1 シンクについて、「下処理室」においては、加熱調理用食品、非加熱調理用食品及び器具の洗浄に用いるシンクを別々に設置し三槽式構造とすること、また、「調理室」においては、食品及び器具等の洗浄用シンクを設置し、共用しないことを明記したこと。

2 冷蔵及び冷凍設備について、「原材料用及び調理用等」に整備すること。

# 学校給食実施基準の一部改正について

2文科初第1684号

令和3年2月12日

各都道府県教育委員会教育長

各指定都市教育委員会教育長

各都道府県知事

附属学校を置く各国公立大学法人学長

小学校を設置する学校設置会社を

所轄する構造改革特別区法第12条1項の認定を受けた地方公共団体の  
長 殿

文部科学省初等中等教育局長

瀧本 寛

## 学校給食実施基準：文科省

### 1 学校給食摂取基準の概要

(1) 「学校給食摂取基準」については、別表にそれぞれ掲げる基準によること。

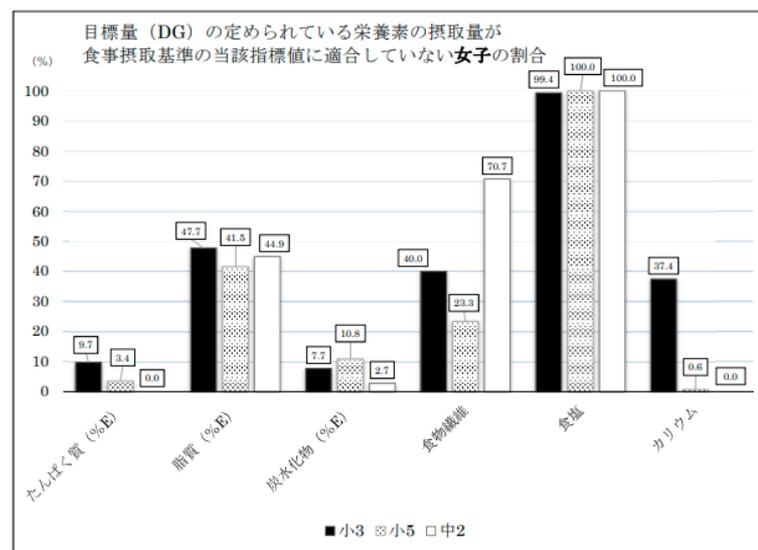
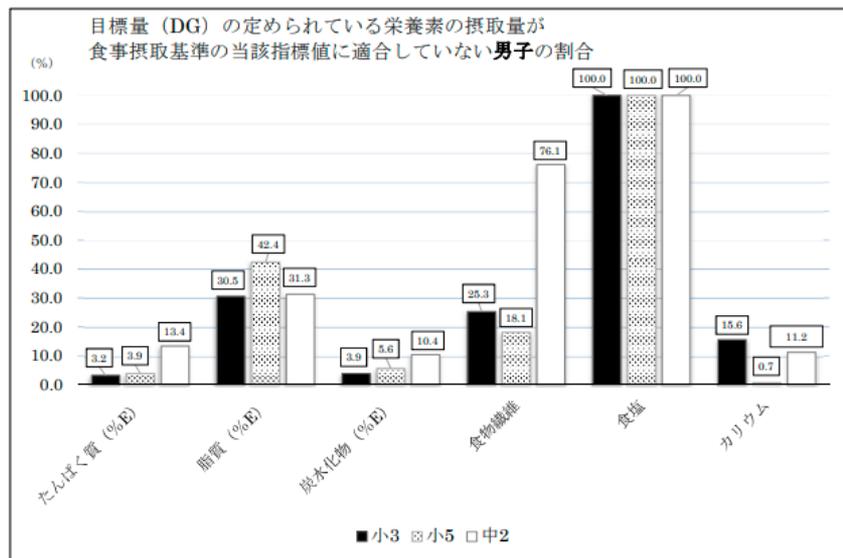
(2) 「学校給食摂取基準」については、厚生労働省が策定した「日本人の食事摂取基準（以下「食事摂取基準」という。）（2020年版）」を参考とし、その考え方を踏まえるとともに、厚生労働科学研究費補助金により行われた循環器疾患・糖尿病等生活習慣病対策総合研究事業「食事摂取基準を用いた食生活改善に資するエビデンスの構築に関する研究」（以下「食事状況調査」という。）及び「食事状況調査」の調査結果より算出した、小学3年生、5年生及び中学2年生が昼食である学校給食において摂取することが期待される栄養量（以下「昼食必要摂取量」という。）等を勘案し、児童又は生徒（以下「児童生徒」という。）の健康の増進及び食育の推進を図るために望ましい栄養量を算出したものである。したがって、本基準は児童生徒の1人1回当たりの全国的な平均値を示したものであるから、適用に当たっては、児童生徒の個々の健康及び生活活動等の実態並びに地域の実情等に十分配慮し、弾力的に運用すること。

(3) 「学校給食摂取基準」についての基本的な考え方は、本基準の一部改正に先立ち、文部科学省に設置した、学校給食における児童生徒の食事摂取基準策定に関する調査研究協力者会議がとりまとめた「学校給食摂取基準の策定について（報告）」（令和2年12月）を参照すること。

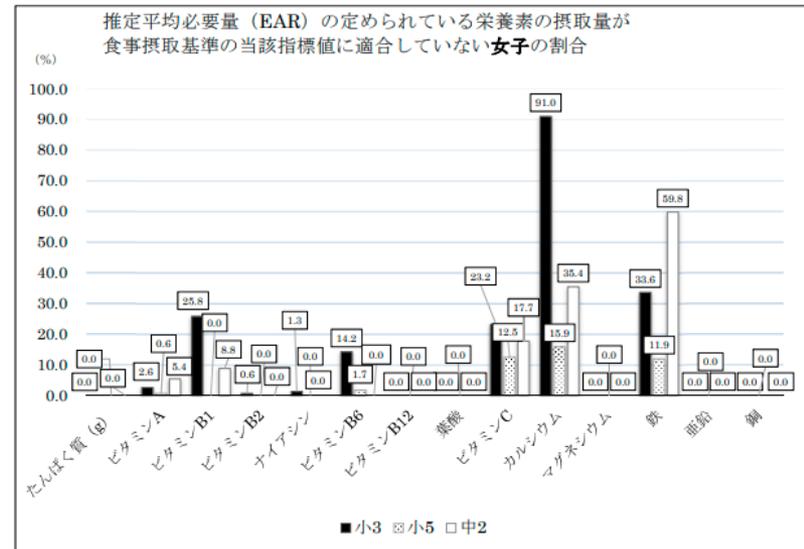
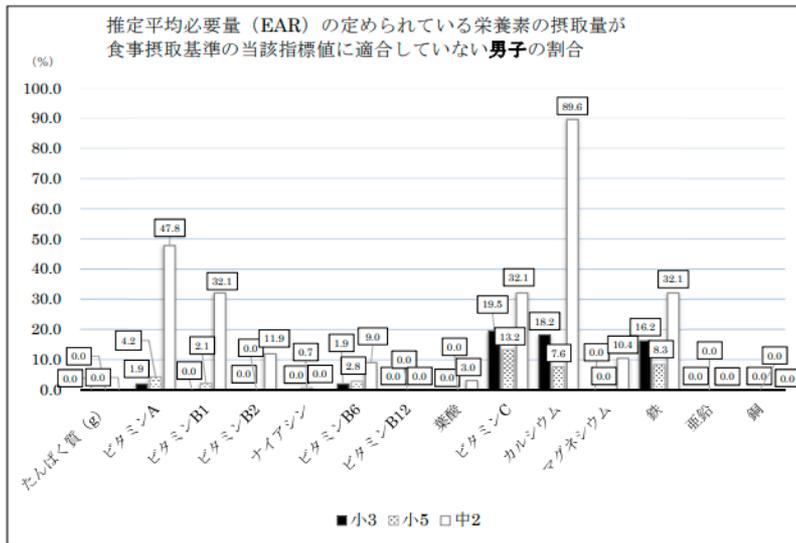
[https://www.mext.go.jp/content/20201228-mxt\\_kenshoku-100003354\\_01.pdf](https://www.mext.go.jp/content/20201228-mxt_kenshoku-100003354_01.pdf)

# 学校給食実施基準：文科省

〈図1 習慣的栄養摂取量の状況〉

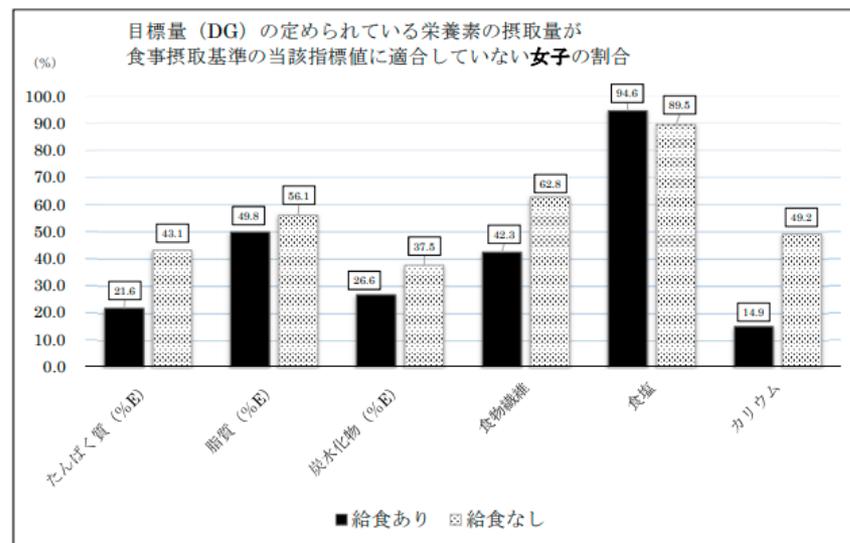
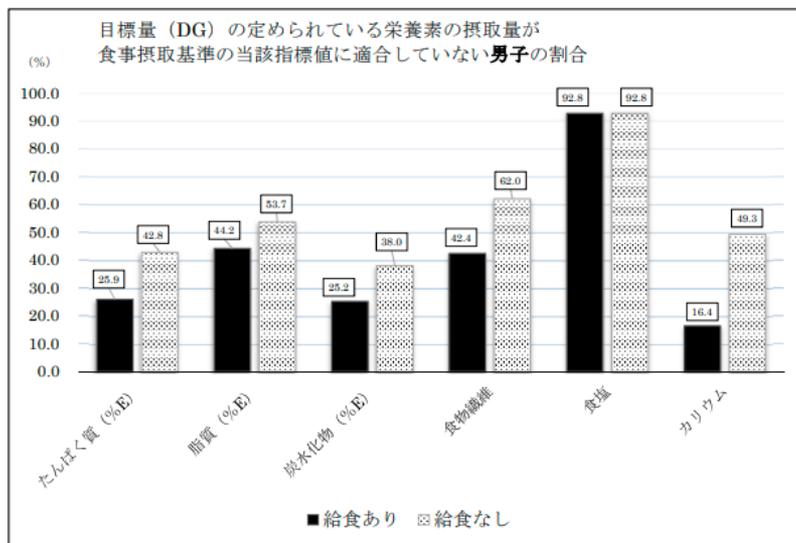


# 学校給食実施基準：文科省

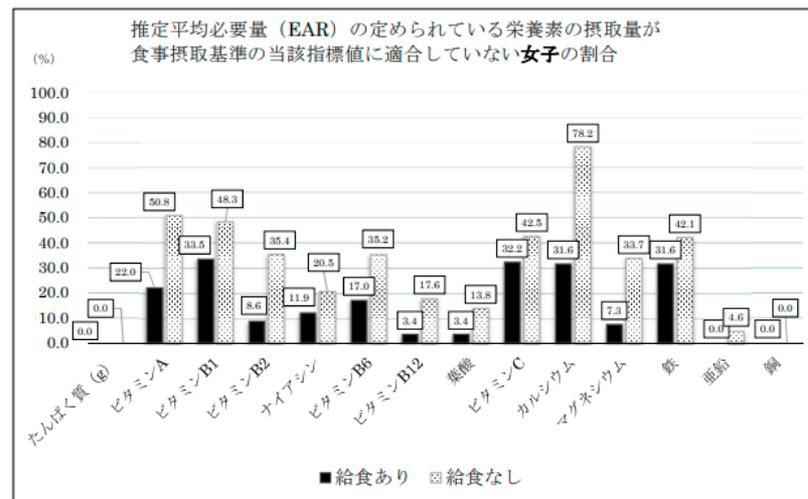
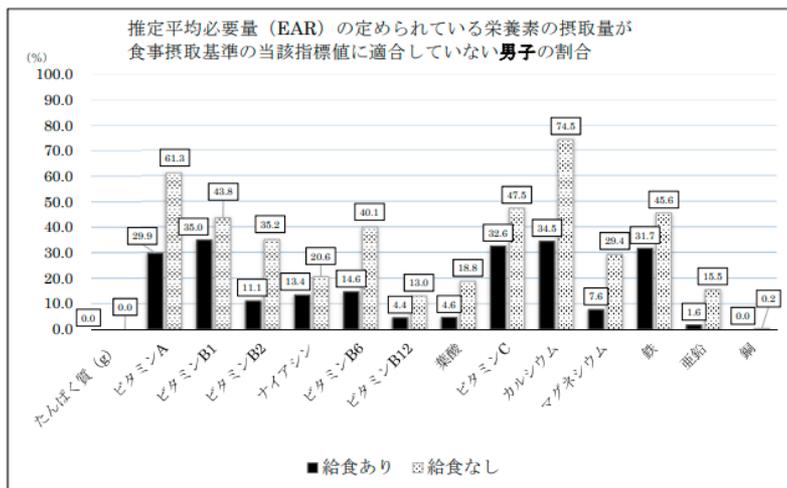


# 学校給食実施基準：文科省

〈図2 学校給食の有無による栄養素摂取状況の違い〉



# 学校給食実施基準：文科省



## 学校給食実施基準：文科省

〈表5 学校給食において摂取すべき各栄養素の基準値等〉

	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (%エネルギー)	脂質 (%エネルギー)	食物繊維 (g)	ビタミンA ( $\mu$ gRAE)	ビタミンB1 (mg)	ビタミンB2 (mg)	ビタミンC (mg)	ナトリウム (食塩当量) (g)	カルシウム (mg)	マグネシウム (mg)	鉄 (mg)
5歳	490	13~20	20~30	3以上	190	0.3	0.3	15	1.5未満	290	30	2
6~7歳	530	13~20	20~30	4以上	160	0.3	0.4	20	1.5未満	290	40	2
8~9歳	650	13~20	20~30	4.5以上	200	0.4	0.4	25	2未満	350	50	3
10~11歳	780	13~20	20~30	5以上	240	0.5	0.5	30	2未満	360	70	3.5
12~14歳	830	13~20	20~30	7以上	300	0.5	0.6	35	2.5未満	450	120	4.5
15~17歳	860	13~20	20~30	7.5以上	310	0.5	0.6	35	2.5未満	360	130	4

表に掲げるもののほか、亜鉛についても示した摂取について配慮すること。

亜鉛・・・5歳：1mg、6~7歳：2mg、8~9歳：2mg、10~11歳：2mg、  
12~14歳：3mg、15~17歳：3mg

## 学校給食実施基準：文科省

### (3) 学校給食を活用した食に関する指導及び家庭への情報発信

学校給食は、栄養バランスのとれた豊かな食事を提供することにより、成長期にある児童生徒の健康の増進、体位の向上を図ることはもちろんのこと、食に関する指導を効果的に進めるための重要な教材となるものである。

また、学校給食は、栄養バランスのとれた望ましい食事として、家庭における日常の食生活の改善を図る上で参考となるものである。

このため、学級担任や教科担任等が、栄養教諭等と連携しつつ、各教科等において、学校給食を活用した食に関する指導を効果的に行えるよう、食事内容を検討する必要がある。

さらに、不足又は摂取過剰が考えられる栄養素については、本基準の基準値設定において必要な配慮を行ったが、食塩の摂取抑制など、学校給食における対応のみでは限界がある栄養素もある。望ましい栄養バランスについて、児童生徒への食に関する指導のみならず、家庭への情報発信を行うことにより、児童生徒の食生活全体の改善を促すことが必要である。

なお、多様な食品を摂取することは、栄養素をバランス良く摂取するために重要である。そのためには、児童生徒の嗜好の偏りをなくすとともに、児童生徒が様々な食に触れることができるよう、学校給食においては多様な食品を使用することが大切である。その際、幅広い献立による食事を提供し、これらを活用した食に関する指導を行うことが重要である。

# 学校給食実施基準：文科省

## 別表(第四条関係)

### 児童又は生徒一人一回当たりの学校給食摂取基準

区 分	基 準 値			
	児童（6歳～7歳）の 場合	児童（8歳～9歳）の 場合	児童（10歳～11歳）の 場合	生徒（12歳～14歳）の 場合
エネルギー（kcal）	560	660	770	850
たんぱく質（g）	16	20	25	28
範 囲 ※1	10～25	13～28	17～30	19～35
脂 質（%）	学校給食による摂取エネルギー全体の25%～30%			
ナトリウム（食塩相当量）（g）	2未満	2.5未満	3未満	3未満
カルシウム（mg）	300	350	400	420
目 標 値 ※2	320	380	480	470
鉄（mg）	3	3	4	4
ビタミンA（μgRE）	130	140	170	210
範 囲 ※1	130～390	140～420	170～510	210～630
ビタミンB <sub>1</sub> （mg）	0.4	0.4	0.5	0.6
ビタミンB <sub>2</sub> （mg）	0.4	0.5	0.5	0.6
ビタミンC（mg）	20	23	26	33
食物繊維（g）	5.5	6.0	6.5	7.5

(注) 1 表に掲げるもののほか、次に掲げるものについてもそれぞれ示した摂取について配慮すること。  
 マグネシウム・・・児童（6歳～7歳）70mg、児童（8歳～9歳）80mg、児童（10歳～11歳）110mg、  
 生徒（12歳～14歳）140mg  
 亜 鉛・・・児童（6歳～7歳）2mg、児童（8歳～9歳）2mg、児童（10歳～11歳）3mg、  
 生徒（12歳～14歳）3mg

## 学校給食実施基準：文科省

### 1 学校給食摂取基準の概要

(1)「学校給食摂取基準」については、別表にそれぞれ掲げる基準によること。

(2)「学校給食摂取基準」については、厚生労働省が策定した「日本人の食事摂取基準(以下「食事摂取基準」という。)(2020年版)」を参考とし、その考え方を踏まえるとともに、厚生労働科学研究費補助金により行われた循環器疾患・糖尿病等生活習慣病対策総合研究事業「食事摂取基準を用いた食生活改善に資するエビデンスの構築に関する研究」(以下「食事状況調査」という。)及び「食事状況調査」の調査結果より算出した、小学3年生、5年生及び中学2年生が昼食である学校給食において摂取することが期待される栄養量(以下「昼食必要摂取量」という。)等を勘案し、児童又は生徒(以下「児童生徒」という。)の健康の増進及び食育の推進を図るために望ましい栄養量を算出したものである。したがって、本基準は児童生徒の1人1回当たりの全国的な平均値を示したものであるから、適用に当たっては、児童生徒の個々の健康及び生活活動等の実態並びに地域の実情等に十分配慮し、弾力的に運用すること。

(3)「学校給食摂取基準」についての基本的な考え方は、本基準の一部改正に先立ち、文部科学省に設置した、学校給食における児童生徒の食事摂取基準策定に関する調査研究協力者会議がとりまとめた「学校給食摂取基準の策定について(報告)」(令和2年12月)を参照すること。

[https://www.mext.go.jp/content/20201228-mxt\\_kenshoku-100003354\\_01.pdf](https://www.mext.go.jp/content/20201228-mxt_kenshoku-100003354_01.pdf)

## 学校給食実施基準：文科省

### 2 学校給食における食品構成について

食品構成については、「学校給食摂取基準」を踏まえ、多様な食品を適切に組み合わせて、児童生徒が各栄養素をバランス良く摂取しつつ、様々な食に触れることができるようにすること。また、これらを活用した食に関する指導や食事内容の充実を図ること。なお、多様な食品とは、食品群であれば、例えば、穀類、野菜類、豆類、果実類、きのこ類、藻類、魚介類、肉類、卵類及び乳類などであり、また、食品名であれば、例えば穀類については、精白米、食パン、コッペパン、うどん、中華めんなどである。また、各地域の実情や家庭における食生活の実態把握の上、日本型食生活の実践、我が国の伝統的な食文化の継承について十分配慮すること。さらに、「食事状況調査」の結果によれば、学校給食のない日はカルシウム不足が顕著であり、カルシウム摂取に効果的である牛乳等についての使用に配慮すること。なお、家庭の食事においてカルシウムの摂取が不足している地域にあっては、積極的に牛乳、調理用牛乳、乳製品、小魚等についての使用に配慮すること。

## 学校給食実施基準：文科省

### ③ 学校給食の食事内容の充実等について

(1) 学校給食の食事内容については、学校における食育の推進を図る観点から、学級担任や教科担任と栄養教諭等とが連携しつつ、給食時間はもとより、各教科等において、学校給食を活用した食に関する指導を効果的に行えるよう配慮すること。また、食に関する指導の全体計画と各教科等の年間指導計画等とを関連付けながら、指導が行われるよう留意すること。

① 献立に使用する食品や献立のねらいを明確にした献立計画を示すこと。

② 各教科等の食に関する指導と意図的に関連させた献立作成とすること。

③ 学校給食に地場産物を使用し、食に関する指導の「生きた教材」として使用することは、児童生徒に地域の自然、文化、産業等に関する理解や生産者の努力、食に関する感謝の念を育む上で重要であるとともに、地産地消の有効な手段であり、食料の輸送に伴う環境負荷の低減等にも資するものであることから、その積極的な使用に努め、農林漁業体験等も含め、地場産物に係る食に関する指導に資するよう配慮すること。

④ 我が国の伝統的食文化について興味・関心を持って学び、郷土に関心を寄せる心を育むとともに、地域の食文化の継承につながるよう、郷土に伝わる料理を積極的に取り入れ、児童生徒がその歴史、ゆかり、食材などを学ぶ取組に資するよう配慮すること。また、地域の食文化等を学ぶ中で、世界の多様な食文化等の理解も深めることができるよう配慮すること。

⑤ 児童生徒が学校給食を通して、日常又は将来の食事作りにつなげることができるよう、献立名や食品名が明確な献立作成に努めること。

## 学校給食実施基準：文科省

⑥ 食物アレルギー等のある児童生徒に対しては、校内において校長、学級担任、栄養教諭、学校栄養職員、養護教諭、学校医等による指導体制を整備し、保護者や主治医との連携を図りつつ、可能な限り、個々の児童生徒の状況に応じた対応に努めること。なお、実施に当たっては、公益財団法人日本学校保健会で取りまとめられた「学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)」及び「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」並びに 文部科学省が作成した「学校給食における食物アレルギー対応指針」を参考とすること。

## 学校給食実施基準：文科省

(2) 献立作成に当たっては、常に食品の組合せ、調理方法等の改善を図るとともに、児童生徒のし好の偏りをなくすよう配慮すること。

① 魅力あるおいしい給食となるよう、調理技術の向上に努めること。

② 食事は調理後できるだけ短時間に適温で提供すること。調理に当たっては、衛生・安全に十分配慮すること。

③ 家庭における日常の食生活の指標になるように配慮すること。

(3) 学校給食に使用する食品については、食品衛生法(昭和22年法律第233号)第11条第1項に基づく食品中の放射性物質の規格基準に適合していること。

(4) 食器具については、安全性が確保されたものであること。また、児童生徒の望ましい食習慣の形成に資するため、料理形態に即した食器具の使用に配慮するとともに、食文化の継承や地元で生産される食器具の使用に配慮すること。

(5) 喫食の場所については、食事にふさわしいものとなるよう改善工夫を

(6) 給食の時間については、給食の準備から片付けを通して、計画的・継続的に指導することが重要であり、そのための必要となる適切な給食時間を確保すること。

(7) 望ましい生活習慣を形成するため、適度な運動、調和のとれた食事、十分な休養・睡眠という生活習慣全体を視野に入れた指導に配慮すること。また、ナトリウム(食塩相当量)の摂取過剰や鉄の摂取不足など、学校給食における対応のみでは限界がある栄養素もあるため、望ましい栄養バランスについて、児童生徒への食に関する指導のみならず、家庭への情報発信を行うことにより、児童生徒の食生活全体の改善を促すことが望まれること。

## 学校給食実施基準：文科省

### 4 特別支援学校における食事内容の改善について

(1) 特別支援学校の児童生徒については、障害の種類と程度が多様であり、身体活動レベルも様々であることから、「学校給食摂取基準」の適用に当たっては、児童生徒の個々の健康や生活活動等の実態並びに地域の実情等に十分配慮し、弾力的に運用するとともに次の点に留意すること。

① 障害のある児童生徒が無理なく食べられるような献立及び調理について十分配慮すること。

② 食に関する指導の教材として、学校給食が障害に応じた効果的な教材となるよう創意工夫に努めること。

(2) 特別支援学校における児童生徒に対する食事の管理については、家庭や寄宿舎における食生活や病院における食事と密接に関連していることから、学級担任、栄養教諭、学校栄養職員、養護教諭、学校医、主治医及び保護者等の関係者が連携し、共通理解を図りながら、児童生徒の生活習慣全体を視野に入れた食事管理に努めること。

# 学校給食実施基準に 今後必要なこと

- ① 責任体制の明確化
- ② 有効なHACCPの導入
- ③大規模化する施設対策
- ④アレルギー対策の充実

全体検証は？

# 保育所給食の手引き

平成19年11月  
(最終改正 令和3年3月)

徳島県未来創生文化部  
次世代育成・青少年課

第2章	運営管理	-----	2
1	特定給食施設等設置届・食品衛生法に基づく営業の届出	-----	2
2	給食の組織	-----	2
3	業務内容	-----	3
(1)	保育所長	-----	3
(2)	給食責任者	-----	3
(3)	調理責任者	-----	4
4	給食運営会議	-----	4
5	調理員等の配置基準	-----	4

第3章 栄養管理	5
1 保育所給食の栄養管理区分	5
2 食品構成	9
(1) 幼児の食品構成	10
(2) 乳児の食事と食品構成	11
3 献立作成	13
(1) 献立作成上の留意点	13
(2) 献立表	14
(3) 栄養価計算	14
(4) おやつ の位置付け	15

第4章	作業管理	-----	16
1	作業管理上の意義	-----	16
2	食品購入と保管	-----	16
(1)	基礎的な留意点	-----	16
(2)	<u>食品検収</u>	-----	16
(3)	食品の保管	-----	16
(4)	<u>冷凍庫または冷蔵庫の管理</u>	-----	16
3	調理、盛り付け	-----	17
(1)	調理	-----	17
(2)	盛り付け、配膳	-----	17
(3)	<u>温度管理</u>	-----	17
4	作業上の安全管理	-----	17

第5章	衛生安全管理	-----	18
1	<u>調理従事者の衛生管理・健康管理</u>	-----	18
(1)	調理従事者等	-----	18
(2)	衛生管理責任者	-----	19
(3)	食材納入業者	-----	19
2	衛生・安全管理のチェックシステム	-----	20
(1)	<u>点検表の必要性</u>	-----	20
(2)	<u>点検表の取扱い</u>	-----	20
3	食中毒対策	-----	20
(1)	<u>食中毒の防止</u>	-----	20
(2)	<u>食中毒事故発生時の対応</u>	-----	21
(3)	<u>地域社会との連絡強化</u>	-----	22

第6章 事務管理	-----	24
1 帳簿の保存期間	-----	24

2	整備すべき帳簿の種類	25
(1)	給与栄養目標算定表	25
(2)	献立表・給食日誌（残食調査簿）	26
(3)	食品材料発注簿（食品購入伝票類）	27
(4)	食品納入伝票類	27
(5)	食品材料受払簿	27
(6)	保育所給食栄養記録表（給食内容検討表）	28
(7)	金銭出納簿等の経理事務	28
(8)	給食実施状況報告書	29
(9)	スキムミルク受払台帳	29
(10)	給食従事者健康管理簿	29
(11)	嗜好調査、残食状況調査	30
(12)	給食運営会議事録	30
(13)	<u>検食日誌</u>	30
(14)	<u>衛生管理点検簿</u>	30

第7章	食育における給食の運営	-----	31
1	保育所における食育の推進	-----	31
2	食育の目標（食育における5つの子ども像）	-----	32
3	家庭への喫食状況の報告	-----	32
4	食事の評価・改善	-----	32
5	多様な保育ニーズへの対応	-----	32
	（1）体調不良の子どもへの対応	-----	32
	（2）障がいのある子どもへの対応	-----	33
	（3）延長保育への対応	-----	33
	（4）一時保育への対応	-----	33
6	食育推進のための連携	-----	33
	（1）保育所職員の研修連携	-----	33
	（2）家庭との連携	-----	33
	（3）地域と連携した食育活動事業	-----	34

第8章	<u>食物による事故発生防止</u>	-----	35
1	<u>食物アレルギーへの対応について</u>	-----	35
(1)	保育所における食事の提供に当たっての原則 ( <u>除去食の考え方等</u> )	-----	35
(2)	<u>誤食の防止</u>	-----	36
(3)	生活管理指導表の活用の流れ	-----	38
(4)	<u>アレルゲンを含む食品に関する表示について</u>	-----	39
2	食品による子どもの窒息・誤嚥事故について	-----	40
9章	保育所給食の評価	-----	40

## II 法令・通達

1	運営・栄養関係	-----	44
	○児童福祉法（抄）	-----	44
	○児童福祉施設の設備及び運営に関する基準（抄）	-----	44
	○健康増進法（抄）	-----	47
	○健康増進法施行規則（抄）	-----	49
	○健康増進法施行条例（抄）	-----	51
	○健康増進法施行細則（抄）	-----	51
	○児童福祉施設における食事の提供に関する援助及び指導について	-----	52
	○児童福祉施設における「食事摂取基準」を活用した食事計画について	-----	56
2	衛生関係	-----	59
	○ <u>社会福祉施設における衛生管理について</u>	-----	59
	大規模食中毒対策等について	-----	59

「大量調理施設衛生管理マニュアル」の改正について	60
○児童福祉施設等における衛生管理の改善充実及び食中毒発生の予防について	86
○乳児ボツリヌス症の予防対策について	88
○食品衛生法等の一部を改正する法律の施行に伴う集団給食施設の取扱いについて	89
○社会福祉施設等におけるノロウイルスの感染症・食中毒予防対策について	92
○ノロウイルスの感染症・食中毒予防対策について	94
○社会福祉施設、介護保険施設等におけるノロウイルスによる感染性胃腸炎の発生・まん延防止策の一層の徹底について	96
3 スキムミルク関係	106
○関税暫定措置法（抄）	106
○関税暫定措置法施行令（抄）	106
○スキムミルク取扱い要領	108

### Ⅲ 参考資料

1	食品の分類	-----	115
2	栄養素の働きと多く含む食品	-----	116
3	調理に関する諸表	-----	117
4	食中毒の種類と予防のポイント	-----	119
5	<u>主な消毒薬の種類とその性質</u>	-----	121
6	<u>塩素系漂白剤の希釈方法</u>	-----	122
7	<u>手洗い手順と消毒</u>	-----	123
8	離乳の支援（抜粋）	-----	124
9	たんぱく質，エネルギーの等価表	-----	129
10	アレルギーの原因除去食品と代替食品	-----	130
11	食品の廃棄率	-----	131
12	乳幼児の成長曲線	-----	132

## 1 届出について

### (1) 特定給食施設等設置届

特定給食施設及び給食施設の設置（給食の開始）等にあたっては1月以内に徳島県総合県民局又は施設所在地を管轄する保健所を経由し、知事に届け出ること。

特定給食施設：継続的に1回100食以上又は1日250食以上の食事を供給する施設

給食施設：継続的に1回50食以上又は1日100食以上の食事を供給する施設

図1 保育所における給食運営会議の一例

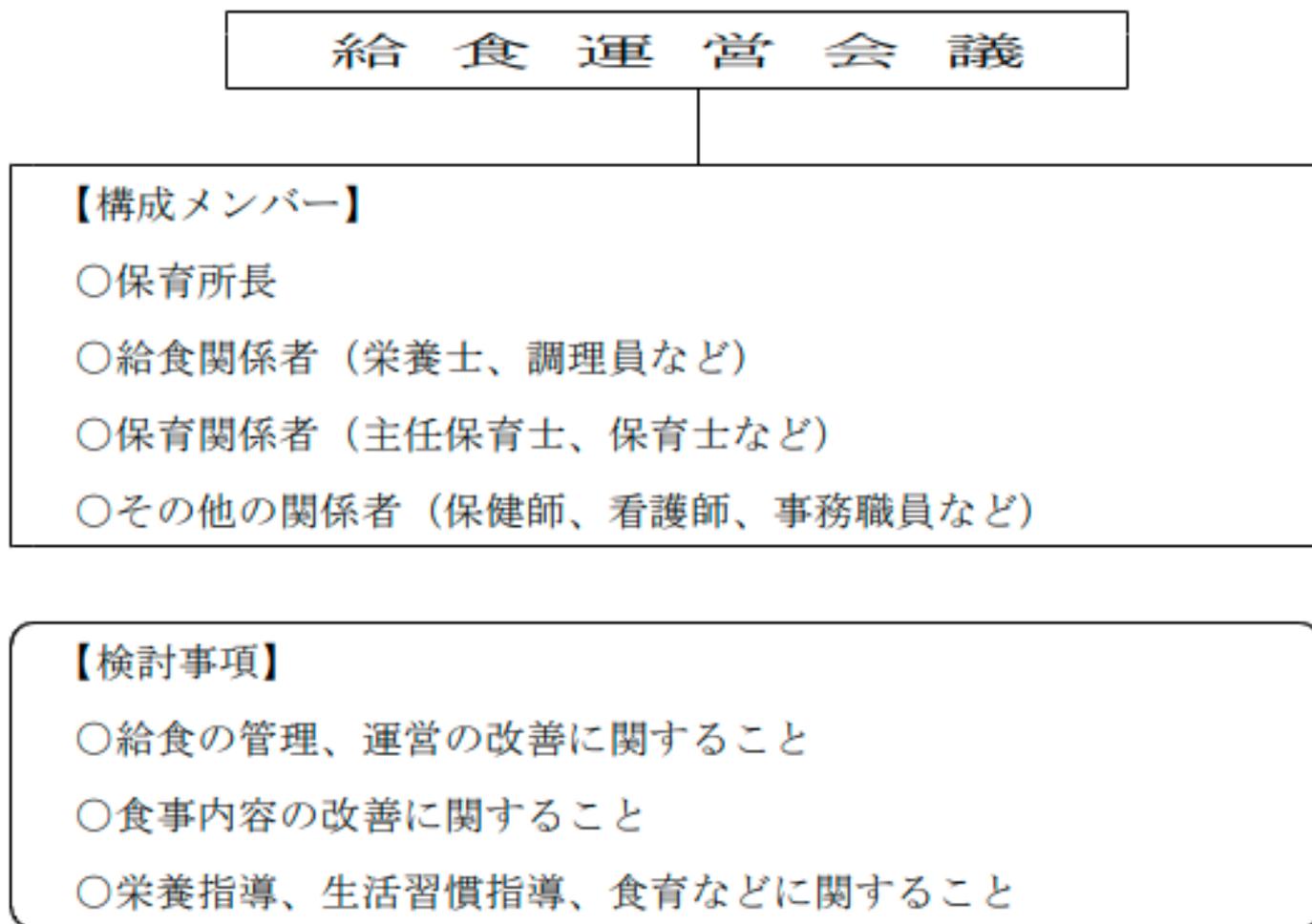
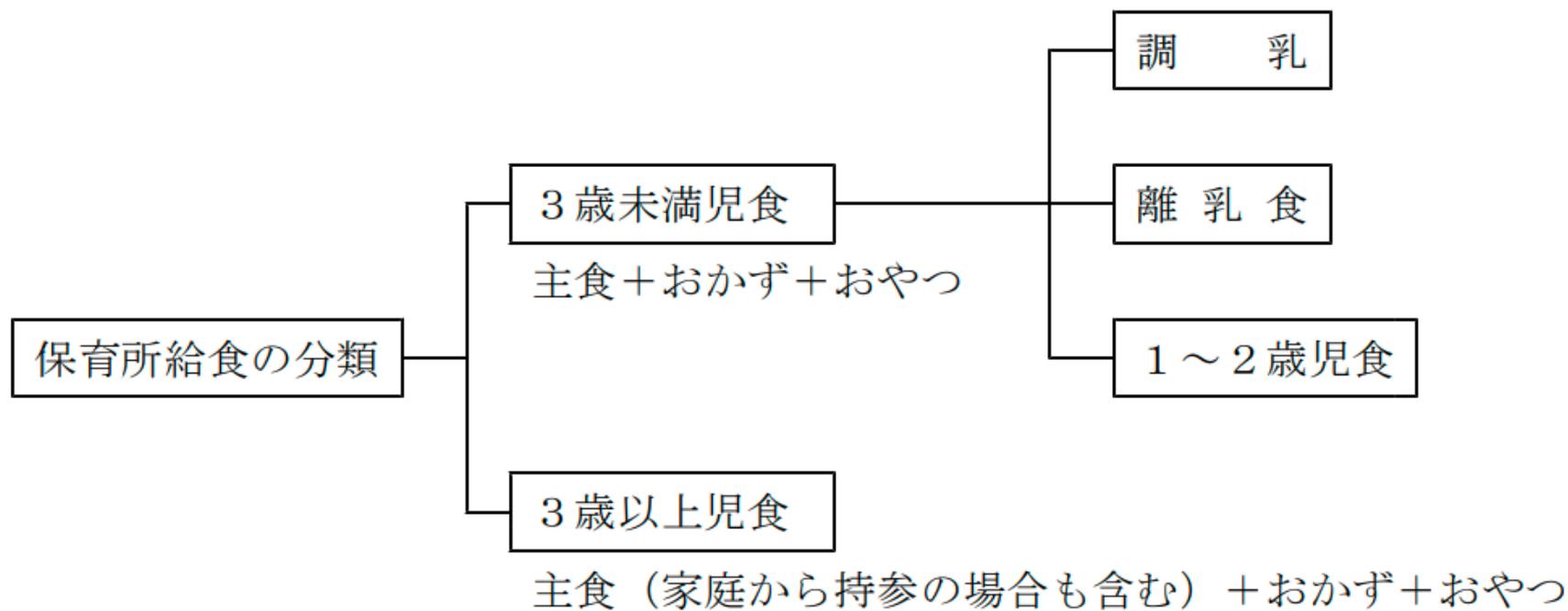


図2 保育所給食の分類



## 第5章 衛生安全管理

保育所給食で最も留意しなければならないのが、衛生上の安全対策である。

乳幼児は、一般的に感染症や、食中毒に対する抵抗力が弱く、症状も重くなりやすいという傾向があるため、保育所における給食の衛生管理は極めて重要である。

保育所長は、給食の実施にあたり、可能な限り「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づき、給食施設・設備の整理・清潔の保持、食品の取扱い、給食関係職員の健康管理などに十分留意するとともに、保育所給食が円滑に運営できるよう必要な措置を講じなければならない。

また、保健所より衛生管理上の問題点を指摘されたり、改善の指示を受けた場合は、直ちに改善をしなければならない。

## 職場でトイレを共有するものは？

### 1 調理従事者の衛生管理・健康管理

給食に伴う衛生管理で最も重要なことは、調理従事者自らの健康を管理し、給食の衛生に対する細心の注意をすることである。

#### (1) 調理従事者等（食品の盛付け・配膳等、食品に接触する可能性のある者及び臨時職員を含む及び調乳担当を含む）

ア 健康診断：採用時、医師による健康診断、検便による健康診断を行うことが決められている（労働安全衛生規則）。採用後も年1回以上の定期的な健康診断、月1回以上の検便の実施が義務付けられている。検便は、従来の赤痢菌、サルモネラ菌（腸チフス、パラチフスA菌を含む。）などに加え、腸管出血性大腸菌 O157 も含める。常に給食を介した消化器系感染症等の発生を予防するためには少なくとも月1回、さらに夏期（6月～9月）は月2回の検便を行うことが望ましい。保菌者が発見された場合（家族や近隣も含む。）、保健所の指示により就業の停止や直接食品を扱わない部署への変更などの処置をとる。

Q109 調理従事者の細菌検便検査の項目について教えてください。

**A109**

検診セットとして給食腸内6と給食腸内7を設けています。

それぞれの検査項目は以下の通りです。

<給食腸内6>

赤痢菌・チフス・パラチフスA  
腸管出血性大腸菌・サルモネラ

<給食腸内7>

給食腸内6の項目  
+  
カンピロバクター

大量調理施設衛生管理マニュアル（厚生労働省 平成29年6月16日）によると検便検査には腸管出血性大腸菌の検査を含めることが規定されています。

<腸管出血性大腸菌と病原大腸菌の違い>

- 腸管出血性大腸菌…病原性大腸菌のうち、ベロ毒素を産生するもの。  
強い病原性を持ち、出血を伴う腸炎や溶血性尿毒症症候群（HUS）を起こすことがある。代表的な型に、O157、O26、O111などがある。
- 病原大腸菌…人の下痢などの消化器症状や合併症を引き起こすことがある。健康人からも検出されることがある。

イ 健康状況：下痢や発熱の症状、あるいは手指に化膿傷のある場合も、調理作業に従事させない。

### ウ 調理作業者の心得

- ・身体の清潔保持（頭髪、手指、爪、化粧）
- ・服装は毎日清潔なものを着用する。（帽子または三角巾、マスク、前掛け）
- ・不要な装身具は付けない。（時計、指輪、イヤリング、ネックレスなど）
- ・調理室内の履き物は、専用の物を使用する。
- ・汚染区域から非汚染区域へ移動する際は、作業衣、履き物の交換をする。
- ・便所には、調理用の作業衣、三角巾、履き物のまま入らない。
- ・調理作業中の喫煙、飲食の禁止、所定の場所で行う。

### エ 手指の清潔保持

- ・手指を介しての細菌の付着、二次汚染しないように注意する。特に用便後、作業前、作業の変更時、卵や魚介類の下処理の後などは必ず手洗いを行う。
- ・爪は常に短く切り、マニキュアは付けないようにする。

### (2) 衛生管理責任者

保育所では、衛生管理責任者を決定しておくと同時に、衛生管理体制を確立し、業務範囲、責任と権限などを明確化しておく。

衛生管理責任者は、職員の健康状態に留意し、食品衛生に関する知識、法改正、情報の収集、日常の点検、問題点への対応などを行う。また、保健所との連絡、喫食者（児童の保護者等）への情報提供、納入業者及び関連部署との折衝・連絡なども行う。

#### 衛生管理責任者の業務内容

- ①衛生教育：新規採用者への教育、職員への定期的な教育、保健所等の研修会への参加、職員会議等での教育など、衛生に関する知識・技術の周知徹底を図る。
- ②衛生マニュアル：衛生に関する各種マニュアル、料理ごとの品質基準とレシピ（作業指示書）の作成、効果的な活用
- ③点検、記録、報告制度：点検表の整備、点検・記録業務の指示、点検後の報告、記録表の保管
- ④改善提案：作業、設備などについて、改善方法の検討と提案
- ⑤問題発生時の対応：連絡網の整備、対応のマニュアル化、発生時の調査・連絡・報告、保健所等の指導、応急処置、救急箱などの整備
- ⑥衛生管理計画：衛生管理の計画表作成（年間、月間）、キャンペーン、予算措置
- ⑦設備・機器の整備：破損個所の修理・改修処理、不良品の撤去、検査用機器類の整備

### 告知したという事実だけで満足していないか？

#### (3) 食材納入業者

業者選定において、衛生的で安全なことは、納入業者の必須条件である。食材料の品質の確保、配送時の容器包装、流通過程での温度管理及び配送車などに関して、衛生的な取扱いがされていること、業者の施設及び配送担当者が衛生的であることなどが重要である。また、取引契約開始時に契約書に衛生管理に関する事項について明記しておくことが大切である。特に、生鮮食料品、調理加工食品を扱う業者には注意を促し、定期的な情報交換や衛生に関する教育が必要となる。

#### 留意事項

- ・ 定期的な検便実施、証明書提出を求める。
- ・ 業者の家族、近隣に食中毒や伝染病などの衛生事故が発生した場合には、食材料の納入を停止する。
- ・ 納入業者が定期的実施する食材料の微生物及び理化学検査の結果を提出させる。
- ・ 食材料の納入及び検収は検収場で行い、調理室内の出入りは禁止する。
- ・ 配送車及び配送人は健康であり、身体、服装とも清潔である。
- ・ 容器、包装の入れ替え及び段ボールなど不要な包装材料は持ち帰る。
- ・ 異物混入、腐敗、その他衛生的問題が発生した場合は取引を停止する。

告知したという事実だけで満足していないか？

## 2 衛生・安全管理のチェックシステム

### (1) 点検表の必要性

衛生管理の実施状況を把握し、結果を評価するために、チェックシステムが必要である。衛生安全管理の点検は、人（調理員等）、物（食品、料理）、設備（施設設備）、方法（調理工程）が対象とされるが、非常に多くの点検業務がある。いずれも点検の担当者を決め、点検表によって点検し、施設の責任者に報告し、異常のあった場合は直ちに改善措置を講じる。

### (2) 点検表の取扱い

点検表は「大量調理施設衛生管理マニュアル」やその他の資料を参考にして、それぞれの施設の実情にあわせ作成する。また、点検の担当、時間、方法及び記録、報告制度を確立し、問題発生時の改善措置がとられるようにする。

### 3 食中毒対策

#### (1) 食中毒の防止

食中毒を防ぐには、食中毒防止の3原則（食中毒菌を付けない、増やさない、殺す）や衛生の基本である5S（整理、整頓、清掃、清潔、しつけ）などを守るとともに、HACCPの考え方を取り入れた「大量調理施設衛生管理マニュアル」や「児童福祉施設等における衛生管理の改善充実及び食中毒発生の予防について」（平成9年児企第16号）などを遵守して衛生管理することが必要である。

#### ア 保存食（検食）

食中毒が発生した場合の原因調査に備え、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）に密封して入れ、 $-20^{\circ}\text{C}$ 以下で2週間以上保存する。なお、原材料は、特に洗浄・消毒等を行わず、購入した状態で保存する。乳児を保育している場合は、缶ごとの粉乳と調乳済みのミルクも保存する。

#### イ 表示と記録

温度管理や数値管理する機械設備類については、見やすい位置に大きく表示して管理する。また、毎日記録しなければならない事項（気温、残留塩素濃度、原材料の検収温度など）については、記録簿を整備して記録するとともに、白板などを利用して調理従事者全員が確認できるように工夫することも大切である。

## 告知したという事実だけで満足していないか？

### ウ 使用薬剤とその衛生管理

調理場には、洗剤、消毒液、クレンザーなど様々な薬剤が置かれている。異物混入防止のためにも、使用する薬剤についてはできるだけ種類を少なくして、食材に混入する恐れのない場所に保管する。一斗缶などから小分けして使用する場合には、小分け容器に必ず表示して、間違っても使用することがないように管理する。

### (2) 食中毒事故発生時の対応

保育所長又は給食責任者は、万一赤痢・食中毒等の事故が発生した場合には、どのように対処したらよいかについて、緊急連絡網などの危機管理マニュアルを作成するとともに、年に1度は防災訓練と同様に実際に確認しておくことが大切である。

### ア 受診と保健所への通報

保育所長は、患者の発生を確認したら、患者を嘱託医や医療機関に搬送して受診させるとともに、直ちに市町村の関係部署や所轄の保健所に通報する。初期通報が遅くなると事故が拡大し、また原因の究明が難しくなる場合があるので、できるだけ早く通報すること。なお、食品衛生法により患者を確認した医師は、保健所長への届出が義務付けられている。(食品衛生法第58条)

告知したという事実だけで満足していないか？

イ 患者発生状況の把握

保育所長は、子どもや職員などの健康状態（特に、嘔吐・腹痛・下痢の有無とその回数、便の状態、発熱等）を確認し、患者の発生状況を把握するとともに、保護者へ連絡して、各家庭での類似の患者発生などについても把握する。

ウ 検体の確保

原因調査のため保存食はもちろん、患者の吐物や下痢便などは原因究明に大変役立つので、ビニール袋などに入れて保管し、保健所の指示を待つ。

エ 喫食物やメニューの調査

原因食品を究明するため、患者らの喫食状況を調査するので、2週間分の調理メニューはいつでも出せるように用意しておく。また、原材料の購入先リストやメニューごとのレシピや調理工程なども日常から作成して整理しておく。

オ 施設の消毒と調理従事者の検便

施設の消毒は、保健所の調査の終了を待ってから行うので、保健所からの指示があるまでそのまま放置する。また、調理従事者の健康状態・体調・切り傷の有無を把握し、検便検査を行う。

### 食中毒患者発生状況の把握

詳細については、保健所の指示に従うが、すみやかに、保育所長及び給食責任者が中心となって次のことを行う。

- ① 保存食をすぐ出せるように準備する。
- ② 患者の嘔吐物等があれば保管する。
- ③ 他のグループの患者の有無を確認する。
- ④ 調理従事者の体調不良者の有無を確認する。
- ⑤ 献立に基づく料理別の作業内容、供食までの経時過程を一覧表にする。
- ⑥ 最近2週間の献立表を用意する。
- ⑦ 原材料の仕入先、入手経路、保管の状況を確認する。
- ⑧ 使用水の水質検査結果を用意する。
- ⑨ 患者名簿（氏名、年齢、性別、症状、家族の状況）を作成する。
- ⑩ 調理室の見取り図、調理従事者の健康管理に関する記録を準備する。

### カ 代替給食の確保

給食を停止した場合に備え、緊急に弁当を調製して配送してくれる衛生的な業者などを日常から準備しておくことも危機管理として大切である。

### キ 情報の収集と職員研修

食品による事故は各地で発生している。日頃から、食品による事故の発生など、食品衛生に関する情報の収集と共有が欠かせない。調理従事者へ日常的に情報提供していくとともに、保健所や関係機関が実施する食品衛生講習会には必ず職員や調理従事者を参加させるなど、新しい情報の吸収を促す。講習会に参加した職員や調理従事者は、その内容を他の調理従事者に的確に報告し、情報の共有化を行う。

また、限られた人員・設備・給食費などの条件の中で、材料の購入方法、調理技術、食事環境、衛生管理など日常の業務内容について、日頃から問題意識を持ち、子どもの心と体の健全な発達など幅広い視野から、少しずつでも向上充実を図っていく。これらの種々の問題について、必要に応じて保健所や福祉事務所等と積極的に連携する。

### (3) 地域社会との連絡強化

食中毒防止のためには、嘱託医や保健所など専門家からの適切な評価や指導助言により、施設管理や調理従事者が適切な運営を行い、これらの情報を関係者が共有化することが大切である。また、これらが適切に機能しているか、内部及び外部の両面からチェックすることが大切である。さらに、地域社会とのネットワークの構築など連絡強化も欠かせない。

#### ア 専門家による点検、指導

施設設備の衛生管理や日常の点検記録などについて、定期的に市町村や保健所からの外部査察を受け、指導助言により改善を行う。また、嘱託医や看護師、栄養士などの指導助言を受ける。

#### イ 家庭への情報提供

普段から子どもの健康状態や欠席状況を把握しておくことは当然であるが、これらを把握することの大切さを保護者によく伝えることも重要である。各家庭からの子どもの異常についての報告がスムーズに行えるよう連絡帳を整備するなどして日頃から工夫する。また、市町村や保健所から食品衛生に関する情報や通知があった場合には、必要に応じて保護者にも情報提供して協力を得る。

### ウ ネットワークの構築

子どもの異常があった場合には、いつでも受診や相談ができるように、日頃から嘱託医や医療機関との連絡を密にしておく。また、食中毒ばかりでなく想定されるリスクについては、緊急連絡網を整備するとともに、危機管理マニュアルを作成して定期的に訓練しておくことが大切である。

## 4 その他

保育所給食用の納入に当たっては、納入業者の選定から食品の選定、納品時の検収、保管について、また、調理や配膳に当たっては機械器具の点検等について細心の注意を払う。事前検食で、異物混入、異味・異臭の確認など、異物混入等の事故を防止し、安全・安心な給食の提供に努める。なお、報道事故を含む重大事案については、市町村児童福祉（保育所）主管から徳島県次世代育成・青少年課へ速やかに連絡すること。

## 第8章 食物による事故発生防止

### 1 食物アレルギーへの対応について

#### (1) 保育所における食事の提供に当たっての原則（除去食の考え方等）

- 保育所における食物アレルギー対応に当たっては、給食提供を前提とした上で、生活管理指導表を活用し、組織的に対応することが重要である。
- 保育所の食物アレルギー対応における原因食品の除去は、完全除去を行うことが基本である。
- 子どもが初めて食べる食品は、家庭で安全に食べられることを確認してから、保育所での提供を行うことが重要である。

保育所における食育は、健康な生活の基本としての「食を営む力」の育成に向け、その基礎を培うことを目標とし、乳幼児期にふさわしい食生活が展開され、適切な援助が行われるよう、食事の提供を含め、計画的に進めることが重要である。

# 保育所給食の手引き 今後必要なこと

- ① 実効性のある責任体制
- ② 有効なHACCPの導入
- ③大規模化する施設対策
- ④アレルギー対策の充実

全体検証は？

保育所におけるアレルギー対応ガイドライン  
(2019年改訂版)



厚生労働省

2019(平成31)年4月

### 3. 食物アレルギーへの対応

#### (1) 保育所における食事の提供に当たっての原則（除去食の考え方等）

- 保育所における食物アレルギー対応に当たっては、給食提供を前提とした上で、生活管理指導表を活用し、組織的に対応することが重要です。
- 保育所の食物アレルギー対応における原因食品の除去は、完全除去を行うことが基本です。
- 子どもが初めて食べる食品は、家庭で安全に食べられることを確認してから、保育所での提供を行うことが重要です。

### **(安全を最優先した完全除去による対応)**

- ・食物除去は、安全な給食提供の観点から、原因食品の完全除去を基本とする。
- ・原因食品が調味料や油脂などに極少量含まれているだけの場合、除去の必要がないことが多い。なお、重篤なアレルギーで、少量の調味料等も摂取不可能な厳しい除去が必要な子どもについては、該当する食材を使用した料理について給食対応が困難となる場合があることについても考慮する。
- ・除去していた食物を解除する場合は、医師の指示に基づき、保護者と保育所の間で書面申請をもって対応する。

図 2 - 2 食物アレルギーの原因食品の内訳

	0歳 (884)	1歳 (317)	2、3歳 (173)	4～6歳 (109)	7～19歳 (123)	≥20歳 (100)
1	鶏卵 57.6%	鶏卵 39.1%	魚卵 20.2%	果物 16.5%	甲殻類 17.1%	小麦 38.0%
2	牛乳 24.3%	魚卵 12.9%	鶏卵 13.9%	鶏卵 15.6%	果物 13.0%	魚類 13.0%
3	小麦 12.7%	牛乳 10.1%	ピーナッツ 11.6%	ピーナッツ 11.0%	鶏卵 小麦 9.8%	甲殻類 10.0%
4		ピーナッツ 7.9%	ナッツ類 11.0%	ソバ 魚卵 9.2%		果物 7.0%
5		果物 6.0%	果物 8.7%			ソバ 8.9%

年齢群ごとに5%以上を占めるものを上位第5位まで記載

今井孝成, ほか. アレルギー. 2016 ; 65 : 942 - 6 より転載

### 【症状チェックシート】

◆迷ったらエビペン®を使用する  
 ◆症状は急激に変化する可能性がある  
 ◆少なくとも5分ごとに症状を注意深く観察する  
 ◆□の症状が1つでも当てはまる場合、エビペン®を使用する  
(内服薬を飲んだ後にエビペン®を使用しても問題ない)

◆症状のチェックは緊急性が高い、左の欄から行う ( □ → □ → □ )

全身の症状	<input type="checkbox"/> くっつき <input type="checkbox"/> 意識もうろう <input type="checkbox"/> 尿や便を漏らす <input type="checkbox"/> 顔が熱れにくくまたは不規則 <input type="checkbox"/> 唇や爪が青白い		
呼吸器の症状	<input type="checkbox"/> のどや胸が締め付けられる <input type="checkbox"/> 声がかすめる <input type="checkbox"/> 犬が吠えるような咳 <input type="checkbox"/> 息がしにくい <input type="checkbox"/> 持続する強い喘き込み <input type="checkbox"/> せーせーする呼吸	<input type="checkbox"/> 数回の軽い咳	
消化器の症状	<input type="checkbox"/> 持続する強いがまんできなしいお腹の痛み <input type="checkbox"/> 繰り返し吐き続ける	<input type="checkbox"/> 中等度のお腹の痛み <input type="checkbox"/> 1～2回の嘔吐 <input type="checkbox"/> 1～2回の下痢	<input type="checkbox"/> 軽いがまんできなしいお腹の痛み <input type="checkbox"/> 吐き気
目・口・鼻・喉の症状	上記の症状が1つでも当てはまる場合		
皮膚の症状	<input type="checkbox"/> 顔全体の腫れ <input type="checkbox"/> まぶたの腫れ	<input type="checkbox"/> 目のかゆみ、充血 <input type="checkbox"/> 口の中の違和感、舌の腫れ <input type="checkbox"/> くしゃみ、鼻水、涙づまり	
	<input type="checkbox"/> 強いかゆみ <input type="checkbox"/> 全身に広がるじんま疹 <input type="checkbox"/> 全身が真っ赤	<input type="checkbox"/> 軽度のかゆみ <input type="checkbox"/> 数回のじんま疹 <input type="checkbox"/> 部分的な赤み	
	1つでも当てはまる場合	1つでも当てはまる場合	1つでも当てはまる場合
	①ただちにエビペン®を使用 ②救急車を要請 (119番) ③その場で安静を保つ ④その場で救急車を待つ ⑤可能な限り内服薬を飲ませる ( )  <b style="color: red;">ただちに救急車で医療機関へ搬送</b>	①内服薬を飲ませ、エビペン®を準備 ( ) ②速やかに医療機関を受診 (救急車の要請も考慮) ( ) ③医療機関に到着するまで少なくとも5分ごとに症状の変化を観察。 <span style="background-color: #f8d7da; padding: 2px;">□</span> の症状が1つでも当てはまる場合、エビペン®を使用。	①内服薬を飲ませる ( ) ( ) ( ) ②少なくとも1時間は、5分ごとに症状の変化を観察し、症状の改善がみられない場合は医療機関を受診 ( ) ( ) ( )  <b style="color: blue;">安静にし注意深く経過観察</b>

# 保育所におけるアレルギー対応 ガイドラインに今後必要なこと

- ① 実効性のある責任体制
- ② 有効なHACCPの導入
- ③大規模化する施設対策
- ④アレルギー対策の有効性検証

全体検証は？

## 【前編】食品成分表（八訂）給食への影響について！



[株式会社アドム-「わんぱくランチ」は栄養計算ソフトの最高峰！保育園専用の給食管理 \(admcom.jp\)](http://admcom.jp)

## 【前編】食品成分表（八訂）給食への影響について！



【前編】八訂に向けて、保育園給食への影...



後で見る



共有

### 七訂成分表での算出方法

- ・たんぱく質
- ・脂質
- ・炭水化物
- ・アルコール
- ・酢酸

を基に  
「食品ごとのエネルギー換算係数」  
を乗じて算出



その他の動画

▶ 🔊 1:04 / 7:24

## 【前編】食品成分表（八訂）給食への影響について！



【前編】八訂に向けて、保育園給食への影...



後で見る



共有

$$\begin{aligned} \text{エネルギー (kcal)} &= \\ &= \text{アミノ酸組成によるたんぱく質} \times 4\text{kcal/g} \\ &+ \text{脂肪酸のトリアシルグリセロール当量} \times 9\text{kcal/g} \\ &+ \text{利用可能炭水化物 (単糖当量)} \times 3.75\text{kcal/g} \\ &+ \text{糖アルコール} \times 2.4\text{kcal/g} \\ &+ \text{食物繊維総量} \times 2\text{kcal/g} \\ &+ \text{有機酸} \times 3\text{kcal/g} \\ &+ \text{アルコール} \times 7\text{kcal/g} \end{aligned}$$

その他の動画

▶ 🔊 1:16 / 7:24

# 【前編】食品成分表（八訂）給食への影響について！

【前編】八訂に向けて、保育園給食への影... 後で見る 共有

既収量のエネルギー(kcal)との乖離度

年齢	乖離度 (%)
10	10
11	20
12	40
13	60
14	80
15	90
16	90
17	90
18	90
19	90
20	90

その他の動画

2:15 / 7:24

# 【前編】食品成分表（八訂）給食への影響について！

【前編】八訂に向けて、保育園給食への影... 後で見る 共有

既収量のエネルギー(kcal)との乖離度

年齢	乖離度 (%)
10	10
11	20
12	40
13	60
14	80
15	90
16	90
17	90
18	90
19	90
20	90

その他の動画

2:28 / 7:24

# 【前編】食品成分表（八訂）給食への影響について！

【前編】八訂に向けて、保育園給食への影... 後で見る 共有

既収量のエネルギー(kcal)との乖離度

年齢	乖離度 (%)
10	10
11	20
12	40
13	60
14	80
15	90
16	90
17	90
18	90
19	90
20	90

その他の動画

2:33 / 7:24

197

HD

YouTube

## 【前編】食品成分表（八訂）給食への影響について！



【前編】八訂に向けて、保育園給食への影...



後で見る



共有

### 増加幅が大きい食品

ココア → +115kcal

きのこ・海藻類 → +108kcal

その他の動画

▶ ◀ 3:12 / 7:24

## 【前編】食品成分表（八訂）給食への影響について！



【前編】八訂に向けて、保育園給食への影...



後で見る



共有



焼き海苔

おにぎり用(1g)

七訂成分表 八訂成分表

2kcal → 3kcal

その他の動画

▶ ◀ 3:50 / 7:24



YouTube



## 【前編】食品成分表（八訂）給食への影響について！



【前編】八訂に向けて、保育園給食への影...



後で見る



共有

### 減少幅が大きい食品

せん茶 → -114kcal

おから(乾) → -112kcal

その他の動画

4:06 / 7:24

## 【前編】食品成分表（八訂）給食への影響について！



【前編】八訂に向けて、保育園給食への影...



後で見る



共有

### エネルギー変動が大きい食品

摂取する量が少ないため  
保育園給食への影響は  
ほとんどありません

その他の動画

4:54 / 7:24



1080p  
HD  
YouTube



## 【前編】食品成分表（八訂）給食への影響について！



株式会社アドム【給食管理ソフト・わんぱく...

登録

### 成分表の更新後

こめ精白米 50 g : 179 kcal → 165kcal

食パン 60 g : 156 kcal → 150kcal

その他の動画

うどんゆで 100 g : 105 kcal → 93kcal

5:18 / 7:24

## 【前編】食品成分表（八訂）給食への影響について！



【前編】八訂に向けて、保育園給食への影...



後で見る



共有

### 主菜となる食品

さんま 40 g : 127 kcal → 108kcal

鶏もも肉 40 g : 82 kcal → 75kcal

豚きん肉 40 g : 73 kcal → 61kcal

全卵 30 g : 47kcal → 37kcal

その他の動画

5:47 / 7:24



YouTube



## 【後編】食品成分表（八訂）具体的な対応について！



株式会社アドム【給食管理ソフト・わんぱく...

登録

品名	エネルギー	たんぱく質	脂質	糖質	水分	繊維	ナトリウム	カルシウム	鉄
...	...	...	...	...	...	...	...	...	...



その他の動画

エネルギーの目標量と提供量  
違いを埋める必要がある

2:06 / 16:38

## 【後編】食品成分表（八訂）具体的な対応について！



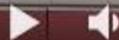
株式会社アドム【給食管理ソフト・わんぱく...

登録

下がった分のエネルギー値を  
上げるために、**献立を変える**

低くなるエネルギー値に合わせて  
**給食の目標量を下げる**

その他の動画



2:35 / 16:38



YouTube



## 【後編】食品成分表（八訂）具体的な対応について！

【後編】八訂に向けて、保育園給食におけ...  
後で見る 共有



その他の動画  
材料費アップは、保育園経営に影響します

3:38 / 16:38

## 【後編】食品成分表（八訂）具体的な対応について！

株式会社アトム【給食管理ソフト・わんぱく... 登録



食事の量を増やして、  
実際に子どもが食べることができるのか？

その他の動画

3:50 / 16:38

YouTube

## 【後編】食品成分表（八訂）具体的な対応について！



株式会社アドム【給食管理ソフト・わんぱく...

登録

洋食の日はエネルギーが高く  
和食の日はエネルギーが低い  
家庭の食事に影響

その他の動画

▶ ◀ 5:29 / 16:38

## 【後編】食品成分表（八訂）具体的な対応について！



株式会社アドム【給食管理ソフト・わんぱく...

登録

### 保育園で食事量を増やす場合

- 毎日のバラツキを抑え
- 食塩、油脂、砂糖の摂取量
- 子どもの食べられる量

その他の動画

▶ ◀ 6:07 / 16:38

📄 ⚙️ HD YouTube 🗄️

2023

## 【後編】食品成分表（八訂）具体的な対応について！

【後編】八訂に向けて、保育園給食におけ... 後で見る 共有



その他の動画  
成長曲線と照らし合わせて子どもの成長を確認

7:05 / 16:38

## 【後編】食品成分表（八訂）具体的な対応について！

【後編】八訂に向けて、保育園給食におけ... 後で見る 共有



その他の動画  
ビタミン、ミネラル、食物繊維が摂取できている？

9:16 / 16:38

## 【後編】食品成分表（八訂）具体的な対応について！

【後編】八訂に向けて、保育園給食におけ... 後で見る 共有

学校給食では、  
家庭の食事をカバー

エネルギー 1日3分の1を基準

- ・カルシウム 50%以上
- ・鉄、ビタミンB<sub>1</sub> 40%以上
- ・B<sub>2</sub>、食物繊維 40%以上

その他の動画

10:00 / 16:38

YouTube

## 【後編】食品成分表（八訂）具体的な対応について！

【後編】八訂に向けて、保育園給食におけ... 後で見る 共有

学校給食用に開発

栄養が強化させた加工食品  
(例)

- ・鉄分を添加したハンバーグ
- ・カルシウムを添加した加工食品

その他の動画

10:20 / 16:38

YouTube

## 【後編】食品成分表（八訂）具体的な対応について！



【後編】八訂に向けて、保育園給食におけ...

後で見る

共有



その他の動画

加工食品を使わず、新鮮な食材で手作り

10:42 / 16:38

## 【後編】食品成分表（八訂）具体的な対応について！



株式会社アドム【給食管理ソフト・わんぱく...

登録



その他の動画

「伝統的な食べ方」が大切にしている

11:14 / 16:38



YouTube



## 【後編】食品成分表（八訂）具体的な対応について！



【後編】八訂に向けて、保育園給食におけ...



その他の動画

保育園と家庭とで、バランスよく栄養を摂取する

▶ 🔊 11:34 / 16:38

## 【後編】食品成分表（八訂）具体的な対応について！



株式会社アドム【給食管理ソフト・わんぱく...

登録



その他の動画

両方の食事の質を上げる

▶ 🔊 11:44 / 16:38



HD

YouTube



## 【後編】食品成分表（八訂）具体的な対応について！



【後編】八訂に向けて、保育園給食におけ...

後で見る

共有

### 健康な食事

- ・精製度の低い穀類を食べる
- ・魚の摂取量を増やす
- ・大豆・大豆製品の摂取量を増やす
- ・野菜をたくさん食べる
- ・砂糖・食塩を減らす

その他の動画

▶ ◀ 12:06 / 16:38

## 【後編】食品成分表（八訂）具体的な対応について！



【後編】八訂に向けて、保育園給食におけ...

後で見る

共有

### 家庭への支援



その他の動画

適切なエネルギー摂取を含め、**健康な食べ方**

▶ ◀ 12:33 / 16:38





イートリートは管理栄養士  
栄養士を応援しています。

Eatreatとは

ログイン / 無

- ニュース
- コラム
- 学会・研修・セミナー
- イートリスタ
- 相談室
- 栄養価計算 - 八訂 **new**
- 栄養価計算 - 七訂

トップ > 栄養価計算 - 七訂

## 栄養価計算/カロリー計算 | CALCULATION



栄養価計算

計算結果 >

マイ食品 >

みんなの食品 >

食品成分 >

使い方を見る >

表示栄養素

食品名/摂取量 (可食部重量)	エネルギー (Kcal)	水分 (%)	たんぱく質 (%)	脂質 (%)	飽和脂肪酸 (%)	1価不飽和脂肪酸 (%)	多価不飽和脂肪酸 (%)	コレステロール (mg)
<a href="#">マイ食品登録 &gt;</a>			?	?				



📖 初めての方へ

👤 ログイン

文字サイズ **標準** 大きく

☎️ お電話でのご注文は9時～17時(日・祝除く)

☎️ **0120-236-977**

☎️ お掛け間違いにご注意ください

👉 [ご利用ガイド](#)   👉 [よくあるご質問](#)   👉 [お問い合わせ](#)

👉 **商品カテゴリ**

すべてのカテゴリ   👉 商品名または商品番号を入力

🔍 **検索** 👉 検索方法

🛒 **買い物カゴを見る**

## 栄養計算

[トップ](#) > [栄養計算](#)

栄養計算は **どなた** でも **無料** でご利用いただけます！



### ■ さらに便利な使い方

ログインしていただくと、食品の登録・作成した成分表の保存ができます。

※ログイン前の情報は保持されませんのでご注意ください

👤 **ログイン**

👉 [会員登録されていない方はこちら](#)

---

# 昭和二十九年法律第百六十号

## 学校給食法

### 目次

第一章 総則（第一条—第五条）

第二章 学校給食の実施に関する基本的な事項（第六条—第九条）

第三章 学校給食を活用した食に関する指導（第十条）

第四章 雑則（第十一条—第十四条）

**第二条** 学校給食を実施するに当たっては、義務教育諸学校における教育の目的を実現するために、次に掲げる目標が達成されるよう努めなければならない。

一 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。

二 日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。

三 学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。

四 食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。

五 食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。

六 我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。

七 食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。

## 昭和三十三年法律第百十六号

### 公立義務教育諸学校の学級編制及び教職員定数の標準に関する法律

**第八条の二** 栄養の指導及び管理をつかさどる主幹教諭、栄養教諭並びに学校栄養職員（以下「栄養教諭等」という。）の数は、次に定めるところにより算定した数を合計した数とする。

- 一 学校給食（給食内容がミルクのみである給食を除く。第十三条の二において同じ。）を実施する小学校（義務教育学校の前期課程を含む。）若しくは中学校（義務教育学校の後期課程を含む。）又は中等教育学校の前期課程で専ら当該学校又は当該課程の学校給食を実施するために必要な施設を置くもの（以下この号において「単独実施校」という。）のうち児童又は生徒の数が五百五十人以上のもの（次号において「五百五十人以上単独実施校」という。）の数の合計数に一を乗じて得た数と単独実施校のうち児童又は生徒の数が五百四十九人以下のもの（以下この号及び次号において「五百四十九人以下単独実施校」という。）の数の合計数から同号に該当する市町村の設置する五百四十九人以下単独実施校の数の合計数を減じて得た数に四分の一を乗じて得た数との合計数
- 二 五百五十人以上単独実施校又は共同調理場（学校給食法第六条に規定する施設をいう。以下同じ。）を設置する市町村以外の市町村で当該市町村の設置する五百四十九人以下単独実施校の数の合計数が一以上三以下の市町村の数に一を乗じて得た数
- 三 次の表の上欄に掲げる共同調理場に係る小学校、中学校及び義務教育学校並びに中等教育学校の前期課程の児童及び生徒（給食内容がミルクのみである給食を受ける者を除く。以下この号において同じ。）の数の区分ごとの共同調理場の数に当該区分に応ずる同表の下欄に掲げる数を乗じて得た数の合計数

共同調理場に係る小学校、中学校及び義務教育学校並びに中等教育学校の前期課程の児童及び生徒の数	乗ずる数
千五百人以下	一
千五百一人から六千人まで	二
六千一人以上	三

各  
〔 都道府県知事  
保健所設置市長  
特別区長 〕 殿

厚生労働省医薬食品局食品安全部長

#### 食品等事業者に対する監視指導の強化について

本年 1 月に広域流通食品等の製造・販売等を行う菓子製造業者による不適切な期限表示及び衛生管理が明らかになって以降、不適切な原材料使用及び期限表示等に係る諸問題が発生しているが、いずれも食品表示に関する通報等を契機とした立入検査において確認されたものであり、これらの意図的な法違反行為等の続発によって、国民の食に対する信頼が大きく揺らいでいる。

食品等事業者に対する監視指導については、「広域流通食品の製造に係る衛生管理の徹底について」（平成 19 年 1 月 31 日付け食安発第 0131002 号）により重点監視指導事項を示すとともに、食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号。以下「法」という。）第 24 条に基づき都道府県知事等が定める「都道府県等食品衛生監視指導計画」の見直し等についてお願いしたところである。

今般、これまでの問題事例について、通常の監視において発見できなかった原因等について検証し、立入検査時の重要確認事項を整理したので、意図的な行為を含め法違反行為を発見する観点から、下記の事項等に留意して、「都道府県等食品衛生監視指導計画」を策定するとともに、監視指導を実施されるようお願いする。

なお、「食品衛生監視票について」（平成 16 年 4 月 1 日付け食安発第 0401001 号）別添の食品衛生監視票を別添のように改正したので、了知願いたい。

薬生食監発 0326 第 5 号  
令和 3 年 3 月 26 日

各 

都 道 府 県
保健所設置市
特 別 区

 衛生主管部（局）長 殿

厚生労働省医薬・生活衛生局食品監視安全課長  
( 公 印 省 略 )

#### 食品衛生監視票について

食品衛生法等の一部を改正する法律（平成 30 年法律第 46 号。以下「改正法」という。）の施行及び同法の経過措置期間の終了に伴い、本年 6 月 1 日から、食品衛生法第 51 条第 2 項（条項番号は令和 3 年 6 月 1 日時点）に基づき、全ての食品等事業者が HACCP に沿った衛生管理を実施することとなりました。

今般、食品衛生法施行規則の関係規程等を反映した食品衛生監視票、その使用方法及び評価の考え方をそれぞれ別添 1、別添 2 及び別添 3 のとおり定めますので、本年 6 月 1 日以降、食品等事業者に対する法第 28 条に基づく監視指導等の関係規程の適合性への評価の際に使用するようお願いします。

また、監視指導の全国的な平準化の観点から特段の事情がない限り、本監視票に定める事項を変更せずに使用するようお願いします。

なお、平成 16 年 4 月 1 日付け食安発第 0401001 号「食品衛生監視票について」及び平成 27 年 3 月 31 日付け食安監発 0331 第 6 号「HACCP を用いた衛生管理についての自主点検票及び確認票について」は、本年 5 月 31 日に廃止します。

(2) 「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」を実施している施設については、各監視項目が手引き書に沿っているか評価し、手引き書に沿った衛生管理を実施している場合は、対象の監視項目に適合しているものとして採点する。

- 例
- ・手引き書の内容に沿って衛生管理計画を作成している
  - ・手引き書に掲載された手順書を用いている場合は、手順書を作成しているものとする
  - ・手引き書に掲載された手順書に従い衛生管理を実施している場合は、対象となる監視項目は適切に実施しているものとする 等

(4) 「Ⅲ HACCP に基づく衛生管理に関する事項」の3～5（項目33～35）については、重要管理点（CCP）を設定している場合のみ適合性を評価する。

#### 5. 第三者認証について

様式の「取得している第三者認証」の欄には、コーデックス委員会の HACCP の7原則を要件としている第三者認証（例：JFS、FSSC22000、ISO22000、SQF 等）を施設が取得している場合、その名称を記載する。

#### 6. その他

「必要に応じて」、「定期的な」、「教育訓練の頻度」、「検証方法」等の確認においては、施設が参考とした手引き書や個々の施設の衛生管理等の状況を踏まえて判断する。

## 改正案

### 食品衛生監視票（案）

(HACCPに基づく衛生管理を実施する施設用)

許可番号・届出番号：		施設の種類：	
事業者氏名：		食品衛生責任者・食品衛生管理者：	
施設所在地			
営業の種類・取扱食品		取得している第三者認証	

監視項目	基準点	採点	監視項目	基準点	採点
<b>I 全体的事項</b>					
<b>1. 事業者の責務</b>					
1	衛生管理計画を作成している	5	6.	廃棄物及び排水の取扱い	
2	必要に応じて手順書を作成している	4	24	廃棄物・排水を適切に処理している	2
3	食品取扱者等に教育訓練を実施している	4	25	廃棄物の保管場所を適切に管理している	1
4	衛生管理の実施状況を記録し、保存している (3016、22、23、30、34～39は除く)	4	<b>7. 食品取扱者の衛生管理</b>		
5	効果を確認し、計画・手順書を見直している	4	26	食品取扱者の健康状態を把握している	2
<b>II 一時的な衛生管理に関する事項</b>					
<b>1. 食品衛生責任者の選任</b>					
6	業務講習会等を定期的に受講している(努力義務)	4	27	食品取扱者は衛生的な服装をしている	2
<b>2. 施設の衛生管理</b>					
7	施設及び周辺の清潔な状態を維持している	2	28	食品取扱者は不衛生な行動をしていない	5
8	不必要な物を置いていない	1	<b>8. 検査の実施</b>		
9	施設内の内装、天井及び床を清潔に維持している	1	29	検査を保存している	1
10	施設内の採光、照度、換気が十分である	1	30	現供売・時刻・場所等を記録している	1
11	施設内の温度・湿度の管理が適切である	1	<b>9. 回収・廃棄</b>		
12	窓及び出入口の管理が適切である	1	31	回収・廃棄の手順を定めている	1
13	排水溝の管理が適切である	2	<b>10. その他</b>		
14	便所を清潔に管理している	2	22	仕入元・出荷元等の記録を保存している(努力義務)	2
<b>3. 設備等の衛生管理</b>					
15	機械器具の洗浄・消毒・殺菌を適切に行っている	2	23	自主検査を実施し、結果を保存している(努力義務)	2
16	計量機・殺菌装置等の定期点検を実施している	2	<b>III HACCPに基づく衛生管理に関する事項</b>		
17	化学物質を適切に使用・管理している	1	<b>1. 危害要因の分析</b>		
18	手洗設備に必要な備品が備えられている	1	34	危害要因の一覧表を作成し、管理措置を適切に定めている	6
19	洗浄設備が清潔に保たれている	1	<b>2. 重要管理点の決定</b>		
<b>4. 排水水の管理</b>					
20	定期的な水質検査を実施している	2	26	重要管理点(CCP)を適切に決定している	2
21	貯水槽を定期的に清掃している	1	<b>3. 管理基準の設定</b>		
22	殺菌装置・浄水装置の定期点検を実施している	2	28	2で定められたCCPに適切な管理基準(CL)を定めている	4
<b>5. ねずみ及び昆虫対策</b>					
23	定期的な駆除又は調査に基づく対策を実施している	2	<b>4. モニタリング方法の設定</b>		
<b>達成度</b>					
(獲得した点数) _____ / (該当する項目の総基準点) _____ × 100					

監視項目	基準点	採点	評価項目:各項目を達成した場合はチェック欄に印をいれる
<b>I 具体的な事項</b>			
1. 営業者の責務			
1 衛生管理計画を作成している	3	6	<input type="checkbox"/> 一般衛生管理に関する衛生管理計画を作成している (2点) <input type="checkbox"/> HACCPに関する衛生管理計画を作成している (2点) <input type="checkbox"/> 作成した衛生管理計画は、食品又は添加物を取り扱う者及び関係者に周知を図っている (2点) (※衛生管理計画を作成していない場合は0点)
2 必要に応じて手順書を作成している	1	4	<input type="checkbox"/> 手順書(施設設備、機械器具の構造、製造、加工、調理、運搬、貯蔵、販売等)を作成している <input type="checkbox"/> 全て作成している (4点) <input type="checkbox"/> 一部作成している (2点) <input type="checkbox"/> 作成していない (0点)
3 食品取扱者等に教育訓練を実施している	1	4	<input type="checkbox"/> 食品衛生上の危害の発生の防止に関する教育訓練を対象者(管理者及び作業従事者)に対して実施している <input type="checkbox"/> 全ての対象者に実施している (4点) <input type="checkbox"/> 一部の対象者に実施している (2点) <input type="checkbox"/> 実施していない (0点)
4 衛生管理の実施状況を記録し、保存している (※16、22、23、30、34～39は除く)	2	4	<input type="checkbox"/> 一般衛生管理に関する実施状況を記録している(2点) <input type="checkbox"/> 記録が保存されている (2点)
5 効果を検証し、計画・手順書を見直している	2	4	<input type="checkbox"/> 衛生管理計画の効果を検証し、必要に応じて見直しをしている (2点) <input type="checkbox"/> 手順書の見直しを行っている (2点)
<b>II 一般的な衛生管理に関する事項</b>			
1. 食品衛生責任者の選任			
6 実務講習会等を定期的に通講している(努力義務)	2	4	<input type="checkbox"/> 食品衛生責任者が選任されている(第66条の2第1項別表17の二 一食品衛生責任者等の選任口に規定されたものであること) (2点) <input type="checkbox"/> 食品衛生責任者は実務講習会を定期的に通講している (2点)
2. 施設の衛生管理			
7 施設及び周辺の清潔な状態を維持している	2	2	<input type="checkbox"/> 施設及びその周辺が定期的に清潔されている <input type="checkbox"/> 施設の稼働中は危害を防止するよう清潔な状態維持されている
8 不必要な物品を置いていない	1	1	<input type="checkbox"/> 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を置いていない
9 施設内の内壁、天井及び床を清潔に維持している	1	1	<input type="checkbox"/> 内壁、天井、床を清潔に維持している
10 施設内の採光、照明、換気が十分である	1	1	<input type="checkbox"/> 採光、照明、換気が十分である
11 施設内の温度・湿度の管理が適切である	1	1	<input type="checkbox"/> 温度及び湿度の管理が十分である
12 窓及び出入口の管理が適切である	1	1	<input type="checkbox"/> 開放した状態ではない(開放する場合は、じん埃、ねずみ及び昆虫等の進入防止の措置を講じていること)
13 排水溝の管理が適切である	2	2	<input type="checkbox"/> 固形物の流入を防ぎ、排水が適切に行われるよう清掃をしている <input type="checkbox"/> 破損時は速やかに補修をしている
14 便所を清潔に管理している	2	2	<input type="checkbox"/> 清潔である <input type="checkbox"/> 定期的に清掃及び消毒をおこなっている

3. 設備等の衛生管理				
15	機械器具の洗浄・消毒・補修を適切に行っている	2	2	<input type="checkbox"/> 洗浄、消毒を行い、所定の場所に保管されている <input type="checkbox"/> 故障・破損時に速やかに補修し、適切に使用できるよう整備している
16	計器類・殺菌装置等の定期点検を実施している (※)	2	2	<input type="checkbox"/> 計器類（温度計、圧力計、流量計等）、装置（滅菌、殺菌、除菌又は浄水）は定期点検されている <input type="checkbox"/> 点検の結果を記録している (※対象の計器類、装置がない場合は採点項目から除外する)
17	化学物質を適切に使用・管理している	1	1	<input type="checkbox"/> 洗浄剤、消毒剤その他の取扱いが十分に注意され、必要に応じて内容物の表示がされるなど漏入防止策が講じられている
18	手洗設備に必要な備品が備えられている	1	1	<input type="checkbox"/> 石けん、ペーパータオル等及び消毒剤を備え、手洗の洗浄及び乾燥が適切に行うことができる
19	洗浄設備が清潔に保たれている	1	1	<input type="checkbox"/> 洗浄設備が清潔に保たれている
4. 使用水の管理				
20	定期的な水質検査を実施している	2	2	<input type="checkbox"/> 製造、加工、又は調理に使用する水は、「第66条の2第1項別表17の四使用水の管理イ」に規定されたものであること <input type="checkbox"/> 飲水に適する水を利用する場合は、1年1回以上水質検査を行い、成績書を1年間保存している
21	貯水槽を定期的に清掃している (※)	1	1	<input type="checkbox"/> 定期的に清掃し、清潔に保たれている (※貯水槽を使用していない場合は採点項目から除外する)
22	殺菌装置・浄水装置の定期点検を実施している (※)	2	2	<input type="checkbox"/> 定期点検を実施し、装置が正常に作動しているか、確認している <input type="checkbox"/> その結果を記録している (※殺菌装置・浄水装置を設置していない場合は採点項目から除外する)
5. ねずみ及び昆虫対策				
23	定期的な駆除又は調査に基づく防除を実施している	2	2	<input type="checkbox"/> ねずみ及び昆虫の繁殖場所を駆除し、窓、ドア、網戸、トラップ及び排水溝の蓋等を設置し、侵入を防止している <input type="checkbox"/> 3年に2回以上駆除作業を実施し、記録を1年間保存している
6. 廃棄物及び排水の取扱い				
24	廃棄物・排水を適切に処理している	2	2	<input type="checkbox"/> 廃棄物の保管と廃棄の方法の手順を定め、廃棄物及び排水の処理を適切に行っている <input type="checkbox"/> 廃棄物の容器は、他と区別し、汚染又は汚臭が漏れないように清潔にしている
25	廃棄物の保管場所を適切に管理している	1	1	<input type="checkbox"/> 廃棄物は、食品や添加物を取り扱う又は保管する区域に保管していない (※虫害の発生を防止できると認められる場合は上記に該当しなくても減点しない)
7. 食品取扱者の衛生管理				
26	食品取扱者の健康状態を把握している	2	2	<input type="checkbox"/> 食品取扱い者の健康診断を行っている <input type="checkbox"/> 「第66条の2第1項別表17の七食品又は添加物を取り扱う者の衛生管理ハ」に規定された症状を呈している場合は、詳細の把握に努め、作業の中止の必要性を判断している
27	食品取扱者は衛生的な服装をしている	2	2	<input type="checkbox"/> 目的に応じた作業着を着用している <input type="checkbox"/> 帽子及びマスクを着用している (※着用していない場合のその理由が合理的である)
28	食品取扱者は不衛生な行動をしていない	5	5	<input type="checkbox"/> 爪を短く切り手洗いを実施している <input type="checkbox"/> 排便又は原材料又は加熱前の原材料を取り扱う作業を終えたときは、十分に手指の洗浄と消毒を行っている <input type="checkbox"/> 咳又は唾を吐いていない <input type="checkbox"/> くしゃみ又は咳の飛沫を食品又は添加物に混入したり、又はその恐れを生じさせる行動をしていない <input type="checkbox"/> 作業場内では専用の履物を用い、作業場内で使用する履物を着用したまま指定の場所から出ない
8. 検査の実施				
29	検査を保存している (※)	1	1	<input type="checkbox"/> 同一の食品を1回300食又は一日750食以上調理し、提供する営業者にあつては、 <input type="checkbox"/> 原材料及び調理済の食品毎に適切な期間保存している (※該当しない場合は、採点項目から除外する)
30	提供先・時刻・場所等を記録している (※)	1	1	<input type="checkbox"/> 調理した食品の提供先、提供時刻、提供した数量を記録している (※該当しない場合は、採点項目から除外する)

<b>3. 回収・廃棄</b>				
31	回収・廃棄の手順を定めている	1	1	<input type="checkbox"/> 責任体制、消費者への注意喚起の方法、回収の方法、報告の手順を定め、適切に廃棄等としている
10. その他				
32	仕入れ元・出荷先等の記録を保存している（努力義務）	1	2	<input type="checkbox"/> 仕入れ元、製造又は加工等の状態、出荷又は販売先などの記録を作成し保管している（2点）
33	自主検査を実施し、結果を保存している（努力義務）	1	2	<input type="checkbox"/> 製造し、又は加工した製品について自主検査を行った場合は、その記録を保存している（2点）
<b>Ⅲ 製品づくりに関する事項</b>				
1. 危害要因の分析				
34	危害要因の一覧表を作成し、管理措置を適切に定めている	3	6	<input type="checkbox"/> 各工程毎に、危害要因を特定している（2点） <input type="checkbox"/> 管理措置を定めている（2点） <input type="checkbox"/> 一覧表を作成している（2点）
2. 重要管理点の決定				
35	重要管理点（OHP）を適切に決定している	1	2	<input type="checkbox"/> 特定した危害要因について、発生を防止し排除または許容できる水準にまで低減するために管理措置を講ずることが不可欠な工程を決定している（2点） <input type="checkbox"/> （重要管理点を定めなかった場合は、その理由（考え方）を記載した文書を作成している（2点）
3. 管理基準の設定				
36	1で定めたOHPに適切な管理基準（L）を定めている	2	4	<input type="checkbox"/> 個々の重要管理点における危害要因について、その発生を防止し、排除し、又は許容できる水準にまで低減するための基準を設定している（2点） <input type="checkbox"/> 管理基準は、温度、時間、水分含量等の測定できる指標、肉眼等の官能的指標により設定されている（2点）
4. モニタリング方法の設定				
37	1で設定したLのOHP方法を適切に定めている	3	6	<input type="checkbox"/> 連続的な又は種々の頻度による実施状況の把握をするための方法を設定している（2点） <input type="checkbox"/> その文書を作成している（2点） <input type="checkbox"/> モニタリングに関する記録は、モニタリングの実施者および責任者が確認した記録であること（2点）
5. 改善措置の設定				
38	L逸脱時の改善措置の内容を適切に定めている	1	2	<input type="checkbox"/> 個々の重要管理点について、モニタリングの結果、管理基準を逸脱したことが判明した場合の改善措置を設定している（2点）
6. 検証方法の設定				
39	1～5の効果を定期的に検証する手順を定めている	2	4	<input type="checkbox"/> 1～5の措置の内容効果を定期的に検証するための手順を定めて、実施している（2点） <input type="checkbox"/> その内容の文書を作成している（2点）
7. 記録の作成がある				
40	1)OHP・改善措置・検証の実施結果の記録がある	3	6	<input type="checkbox"/> モニタリングの実施結果の記録がある（2点） <input type="checkbox"/> 改善措置の実施結果の記録がある（2点） <input type="checkbox"/> 検証の実施結果の記録がある（2点）

HACCPの考え方を取り入れた 衛  
生管理採択事業所に対しては

## 改正案

### 食品衛生監視票〈案〉

(HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を実施する施設用)

許可番号・届出番号：	施設の名称：
営業者氏名：	食品衛生責任者・食品衛生管理者：
施設所在地	
営業の種類・取扱食品	使用又は参考とした手引き書

監視項目		基準点	採点
<b>I 全体的な事項</b>			
1. 営業者の責務			
1	衛生管理計画を作成している	6	
2	必要に応じて手順書を作成している	2	
3	食品取扱者等に教育訓練を実施している	4	
4	衛生管理の実施状況を記録し、保存している (※16、22、23、30は除く)	4	
5	効果を検証し、計画・手順書を見直している	2	
<b>II 一般的な衛生管理に関する事項</b>			
1. 食品衛生責任者の選任			
6	実務講習会等を定期的に受講している(努力義務)	4	
2. 施設の衛生管理			
7	施設及び周辺の清潔な状態を維持している	2	
8	不必要な物品を置いていない	1	
9	施設内の内壁、天井及び床を清潔に維持している	1	
10	施設内の採光、照明、換気が十分である	1	
11	施設内の温度・湿度の管理が適切である	1	
12	窓及び出入口の管理が適切である	1	
13	排水溝の管理が適切である	2	
14	便所を清潔に管理している	2	
3. 設備等の衛生管理			
15	機械器具の洗浄・消毒・補修を適切に行っている	2	
16	計器類・殺菌装置等の定期点検を実施している	2	
17	化学物質を適切に使用・管理している	1	
18	手洗設備に必要な備品が備えられている	1	
19	洗浄設備が清潔に保たれている	1	

監視項目		基準点	採点
4. 使用水の管理			
20	定期的な水質検査を実施している	2	
21	貯水槽を定期的に清掃している	1	
22	殺菌装置・浄水装置の定期点検を実施している	2	
5. ねずみ及び昆虫対策			
23	定期的な駆除又は調査に基づく防除を実施している	2	
6. 廃棄物及び排水の取扱い			
24	廃棄物・排水を適切に処理している	2	
25	廃棄物の保管場所を適切に管理している	1	
7. 食品取扱者の衛生管理			
26	食品取扱者の健康状態を把握している	2	
27	食品取扱者は衛生的な服装をしている	2	
28	食品取扱者は不衛生な行動をしていない	5	
8. 検査の実施			
29	検査を保存している	1	
30	提供先・時刻・場所等を記録している	1	
9. 回収・廃棄			
31	回収・廃棄の手順を定めている	1	
10. その他			
32	仕入元・出荷先等の記録を保存している(努力義務)	2	
33	自主検査を実施し、結果を保存している(努力義務)	2	

	監視項目	チェック 項目数	基準 点	採 点	評価項目：各区項目を達成した場合はチェック欄に印をいれる
<b>I 全体的な事項</b>					
1. 営業者の責務					
1	衛生管理計画を作成している	3	6		<input type="checkbox"/> 一般衛生管理に関する衛生管理計画を作成している（2点） <input type="checkbox"/> HACCPに関する衛生管理計画を作成している（2点） <input type="checkbox"/> 作成した衛生管理計画は、食品又は添加物を取り扱う者及び関係者に周知を図っている（2点） （※衛生管理計画を作成していない場合は0点）
2	必要に応じて手順書を作成している	1	2		<input type="checkbox"/> 手順書を作成している <input type="checkbox"/> 作成している（2点） <input type="checkbox"/> 作成していない（0点） <input type="checkbox"/> 作成していない場合はその理由が合理的である（2点）
3	食品取扱者等に教育訓練を実施している	1	4		<input type="checkbox"/> 食品衛生上の危害の発生の防止に関する教育訓練を対象者（管理者及び作業従事者）に対して実施している（ <input type="checkbox"/> 全ての対象者に実施している（4点） <input type="checkbox"/> 一部の対象者に実施している（2点） <input type="checkbox"/> 実施していない（0点）
4	衛生管理の実施状況を記録し、保存している （※16、22、23、30は除く）	2	4		<input type="checkbox"/> 衛生管理計画に関する実施状況を記録している（2点） <input type="checkbox"/> 記録が保存されている（2点）
5	効果を検証し、計画・手順書を見直している	1	2		<input type="checkbox"/> 衛生管理計画の効果を検証し、必要に応じて見直しをしている（2点）

Ⅱ 一般的な衛生管理に関する事項				
1. 食品衛生責任者の選任				
6	実務講習会等を定期的に受講している(努力義務)	2	4	<input type="checkbox"/> 食品衛生責任者が選任されている(第66条の2第1項別表17の二 一食品衛生責任者等の選任口に規定されたものであること)(2点) <input type="checkbox"/> 食品衛生責任者は実務講習会を定期的に受講している(2点)
2. 施設の衛生管理				
7	施設及び周辺の清潔な状態を維持している	2	2	<input type="checkbox"/> 施設及びその周辺が定期的に清掃されている <input type="checkbox"/> 施設の稼働中は危害を防止するよう清潔な状態維持されている
8	不必要な物品を置いていない	1	1	<input type="checkbox"/> 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を置いていない
9	施設内の内壁、天井及び床を清潔に維持している	1	1	<input type="checkbox"/> 内壁、天井、床を清潔に維持している
10	施設内の採光、照明、換気が十分である	1	1	<input type="checkbox"/> 採光、照明、換気が十分である
11	施設内の温度・湿度の管理が適切である	1	1	<input type="checkbox"/> 温度及び湿度の管理が十分である
12	窓及び出入口の管理が適切である	1	1	<input type="checkbox"/> 開放した状態ではない(開放する場合は、じん埃、ねずみ及び昆虫等の進入防止の措置を講じていること)
13	排水溝の管理が適切である	2	2	<input type="checkbox"/> 固形物の流入を防ぎ、排水が適切に行われるよう清掃をしている <input type="checkbox"/> 破損時は速やかに補修をしている
14	便所を清潔に管理している	2	2	<input type="checkbox"/> 清潔である <input type="checkbox"/> 定期的に清掃及び消毒をおこなっている

3. 設備等の衛生管理				
15	機械器具の洗浄・消毒・補修を適切に行っている	2	2	<input type="checkbox"/> 洗浄、消毒を行い、所定の場所に保管されている <input type="checkbox"/> 故障・破損時に速やかに補修し、適切に使用できるよう整備している
16	計器類・殺菌装置等の定期点検を実施している (※)	2	2	<input type="checkbox"/> 計器類（温度計、圧力計、流量計等）、装置（滅菌、殺菌、除菌又は浄水）は定期点検をしている <input type="checkbox"/> 点検の結果を記録している （※対象の計器類、装置がない場合は採点項目から除外する）
17	化学物質を適切に使用・管理している	1	1	<input type="checkbox"/> 洗浄剤、消毒剤その他取扱いが十分に注意され、必要に応じて内容物の表示がされるなど混入防止策が講じられている
18	手洗設備に必要な備品が備えられている	1	1	<input type="checkbox"/> 石けん、ペーパータオル等及び消毒剤を備え、手指の洗浄及び乾燥が適切に行うことができる
19	洗浄設備が清潔に保たれている	1	1	<input type="checkbox"/> 洗浄設備が清潔に保たれている
4. 使用水の管理				
20	定期的な水質検査を実施している	2	2	<input type="checkbox"/> 製造、加工、又は調理に使用する水は、「第66条の2第1項別表17の四使用水の管理イ」に規定されたものであること <input type="checkbox"/> 飲水に適する水を利用する場合は、1年1回以上水質検査を行い、成績書を1年間保存している
21	貯水槽を定期的に清掃している（※）	1	1	<input type="checkbox"/> 定期的に清掃し、清潔に保たれている （※貯水槽を使用していない場合は採点項目から除外する）
22	殺菌装置・浄水装置の定期点検を実施している (※)	2	2	<input type="checkbox"/> 定期点検を実施し、装置が正常に作動しているか、確認している <input type="checkbox"/> その結果を記録している （※殺菌装置・浄水装置を設置していない場合は採点項目から除外する）
5. ねずみ及び昆虫対策				
23	定期的な駆除又は調査に基づく防除を実施している	2	2	<input type="checkbox"/> ねずみ及び昆虫の繁殖場所を駆除し、窓、ドア、網戸、トラップ及び排水溝の蓋等の設置し、侵入を防止している <input type="checkbox"/> 1年に2回以上駆除作業を実施し、記録を1年間保存している

6. 廃棄物及び排水の取扱い				
24	廃棄物・排水を適切に処理している	2	2	<input type="checkbox"/> 廃棄物の保管と廃棄の方法の手順を定め、廃棄物及び排水の処理を適切に行っている <input type="checkbox"/> 廃棄物の容器は、他と区別し、汚染又は汚臭が漏れないように清潔にしている
25	廃棄物の保管場所を適切に管理している	1	1	<input type="checkbox"/> 廃棄物は、食品や添加物を取り扱う又は保管する区域に保管していない (※危害の発生を防止できると認められる場合は上記に該当しなくても減点しない)
7. 食品取扱者の衛生管理				
26	食品取扱者の健康状態を把握している	2	2	<input type="checkbox"/> 食品取扱い者の健康診断を行っている <input type="checkbox"/> 「第66条の2第1項別表17の七食品又は添加物を取り扱う者の衛生管理ハ」に規定された症状を呈している場合は、詳細の把握に努め、作業の中止の必要性を判断している
27	食品取扱者は衛生的な服装をしている	3	3	<input type="checkbox"/> 目的に応じた作業着を着用している <input type="checkbox"/> 帽子及びマスクを着用している (※着用していない場合のその理由が合理的である)
28	食品取扱者は不衛生な行動をしていない	4	4	<input type="checkbox"/> 爪を短く切り手洗いを実施している <input type="checkbox"/> 用便又は原材料又は加熱前の原材料を取り扱う作業を終えたときは、十分に手指の洗浄と消毒を行っている <input type="checkbox"/> 痰又は唾をはいていない <input type="checkbox"/> くしゃみ又は咳の飛沫を食品又は添加物に混入したり、又はその恐れを生じさせる行動をしていない <input type="checkbox"/> 作業場内では専用の履物を用い、作業場内で使用する履物を着用したまま所定の場所から出ない

8. 検食の実施				
29	検食を保存している（※）	1	1	同一の食品を1回300食又は一日750食以上調理し、提供する営業者にあっては、 □原材料及び調理済の食品毎に適切な期間保存している （※該当しない場合は、採点項目から除外する）
30	提供先・時刻・場所等を記録している（※）	1	1	□調理した食品の提供先、提供時刻、提供した数量を記録している （※該当しない場合は、採点項目から除外する）
9. 回収・廃棄				
31	回収・廃棄の手順を定めている	1	1	□責任体制、消費者への注意喚起の方法、回収の方法、報告の手順を定め、適切に廃棄等をしている
10. その他				
32	仕入元・出荷先等の記録を保存している（努力義務）	1	2	□仕入れ元、製造又は加工等の状態、出荷又は販売先などの記録を作成し保管している（2点）
33	自主検査を実施し、結果を保存している（努力義務）	1	2	□製造し、又は加工した製品について自主検査を行った場合は、その記録を保存している（2点）

生食発 0616 第 1 号

平成 29 年 6 月 16 日

〔都道府県知事〕  
各 保健所設置市長 殿  
特 別 区 長

厚生労働省医薬・生活衛生局生活衛生・食品安全部長  
(公印省略)

「大量調理施設衛生管理マニュアル」の改正について

「大量調理施設衛生管理マニュアル」については、「大規模食中毒対策等について」(平成 9 年 3 月 24 日付け衛食第 85 号(最終改正:平成 28 年 10 月 6 日付け生食発 1006 第 1 号)の別添で示しているところです。

本年 3 月の薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒部会(以下「食中毒部会」という。)において、平成 28 年の食中毒発生状況を報告し、ノロウイルス対策、腸管出血性大腸菌対策等について議論が行われ、食中毒の発生防止対策については、調理従事者等の健康状態確認等の重要性が確認されたところです。

食中毒調査結果によると、食中毒の発生原因の多くは、一般衛生管理の実施の不備によるものとされており、食中毒部会においても同様意見があったことを踏まえ、毎日の調理従事者の健康状態の確認及び記録の実施等について、本マニュアルの一部を別添のとおり改正することとしましたので、関係施設への監視指導及び周知等について対応方よろしくお願いします。

なお、引き続き、大量調理施設のみならず、中小規模調理施設等においても、本マニュアルの趣旨を踏まえた衛生管理の徹底を図るようお願いします。

## I 趣 旨

本マニュアルは、集団給食施設等における食中毒を予防するために、HACCPの概念に基づき、調理過程における重要管理事項として、

- ① 原材料受入れ及び下処理段階における管理を徹底すること。
- ② 加熱調理食品については、中心部まで十分加熱し、食中毒菌等（ウイルスを含む。以下同じ。）を死滅させること。
- ③ 加熱調理後の食品及び非加熱調理食品の二次汚染防止を徹底すること。
- ④ 食中毒菌が付着した場合に菌の増殖を防ぐため、原材料及び調理後の食品の温度管理を徹底すること。

等を示したものである。

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。また、これを遵守するため、更なる衛生知識の普及啓発に努める必要がある。

なお、本マニュアルは同一メニューを1回300食以上又は1日750食以上を提供する調理施設に適用する。

- (3) 加熱せずに喫食する食品（牛乳、発酵乳、プリン等容器包装に入れられ、かつ、殺菌された食品を除く。）については、乾物や摂取量が少ない食品も含め、製造加工業者の衛生管理の体制について保健所の監視票、食品等事業者の自主管理記録票等により確認するとともに、製造加工業者が従事者の健康状態の確認等ノロウイルス対策を適切に行っているかを確認すること。
- (6) 野菜及び果物を加熱せずに供する場合には、別添2に従い、流水（食品製造用水<sup>注1</sup>として用いるもの。以下同じ。）で十分洗浄し、必要に応じて次亜塩素酸ナトリウム等で殺菌<sup>注2</sup>した後、流水で十分すすぎ洗いを行うこと。特に高齢者、若齢者及び抵抗力の弱い者を対象とした食事を提供する施設で、加熱せずに供する場合（表皮を除去する場合を除く。）には、殺菌を行うこと。

## 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（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）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。

### 3. 二次汚染の防止

(1) 調理従事者等（食品の盛付け・配膳等、食品に接触する可能性のある者及び臨時職員を含む。以下同じ。）は、次に定める場合には、別添2に従い、必ず流水・石けんによる手洗いによりしっかりと2回（その他の時には丁寧に1回）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にも、原則として次に定める場合に交換を行うこと。

- ① 作業開始前及び用便後
- ② 汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する場合
- ③ 食品に直接触れる作業にあたる直前
- ④ 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
- ⑤ 配膳の前

(3) 下処理は汚染作業区域で確実にいき、非汚染作業区域を汚染しないようにすること。

- (4) 包丁、まな板などの器具、容器等は用途別及び食品別（下処理用にあつては、魚介類用、食肉類用、野菜類用の別、調理用にあつては、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つて用意し、混同しないようにして使用すること。
- (5) 器具、容器等の使用後は、別添2に従い、全面を流水で洗浄し、さらに80℃、5分間以上の加熱又はこれと同等の効果を有する方法<sup>注3</sup>で十分殺菌した後、乾燥させ、清潔な保管庫を用いるなどして衛生的に保管すること。
- なお、調理場内における器具、容器等の使用後の洗浄・殺菌は、原則として全ての食品が調理場から搬出された後に行うこと。
- また、器具、容器等の使用中も必要に応じ、同様の方法で熱湯殺菌を行うなど、衛生的に使用すること。この場合、洗浄水等が飛散しないように行うこと。なお、原材料用に使用した器具、容器等をそのまま調理後の食品用に使用するようなことは、決して行わないこと。
- (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<sup>注4</sup>に留意すること。なお、木製の器具は極力使用を控えることが望ましい。

- (7) フードカッター、野菜切り機等の調理機械は、最低 1 日 1 回以上、分解して洗浄・殺菌<sup>注5</sup>した後、乾燥させること。
- (8) 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<sup>注5</sup>し、清潔に保つこと。
- (9) 食品並びに移動性の器具及び容器の取り扱いは、床面からの跳ね水等による汚染を防止するため、床面から 60 cm 以上の場所で行うこと。ただし、跳ね水等からの直接汚染が防止できる食缶等で食品を取り扱う場合には、30 cm 以上の台にのせて行うこと。
- (10) 加熱調理後の食品の冷却、非加熱調理食品の下処理後における調理場等での一時保管等は、他からの二次汚染を防止するため、清潔な場所で行うこと。
- (11) 調理終了後の食品は衛生的な容器にふたをして保存し、他からの二次汚染を防止すること。

#### 4. 原材料及び調理済み食品の温度管理

- (1) 原材料は、別添1に従い、戸棚、冷凍又は冷蔵設備に適切な温度で保存すること。  
また、原材料搬入時の時刻、室温及び冷凍又は冷蔵設備内温度を記録すること。
- (2) 冷凍又は冷蔵設備から出した原材料は、速やかに下処理、調理を行うこと。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、 $10^{\circ}\text{C}$ 以下又は $65^{\circ}\text{C}$ 以上で管理することが必要である。(別添3参照)
  - ① 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 $20^{\circ}\text{C}$ ～ $50^{\circ}\text{C}$ )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 $20^{\circ}\text{C}$ 付近(又は60分以内に中心温度を $10^{\circ}\text{C}$ 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。
  - ② 調理が終了した食品は速やかに提供できるよう工夫すること。  
調理終了後30分以内に提供できるものについては、調理終了時刻を記録すること。また、調理終了後提供まで30分以上を要する場合は次のア及びイによること。
    - ア 温かい状態で提供される食品については、調理終了後速やかに保温食缶等に移し保存すること。この場合、食缶等へ移し替えた時刻を記録すること。
    - イ その他の食品については、調理終了後提供まで $10^{\circ}\text{C}$ 以下で保存すること。

この場合、保冷設備への搬入時刻、保冷設備内温度及び保冷設備からの搬出時刻を記録すること。

- ③ 配送過程においては保冷又は保温設備のある運搬車を用いるなど、 $10^{\circ}\text{C}$ 以下又は $65^{\circ}\text{C}$ 以上の適切な温度管理を行い配送し、配送時刻の記録を行うこと。

また、 $65^{\circ}\text{C}$ 以上で提供される食品以外の食品については、保冷設備への搬入時刻及び保冷設備内温度の記録を行うこと。

- ④ 共同調理施設等で調理された食品を受け入れ、提供する施設においても、温かい状態で提供される食品以外の食品であって、提供まで30分以上を要する場合は提供まで $10^{\circ}\text{C}$ 以下で保存すること。

この場合、保冷設備への搬入時刻、保冷設備内温度及び保冷設備からの搬出時刻を記録すること。

- (4) 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. その他

### (1) 施設設備の構造

- ① 隔壁等により、汚水溜、動物飼育場、廃棄物集積場等不潔な場所から完全に区別されていること。
- ② 施設の出入口及び窓は極力閉めておくとともに、外部に開放される部分には網戸、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。
- ③ 食品の各調理過程ごとに、汚染作業区域（検収場、原材料の保管場、下処理場）、非汚染作業区域（さらに準清潔作業区域（調理場）と清潔作業区域（放冷・調製場、製品の保管場）に区分される。）を明確に区別すること。なお、各区域を固定し、それぞれを壁で区画する、床面を色別する、境界にテープをはる等により明確に区画することが望ましい。
- ④ 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。  
なお、手洗い設備は、感知式の設備等で、コック、ハンドル等を直接手で操作しない構造のものが望ましい。
- ⑤ 器具、容器等は、作業動線を考慮し、予め適切な場所に適切な数を配置しておくこと。

⑥ 床面に水を使用する部分にあつては、適当な勾配（100分の2程度）及び排水溝（100分の2から4程度の勾配を有するもの）を設けるなど排水が容易に行える構造であること。

⑦ シンク等の排水口は排水が飛散しない構造であること。

⑧ 全ての移動性の器具、容器等を衛生的に保管するため、外部から汚染されない構造の保管設備を設けること。

⑨ 便所等

ア 便所、休憩室及び更衣室は、隔壁により食品を取り扱う場所と必ず区分されていること。なお、調理場等から3m以上離れた場所に設けられていることが望ましい。

イ 便所には、専用の手洗い設備、専用の履き物が備えられていること。また、便所は、調理従事者等専用のものが設けられていることが望ましい。

⑩ その他

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。

## (2) 施設設備の管理

- ① 施設・設備は必要に応じて補修を行い、施設の床面（排水溝を含む。）、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日に1回以上、施設の天井及び内壁のうち床面から1 m以上の部分は1月に1回以上清掃し、必要に応じて、洗浄・消毒を行うこと。施設の清掃は全ての食品が調理場内から完全に搬出された後に行うこと。
- ③ 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。
- ④ 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。
- ⑤ 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、温度は25℃以下に保つことが望ましい。
- ⑥ 手洗い設備には、手洗いに適当な石けん、爪ブラシ、ペーパータオル、殺菌液等を定期的に補充し、常に使用できる状態にしておくこと。
- ⑨ 便所については、業務開始前、業務中及び業務終了後等定期的に清掃及び消毒剤による消毒を行って衛生的に保つこと<sup>注6</sup>。
- ⑩ 施設（客席等の飲食施設、ロビー等の共用施設を含む。）において利用者等が嘔吐した場合には、消毒剤を用いて迅速かつ適切に嘔吐物の処理を行うこと<sup>注6</sup>により、利用者及び調理従事者等へのノロウイルス感染及び施設の汚染防止に努めること。

### (3) 検食の保存

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、 $-20^{\circ}\text{C}$ 以下で2週間以上保存すること。

なお、原材料は、特に、洗浄・殺菌等を行わず、購入した状態で、調理済み食品は配膳後の状態で保存すること。

### (4) 調理従事者等の衛生管理

- ① 調理従事者等は、便所及び風呂等における衛生的な生活環境を確保すること。  
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、徹底した手洗いの励行を行うなど自らが施設や食品の汚染の原因とならないように措置するとともに、体調に留意し、健康な状態を保つように努めること。
- ② 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。
- ③ 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<sup>注7</sup>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<sup>注8</sup>ノロウイルスの検便検査に努めること。
- ④ 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、食品に直接接触す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。
- ⑤ 調理従事者等は下痢、嘔吐、発熱などの症状があった時、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調理従事者等については、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。ノロウイルスを原因とする感染性疾患による症状と診断された調理従事者等は、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処置をとることが望ましいこと。
- ⑦ 調理従事者等が着用する帽子、外衣は毎日専用で清潔なものに交換すること。
- ⑧ 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。)
- ⑨ 便所には、調理作業時に着用する外衣、帽子、履き物のまま入らないこと。
- ⑩ 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させ、手洗い及び手指の消毒を行わせること。
- ⑪ 食中毒が発生した時の原因究明を確実にを行うため、原則として、調理従事者等は当該施設で調理された食品を喫食しないこと。

ただし、原因究明に支障を来さないための措置が講じられている場合はこの限りでない。(試食担当者を限定すること等)

注7：ノロウイルスの検査に当たっては、遺伝子型によらず、概ね便1g当たり $10^5$ オーダーのノロウイルスを検出できる検査法を用いることが望ましい。ただし、検査結果が陰性であっても検査感度によりノロウイルスを保有している可能性を踏まえた衛生管理が必要である。

注8：ノロウイルスの検便検査の実施に当たっては、調理従事者の健康確認の補完手段とする場合、家族等に感染性胃腸炎が疑われる有症者がいる場合、病原微生物検出情報においてノロウイルスの検出状況が増加している場合などの各食品等事業者の事情に応じ判断すること。

事務連絡  
令和2年8月5日

各〔都道府県〕  
〔指定都市〕 民生主管部局 御中  
〔中核市〕

厚生労働省福祉基盤課

食品衛生法等の一部を改正する法律の施行に伴う  
集団給食施設の取扱いについて

「食品衛生法等の一部を改正する法律」（平成30年法律第46号。以下「改正法」という。）により、令和2年6月1日から、原則、全ての食品等事業者は、HACCPに沿った衛生管理を実施することとなったこと及び食品衛生責任者を選任することとなったことに加え、令和3年6月1日からは、営業許可の対象とならない業種の営業者については、施設の所在地を所管する都道府県知事等に営業の届出をしなければならないこととなります（ただし、HACCPに沿った衛生管理及び食品衛生責任者の選任については、施行から1年間は経過措置期間とし、その間は従来の基準が適用されます。また、営業の届出については、令和3年6月1日の施行日時点において現に稼働している施設については、6ヶ月間の経過措置期間が設けられています）。

これらの規定は、営業以外の場合で学校、病院その他の施設において継続的に不特定又は多数の者に食品を供与する施設（以下「集団給食施設」という。）についても準用されることから、下記の点について、管下の所管施設に対して周知をお願いするとともに、都道府県におかれましては、管内市町村に対する周知をお願いいたします。

## 一 HACCP に沿った衛生管理について

- (1) 従来通知している「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 最終改正：平成29年6月16日付け生食発0616第1号）」（※1）は、HACCPの概念に基づき策定されていることから、既にこれに従って衛生管理を実施している場合は、新たな対応は生じないこと。これまで「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等の集団給食施設においては、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（※2）を参考にしてHACCPに沿った衛生管理を実施することも可能なこと。

※1：「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 最終改正：平成29年6月16日付け生食発0616第1号）」（<https://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzenu/0000168026.pdf>）

※2：小規模な一般飲食店向けや旅館・ホテル向けの手引書等（厚生労働省ホームページ HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書（[https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028\\_00003.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028_00003.html)）

## 二 営業の届出について

- (1) 集団給食施設の設置者又は管理者は、施設の所在地、名称等について、施設の所在地を管轄する保健所等に届け出ること（令和3年6月1日の施行日時点において現に稼働している集団給食施設については、令和3年11月30日までに届け出ること。）。また、電子申請システムによる届出も可能となること（※）。

※食品衛生申請等システム リーフレット (<https://www.mhlw.go.jp/content/000649302.pdf>)

- (2) なお、施設の設置者又は管理者が、調理業務を外部事業者に委託する場合、施設の調理場を使用するか否かにかかわらず、受託事業者は令和3年6月1日までに通常の営業と同様に飲食店営業の許可を受ける必要があること。

## 三 少数特定の者を対象とする給食施設について

1回の提供食数が20食程度未満の給食施設については、HACCPに沿った衛生管理、食品衛生責任者の選任及び営業の届出の規定は適用されないこと。その場合であっても、上記手引書や「中小規模調理施設における衛生管理の徹底について（平成9年6月30日付け衛食第201号）」（※）等を参考に、自主的な衛生管理の徹底及び向上に努められたいこと。

薬生食監発 0615 第 1 号

令和 3 年 6 月 15 日

各〔都道府県〕  
〔保健所設置市〕 衛生主管部（局）長  
〔特別区〕

厚生労働省医薬・生活衛生局

食品監視安全課長

（公 印 省 略）

「食品等事業者団体による衛生管理計画手引書策定のためのガイドンス」の  
一部改正について

食品等事業者団体による衛生管理計画手引書策定については、「食品等事業者  
団体による衛生管理計画手引書策定のためのガイドンス」（平成 29 年 3 月 17 日  
生食監発 0622 第 1 号、最終改正平成 30 年 5 月 25 日付け薬生食監発 0525 第 1  
号、以下「ガイドンス」という。）を示しているところです。

本年 6 月 1 日に HACCP に沿った衛生管理の制度化が本格施行されたこと及び  
「食品衛生法等の一部を改正する法律の施行に伴う営業等の取扱いについて」  
（令和 3 年 6 月 1 日付け生食発 0601 第 7 号及び薬生食監発 0601 第 3 号）により  
過去に示された通知が整理されたことを踏まえ、ガイドンスの改正を行った  
ので、御了知いただくとともに、貴管下関係者への周知方よろしくお願いま  
す。

なお、当該ガイドンスは、今後も必要に応じて見直しを行うこととしている  
ことを申し添えます。

# 食品等事業者団体による衛生管理計画手引書策定のためのガイダンス（第4版）

平成 29 年 3 月 17 日  
（最終改正：令和 3 年 6 月 15 日）  
厚生労働省医薬・生活衛生局  
食品監視安全課

## 1 趣旨

平成 30 年 6 月に食品衛生法が改正され、HACCP に沿った衛生管理が制度化された。当該制度は令和 3 年 6 月 1 日に本格施行され、食品等事業者は一般衛生管理に加え HACCP に沿った衛生管理のための計画を策定及び実施した衛生管理の内容を記録し保管することが義務付けられた。この HACCP に沿った衛生管理については、コーデックスのガイドラインに基づく HACCP の 7 原則を要件とする「HACCP に基づく衛生管理」を原則とするが、小規模事業者及び一定の業種については、コーデックス HACCP の弾力的な運用を可能とする「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」を求めている。

食品等事業者団体においては、「HACCP に基づく衛生管理」又は「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」への対応のための手引書を策定し、事業者の負担軽減を図り、厚生労働省においては、策定過程で助言、確認を行った手引書を都道府県等に通知し、制度の統一的な運用に資することとしている。

本ガイダンスでは、手引書作成のための手続き、作業の進め方、手引書に含めるべき内容、参考となる情報等について概説する。

なお、本ガイダンスは、必要に応じ見直しを行うこととする。

#### 4 「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」の手引書

##### (2) 「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」の対象業種

- イ 飲食店営業又は喫茶店営業を行う者その他の食品を調理する営業者（そうざい製造業、パン製造業（消費期限が概ね5日程度のもの）、学校・病院等の営業以外の  
集団給食施設、調理機能を有する自動販売機を含む）

# アジェンダ

1. HACCP制度化
2. 食中毒対策の違い
3. 責任の所在（誰が 何を どう決めているのか）
-  4. 事例集
5. 本当に意味のある「給食の安全」のために

# 事例集

# 食中毒事例 ①

発生日：平成19年1月28日（日）

有症者数：779名（他、教職員71名 保護者等14名）

二次感染者：約230名

病因物質：ノロウイルス（GⅡ）

原因食品：不明（1月26日（金）献立の「かみかみ和え」と推定）

発生原因：調理従事者が発症後、適切な危機管理対策を講じなかったことにより、調理従事者の手指を介して調理器具、給食が汚染された。（推定）

## ノロウイルス食中毒（平成19年度報告書より）

**危機管理意識が欠如していたことから大規模な健康被害が発生した事例**

### （1）食中毒事件の概要

発生日	平成19年1月28日（日）
有症者数	779名（他、教職員71名 保護者等14名）
	全 体 5,780名中 850名（14.7%）
	児童生徒 5,333名中 779名（14.6%）
	教職員 447名中 71名（15.9%）
二次感染者	約230名
病因物質	ノロウイルス（GⅡ）
原因食品	不明（1月26日（金）献立の「かみかみ和え」と推定）

保健所がA調理場を調査した結果、保存食として採取、保存されていた原材料の白菜及び消毒保管庫に入れていなかったスパテラからノロウイルスGⅡ株が検出された。また、有症者22名中20名及びA調理場学校給食従事者32名中8名の便からノロウイルスが検出され、うち有症者3名及び学校給食従事者8名のノロウイルス遺伝子型を検査した結果、有症者3名全員及び調理従事者6名からGⅡ/4型が検出された。有症者と調理従事者から同一遺伝子型のノロウイルスが検出されたことから、ノロウイルスに感染した調理従事者の手指を介して、施設・設備及び給食が汚染されたと推測された。

A調理場では、A調理員が10日に嘔吐・下痢症状を発症したが、市教育委員会に状況を報告していなかった。17日にノロウイルス陽性と判明後には市教育委員会に状況を報告したものの、市教育委員会、A調理場ともに調理場内の消毒や他の調理従事者に対する健康状況の把握や検便実施等の特別な予防措置を講じていなかった。また、市教育委員会は、ノロウイルスによる食中毒を疑った29日を休校にしないなど危機管理意識が欠如しており、食中毒有症者と二次感染者を合わせて約1,100名となる大規模な健康被害の発生事例となった。

検査結果	検体名	ノロウイルス 陽性数／検体数	備考
	器具等の拭取り	1 / 59	消毒保管庫に入れていないスパテラからGⅡを検出
	原材料保存食	1 / 9	白菜からGⅡを検出
	調理済み保存食	0 / 17	
	有症者便	20 / 22	陽性28検体中11検体の遺伝子型を検査、9検体からGⅡ／4型を検出
	学校給食従事者便	8 / 32	

注1： 検査法はRT-PCR法であり、陽性は「>100～1,000個/g」を意味する。

注2： 保健所の検査とは別に、市給食会が自主検査した検便の検査法はELISA法であり、陽性は「>100万個/g」を意味する。

## (4)食中毒における教訓と課題

### ① 県教育委員会について

#### 市町村教育委員会に対する衛生管理指導について

市町村教育委員会及び学校給食従事者を対象とした諸帳票の整備、危機管理体制の整備等についての研修会や講習会の開催のほか、適宜、体調不良時の対応等の相談に応じるなど適切な指導が行われているものの、作業工程表、作業動線図の作成方法や、調理場内の具体的な衛生管理についての指導が不十分であった。

県教育委員会には管理栄養士又は栄養士の資格を持つ専門家が配置されていない。県内の栄養教諭及び学校栄養職員(以下「栄養教諭等」という。)で巡回指導チームを組織するなど連携を図り、県全体としての衛生管理指導体制を整備するとともに、県衛生部局等と日頃から連絡・連携できる体制を講じるほか、講習会等には県教育委員会担当者のみならず栄養教諭等も積極的に派遣するなどして情報収集し、資質の向上を図ることが望まれる。

## ② 市教育委員会について

### ア 組織体制について

食中毒発生当時、調理業務委託先である市学校給食会の嘱託職員を所長及び衛生管理責任者として位置づけていたことから、指揮管理系統が不明瞭であり、学校栄養職員の調理従事者に対する調理作業及び衛生管理についての指導も徹底されていなかった。

平成19年度からは、市教育委員会職員を所長として配置、学校栄養職員を衛生管理責任者として定めたことにより、各々の職務内容に依った責務を果たすことができる体制が整った。

平成16年10月に9市町村が合併し、現在のA市となったが、平成19年度現在も献立作成や物資選定、衛生管理体制等が旧市町村単位で行われている。市教育委員会として実態を把握し、各調理場の規模や地域性を生かしつつ適切に指導できる体制を整える必要がある。

## イ 二次感染防止対策及び対応について

### (ア) 調理場における異常探知後

A調理員が10日の昼食後に施設外で嘔吐したが、午後も作業に従事していた。夕方に腹痛、嘔吐・下痢症状を発症して医療機関に受診、翌日から自宅待機、17日にノロウイルス陽性と診断された。

しかし、A調理場はこの事実を17日まで市教育委員会に報告せずに通常どおり調理作業を続けていた。また、17日に報告を受けた市教育委員会も、調理場内の消毒、調理従事者の検便及び健康状況の把握等の二次感染及び汚染拡大予防措置の指示をせず、29日に775名もの児童・生徒等の有症者が集団発生するまで何ら対応を取っていなかった。この間にB調理員も発症しており、調理場内にノロウイルス汚染が広がっていたと推測される。

市教育委員会では、今回の食中毒事件が発生するまで「ノロウイルス対応マニュアル」を作成しておらず、各調理場に対する指導が徹底されていなかったことは危機管理意識が欠如していたと言わざるを得ず、残念であった。

食中毒発生後は、学校給食従事者が体調不良である場合等の「初動対応マニュアル」と「ノロウイルス対応マニュアル」の運用方法を随時確認し、改訂を行いながら、学校給食従事者の日々の健康状況等の把握及び食中毒疑い発生時の初動対応の徹底を図っている。

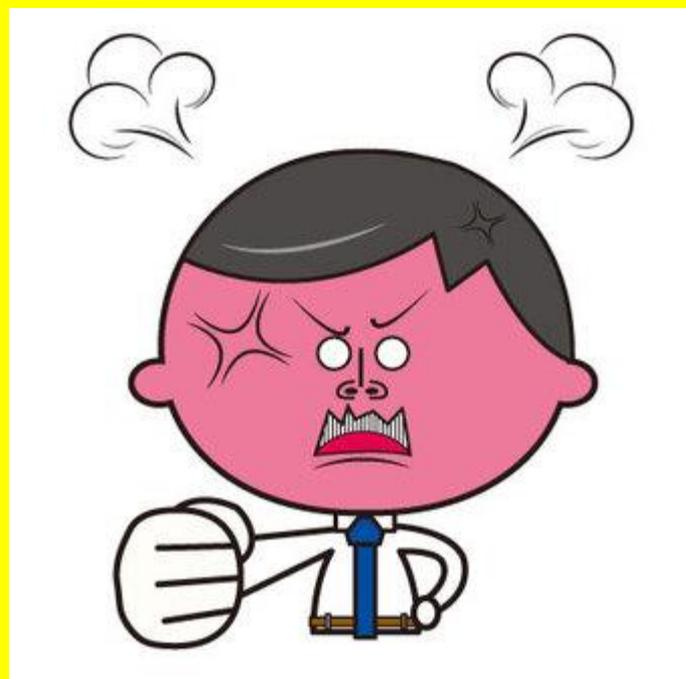
## エ 調理従事者の検便について

食中毒発生以前である10日に発症したA調理員が医療機関を受診した際、ELISA法での検便を実施し、ノロウイルス陰性と確認されるまで自宅待機としていたが、食中毒発生後の再検査では再びノロウイルス陽性であった。発症以降継続してノロウイルスを保有していたが、ELISA法の検出感度が低いことから、自宅待機解除前の再検査の際は検出されなかったものと思われる。(P70「ノロウイルス検査について」参照)

A市では食中毒発生後から、市内全調理場において月2回の検便のうち1回はELISA法によるノロウイルス検査も行い、陽性の場合は検出感度が高いRT-PCR法による検査で陰性になるまでは自宅待機とし、その検査費用全てを公費負担している。

# 対策として非常に重要な

- 従業員の健康管理意識の確立が抜け落ちている
- 意識のないものを 監視でなんともなるものではない



# 食中毒事例 ②

発生日：平成16年9月7日（火）

有症者数：155名

病因物質：サルモネラO18群

原因食品：バーガー用パン（9月6日の給食）

発生原因：パン委託加工業者の従業員がサルモネラに汚染された素手で、焼きあがったパンに切れ目を入れる二次加工を行ったためにパンが汚染された。（推定）

## サルモネラ食中毒（平成17年度報告書より）

### パンを素手で扱ったことにより発生した事例

- ◇ 焼きあがったパンに切れ目を入れるという二次加工を一人の担当従業員がサルモネラに汚染された素手で行ったため発生した食中毒である。
- ◇ 町教育委員会がバーガー用パンの加工や袋詰等、焼成後の二次加工の契約をパン委託加工業者と締結していたが、衛生管理に関する指導をしていなかった。
- ◇ 県教育委員会は、町教育委員会から第一報を受けた後、保健所等関係機関と連携し、町教育委員会やパン委託加工業者に対し、迅速かつ適切な対応をしていた。

(1) 食中毒事件の概要

発生日 平成16年9月7日(火)

有症者数 155名

全体 1,577名中 155名(9.8%)

児童 1,444名中 155名(10.7%)

教職員 133名中 0名(0.0%)

\* 各学校の食中毒事件発生状況

	有症者発生日	最終有症者数	パン納品量(9月6日分)
a 小学校	9月8日	22人	399個
b 小学校	9月7日	78人	422個
c 小学校	9月7日	43人	230個
d 中学校	9月8日	7人	207個
e 中学校	9月8日	5人	315個

原因食品 バーガー用パン(9月6日の給食)

病因物質 サルモネラO18 (*Salmonella. Cerro*)

\* 食中毒の原因となった委託加工工場の概要

	食中毒発生前	食中毒発生後
通常納品分	約 18,191個	約 15,630個
従業員数	16名	16名
開設年度	創業 昭和22年1月	
改修の有無	有 (昭和61年9月 全面改築)	
給水形態	上水道 (直結式水道)	

\* 巡回指導を実施した調理場の概要

	食中毒発生前	食中毒発生後
調理場形態	単独調理場方式	
食数 (平成17年5月現在)	604食/日	
調理能力	700食/日	
システム	ドライシステム	
学校給食従事者数	学校栄養職員 : 1名 学校給食調理員 : 8名 (うち臨時職員7名)	
開設年度	昭和39年4月	
改修の有無	有 (平成14年9月 全面改築)	
委託状況	直営	
米飯給食実施状況	週3回実施(委託) パン給食週2回実施(委託)	
給水形態	上水道(直結式水道)	

9 / 16 (木)	午前	【拭取り検査結果判明】	保健所	○ <u>11日の当該パン委託業者の拭取り検査結果のうち1検体(1階の従業員手洗い用シンク排水溝)からサルモネラO18検出</u>
	09:00	【保健所の調査・指導】	保健所	○ 当該パン委託業者に対し、製造工程について聴き取り調査及び原料調査を実施 ○ <u>当該業者従業員に対し、施設清掃・食品及び器具の取扱いについての衛生指導を実施</u>

9 / 17 (金) 〜 27 (月)	【校長会の開催】	町教委	○ 今後の対応を協議 (協議内容)
	【保護者説明会の開催】	町教委	○ 各学校にて、給食再開説明会を開催

- ・ パン、米飯業者を変更すること。
- ・ 給食再開日について、a 小学校及びc 小学校は28日から、b 小学校は「27日の再開が時期早尚」との意見により、10月1日からと決定

## ① 県教育委員会について

- ◇ 町教育委員会から第一報を受けた後、保健所等関係機関と連携し、町教育委員会及び委託加工工場に対し、迅速かつ適切な対応をしていた。
- ◇ 市町村教育委員会、学校長や所長等に対し、衛生管理体制等についての講習会を設けていた。学校栄養職員及び調理員に対しては衛生管理の具体的内容についての各種講習会及び研修の機会を設けていた。

## ② 町教育委員会について

- ◇ 学校給食実施者としての意識が低く、物資選定委員会、献立作成委員会等が設置されていなかった。
- ◇ 9月7日には食中毒発生の疑いを受けながら、翌8日は、加熱調理した献立に変更をしていたものの給食を実施していた。
- ◇ 焼成後の二次加工が委託加工工場と町教育委員会間での契約であるにもかかわらず、二次加工契約者に対して衛生面の指導が不十分であったため、焼成後のバーガーパンのスライス作業が素手で行われていた。

④ 財団法人学校給食会について

- ◇ 委託加工工場には定期的な立入り調査及び検便の実施、衛生管理研修会を開催等をするなどの指導をしていることは評価できる。
- ◇ 二次加工について、市町村と連携した委託加工工場に対しての衛生面の指導がされていなかった。

# 対策として非常に重要な

- 従業員の健康管理・体調管理がすっぽり抜け落ちている

# 食中毒事例 ③

発生日：平成8年9月20日（火）

有症者数：208名（菌検出者数）

病因物質：腸管出血性病原大腸菌O157

原因食品：サラダ、シーフードソース

発生原因：調理過程において加熱後の食品を入れたザルを床に直接置いたこと等により食品に付着した腸管出血性大腸菌O157がシンクの共用により拡散され、さらに食品の加熱不足及び室温放置等により食品中で増殖した。

## 5 腸管出血性大腸菌O157

### (1) 二次汚染、加熱不足、室温放置などが原因と考えられたO157食中毒

#### ① 食中毒発生の概要

発 生：1996年9月20日

病因物質：腸管出血性大腸菌O157

原因食品：サラダ及びシーフードソース

有 症 者：児童208名 教職員7名

#### ② 発生原因

本事例は、腸管出血性大腸菌O157が伝染病予防法の指定伝染病（現感染症法の3類腸管出血性大腸菌O157感染症）に指定されて以来、初めての集団発生であった。

9月26日、学校医を通じて病院に入院中の児童から、腸管出血性大腸菌O157が検出されたと学校に連絡があった。厚生省が設置した「原因究明専門家検討会議」による調査ならびに検査が行われ、原因は学校給食で提供された「サラダ」及び「シーフードソース」と断定

## 学校給食における衛生管理の改善に関する 調査研究協力者会議の開催について

「体育局長裁定

「平成8年7月18日

### 1 趣旨

平成8年5月下旬より、各地で病原性大腸菌O-157による食中毒事故が発生し、死者及び入院中の重症者がみられるなど重大な事態となっている。  
こうしたことから、学校給食における衛生管理の改善策について必要な調査研究を行うため、学校給食における衛生管理の改善に関する調査研究協力者会議を開催する。

### 2 調査研究事項

学校給食の衛生管理に関する次の事項について調査研究を行う。

- 1) 学校給食の施設、設備の在り方について
- 2) 学校給食の調理の在り方について
- 3) 「学校環境衛生の基準」に基づく衛生管理チェックリストについて
- 4) その他必要な事項について

### 3 実施方法

実施に当たっては、学識経験者等により構成される 別添名簿 の調査協力者により調査研究を行う。なお、必要に応じて調査協力者以外の協力を得ることができる。

### 4 実施期間

平成8年7月18日から平成9年3月31日までとする。

## 学校給食における衛生管理の改善に関する調査研究協力者会議協力者名簿

阿部 裕吉	学校食事研究会事務局長
伊藤 武	東京都衛生研究所微生物部長
大月 邦夫	群馬県環境衛生研究所長
岸 進	岡山県教育委員会保健体育課長
草野 文嗣	滋賀県長浜保健所長
河野 重男	東京家政学院大学長
佐藤 恭信	東京都教育庁体育部保健給食課長
木下 順一郎	日本学校薬剤師会副会長
高石 昌弘	大妻女子大学教授
田中 信	(社)全国学校栄養士協議会名誉会長
中村 明子	東京大学医学部客員研究員 (前国立予防衛生研究所外来性細菌室長)
野本 フミ子	多摩市南野学校給食センター
馬場 鍊成	読売新聞論説委員
本田 武司	大阪大学微生物病研究所教授
増田 和子	水戸市立小学校学校栄養職員
渡辺 良道	江戸川区立西葛西中学校長 (関東中学校給食研究会会長)

された。文部省（当時）では「調査研究協力者会議」メンバーによる現地調査を実施し、発生要因を究明した。その結果、①調理過程において加熱後の食品を入れたザルを、直接床に置いたこと等により食品に菌（O157）が付着、②食品に付着した菌がシンクの共用により拡散、③さらに食品の加熱不足及び室温放置等により食品中で菌が増殖したことなどが考えられた。

また、調理室内にO157が持ち込まれた要因として考えられたのは、①汚染作業区域と非汚染作業区域が区別されていない、②食材納入業者が外部の履物のまま施設内に入り出していた、③食材運搬台車が検収室と調理室を行き来していたことなど、衛生管理の不備が指摘された。

確証はないのに どんどん ゾーニングへと議論を誘導

# 対策として非常に重要な

- 菌の巣の特定がなされておらず すべて想像
- もちこむ、くっつける、ふやしてしまう 3つ  
もそろそろような事例は 非常に稀有
- エビデンスベースの議論がなされていない

# 食中毒事例 ④

発生日：平成16年6月28日（月）（旧D村）

平成16年6月28日（火）（旧F村）

有症者数：108名（教職員0名）

原因食品：中華麺（6月28日、29日の給食） セレウス

発生原因：麺を長時間常温放置し、冷蔵庫に一度に多量に入れたため庫内温度が十分に下がらず、さらに蒸熱殺菌庫の温度設定が、県の指導より10℃低かったため、部位により十分に加熱殺菌がされなかった。

## セレウス菌食中毒（平成17年度報告書より）

### 危機意識のなさから食中毒を2日続けて発生させた事例

- ◇ 県教育委員会と県学校給食会の連携が不十分で、委託加工工場に対する衛生管理状況等の指導及び把握が十分でなかった。
- ◇ 県学校給食会は、委託加工業者選定を書類審査のみで行い、製造能力や衛生管理状況についての継続的な把握をしていなかった。
- ◇ 県学校給食会は、当該製麺工場に以前から品質上の問題があり、調理場から苦情を受けていたが、適切な対応をしていなかった。
- ◇ 県教育委員会、村教育委員会、学校及び県学校給食会の危機管理意識が低く、食中毒発生時の初動対応及び関係機関への連絡が不十分であったため、結果的に翌日の隣村の食中毒事故を未然に防ぐことができなかった。

(1) 食中毒事件の概要

発生日 平成16年6月28日(月)(旧D村)

平成16年6月29日(火)(旧F村)

有症者数 108名(教職員0名)

	旧D村	旧F村	合計
全体	885名中72名 (8.1%)	439名中36名 (8.2%)	1,324名中108名 (8.2%)
児童生徒	821名中72名 (8.8%)	408名中36名 (8.8%)	1,229名中108名 (8.8%)
教職員	64名中0名 (0.0%)	31名中0名 (0.0%)	95名中0名 (0.0%)

原因食品 中華麺(6月28日、29日の給食)

病因物質 セレウス菌(推定)

\* 食中毒の原因となった委託加工工場の概要

	食中毒発生前	食中毒発生後
通常納品分	(6月27日製造、28日給食分) うどん1,250食、中華麺900食 (6月28日製造、29日給食分) 中華麺 452食	—
従業員数	3人	—
創業年度	昭和35年10月	—
給水形態	上水道 (直結式水道)	—

※ 食中毒発生後 (平成16年7月) に廃業

(3) 食中毒事件の主な経過

○：旧D村

●：旧F村

6 / 28  (月)  研究授業のため、	12:40	<b>【麺に異臭有りと気付く】</b>	D中学校	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ <b><u>給食時、D中学校の生徒1人が麺の変質に気付き、担任に報告、担任も異常を認めたため、学級の他の生徒に麺を食べないように指示</u></b> (しかし、給食時間終了間際であったため、大方の生徒は食べ終わっていた。)</li> <li>○ 麺の異常の有無について全生徒に給食時の様子の聴き取り調査を実施</li> <li>○ <b><u>生徒291名中喫食280名、喫食者のうち麺の異常のため残食11名、この時点で体調異常者なし</u></b></li> </ul>
		<b>【学校の調査】</b>	D中学校	

部の学級以外は給食後下校	12:50	【共同調理場の探知】	D中学校	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 麺の異常を共同調理場に連絡</li> <li>○ 学校栄養職員がD中学校を訪問、状況を聴き取り調査、異常のあった麺1食分を調理場に持ち帰り、製麺業者及び県学校給食会に連絡</li> <li>○ 生徒の健康状況調査を実施、現時点では体調不良者なし</li> <li>○ この後、下校する学級があるため、全校放送で次のことを放送 <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 麺に変質があったこと。</li> <li>・ 体調変化があった場合は、すぐに担任に連絡すること。</li> <li>・ 本日は健康面に注意して過ごすこと。</li> </ul> </li> <li>○ D中学校以外の各小学校、幼稚園及び保育所に状況周知と聴き取り調査を実施、現時点では異常なしと判明</li> <li>○ 研究授業を終えた生徒の健康状況を調査した後、全校生徒を下校させた。</li> </ul>
	13:00	【共同調理場の対応】 【県学校給食会の探知】	調理場 県学給	
	13:10	【学校の調査】 【一部の学級以外下校】	D中学校	
	14:00	【村教育委員会の調査】	村教委	
	14:35	【全生徒下校】	D中学校	

17:40	【県学校給食会の調査】	県学給	<p>○ 製麺業者に立入り、製造工程及び工場内の確認を実施、次のことが判明</p> <p>(製造工程)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 27日午前8時から作業開始、他町のうどん製造と並行してD村の中華麺を製造、個別包装、うどんは午後2時、中華麺は午後4時に製造終了</li> <li>・ <u>28日、冷蔵庫に保管していた中華麺を80℃20分設定で蒸熱殺菌後(県の指導では90℃20分)、異臭に気が付かないまま保温箱に入れ、配送</u></li> </ul> <p>(発生原因)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ <u>計量・袋詰作業後、長時間常温放置であった可能性がある。</u></li> <li>・ <u>一度に多量の麺を冷蔵庫に入れたため、冷蔵庫内温度が十分に下がらなかった可能性が高い。</u></li> <li>・ <u>蒸熱殺菌庫の温度設定が、県の指導より10℃低かったため、部位により十分に加熱殺菌がなされなかった可能性がある。</u></li> <li>・ 中学生に発症が多かった理由は、小学生より麺の量が多かったこと、作業工程の関係で、最も長時間放置されていたためということが原因と推測される。</li> </ul> <p>(指導内容)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 冷蔵庫及び蒸熱殺菌庫の修理を行うこと。</li> <li>・ 工場内の不要物を廃棄すること。</li> <li>・ 作業終了後は、機器類にカバーを掛けること。</li> <li>・ 県生麺協同組合に期末書を提出すること。</li> </ul>
-------	-------------	-----	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

6 / 29 (火)	08:45	【児童生徒の健康観察】	各学校		○ 各学校で児童生徒の健康観察を実施、村教育委員会及び共同調理場に報告 (観察結果) <u>D中学校：273名中21名（腹痛・下痢）</u> <u>d小学校：289名中5名（腹痛・下痢）</u> ※ 小学校、幼稚園、保育所は異常なし
	09:40	【県学校給食会の対応】	県学給		○ 来月からの麺の代替業者を調整
	09:50	【県学校給食会の対応】	県学給		○ 昨日回収した麺の細菌検査を実施
	12:30	《【給食の実施】》	各学校	各学校	○● <b>給食を実施</b>
	14:45	【村教育委員会の対応】	村教委		○ 児童生徒の症状と今後の処置について学校医の助言を受ける。
	14:45	【県学校給食会の対応】	県学給	県学給	○● 麺の異臭の原因及び今後の対応について協議、代替業者選定等の協議

6  
/  
29  
(火)

15:30 【村教育委員会の対応】 村教委  
【県教育事務所の探知】

15:40 【県教育事務所の対応】 県教委  
16:00 【体調不良児童生徒の健康状況調査の実施】 村教委  
各学校

夕方 《児童生徒の健康異常発症》 f小学校

17:10 【健康異常者数の集計】 D中学校

中、当該麺がF村にも納入されていたことが判明、F村に麺給食実施について確認、本日の給食で喫食済みと判明

- 製麺業者が29日からの製造の自粛を申入れ
- 状況をとらまとめ、県教育事務所に報告

- 調理場を訪問し、聴き取り調査を実施
- 体調不良の児童生徒を対象に電話による聴き取り調査を実施

● 児童20名が腹痛・下痢症状発症、発症は全学年で見られる。(翌日の調査で判明)

● 生徒6名が腹痛・下痢症状発症、発症は全学年で見られる。(翌日の調査で判明)

- 最終的な体調不良者が43名となったことを村教育委員会に報告

7 / 2 (金)	13:55	<p><b>【食中毒と断定】</b> <b>【営業停止処分】</b></p> <p>(D村)原因と推定された 6月28日(月)の献立</p> <p>タンメン ・中華麺(外部委託品) ツナともやしの中華和え 原宿ドッグ</p> <p>(F村)原因と推定された 6月29日(火)の献立</p> <p>冷やし中華 ・中華麺(外部委託品) チンジュワーズ おひたし バナナ</p>	保健所	<p>○ <u>中華麺を原因とした食中毒と断定、病因物質については調査中、当該業者を2日から3日間の営業停止処分</u></p> <p>(判断理由)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 発症状況が単一ピークであること。</li> <li>・ <u>中華麺異臭の事実</u></li> <li>・ <u>麺製造工程の聴き取り調査及び製麺工場への立入り調査により、麺製造中の汚染及び菌増殖が濃厚であること</u></li> <li>・ D村及びF村の調理場ともに衛生的な状態で調理がなされていたこと。</li> </ul> <p>※ 全児童生徒及びD村学校給食従事者の検便結果は陰性であった。</p> <p>※ F村に納入された中華麺の検査は実施していない。</p>
--------------------	-------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

7 / 6 (火)	12:30	<p>【給食の再開】 《給食を実施》</p> <p>《【病因物質の推定】》</p>	各学校	各学校	<p>○ 給食を再開 ● 給食を実施</p> <p>○● <b>病因物質はセレウス菌と推定</b> (推定理由)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ <u>中華麺 3 検体中 2 検体からセレウス菌 (エンテロトキシン産生、嘔吐毒非産生) が検出されたこと。</u></li> <li>※ <u>中華麺 2 検体の一般細菌数は <math>10^9</math> / g 個であった。</u></li> <li>※ 中華麺以外の保存食 (12 検体)、有症者便 (23 検体)、製造業者便 (3 検体)、調理場拭取り検査 (8 検体) からは、食中毒原因菌の検出なし</li> <li>※ 有症者便から検出されていないことから、「推定」としている。</li> </ul>
--------------------	-------	-----------------------------------------------	-----	-----	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

## ① 県教育委員会について

- ◇ 県学校給食会と連携した委託加工工場の衛生管理状況についての指導及び把握が不十分であった。
- ◇ 事件の通報を受けた後の関係機関への対応は迅速かつ適切であった。
- ◇ 県内調理場の衛生管理状況把握のために年次計画を立てて巡回指導を実施し、指導に生かしている。

## ② 村教育委員会について

- ◇ 学校給食実施者としての意識が低かった。
  - ・ 危機管理体制が機能していなかった。
  - ・ 物資選定委員会及び献立作成委員会が設置されていなかった。

③ 県学校給食会について

- ◇ 委託加工工場の選定登録時、衛生管理面の整備状況についての確認が不十分であり、選定後も麺等の納入先及び製造能力について継続した把握をしていなかった。
- ◇ 調理場から品質の問題等の連絡があったにもかかわらず、適切な対応をしていなかった。
- ◇ 危機管理意識が低く、初動対応及び関係機関への連絡が不十分であり、結果的に翌日の隣村の食中毒事件を発生させてしまった。
- ◇ 検査室を設置しているにもかかわらず、実際には機能を果たしていなかった。

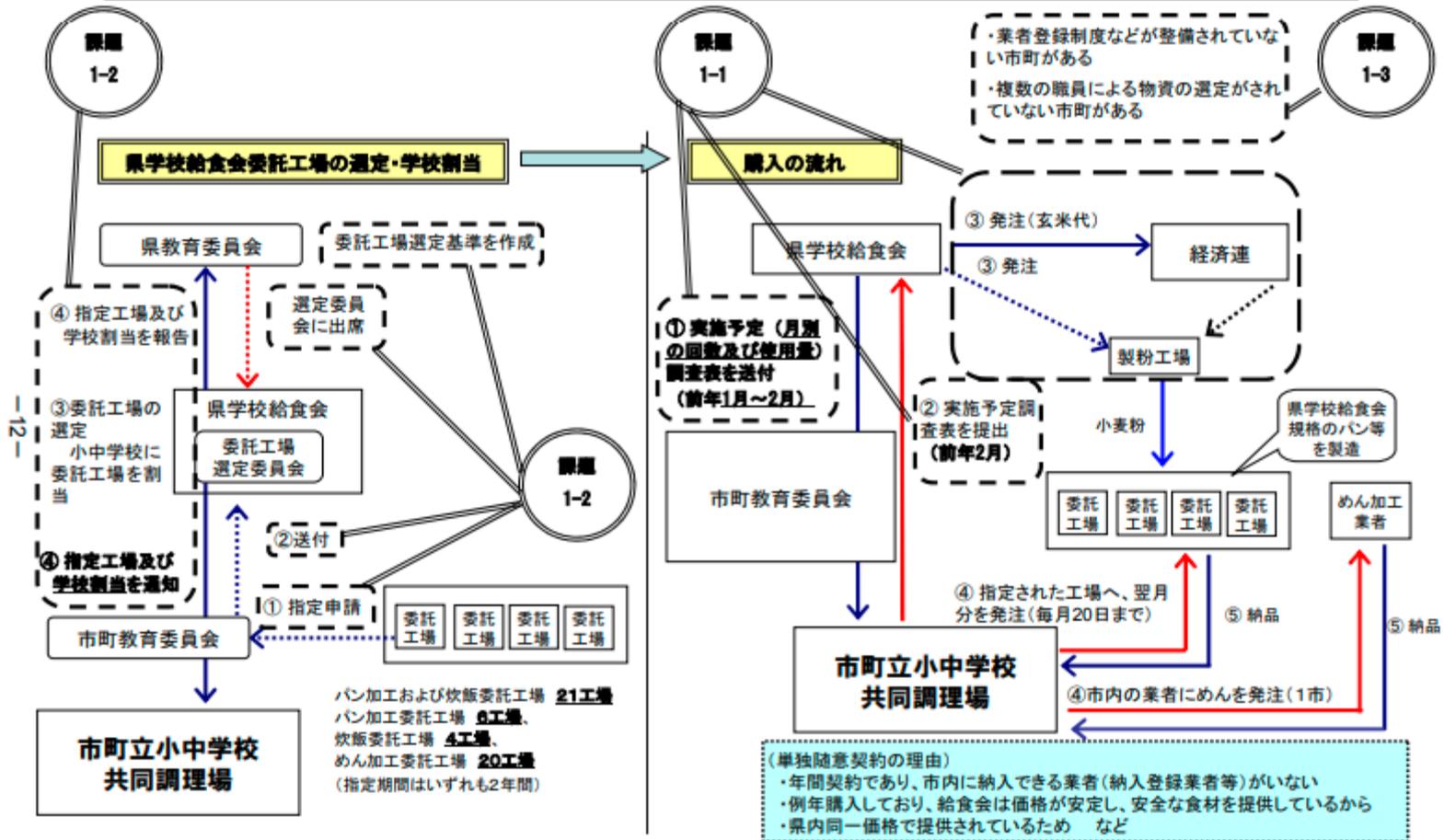
いったい だれの責任で選定登録し だれが衛生管理を検証していくのか

そもそも 従業員3名の事業者が 選定の俎上に上ったこと自体  
おかしくはないか？

# 静岡県の例

## 主食 委託工場の選定から供給の流れ(現況)

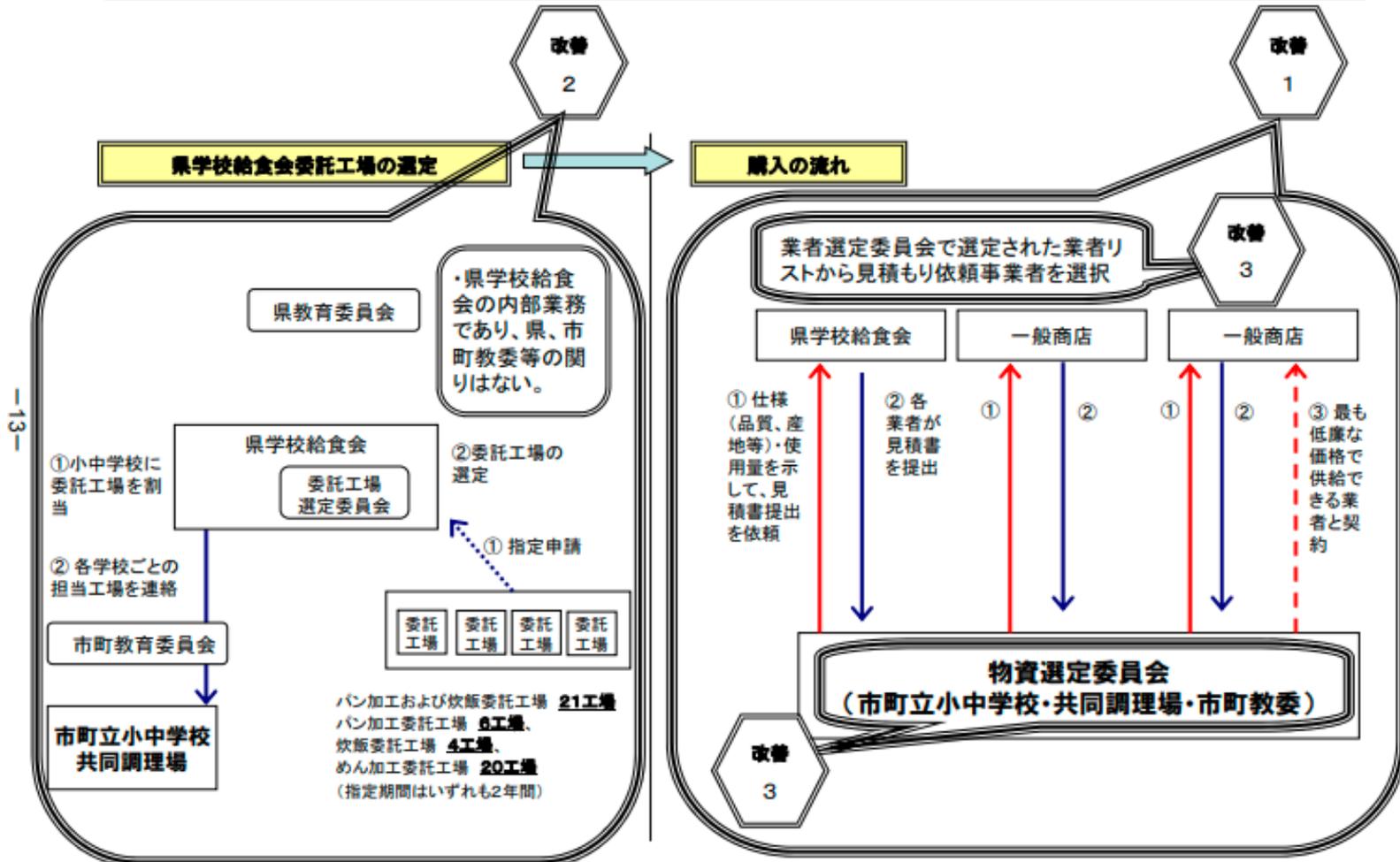
資料1



# 静岡県の例

## 主食 委託工場の選定から供給の流れ(改善)

資料2



-13-

# 対策として非常に重要な

- 選定登録基準の見直しがない
- 衛生状態の検証を誰がやっていくのか についての確認がない

他にも . . .

# 前出の・・・

## カンピロバクター食中毒（平成18年度報告書より）

### 不適切な作業動線により発生したカンピロバクター食中毒の事例

発生日 平成17年11月11日(金)

探知日 平成17年11月14日(月)

有症者数 95名(教職員1名含む。)

全 体 440名中 95名(21.6%)

児 童 414名中 94名(22.7%)

教職員 26名中 1名( 3.8%)

※ 遠足のため11日の給食を喫食していない4年生児童及び担当教職員を除いた人数である。

原因食品 不明(平成17年11月11日の給食)

病因物質 カンピロバクター

主な原因 施設・設備、調理作業ともに改善が図られておらず、放冷しているポテトの上を廃棄する鶏肉の包装材料が通過したことによる二次汚染

## 病原大腸菌O44食中毒（平成20年度報告書より）

**献立作成、物資選定、調理作業中の衛生管理などを  
学校給食従事者に任せきりの中で発生した食中毒事件**

### (1) 食中毒事件の概要

発生日	平成19年9月14日（金）
有症者数	232名 全体 316名中 232名（73.4%） 生徒 285名中 209名（73.3%） 教職員 31名中 23名（74.2%）
病因物質	病原大腸菌O44
原因食品	不明（9月14（金）の献立と推定）

9月14日（金） の献立	カレーそばろ丼、高野豆腐のパンパンジ風、 ワンタンスープ、牛乳
-----------------	------------------------------------

9月19日（水）朝、b中学校の生徒13名及び教職員2名が腹痛、下痢などの症状で欠席した。また、15日（土）から18日（火）の連休中に実施した部活動でも同様の症状で欠席した生徒がいたことも判明した。出席者の健康状況を調査したところ、全校の過半数を超える生徒157名及び教職員23名が14日（金）夕方から腹痛、下痢、発熱、嘔吐などの症状を発症していた。学校医に相談したところ「食中毒の疑いが強い」との見解を受け、市教育委員会に報告及び保健所に連絡した。その後、市教育委員会及び学校は、19日（水）の午前の授業終了後に全生徒下校及び給食中止を決定した。また、翌20日からは、原因が判明するまで通常授業とし、保護者に対しては、経過報告、家庭での過ごし方及び20日以降の弁当持参を文書でお願いした。

同日午前11時頃、保健所は、感染症・食中毒の両面から調査を開始した。

調査の結果、有症者24名中10名及び学校給食従事者4名中3名の便から病原大腸菌O44が検出されたこと、有症者の共通食が学校給食のみであったこと、b中学校と同じ業者から納入した食品及び献立で、調理工程のみ違いがあった小学校には有症者がいないことから、b中学校で14日に調理した学校給食を原因とした食中毒と断定した。

発症率は73.4%と高いが、調理場内の拭取り検査、原材料及び調理済み食品の保存食から病原大腸菌O44は検出されず、原因食品の感染経路は特定されなかった。

## (2) 推測される原因

調理場に持ち込まれた病原大腸菌O44が、不適切な食品の取扱いにより増殖し食中毒が発生したと思われる。原因として最も疑われる14日の調理工程では、次のような問題点が指摘された。

### ① 汚染作業区域と非汚染作業区域が明確に区分されていなかった。

- ・ 調理室のシンクで野菜を洗浄していた。
- ・ 加熱前の食品と加熱後の食品を、同じ調理台に置いていた。

### ② 野菜の洗浄が不適切であった。

- ・ 野菜を2回しか洗浄しないなど、野菜の洗浄が不十分だった。

### ③ 衛生管理に配慮した施設・設備が整備されていないにもかかわらず、生野菜が提供されていた。

### ④ 高野豆腐の取扱いが不適切であった。

- ・ 作業工程が当初の予定より遅れており、湯戻しが不十分なままの高野豆腐を使用した。

### ⑤ 鶏肉の取扱いが不適切であった。

- ・ 検取時に使い捨て手袋を着用していなかった。
- ・ 納入袋から直接回転釜に肉を入れたことにより、回転釜の縁が鶏肉で汚染された可能性も考えられた。

### ⑥ 中心温度の記録が不適切だった

- ・ 加熱温度はすべて「90℃以上」と記録されており、実際の加熱温度が不明確であった。

### ⑦ 「高野豆腐のパンパンジィ風」が常温放置されていた(当日の調理室温度: 29℃)

## 黄色ブドウ球菌食中毒（平成14年度報告書より）

- ・ 保存食の保管が不備なため、調査が極めて難しく、食中毒の原因食品を究明するには限界があった事例である。
- ・ 学校内での連絡体制が不備で、食中毒に迅速に対処できなかった事例である。

### (1) 食中毒事件の概要

- ・ D町立学校給食センターは、昭和51年に開設された3,000食/日能力のウエットシステムの共同調理場で、小学校6校、中学校3校に1,526食の給食を実施している。
- ・ 学校給食従事者は、学校栄養職員1名、学校給食調理員10名（臨時職員3名含む。）である。

発生日時 平成13年6月18日（月）  
有症者数 192名（教職員11名含む。）  
原因食品 不明  
原因物質 黄色ブドウ球菌

## (2) 食中毒事件の経過

6月19日、D中学校教職員から「前日の給食を食べた後にお腹が痛くなった生徒がいるようだ」との報告を受けた教頭は、校長が不在のため、児童生徒及び教職員の健康状態を調べるよう指示した。

調査の結果、腹痛を感じた生徒が70名、教職員が4名いたことを確認し、翌日の朝に校長の指示を仰ぐことにした。

6月20日、教頭から学校給食センターに状況報告を行った。

学校給食センターから報告を受けた町教育委員会は、直ちに保健所に連絡をとり、事態の対応について指導・助言を依頼、検便等を実施した。

6月21日、保健所の検査により検便から黄色ブドウ球菌が検出され、黄色ブドウ球菌による食中毒と断定されたが、原因食品は特定されなかった。

### (3) 食中毒事件における教訓と課題

#### ① 町教育委員会について

ア 食中毒事件の経過と報告によると、食中毒事件の発見の遅れ、発生後の連絡の遅れ、事件への対応の遅れなど緊急連絡網が不備なため事件の早期拡大防止策、原因究明が不十分なものになった。

教育委員会は、危機管理体制の整備及び各学校における衛生管理体制の整備を図る必要がある。

#### イ 施設設備の整備について

食中毒事件後、調理場の衛生管理の改善に取り組んだとあったが、施設設備の整備、作業工程、作業動線とも、基準を遵守したものになっていないなど、有効な改善につながっていないことは残念なことであった。

調理場が狭いという説明であったが、不必要な調理用機器等が調理場内にあったり、作業動線に配慮した機械器具の配置を行っていないことによるもので、改めて、学校栄養職員等の意見を十分に取り入れ、保健所等の指導を受けて、作業工程及び作業動線に配慮した機械器具の配置など速やかに改善措置を講じる必要がある。

#### ウ 学校栄養職員の衛生管理の責任者としての役割

施設設備の整備、作業工程表及び作業動線図の作成、ドライ運用の取組等、衛生管理の充実に対して、学校栄養職員がその専門性を発揮し、衛生管理の責任者としての役割を十分に果たしていなかった。

教育委員会は、諸帳簿の整備状況、調理場の運営状況等を定期的に確認し、学校栄養職員が衛生管理の責任者としての役割を果たせるように体制を整える必要

## ② 学校給食センターについて

ア 保存食容器が旧態依然の開放型のものであった。密封式であることは平成8年から指導していることであり、密封された保存食の確保が必要である。

イ ドライ運用が行われておらず床を濡らす調理作業、長いホースの使用、タオルの使用、学校給食に不要な物品が置かれているなど、旧態依然としたものであった。

ウ 作業工程及び作業動線が乱れているため、調理作業の能率が極めて悪く、学校給食調理員の仕事の分担確認が不十分で、忙しく作業している学校給食調理員がいる一方で、手持ち無沙汰の学校給食調理員がいた。

エ 学校栄養職員が衛生管理の責任者としての役割を十分に果たすためには、基準を熟知し、その専門性を発揮する必要がある。研修会等で得た知識を有効に生かす必要がある。

## ③ 学校について

ア 黄色ブドウ球菌による主な食中毒症状は、喫食後30分くらいから嘔吐、腹痛及び下痢があるというのが通例だが、今回は、腹痛だけで嘔吐等がないという特異な事例であった。症状が見られた時点で食中毒を疑い、全校児童生徒の健康観察を行うことが必要である。

イ 食中毒の疑いがある場合又は食中毒が発生した場合は、速やかに適切な措置がとれるように衛生管理体制の整備とマニュアルを作成しておく必要がある。

## ウェルシュ菌食中毒（平成14年度報告書より）

- 当日納入、当日調理の原則が守られておらず、前日調理を行っていたために起きた食中毒事例である。
- 学校栄養職員が配置されていない調理場における衛生管理及び学校給食管理の在り方を示した事例である。

### (1) 食中毒事件の概要

- ・ C夜間定時制高等学校の調理場は、平成12年に改修された70食/日能力のドライシステムの単独調理場で、59名の給食を実施している。
- ・ 学校栄養職員は配置されておらず、学校給食調理員2名（非常勤）で給食を実施している。

発生日時 平成13年11月28日（水）  
有症者数 31名（教職員6名含む。）  
原因食品 五目ごはん  
病因物質 ウェルシュ菌

11月26日、五目ごはんの具(鶏肉、たけのこ、にんじん、ごぼう等)を調理し、冷蔵庫に保管した。

11月27日、再加熱後、炊飯ジャーに保温し、ごはんと混ぜあわせ、午後6時20分からの給食時間に提供した。

11月28日、午後5時30分頃登校してきた生徒の多くが、前日から腹痛、下痢、嘔吐の症状を訴えていることが判明したため、担任らが状況把握をした。

その結果、41名の生徒のうち、3名が下痢症状などで欠席しており、登校していた生徒22名と教職員6名が食中毒症状を訴えていることが判明した。

校長は、直ちに職員会議を開き善後策を協議した結果、前日の給食による食中毒が疑わしいということになり、学校医にも相談した上、当日の給食を停止し、午後6時過ぎに生徒を帰宅させることにした。その後、教育委員会及び保健所に連絡をした。

午後8時35分、保健所職員が学校を訪れ、下痢症状のある教職員から聞き取り調査をした。その結果、全生徒に検便容器を本日中に届けるようにという指示が出た。

午後10時頃から、教職員が手分けして各家庭を訪問し、検便容器を配布するとともに事情を説明した。

11月29日、生徒への聞き取り調査を行い帰宅させた。

12月1日、検便検査の結果、ウェルシュ菌が検出された。

12月2日、11月27日の保存食からウェルシュ菌が検出されたため、原因物質はウェルシュ菌、原因食品は、五目ごはんによる食中毒と断定された。

## ① 教育委員会について

ア 学校栄養職員が配置されていないことから、繰り返し学校給食調理員対象の研修会等を開催したり、基準をより具体化した「衛生管理マニュアル」を作成配布したりして学校給食調理員の意識改革及び衛生管理の徹底を図っていた。

食中毒事件発生直後に行った学校給食調理員からの聞き取り調査においても、発生原因につながるような調査はできなかったが、ウエルシュ菌による食中毒と断定されたため、食材の納入伝票等を確認し、再度学校給食調理員の聞き取り調査を行った結果、前日調理が行われていたことが判明した。

原因追及に努力したことは評価できるが、研修会等で得た知識が調理場で実際に生かされているかどうか実態把握ができていなかった。

イ 学校給食の業務が、非常勤の学校給食調理員任せになっていたことが把握できていなかった。

学校栄養職員未配置の調理場における、衛生管理及び給食管理がどのように行われているか実態把握すること、併せて学校給食調理員任せにならないように、校長の意識改革を図る必要がある。

ウ 教育委員会が配布した参考献立をもとに、非常勤の学校給食調理員が献立を作成しているが、望ましい食事内容であるか、衛生管理に配慮した献立であるか等のチェックは行っていなかった。教育委員会が定期的にチェックできるような体制を整備する必要がある。

# 食中毒統計で 前出の・・・

## ヒスタミン食中毒（平成19年度報告書より）

**どの段階で生成されたか究明できなかったが、  
ヒスタミンによるアレルギー様食中毒の事例**

### （1）食中毒事件の概要

発生日	平成18年9月13日（水）		
有症者数	33名		
	全体	574名中	33名（5.7%）
	児童	539名中	33名（6.1%）
	教職員	35名中	0名（0.0%）
病因物質	ヒスタミン		
原因食品	カジキマグロの照り焼き		

C小学校において学校給食を喫食した約30分後、各学年にまたがる計19名の児童がかゆみ、発疹、頭痛などの症状を発症した。市教育委員会は、学校給食が原因であることを疑い、共通の食材を使用していた他校に異常の有無を確認したところ、c中学校生徒1名のみが同様の症状を発症していることが判明した。

保健所の聴き取り調査、有症者及び調理従事者の検便、調理場内拭取り検査及び保存食検査を行ったところ、①C小学校で調理された「カジキマグロの照り焼き」の保存食から649mg/100gのヒスタミンが検出されたこと、②各学年で発症者がいること、③同一業者からカジキマグロを納入した他の学校の有症者は1名のみであることからC小学校で調理した「カジキマグロの照り焼き」による食中毒であると断定した。

保健所の調査では、漁獲、加工、流通から調理に至るまでの温度管理は適切であり、どの段階でヒスタミンが大量に生成されたかについては究明されていない。

しかし、作業工程表、作業動線図は作成されてはいたものの作成内容に不備があったことから、調理場における衛生管理の徹底を証明することが困難であったこと、市教育委員会は物資選定委員会を設置しておらず、各学校で使用する食品の加工、流通過程の把握や納入業者に対する衛生管理指導も適切に行われていなかったことから、市教育委員会が学校給食実施者としての責務を十分に果たしていなかったと判断せざるを得ない事例であった。

検査結果	検体名	ヒスタミン 陽性数／検体数	備考
	原材料保存食	0 / 2	
	調理済み保存食	2 / 2	C 小学校 649m g / 100 g c 中学校 1.3m g / 100 g
	有症者便	0 / 10	
	調理従事者便	0 / 6	

主な原因 カジキマグロの漁獲、加工、流通から調理に至るまでのいずれかの時点で鮮度管理及び温度管理不徹底があったと推定

## イ 作業動線図、作業工程表、その他諸帳簿の整備について

作業工程表、作業動線図は作成されていたものの、作業工程表では、①衛生管理留意点の記載がない、②作業内容と時間の目安を示したのみであるなどの不備があり、作成の意図が理解されていなかった。作業動線図では、①二次汚染を招く可能性の高い食品と汚染されたくない食品の交差を防ぐための明確な動線が示されていない、②衛生管理留意点が記載されていないなどの不備が見られた。

また、市教育委員会が作成した書式の諸帳簿が、①中心温度を確認した時間を記録する欄がない、②水冷時の遊離残留塩素濃度測定の記録がない、③個人別健康観察簿で自身や家族に健康異常等があった場合の対応を記載していない、

④定期及び日常点検票が古い書式であるなどの不備が見られた。独自の書式を作成する場合は、記録間違いや欠落が起こらないよう必要な事項を整理して作成する必要がある。

巡回指導時には、市内の学校栄養職員で組織した衛生管理に関する作業部会で作業工程表、作業動線図作成方法や諸帳簿の書式等を検討した上で学校栄養職員全員が共通認識を持って作成することとしており、改善が図られているところであるが、①校長の検印がない、②中心温度計測後すぐに記録していないなどの不備な点もあることから、今後も引き続き積極的な改善に取り組んで欲しい。

また、これらの諸帳簿は調理従事者が作成、記録する場合もあることから、調理従事者に対しても諸帳簿作成の意義、方法を適切に指導する必要がある。



## イ 学校給食従事者便所個室の手洗い設備について

学校給食従事者便所個室に手洗い設備がなく、用便後の人の手指を介して汚染を広げる危険性があるため、個室に手洗い設備を設置する必要があった。

19年度に便所の改修工事を行い、個室に手洗い設備が設置され、便所の外には白衣上下を脱ぎ着できるスペースも作られた。

## ウ 食品の温度管理について

「カジキマグロ」を調理した他校ではヒスタミン食中毒は発生していないことから、C小学校の調理場内における保管、調理工程の温度管理不徹底が疑われたが、保健所の聴き取り調査によると、①12日8時30分、検収後すぐに $-20^{\circ}\text{C}$ の冷凍庫に保管、②13日9時40分頃から、3回に分けて冷凍庫から出し、冷凍状態のまま $180^{\circ}\text{C}$ の油で揚げており、調理場内で温度管理の不徹底はなかったとされている。

巡回指導当日、カジキマグロと同じ揚げ物である「フライドチキン」の作業工程を調査したところ、①8時40分、検収後に2個の専用容器に移し替えて冷蔵庫保管、②10時頃、専用容器1個ずつ冷蔵庫から出して配膳室前で下味付け、③隨時揚げるといった工程であり、常温放置等の温度管理不徹底は見受けられなかった。

## 原因物質不明食中毒（平成16年度報告書より）

- ◇ 調理場は昭和58年に開設されて以来、老朽化したウエットシステムの調理場であり、食中毒発生時まで施設・設備が改善されておらず、ドライ運用もされていなかった事例である。
- ◇ 県教育委員会の衛生管理充実に向けた取組が十分でなく、「基準」の周知徹底が図られていなかった事例である。
- ◇ 疫学的統計調査により今回の食中毒の原因は学校給食を原因とする食中毒であると判断されたが、原因食品及び原因物質は判明しなかった事例である。

### （1）食中毒事件の概要

発生日	平成15年	5月	21日	（水）
有症者数	245名（教職員6名含む。）			
	全	体	2,524名中	245名（9.7%）
	児童生徒	2,373名中	239名	（10.1%）
	教職員	151名中	6名	（4.0%）
原因食品	不明			
病因物質	不明			

# いずれの事例でも・・・

- 原因と結果は線で結ばれていない（因果関係不明）

- しかし

- ✓ゾーニングやドライ化をやってないから

- ✓文書をちゃんと作成してないから

- ✓栄養教諭を配置してないから

こんなことになるんでしょ！と いつの間にか論理のすり替えがおきる

調査のための営業停止は 「禊」 ではないんだよ！

# アジェンダ

1. HACCP制度化
2. 食中毒対策の違い
3. 責任の所在（誰が 何を どう決めているのか）
4. 事例集
5. 本当に意味のある「給食の安全」のために

# 本当に意味のある給食の安全 のために

- どんな事件が給食で起きているのか
- それに対する対策は
- いまから 何をやるべきか

# どんな事件が給食で起きているのか

令和4年食中毒発生事例（速報：令和4年6月30日までに厚生労働省に報告のあった事例）

摂食者数  
患者数  
死者数

沖縄県	1月27日	沖縄県	令和4年1月26日夕食及び同年1月27日の朝食	ウイルス-ノロウイルス	病院-給食施設	121	25	0
大阪市	1月29日	大阪府	不明（令和4年1月28日及び1月29日に提供された給食	ウイルス-ノロウイルス	事業場-給食施設-老人ホーム	128	35	0
秋田県	2月12日	秋田県	大根おろし（令和4年3月12日の昼食）	ウイルス-ノロウイルス	事業場-給食施設-老人ホーム	83	30	0
八王子市	2月13日	東京都	当該施設が調理し提供した食事	ウイルス-ノロウイルス	事業場-給食施設-老人ホーム	55	14	0
愛媛県	2月18日	愛媛県	不明（集団給食）	ウイルス-ノロウイルス	事業場-給食施設-老人ホーム	154	25	0
福岡県	3月1日	福岡県	不明（令和4年2月28日から3月2日までに原因施設	ウイルス-ノロウイルス	事業場-給食施設-事業所等	163	55	0
鹿児島県	1月12日	鹿児島県	ブリの照焼き（1月12日の学校給食）	化学物質-化学物質	学校-給食施設-共同調理場	1943	143	0
前橋市	4月26日	群馬県	当該施設で4月25日から4月27日の間に夕食として提供さ	細菌-ウエルシュ菌	学校-給食施設-単独調理場-その他	234	43	0
吹田市	4月26日	大阪府	不明	細菌-ウエルシュ菌	事業場-給食施設-老人ホーム	29	15	0
枚方市	4月22日	大阪府	味噌野菜炒め及びチキンの赤ワイン煮（4月22日に当該施設	細菌-ぶどう球菌	事業場-給食施設-事業所等	144	52	0
京都市	4月7日	京都府	ニラのしょうゆ漬け（スイセンの誤食）	自然毒-植物性自然毒	事業場-給食施設-保育所	77	12	0

鹿児島県	1月12日	鹿児島県	ブリの照焼き（1月12日の学校給食）	化学物質-化学物質	学校-給食施設-共同調理場	1943	143	0
前橋市	4月26日	群馬県	当該施設で4月25日から4月27日の間に夕食として提供さ	細菌-ウエルシュ菌	学校-給食施設-単独調理場-その他	234	43	0
京都市	4月7日	京都府	ニラのしょうゆ漬け（スイセンの誤食）	自然毒-植物性自然毒	事業場-給食施設-保育所	77	12	0



# 給食のニラ、実はスイセン

子育て支援施設で食中毒、京都

2022/4/12 01:04 (JST) | 4/14 19:24 (JST) updated

©一般社団法人共同通信社



ニラ（左）と似ている有毒植物のスイセン

京都市保健所は11日、市内の子育て支援施設が給食で提供した「ニラのしょうゆ漬け」を7日に食べた園児と職員の数77人のうち4～6歳の園児12人が、嘔吐や発熱などの食中毒の症状を訴えたと発表した。実際はニラではなく、有毒成分を含むスイセンだったのが原因だと判断した。12人は回復し、重症者はいなかった。市は施設に再発防止の指導を実施する。

ニラとスイセンは、葉の見た目がよく似ているため、ニラだと思ってスイセンを誤食し、体調不良を訴える事例が後を絶たず、過去に死亡例もあり、厚生労働省が注意を呼びかけている。

# どんな事件が給食で起きているのか

2022年1月～6月でいえば

- ノロ、ウェルシュ、黄色ブドウ球菌
- 化学的危険要因はヒスタミン、自然毒
- 物理的危険要因は 無し

# どんな事件が給食で起きているのか

過去までさかのぼれば

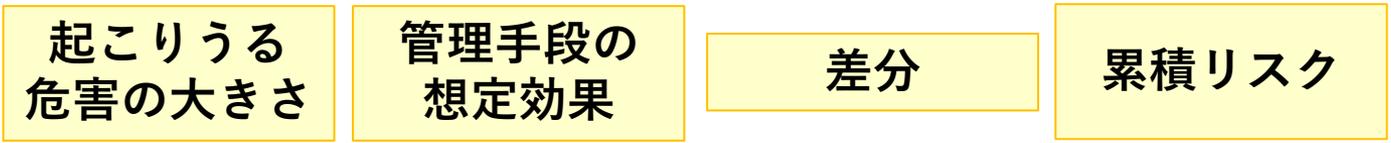
- 腸炎ビブリオ、アニサキス、クドア以外は全て
- 化学的危険要因はヒスタミン、自然毒
- 物理的危険要因は 単発事例

# 起きては「困る」事件に集中を

- 生物学的危害要因では 重篤度から 腸管出血性大腸菌、起こりやすさからノロ
- 腸管出血性大腸菌は 健康管理・体調管理があつて 次に手洗い。ノロは（家族も含む 空間を共有する人すべての）健康管理・体調管理次に手洗い

食品品質  
プロフェッショナルズ





工程①



工程②



工程③

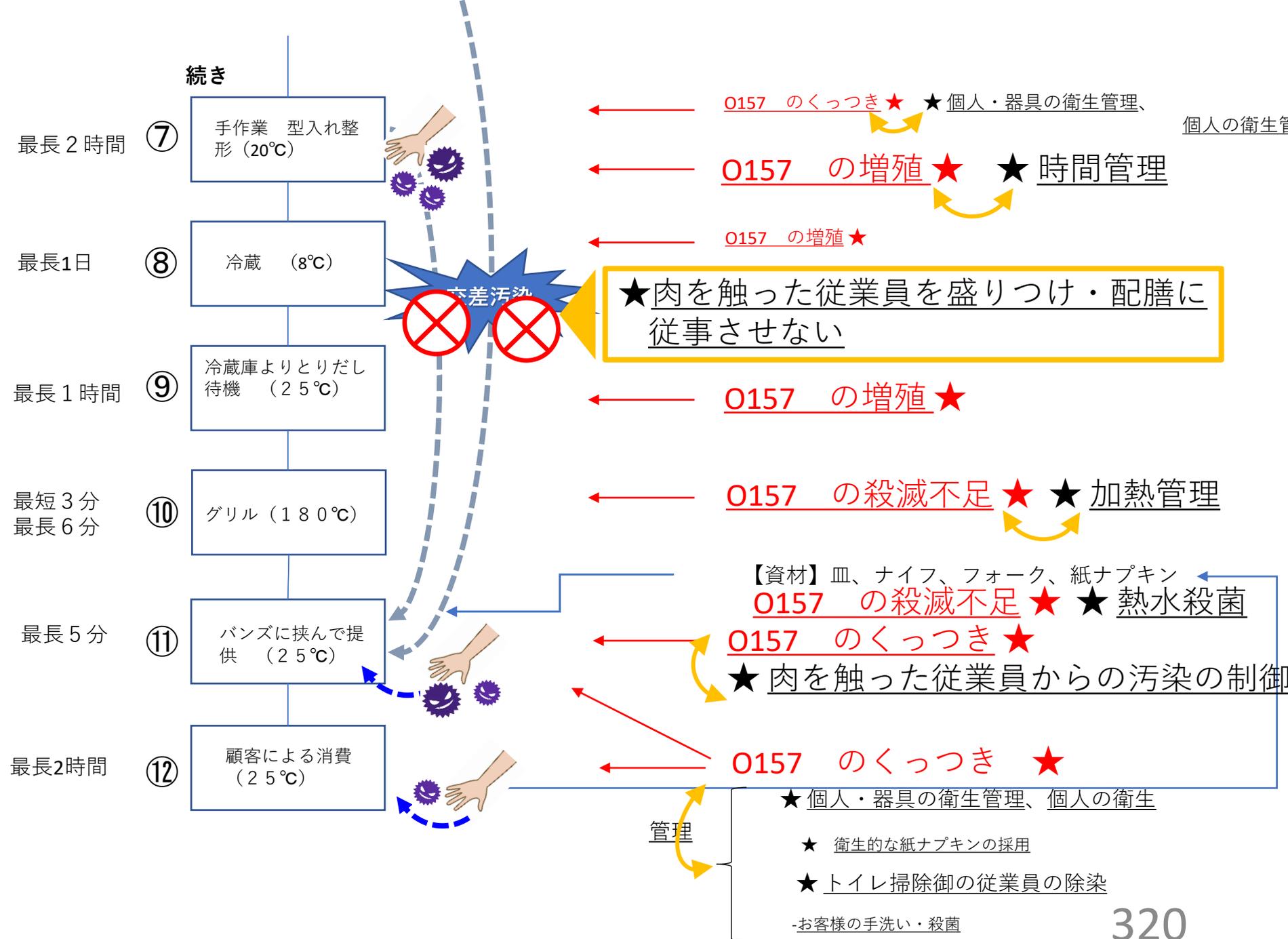


工程④



工程⑤





## 2019年度大阪府学校給食指定工場選定申請受付案内

公益財団法人大阪府学校給食会が、学校給食用として大阪府内市町村・学校に供給するパン及び炊飯を委託加工製造する指定工場の選定申請について下記のとおり受付をいたします。

1. 申請受付工場
  - ① 2019年度大阪府学校給食パン指定工場
  - ② 2019年度大阪府学校給食炊飯指定工場

# 大阪府学校給食パン及び炊飯指定工場選定基準

## 1. 目的

公益財団法人大阪府学校給食会（以下「給食会」という。）が学校給食用に供給するパンの製造並びに米穀を炊飯する大阪府学校給食パン及び炊飯指定工場（以下「指定工場」という。）の選定については、この基準の定めるところによる。

## 2. 指定工場選定の原則

- (1)指定工場の代表者（営業者）は、関係法令を遵守するとともに、常に学校給食に深い理解を持ち、かつ品質並びに衛生管理の向上に努める者であること。
- (2)指定工場は、過去 5 年以上の営業実績があり、経営状態が良好で、かつ迅速で的確な事務処理能力を有するものであること。

### 3. 選定基準項目

#### (1)衛生基準

- ①食品衛生法第 52 条の規定による営業許可（菓子製造業・飲食店営業）を受けた施設であること
- ②過去 3 年間に食品衛生法に基づく行政処分を受けていないこと
- ③食品衛生法第 50 条第 2 項の規定により定められた「公衆衛生上講ずべき措置の基準」（以下「管理運営基準」という）により管理運営要領を作成し、適切な管理ができるものであること
- ④大阪府食の安全安心推進条例に基づく「大阪版食の安全安心認証制度」の認証を取得していること

## (2)施設・設備・人員

### ①原材料保管倉庫

- i. 学校給食専用として区画されていること
- ii. 原材料保管に支障のない広さを有し、品質を保持できる構造であること
- iii. 換気設備を有すること

### ②照明装置は粉塵等が蓄積せず清掃が容易な構造とし、必要な個所については破損時に飛散を防止できる構造とすること

### ③パン指定工場が具備する基準

- i. 粉ふるい機：自動式のものを有すること
- ii. ミキサー：2袋以上の横型パン用ミキサーを有すること
- iii. 人員：パン製造技術を5年以上経験し、かつパン製造技能士2級以上の有資格者が1名以上勤務していること
- iv. 分割機、成形機、発酵室、オーブンにおいてはパン専用の設備を有すること

#### ④炊飯指定工場が具備する基準

- i. ステンレス製の精米選別台を有すること
- ii. 自動洗米機を有すること
- iii. 作業台及び洗米用水切り設備は、ステンレス製とすること
- iv. 連続自動炊飯機を有すること
- v. 容器洗浄場は、2槽以上の洗浄槽並びに自動洗浄機を有すること
- vi. 食缶の乾燥設備を有すること

### ⑤通信設備

- i. 電話及びファックス通信環境を有すること
- ii. インターネット通信環境（電子メール送受信を含む）を有すること

### (3) 輸送能力

- ①給食会及び学校給食実施学校長が指定する時間、場所に指定数量を輸送する能力を有していること。
- ②輸送車両は衛生的に管理された有蓋車両であること

## 2. 選定の手続

(1) 指定工場の選定を受けようとする者は、給食会へ次に定める書類を各一部ずつ提出するものとする。

- ① 指定工場選定申請書（パン：様式第 1-1 号、炊飯：様式第 1-2 号）  
（共通：様式第 1-3 号、様式第 1-4 号、様式第 1-5 号）
- ② 工場代表者の経歴（様式第 2 号）
- ③ 食品衛生管理運営要領、及び点検表
- ④ 食品衛生責任者の保健所への届出書（写）
- ⑤ 食品衛生法第 5 2 条による許可書（写）
- ⑥ 工場を所管する保健所等が交付する食品衛生法に基づく行政処分を受けていないことがわかる証明書等
- ⑦ 最近 1 ヶ年の法人税及び法人事業税納付証明書、個人企業にあつては所得税及び個人事業税納付証明書
- ⑧ 施設附近見取図 A 4 版縮図
- ⑨ 施設平面図 A 4 版縮図
- ⑩ 製造設備明細図 A 4 版縮図
- ⑪ 定 款
- ⑫ 決算書（直近のもの）
- ⑬ 「大阪版食の安全安心認証制度」の認証書（写）
- ⑭ 「大阪府暴力団排除条例」に基づく誓約書（様式第 3 号）
- ⑮ パン指定工場の申請者にあつては、製造技術担当者 2 名以上の履歴書及びパン技能検定有資格者の検定合格証書（写）

食 給 準 校 基 学 定 市 選 寺 材 分 食 国

平成24年4月

国分寺市教育委員会

- 1 食品に関する法律並びに諸規定が遵守されていること。
- 2 規格のあるものについては、その都度指定する。
- 3 食材の納入については、指定する期日、場所、時間に発注どおりに納入すること。
- 4 食材の安全性については、十分に確認を行い安全な食材を納入すること。
- 5 納入する食材等については、品質、鮮度が良好で、異物混入のないものとする。
- 6 納入する食材等の保管・配送時について、適切な衛生・温度管理がされていること。
- 7 包装、食品の表示等が、適正に行われていること。また、納品書を添付すること。

- 8 納入する食材等について、遺伝子組み換え食品ではないこと。
- 9 納入する食材等は、可能な限り国内産で無添加の食材であること。
- 10 青果については生産地の分かる物とし、可能な限り地場産物を使用すること。
- 11 食肉類等については、遺伝子組み換え飼料が与えられていないこと。
- 12 包装・容器は、内分泌かく乱物質（環境ホルモン）の疑いのある物質を含まないものとする。
- 13 必要に応じて納入業者に食材のサンプルの提出を求めることができる。
- 14 業者の虚偽・重過失により、適合しない食材の納入があった場合、交換さらに契約を破棄することができる。
- 15 この選定基準書に定めのない事項は、協議のうえ定めるものとする。

# 給食食材選定基準

## 大分類表

分類番号	食 品 群
1	穀 類
2	芋 類
3	砂糖及び甘味類
4	油 脂 類
5	種 実 類
6	豆・豆製品類
7	魚 介 類
8	肉類及び加工品
9	卵 類
10	乳 類
11	野 菜 類
12	果 実 類
13	きのこ類
14	藻 類
15	調味料及び香辛料類

食品群 6 豆・豆製品類

食 品 名	規 格 及 び 注 意 事 項 等
1	<p>乾燥豆類</p> <p>① 乾燥良好, カビ・病虫害・石豆・浮豆未熟でないもの            ② 種皮の破れ等がないもの            ③ 粒が揃っていて, 種皮の薄いもの            ④ 異品種混入のないもの</p>
2	<p>豆腐・焼豆腐</p> <p>① 破損・変形なく, 大きさ・厚さの揃っているもの            ② 水分90%以下のもの            ③ 異味・異臭なく, 風味良好で滑らかなもの</p>
3	<p>油揚げ・生揚げ等</p> <p>① 豆腐基準を適用する            ② 揚げ油が良好なもの            ③ 揚げすぎ, 揚げかすの付着に注意する</p>

## 学校給食における食中毒防止Q&A

平成20年度に実施した「学校給食における食中毒を防止するための調査研究」の成果として、「学校給食における食中毒防止Q&A」を作成しました。

- ★ 学校給食関係者より寄せられた重要な33件の質問に回答
- ★ 全国の学校給食調理場での拭取り検査結果を紹介
- ★ 図、写真、グラフで分かりやすく説明
- ★ 専門家による学問的にも高度な内容を掲載

※ **ダウンロード**をしてご利用ください。

※ [一部訂正について](#)  [PDF]100KB

発行 平成21年4月

体裁、ページ数 A4判 66ページ



**Q 1 豆腐の取り扱いで気をつけなければならない点は**

**A 1 衛生管理の行き届いた信頼のおける業者が製造した製品を選定します。取り扱い時は、浸け水等による二次汚染に十分注意します。**

豆腐は、食品衛生法により細菌規格基準は設けられていませんが、「一般生菌数  $1 \times 10^5$  個/g 以下、大腸菌群陰性」としている都道府県条例及び業界団体である「日本豆腐協会」のガイドライン「一般生菌数  $1 \times 10^5$  個/g 以下」などの指標があります。

しかし、本センターが学校給食用豆腐及び市販豆腐の浸け水 34 検体を検査したところ、一般生菌数  $1 \times 10^5$  個/g 以下を超えているものが 13 検体（検出率 38%）、大腸菌群陽性のものが 26 検体（検出率 76%）、大腸菌陽性のものが 7 検体（検出率 21%）と、高率に細菌が検出されました。

これとは別に実施した学校給食調理場で採取した豆腐の浸け水 118 検体の細菌検査においても、同様に高率に細菌が検出されました。

# 選定基準は・・・

- 危害要因分析の観点からは作り上げられていない
- 古い概念をそのまま踏襲し 書類づくりのうまさ、供給のタイムリーなことだけが関心事

# 災害時の給食をどうするのか