

# 令和5年度 特定給食施設等講習会

## (1) 給食施設の衛生管理について

福島県相双保健所  
食品衛生チーム

# 内容

相双保健所食品衛生チームでは、令和4年度及び令和5年度におよそ60施設の給食施設に立入検査を行いました。

「大量調理施設衛生管理マニュアル」に準じた衛生管理を行っている施設の立入検査で、指摘が多かった事項についてまとめましたので、施設の衛生管理の見直しをするための参考としてください。

# 多かった指摘事項 ①

## 食品衛生責任者の変更手続きを行うこと。

### 食品衛生法

法第五十一条第一項に規定する**営業を行う者**（法第六十八条第三項において準用する場合を含む。以下この表において「**営業者**」という。）は、**食品衛生責任者を定めること。**



### Check Point

食品衛生責任者の変更が生じた場合、速やかに保健所で変更の手続きを行いましょよう。

## 多かった指摘事項 ②

冷凍庫の記録について、検食用冷凍庫内温度が  $-20^{\circ}\text{C}$  を上回っている日があるので、適切に記録を残すこと。

### 大量調理施設衛生管理マニュアル

検食は、原材料及び調理済み食品を食品ごとに  $50\text{g}$  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。



### Check Point

検食用冷凍庫の温度の確認時に、冷凍庫のドアの開け閉めにより一時的に  $-20^{\circ}\text{C}$  を上回っていた場合、時間をおいて再度確認し、適切に記録を残しましょう。

## 多かった指摘事項 ③

**廃棄物容器は、不浸透性及び十分な容量を備え、清掃がしやすく、汚液及び汚臭が漏れない構造のものを設置すること。**

### 食品衛生法

廃棄物を入れる容器又は廃棄物を保管する設備については、不浸透性及び十分な容量を備えており、清掃がしやすく、汚液及び汚臭が漏れない構造であること。



### Check Point

調理場内のゴミ箱は、ふた付きのゴミ箱を使用しましょう。足踏み式のゴミ箱が望ましいです。

## 多かった指摘事項 ④

**加熱後冷却する食品について、冷却開始時刻、冷却終了時刻を記録すること。**

### 大量調理施設衛生管理マニュアル

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℃～50℃）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℃付近（又は60分以内に中心温度を10℃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。



### Check Point

冷却に関する記録を適切に行っているか確認しましょう。

## 多かった指摘事項 ⑤

**調理場内に不衛生なもの（ダンボール、新聞紙等）を持ち込まないこと。**

### 食品衛生法

食品又は添加物を製造し、加工し、調理し、貯蔵し、又は販売する場所に不必要な物品等を置かないこと。

### 大量調理施設衛生管理マニュアル

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。



### Check Point

原材料を包装しているダンボール等は、検収室で撤去しましょう。

## 多かった指摘事項 ⑥

**原材料の納入業者が定期的に実施する自主検査結果の提出を求め、1年間保管すること。**

### 大量調理施設衛生管理マニュアル

原材料について納入業者が定期的に実施する微生物及び理化学検査の結果を提出させること。その結果については、保健所に相談するなどして、原材料として不適と判断した場合には、納入業者の変更等適切な措置を講じること。検査結果については、1年間保管すること。



Check Point

適切にファイリングしているか確認しましょう。



## 多かった指摘事項 ⑦

**温度計等の計器類について、機能を定期的に点検し、点検の結果を記録すること。**

### 食品衛生法

温度計、圧力計、流量計等の計器類及び滅菌、殺菌、除菌又は浄水に用いる装置にあつては、その機能を定期的に点検し、点検の結果を記録すること。

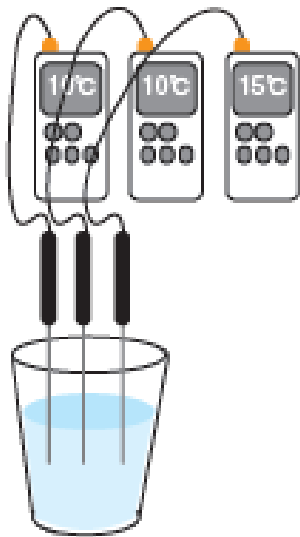


### Check Point

中心温度計等の精度確認を行い、適切に記録しているか確認しましょう。

# 機器の精度確認（校正）のやり方

①3本以上の温度計で表示温度を確認する。全ての温度計が同じ温度を表示すれば「問題なし」とし、ずれているものは「問題あり」とします。



②沸騰水と氷水を使う。

電気ケトルに水を入れ、沸騰させます。沸騰したら注ぎ口に温度計のセンサーを刺し、静置（約1分）後に表示温度が100℃になることを確認します。次に砕いた氷を用意します。氷の中に温度計のセンサーを入れ、静置（約1分）後に表示温度が0℃になることを確認します。全ての温度計が同じ温度を表示すれば「問題なし」とし、ずれているものは「問題あり」とします。



(注意) やかんは直火の輻射熱の影響を受けるので電気ケトルを使いましょう。

## 多かった指摘事項 ⑧

〇〇〇に埃が蓄積されているため、定期的に清掃し、清潔に保つこと。

### 食品衛生法

施設及びその周辺を定期的に清掃し、施設の稼働中は食品衛生上の危害の発生を防止するよう清潔な状態を維持すること。



### Check Point

目が届きにくいところに埃等が蓄積されていないか確認しましょう。

## 多かった指摘事項 ⑨

**紫外線殺菌庫の殺菌灯について、交換時期を予め把握し、適切な時期に交換を行うこと。  
殺菌灯の交換時期を紫外線殺菌庫に明示しておくことが望ましい。**

### 食品衛生法

機械器具及びその部品は、金属片、異物又は化学物質等の食品又は添加物への混入を防止するため、洗浄及び消毒を行い、所定の場所に衛生的に保管すること。また、故障又は破損があるときは、速やかに補修し、適切に使用できるよう整備しておくこと。



### Check Point

殺菌灯の交換時期を把握しましょう。

(殺菌灯には寿命があります。この寿命は点灯しなくなることではありません。)

## 多かった指摘事項 ⑩

原材料の納入に際しては、納入業者が運搬の際、大量調理施設衛生管理マニュアルの別添1に従い、適切な温度管理を行っていたか確認すること。外気温の影響による短時間の品温上昇がある場合は、納入業者の冷蔵車の温度を確認する等により、適切な温度管理が行われていたことを確認し、記録すること。

### 大量調理施設衛生管理マニュアル

原材料の納入に際しては調理従事者等が必ず立ち合い、検収場で品質、鮮度、品温（納入業者が運搬の際、別添1に従い、適切な温度管理を行っていたかどうかを含む。）、異物の混入等につき、点検を行い、その結果を記録すること。

**食品衛生に関する記録について、  
記録漏れがないように適切に記録を  
残すこと。**



Point

記録漏れがないようチェック体制を  
強化しましょう。

**食品衛生・調理師 に関する  
お問い合わせ・ご相談**

**相双保健所**

**衛生推進課 食品衛生チーム**

**電話 0244-26-1358**

**F A X 0244-26-1332**