

新潟市
健康増進法における
給食管理の手引き

新潟市保健所食の安全推進課

令和3年11月改定

<目次>

I. 法規編

第1. 新潟市における給食施設とは	1
第2. 健康増進法における給食施設の定義と分類	4
第3. 健康増進法における給食施設の届出と報告	7
第4. 管理栄養士・栄養士の配置	8
第5. 保健所による給食施設指導等	9

II. 実務編

第1. 給食の目的	10
第2. 給食施設の果たす役割	10
第3. 給食施設が実施する栄養・衛生管理	10
第4. 非常災害時に対する備え	20

<参考資料>	25
--------	----

- 栄養管理に関する参考資料
- 衛生管理に関する参考資料

<各種様式集>	37
---------	----

- 給食施設設置届
- 給食施設変更届
- 給食施設休止（廃止）届

<根拠法令等>	45
---------	----

- 健康増進法（抄）
- 健康増進法施行規則（抄）
- 特定給食施設における栄養管理に関する指導・支援等について
別添2 特定給食施設が行う栄養管理に係る留意事項について
- 新潟市健康増進法に基づく指導及び助言を行うための届出及び報告の徴収に関する条例
- 新潟市健康増進法施行細則
- 新潟市地域防災計画（抜粋）
- 大量調理施設衛生管理マニュアル

I. 法規編

第1. 新潟市における給食施設とは

「給食」とは、学校、事業所、福祉施設などにおいて、施設を利用する対象者に継続的に供給する食事のことをいいます。この「給食」を供給する施設を「給食施設」といいます。

「給食施設」には、健康増進法や食品衛生法に基づく届出の義務があります。まず下表で確認しましょう。

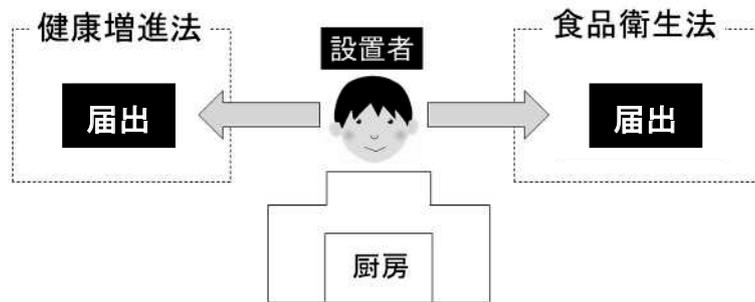
なお、この手引きは健康増進法における「給食施設」に該当した施設が使用します。

根拠法令	健康増進法 (栄養改善・健康増進が目的)	食品衛生法 (食品の安全性の確保が目的)	
対象者	<input type="checkbox"/> 喫食者(対象者)が特定される	(規定なし)	(規定なし)
提供食数	<input type="checkbox"/> 1回20食以上又は1日50食以上 <input type="checkbox"/> 継続して提供している	<input type="checkbox"/> 1回20食以上 <input type="checkbox"/> 継続して提供している	(規定なし)
従事者	(規定なし)	<input type="checkbox"/> 施設職員又は利用者が調理を行う	<input type="checkbox"/> 施設設置者と別の事業者が調理を行う
厨房の有無	<input type="checkbox"/> 有無に関係しない	<input type="checkbox"/> 有	<input type="checkbox"/> 有
届出等	▼ 給食施設設置届	▼ 営業届出 (集団給食施設)	▼ 営業許可 (飲食店営業)
届出(申請)者	施設設置者		受託業者
問合せ提出先	新潟市保健所食の安全推進課 食品表示・給食グループ TEL:025-212-8223	新潟市保健所食の安全推進課 業務調整・企画グループ TEL:025-212-8226	

●詳細は、新潟市ホームページでご案内しています。

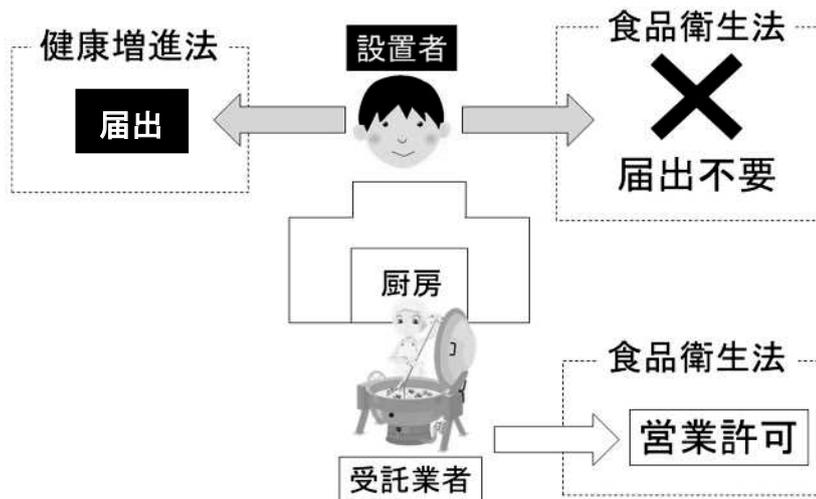
新潟市ホームページ > 健康・医療・福祉 > 食の安全 > 食品営業者の皆様へ
> 給食施設に関すること

例 1 病院内の厨房で調理を行っており、調理業務を行っているのが病院職員の場合



※病院設置者は、健康増進法・食品衛生法による届け出が必要です。

2 病院内の厨房で調理を行っており、調理業務を行っているのが受託業者の場合



※病院設置者は、健康増進法による届出が必要です。

調理業務を受託した業者は、食品衛生法における営業許可申請が必要です。

＜参考＞食品衛生法における給食施設の定義と手続き

平成 30 年 6 月 13 日に食品衛生法等の一部を改正する法律が公布され、新たに営業届出制度がスタートしました。これにより、食品衛生法における「集団給食施設」に該当する施設で、給食の提供業務を直営で行っている場合には、新たに以下の対応が必要となりました。

集団給食施設とは？

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

該当する場合は、以下 2 つの対応が必要です

①保健所への届出※1

→食品衛生責任者※2の設置が必要

②HACCPに沿った衛生管理

→実務編 P17 参照

1 回 20 食程度未満の給食施設については①保健所への届出(責任者の設置)、②HACCPに沿った衛生管理は不要ですが、自主的な衛生管理の徹底及び向上に努めてください。

※1 厚生労働省「食品衛生申請等システム」を用いてオンラインで届出可

【食品衛生申請等システム：<https://ifas.mhlw.go.jp/faspte/page/login.jsp>】

(上記システムでの申請が困難な場合は、届出書を新潟市保健所にご提出ください。FAX や郵送で送付していただくことも可能です。)



※2 食品衛生責任者について

(1) 食品衛生責任者の主な役割

- ・自主衛生管理体制をつくる（衛生管理の点検と記録の保管、取り扱い食品や添加物の点検、従業員への教育と指導 など）
- ・営業者へ提言（施設設備について、管理体制について など）

(2) 食品衛生責任者になるための要件

●次の資格をお持ちの方

栄養士、調理師、製菓衛生師、食品衛生管理者もしくは食品衛生監視員となることのできる資格を有する者 等

●上記資格をお持ちでない方

「食品衛生責任者養成講習会」を受講することで、食品衛生責任者になることができます。

食品衛生法における届出を行う際、必要事項として食品衛生責任者を記載することとなります。資格がなく、食品衛生責任者養成講習会の受講が必要な方を責任者とする場合は、取得見込みとして届出可能ですが、すみやかに講習会を受講してください。

第2. 健康増進法における給食施設の定義と分類

1 給食施設の定義

特定給食施設は、健康増進法において以下のとおり定義されています。

特定かつ多数の者に対して継続的に食事を供給する施設のうち栄養管理が必要なもの
(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)

【健康増進法第20条第1項、健康増進法施行規則第5条】

* 「特定」とは

給食対象者の大部分が特定される集団であり、社会性を有するものであって、人数が増減する場合や人が入れ替わる場合も含まれる。

* 「継続的に食事を供給する」とは

原則として3か月以上とする。

* 「栄養管理を必要とする施設」とは

特定かつ多数の者が継続的に供給される食事に依存せざるを得ないなど、自ら食事を選択することに限度がある施設である。

なお、栄養管理とは健康増進法第21条による栄養管理の基準を指す。

上記に加え新潟市では、市条例で1回20食以上又は1日50食以上の施設を「給食施設」とし、届出を義務付けています。

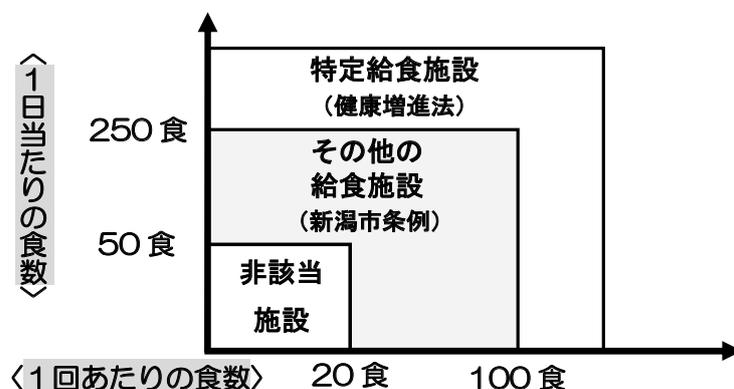
2 給食施設の分類

(1) 食数による分類

食数	区分	根拠法令等
1回100食以上又は 1日250食以上	特定給食施設	健康増進法第20条第1項 健康増進法施行規則第5条
1回20食以上又は 1日50食以上	特定給食施設以外の施設 (その他の給食施設)	新潟市健康増進法に基づく指導 及び助言を行うための届出及び 報告の徴収に関する条例

<参考>新潟市の給食施設の定義にあてはまらない施設について

上記の給食施設の定義にあてはまらない施設（1回20食未満の施設等）については、届出の必要はありませんが、施設から相談等があった場合は随時対応します。



< 補 足 >

※給食施設概念として、厨房の有無は問いません。したがって、幼稚園など施設内に調理施設がなく、給食センター等に調理業務を委託している場合においても、上記を満たせば給食施設として扱います。

※施設外で調理された弁当等を供給する施設であっても、施設の設置者が施設で食事を提供する者のために一定の食数を継続的に供給することを目的として、弁当業者等と契約をしている場合には、給食施設の対象となります。

(なお、その都度希望を募り、便宜上取りまとめて注文する仕出し弁当や個人からの注文は、総数が多くても給食対象外です。)

※同一敷地内に施設の種類や利用者（給食施設を利用して食事の供給を受ける者）の特性が明らかに異なる給食施設が複数配置されている場合は、それぞれ別の給食施設として扱います。（例：特別養護老人ホームと保育所が同一敷地内にある場合）

※グループホームなど、利用者自らが調理行為に携わる場合は給食施設の届出は不要です。

(2) 対象者の特性による分類

①主に健康増進を目的とした施設

種類	施設例
学校	幼稚園、幼稚園型認定こども園、小学校、中学校、高等学校、中等教育学校、特別支援学校、大学、高等専門学校、専修学校、学校給食センター 等
児童福祉施設	保育所、保育所型・幼保連携型・地方裁量型認定こども園、児童養護施設、障害児入所施設、児童発達支援センター、児童心理治療施設、児童相談所 等
事業所	事業所又は事務所（労働基準法に規定する）
寄宿舍	学生又は労働者を寄宿させる施設
矯正施設	刑務所、少年刑務所、拘置所、少年院、少年鑑別所
自衛隊	自衛隊
一般給食センター	特定した施設（複数の場合も含む。）に対して継続的に食事を供給している施設であって、前記「学校」から「寄宿舍」までに該当しないもの
その他	上記に含まれない施設

衛生行政報告例より引用改変

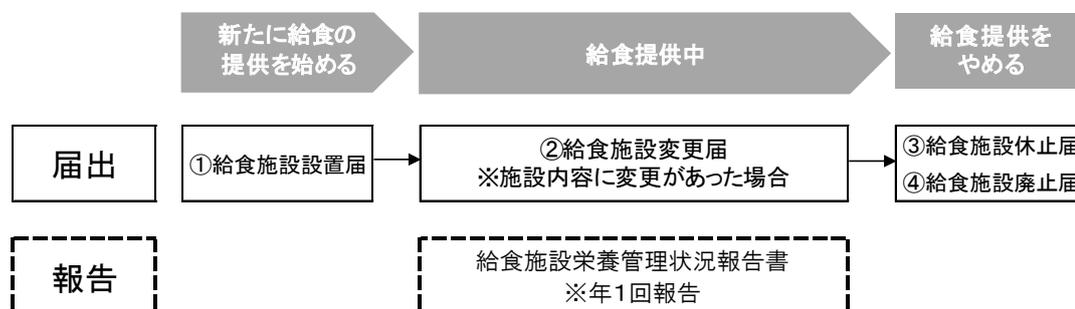
②主に個別的な栄養管理を重視した施設

種類	施設例
病院・診療所	病院、診療所
介護老人保健施設	介護老人保健施設
介護医療院	介護医療院
老人福祉施設	老人デイサービスセンター、老人短期入所施設、養護老人ホーム、特別養護老人ホーム、軽費老人ホーム、老人福祉センター及び老人介護支援センター 等
社会福祉施設	救護施設、身体障害者社会参加支援施設、婦人保護施設 等

衛生行政報告例より引用改変

第3. 健康増進法における給食施設の届出と報告

届出と報告のたまかなながれは以下のとおりです。



1 届出について

新たに施設を設置した時や、設置した施設に変更があった場合などは届出が必要です。

内容	届出内容・様式	根拠法令
<ul style="list-style-type: none"> 給食を開始する場合 休止していた給食を再開する場合 	①給食施設設置届 (別記様式第1号)	<ul style="list-style-type: none"> 健康増進法第20条第1項 新潟市健康増進法に基づく指導及び助言を行うための届出及び報告の徴収に関する条例第2条1項
以下の事項について変更があった場合 <ul style="list-style-type: none"> 施設の名称、所在地 設置者の氏名、住所等 施設の種類 ・ 定員数 給食運営方式 (直営⇔委託) 	②給食施設変更届 (別記様式第2号)	<ul style="list-style-type: none"> 健康増進法第20条第2項 新潟市健康増進法に基づく指導及び助言を行うための届出及び報告の徴収に関する条例第2条2項
<ul style="list-style-type: none"> 給食施設を休止または廃止する場合 	③④給食施設 休止 (廃止) 届 (別記様式第3号)	

※それぞれ発生日から1か月以内に提出が必要です。様式は、様式集 (P37～) を使用するか、市のホームページよりダウンロードして提出してください。

2 報告について (給食施設栄養管理状況報告書)

給食施設は、前年に実施した給食の状況について、毎年1月末までに保健所へ報告書を提出します。詳細は実務編 P16 を参照してください。

提出時期が近づきましたら、保健所より関係書類を送付いたします。施設種類によって報告様式が異なるため、ご注意ください。

＜注意＞届出者について

前頁の届出や報告は、当該施設の設置者が行います。設置者とは、当該施設を設置した最高責任者とします。(例：医療法人等の理事長、事業所の代表取締役社長等)

これは、健康増進法における給食施設の栄養管理に関する義務は、当該施設の設置者に義務付けられているためです。例えば給食を業務委託している場合でも、適切な栄養管理の責任は施設側にあるため、受託業者と連携して栄養管理に努めなければなりません。

報告の中には、施設側が把握している情報、受託業者側が把握している情報が混在している場合もあると思いますが、それぞれ情報共有しながら作成してください。

第4. 管理栄養士・栄養士の配置

1 健康増進法による配置基準

食数や施設の種類によって、管理栄養士・栄養士の配置義務、努力義務の規定があります。

施設種類 給食数	医学的な管理を必要とする施設	左記以外の施設	
	病院 介護老人保健施設 介護医療院	左記・学校以外の特別な栄養管理を必要とする施設	学校
1回 500食以上 又は 1日 1500食以上	管理栄養士配置の必置義務 【指定…一号施設】	管理栄養士配置の必置義務 【指定…二号施設】	管理栄養士配置の努力義務
1回 300食以上 又は 1日 750食以上		管理栄養士配置の努力義務	
1回 100食以上 又は 1日 250食以上	管理栄養士又は栄養士配置の努力義務		

※なお、施設種類によって、他法令等で管理栄養士・栄養士の配置が規定されている場合があります。関係法令（老人福祉法や児童福祉法等）も確認し、適切に配置してください。

2 管理栄養士を配置しなければならない施設の指定について

前頁1の配置基準に該当する場合には、当該施設の設置者はすみやかに特定給食施設報告書を提出します。これをもとに、新潟市長が管理栄養士を配置しなければならない施設として指定し、指定通知書を交付します。指定された施設に管理栄養士が不在の場合には、配置計画を立て、すみやかに管理栄養士を配置してください。

また、指定された施設が食数減などにより規定に該当しなくなった場合にも、設置者は特定給食施設報告書を提出します。これにより施設状況を確認し、指定取消通知書をもって指定を取り消します。

なお、学校教育法に規定する義務教育諸学校及び学校教育法に規定する幼稚園は、指定の対象外となります。

第5. 保健所による給食施設指導等

1 巡回指導・助言

保健所の栄養指導員が必要に応じて施設に出向き、栄養管理状況報告書の内容や帳票類、給食実施状況を確認します。

これは、健康増進法第18条第1項第2号に基づくもので、施設においてよりよい食事の供給を目指すための助言も行います。

2 集団指導

最新の栄養・衛生情報の習得や情報交換を目的とした指導会を実施します。

3 相談受付

給食に関する相談や問い合わせについては、随時受け付けています。

Ⅱ．実務編

第1．給食の目的

給食は、特定の利用者に継続的に供給する食事をいいます。施設の種類や規模に関わらず、利用者の健康の保持増進、生活習慣病の発症・重症化予防、望ましい食習慣の形成が大きな目的です。これらを達成するために、次の3つの目標が挙げられます。

1 利用者の栄養管理を行うこと

給食は繰り返し継続的に提供され、利用者の健康状態や栄養状態に直接つながりがあるため、適切な栄養管理の実施が求められます。

2 利用者の嗜好を考慮した食事を提供すること

給食の目的の達成には、利用者にもその食事が受け入れられ、食べられることが不可欠です。そのため、食事量、食事の形状、味、温度などが適切な食事の提供が求められます。

3 栄養教育の媒体であること

利用者にも給食の目的を理解してもらうためには、給食とあわせて栄養・健康に関する情報や学習の機会を提供し、給食が食体験と情報の結びつく場であることが求められます。

第2．給食施設の果たす役割

給食施設において継続的に供給される食事は、利用者にとって日常生活の環境であるため、このような食環境の整備は利用者の健康の維持・増進に寄与することが期待できるとして、栄養管理の質の向上が期待されます。

また、利用者の健康管理だけでなく、その家族や地域住民の望ましい食習慣の形成や定着、適正な食物選択等、健康づくり及び栄養・食生活の改善にも影響を与えるものです。

これらのことから、給食施設は市民の健康づくり及び食生活改善のみならず、あらゆる世代のすこやかな暮らしを支える社会環境の整備・促進に果たす役割も大きいと言えます。

第3．給食施設が実施する栄養・衛生管理

1 栄養管理

健康増進法では、特定給食施設の設置者の責務において栄養管理を行うことと規定されており、健康増進法施行規則第9条にはその基準（栄養管理の基準）が示されています。

さらに、厚生労働省通知（令和2年3月31日健健発 0331 第2号厚生労働省健康局健康課長通知「特定給食施設における栄養管理に関する指導・支援等について」別添2）において、給食施設が具体的に実施すべき事項が明記されています。

また、施設の種別によって、他の法令等でも栄養管理に関する規定がありますので、関係法令等も確認してください。

なお、新潟市では市条例において要件を満たす給食施設についても、同様の栄養管理を行うよう助言を行っています。

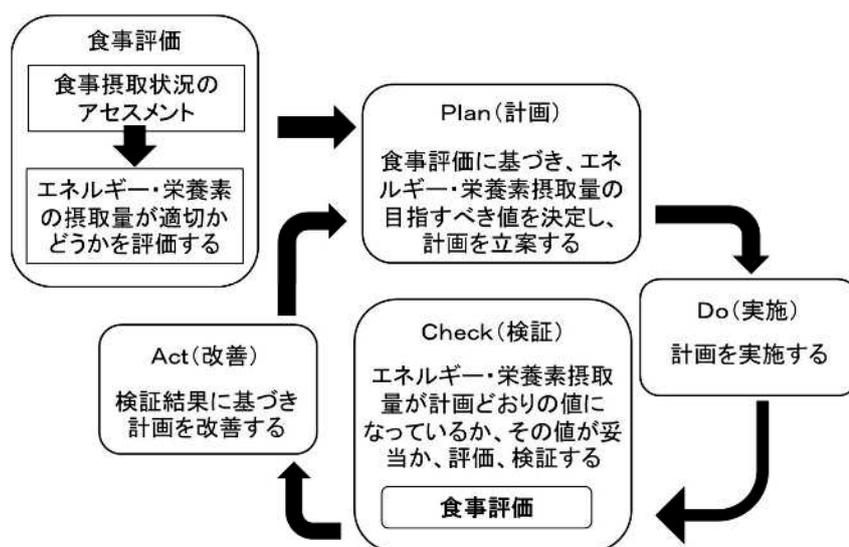
（1）栄養管理のための体制整備について

給食施設の設置者及び管理者は、適切な栄養管理がなされるよう、体制を整える必要があります。具体的には、施設管理部門・健康管理部門・給食関係部門等の各部門で連携を図り、情報共有・役割分担を行うとともに、施設全体として給食が利用者の健康管理につながるように目標を共有し、評価・改善を行っていくことが必要です。

給食業務を外部委託している場合であっても、上記と同様に利用者の健康増進に資する給食運営の体制整備を図ることが求められます。給食施設設置者は受託業者とよく話し合い、栄養管理・給食運営をどのように実施するか検討し、その上で役割分担を明確にし、委託契約書等に明記しておきます。なお、給食を業務委託している場合であっても、栄養管理の責任は施設側にあるので、受託業者の業務内容を定期的に把握・確認し、必要な指示を行う必要があります。

（2）栄養管理の概要

栄養管理においては、「日本人の食事摂取基準」を活用します。その場合には、下図のPDCAサイクルに基づく活用を基本とします。



食事摂取基準の活用とPDCAサイクル

引用：厚生労働省 日本人の食事摂取基準（2020年度版）

まず、食事摂取状況のアセスメントにより、エネルギー・栄養素の摂取量が適切かどうかを評価します。食事評価に基づき、食事改善計画の立案、食事改善を実施し、それらの検証を行います。検証を行う際には食事評価を行い、検証結果を踏まえて計画や実施の内容を改善します。

(3) 栄養管理のすすめ方

条件整備・組織化

施設における給食運営及び栄養管理の方針を明確にし、必要な条件整備・組織化を行います。

① 給食運営の方針・目標の設定

- 施設の給食運営及び栄養管理の方針・目標を明確にします。(例：利用者の健康管理、食を通じた利用者 QOL 向上、疾病の治癒・改善など)
- 上記目標を関係部門や受託業者と共有します。

② 役割分担の明確化、連携体制の構築

- 施設管理者のもとに栄養管理責任者および調理責任者を定め、栄養管理部門の責任体制と役割分担を明確にします。
- 給食業務を委託する場合には、施設側と受託業者側の役割分担を明確にし、委託契約書等を整備します。

③ 評価体制の整備

- 給食運営及び栄養管理が適切に実施されているか施設全体で評価し、改善に向けての検討ができる体制を整備します。

帳票類等

- 組織図
- 給食運営計画
- 委託契約書
- 給食関係会議事録

栄養アセスメント

利用者の特性の把握および食事摂取量の把握を行います。

利用者の特性・食事摂取量の把握

- 利用者の特性に応じた栄養目標量を算出するために、利用者の性、年齢、身体の状況、食事の摂取状況、生活状況などを把握します。
- 昼食のみなど一部の食事を提供する場合は、給食以外の食事の摂取状況を可能な範囲で把握し、給食と栄養目標量の設定時に考慮します。

※栄養アセスメントは、給食関係部門だけでは実施できないため、他部署(例：健康管理部門)と連携を図り、必要な情報を得るようにします。

帳票類等

- 人員構成票
- 栄養アセスメント票

把握した利用者の情報に基づき、給与栄養目標量の設定、献立作成基準を作成します。

① 給与栄養目標量の設定

【個人】

把握した利用者の状況から望ましい給与栄養目標量を設定します。

【集団】

- ・個人の給与栄養目標量に基づき、対象集団の特性や栄養状態等を考慮した全体の給与栄養目標量を設定します。このとき、施設の状況に応じ根拠を持って設定します。
- ・給与栄養目標量の設定における3食の配分は、利用者の食事状況や食事以外の摂取栄養量等を勘案して設定します。

※給与栄養目標量は、利用者の状況に大きな変動が見られる場合などには、見直しが必要です。

帳票類等

- 性・年齢構成表
- 給与栄養目標量
- 荷重平均成分表
- 献立作成基準
(食品構成表等)

② 献立作成基準の作成

- ・給与栄養目標量が確保できるよう、食品構成表や食材料費の設定などの献立作成基準を作成します。

設定した給与栄養目標量及び献立作成基準に基づき献立を作成します。

① 献立作成

- ・利用者の摂食機能や日常の食事に占める給食の割合、嗜好等に配慮します。
- ・料理や食品の組み合わせにも注意して、同じ調理法の料理が重なっていないか、幅広い食材を使用しているかにも配慮します。
- ・利用者が食事を楽しめるよう、地域性を生かす、季節感や行事食を取り入れる等、変化を持たせた献立とします。

② 予定給与栄養量の算出と確認

- ・作成した予定献立の予定給与栄養量を算出し、給与栄養目標量に見合っているか確認します。

③ 献立表の事前掲示と栄養に関する情報提供

- ・ 献立表の掲示や熱量、たんぱく質、脂質、食塩等の主要栄養成分の表示を行います。
- ・ 給食は、利用者が正しい食習慣を身に付け、より健康的な生活を送るために必要な知識を習得する良い機会であるため、各々の施設の実情に応じ、利用者等に対して各種の媒体を活用して知識の普及に努めます。

帳票類等

- 予定献立表
- 予定給与栄養量

食事計画に基づき、食事提供を行います。

① 予定献立どおりの食事提供及び品質管理

- ・ 作業工程表、作業指示書（予定献立表）に従って衛生的に調理します。
- ・ 品質管理、衛生管理に必要な確認と記録を行い、書類を整備します。
- ・ 一定の品質を保った食事を提供するために、量・味・時間などを数値化して基準設定し、管理します。

② 食事の提供

- ・ 適時・適温での提供とします。
- ・ 複数献立や選択食（カフェテリア方式）のように、利用者の自主性により料理の選択が行われる場合には、モデル的な料理の組合せを提示するよう努めます。

③ 実施献立表の整備

- ・ 予定献立から食材や使用量に変更が生じたときは、変更内容を正確に記録し、実施献立とします。
- ・ 変更内容に応じて、推定栄養摂取量（実給与栄養量）の算出を行い、栄養管理に反映させます。

帳票類等

- 検収記録簿
- 衛生点検記録表
- 食数管理表
- 実施献立表
- 検食簿
- 作業工程表

給食運営や栄養管理について施設全体で評価し、改善に取り組みます。

① 提供した食事の評価

- ・ 個別管理を行っている施設では、個々の摂取量の把握、集団管理を行っている施設では、残食調査などにより給食がどの程度摂取されたかを把握します。
- ・ 提供した食事の量、形態・形状、温度、嗜好などが利用者に適していたか、利用者の状況から目標量が妥当だったか評価を行います。
- ・ 必要に応じ利用者に満足度調査や嗜好調査を行うなどし、利用者の声を反映できるようにします。

② 推定栄養摂取量の算出・評価

- ・ 把握した摂取量から推定栄養摂取量（実給与栄養量）を算出し、設定した給与栄養目標量どおりに食事が提供されたか評価します。

③ 栄養計画、食事計画の見直し

- ・ ①・②で栄養管理・給食管理についての課題を明確にし、改善方法を検討し、対策を講じます。

④ 給食運営全体の評価・改善

- ・ 栄養部門に加え、関係部門や委託事業者を含めた給食関係会議を行い、施設全体で給食運営及び栄養管理の評価・改善を行います。

帳票類等

- 喫食量調査表
- 嗜好調査等結果
- 実給与栄養量表

ここから【条件整備・組織化】へ戻り、再度栄養管理のサイクルを回します。
このように、課題を明確にして改善に向けて取り組みます。

※なお、事業所を例にした給与栄養目標量を設定するまでの流れを P26 で紹介していますので、該当施設は参考にしてください。

(4) 給食施設栄養管理状況報告書について

前年に実施した給食の状況について、毎年1月末までに保健所へ報告します。

①報告までのながれ

時期	内容	送付方法
12月初旬	保健所から各給食施設へ依頼文を発送	郵送
翌年1月末まで	各給食施設から保健所へ各施設に応じた様式に基づいて報告	原則電子申請又はメール送付 (やむを得ない場合郵送・FAX可)

②様式について

施設の種類に応じ、5つの様式が定められています。

様式	施設種類
別記様式第9号	学校、幼稚園型認定こども園
別記様式第10号	病院、診療所
別記様式第11号	介護老人保健施設、老人福祉施設、社会福祉施設、介護医療院
別記様式第12号	児童福祉施設、認定こども園（幼稚園型以外）
別記様式第13号	矯正施設、事業所、寄宿舎、その他

※依頼の際、施設の種類に応じた様式を指定しますのでご確認ください。

施設種類の詳細は、「対象者の特性による分類」(P6)を参照してください。

※認定こども園は、種類によって様式が異なりますのでご注意ください。

幼稚園型認定こども園：学校（別記様式第9号）

上記以外の認定こども園：児童福祉施設（別記様式第12号）

③報告者について

施設の設置者もしくは管理者が報告します。給食を業務委託している場合でも、適切な栄養管理の責任は施設側にあるため、受託業者と連携して栄養管理に努めなければなりません。報告の中には、施設側が把握している情報、受託業者側が把握している情報が混在している場合もあると思いますが、それぞれ情報共有しながら作成してください。

<注意> 報告内容について

この報告書は、記入することで施設自身が現状を把握し、課題を見つけ出すことに利用できます。まずは関係部署と連携してすべての項目を埋められるよう努めてください。

そのうえで、給食・栄養管理のどの部分に課題があるのか施設全体で共有し、改善に向けて取り組みましょう。

2 衛生管理

給食の運営は、衛生的かつ安全に行う必要があります。健康増進法施行規則第9条第5項において、「衛生の管理については、食品衛生法その他関係法令の定めるところ」により行う必要があると示されています。

食品衛生法の改正により HACCP に沿った衛生管理が制度化され、給食施設でも HACCP に沿った衛生管理が必要となりました。具体的にどのように管理していく必要があるのか、下記で確認していきましょう。

ハサップ HACCPとは

食中毒菌汚染や異物混入など、食品に悪影響を及ぼす原因を把握し、それを除去したり低減させるための重要な工程を管理することで安全性を確保する衛生管理手法です。

(1) HACCP に沿った衛生管理とは

食品衛生法の改正により、原則すべての食品等事業者が HACCP に沿った衛生管理を行う必要があります。HACCP に沿った衛生管理は、大きく 2 つに分けられます。



基本的に給食施設では、HACCP の考え方を取り入れた衛生管理を行っていくことになります。具体的には、「大量調理施設衛生管理マニュアル」や各業界団体が作成した「手引書」に沿って衛生管理を行うことが望まれます。

(2) 給食施設が行う HACCP の考え方を取り入れた衛生管理

食品衛生法では、営業者が実施することとして以下4点を挙げています。

営業者が実施すること	給食施設での対応
①-1. 「一般的な衛生管理」及び「HACCP に沿った衛生管理」に関する基準に基づき 衛生管理計画 を作成し、従業員に周知徹底を図る	「大量調理施設衛生管理マニュアル」や「手引書」を参考に、各施設に合わせた衛生管理計画を作成する。
①-2. 必要に応じて、清掃・洗浄・消毒や食品の取扱い等について具体的な方法を定めた手順書を作成する	大量調理施設衛生管理マニュアル中の「標準作業書」を参考に作成する。そのまま活用してもよい。
② 計画に基づいて調理等を実施する	施設で定めた方法に従い、調理や作業を実施する。
③ 衛生管理の実施状況を記録し、保存する	大量調理施設衛生管理マニュアル中の「点検表」や「記録簿」のように、必要な記録票を整備して記録し、保存する。
④ 衛生管理計画及び手順書の効果を定期的に検証し、必要に応じて内容を見直す	日々の記録を見直し、よりよい衛生管理に向けて取り組む。

※ 給食施設においては、従来通知している「大量調理施設衛生管理マニュアル」が HACCP の概念に基づき策定されていることから、すでにこれに従って衛生管理を実施している場合は**新たな対応は生じません。**

施設で使用している帳票類が、何の目的で作られたものなのか、調理に携わる人全員が理解して取り組めるように、見直しや研修を行うと、よりよい衛生管理につながります。

※ 大量調理施設衛生管理マニュアルや手引書を参考とした、衛生管理計画の作成例は、P33～36 を参照してください。

(3) 食物アレルギーの対応

- ・ 対応食専用の調理器具や食器具類を使用することが望めます。
- ・ 対応食担当調理員を区別化することで、作業の単純化、引継ぎによるエラーを防ぎます。
- ・ 複数の検収担当者が、使用する食材や調味料を確認し、記録します。
- ・ 確認作業の方法（確認者、ダブルチェック、声出し指差し確認など）やタイミングを決めておきます。
- ・ 調理後にアレルギー原因食物の混入や取り違えが起きないように管理します。

<参考> 学校給食における食物アレルギー対応指針（文部科学省）

新潟市幼児・児童・生徒食物アレルギー対応マニュアル（新潟市教育委員会）

(4) 危機対応

①定期検便で食中毒菌等が検出された場合

- ・定期検便の検査項目（赤痢菌・チフス菌・パラチフスA菌・サルモネラ属菌・腸管出血性大腸菌O-157）のうちサルモネラ属菌以外は、感染症法で指定された病原菌で、陽性となった場合は就業制限がかかります。
- ・サルモネラ属菌が陽性となった場合は、陰性が確認されるまで、調理、食事の介助などに関わる業務以外に従事することが望まれます。

②食中毒（疑いを含む）が発生した場合

- ・食中毒（疑いを含む）が発生した場合は、被害の拡大と再発防止及び原因究明のため迅速な対応が必要です。また、普段から検食の保存や調理記録の整備をしておく必要があります。
- ・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が望まれます。ただし、原因究明に支障を来さないための措置（試食担当者を限定すること等）が講じられている場合はこの限りではありません。

③施設内でおう吐があった場合

- ・施設内でおう吐があった場合、おう吐物にノロウイルス等が含まれている可能性があります。おう吐物の処理を適切に行うことが、感染の拡大防止につながります。

おう吐物の適切な処理手順

- ア. おう吐者を落ち着かせ、離れた場所で安静にしてもらう。周囲の人をおう吐物から遠ざけ、他の部屋に移ってもらう。
- イ. 手袋、マスク、エプロンを着用し、窓を開けて換気をよくする。
- ウ. おう吐物をペーパータオルで覆い、0.1%次亜塩素酸ナトリウム液をかける。
- エ. おう吐物をペーパータオルごと静かにふき取る。
- オ. 使用したペーパータオル等はビニール袋に入れて口を縛る。
- カ. おう吐物が付着していた場所を、0.1%次亜塩素酸ナトリウムに浸したタオルで10分間覆う。その後、水拭きする。
- キ. 汚物の入った袋と使い捨て手袋をビニール袋に入れ、口を縛って廃棄する。
- ク. 作業後は流水と石けんでよく手洗いする。

第4. 非常災害時に対する備え

給食施設においては「災害時対応マニュアル」を作成し、備蓄品の整備や災害時の連携体制を明確化する等の備えが必要です。

災害時には、ライフラインの寸断や施設の損壊などの状況下でも、継続的な食事提供と、早期の給食業務の平常化が求められます。また、場合によっては周辺地域の住民への支援・協力を行う施設としての役割を担うこととなります。

各施設においては、施設の特性に考慮した体制整備を図り、研修や災害訓練等によりその対応の周知徹底を行い、災害の発生に備えることが重要です。

また、災害時は食品流通が正常に機能しない状況も予測されるため、食品確保について食料業者と契約を締結しておく等の対応策を図ることも望まれます。

1 非常用献立の作成及び備蓄品の整備

ライフラインの寸断や、通常の食品流通ルートが機能しない状況を想定した非常用献立を作成し、これに基づいた食品及び物品の備蓄を用意します。

(1) 非常用献立の作成

各施設の特性に合わせた非常用献立を作成します。献立の作成にあたっては、通常の流通経路が確保できなくなることを想定し、応急対応が整うまでの**最低3日分程度、できれば1週間分**を目安とします。

※児童福祉施設等については「新潟市保育園防災マニュアル」を参考にしてください。

【備蓄食品の望ましい条件】

- ・ 常温保存，長期保存が可能で個別包装されている。
- ・ 調理済みで，開封するだけで食べられる。(火や水が不要)
- ・ 持ち運びに便利である。(かさばらない，重すぎない)
- ・ 対象者の特性に見合っている。
(普段から食べ慣れており、栄養素が確保でき、おいしく食べやすい)

(2) 水の確保

飲料水として、1人1日2～3リットルを確保できるよう数か所に分散して保管します。平常時から、水源を確保するための調査を実施するとともに、耐震性貯水槽、給水ポンプ、ポリ容器、浄水器等の確保・整備を図る必要があります。

(3) 熱源とそれに合わせた調理器具等の確保

非常用献立に基づき、代替熱源とそれに見合った調理器具等を確保しておきます。

熱源		調理器具等
ガス	プロパンガスボンベ、 卓上カセットボンベ等	プロパンガスコンロ、 卓上カセットコンロ等
電気	自家用発電機等	電磁調理器、電熱器、電磁調理なべ 等
簡易かまど	固形燃料、薪、炭、灯油等	ブロック、ドラム缶、薪炭直火釜、 大鍋、野外炊飯器等

※代替熱源は、複数確保することが望まれます。

※調理器具についてはアルミホイル、ラップ、ポリ袋、輪ゴム、缶切り等備品についても検討し、準備をしておきます。

(4) 食器の確保

食器洗浄用の水が確保できないことを想定し、使い捨て食器、割りばし、ストロー、使い捨てスプーン・フォーク等を、非常用献立に見合った種類、量を準備します。

(5) 調理施設内の器具の安全確保

戸棚や機器類の転倒防止のため、壁面や床面にそれぞれ固定しておきます。また、戸棚内の食器や器具等もストッパーを利用する等し、落下防止対策を図ります。

(6) 給食施設種別ごとの備蓄品

病院	<ul style="list-style-type: none"> ・患者の病態に対応できる非常食の備えが必要になります。 (低たんぱく食、低カリウム食、アレルギー対応食、嚥下対応食、経管栄養等) ・災害によって負傷した人たちや、在宅困難になった人たちを受け入れられるような体制整備が必要です。
高齢者・ 障害者施設等	<ul style="list-style-type: none"> ・病弱者や咀嚼・嚥下等の摂食障害に対応するため、流動食、ソフト食、かゆ類、とろみ調整食品を備蓄しておきます。 ・高齢の災害弱者等を受け入れられるような体制整備が必要です。
児童福祉施設	<ul style="list-style-type: none"> ・育児用ミルク、ベビーフード、幼児食の主食やレトルト食品、おやつ、アレルギー対応食等を備蓄します。 ・調乳セッター式、離乳食用の食器も確保する必要があります。

※特殊な食品は、できる限り多くの備蓄が望まれます。

2 備蓄品保管の留意点

(1) 購入

非常食は、通常の食費とは別に予算を組み、購入することが望まれます。また、通常使用している食材の中で、保存が可能な缶詰や米等を多めにストックしておき、非常時に活用するなど、無駄や無理のない購入を工夫しましょう。

経費については、備蓄としての予算化、給食費から支出等の方法がありますが、各施設の状況に応じた方法で確保します。

(2) 管理

備蓄品のリスト、非常用献立、保管場所等については明記して周知徹底を図ると共に、職員全体で共通認識を図ることが必要です。

備蓄品は落下の危険がなく、非常時でも取り出しやすい場所に分散して保管します。

(3) 入れ替え

非常食の品質を確保し、無駄なく活用するために、賞味期限の範囲内で計画的に入れ替えを行います。

防災の日や防災訓練等において、訓練の一環として非常食の試食や、通常の献立に計画的に組み入れる方法もあります。実際に食べてみることで、味や他に必要な備品など、整えるべき体制がより具体化します。

3 外部との連携体制

(1) 関係機関との連携

災害の規模にもよりますが、施設内だけでは対応困難な場合もあります。そこで、平常時より地域の災害対策や体制を確認し、外部との連絡先を明確にしておき、必要な場合は迅速に支援を要請できるように準備しておくことが必要です。

《外部連携先の例》

支援要請内容	要請先
物資に関する事	市災害対策本部 ※状況に応じ、主管課を通して要請する。 ※保健機能食品の手配については、状況により保健所や 県栄養士会に相談する。
人材派遣に関する事	・市災害対策本部 ・災害ボランティアセンター ・系列施設 ・所属する団体等 ・県栄養士会 等

(2) 給食施設の相互支援体制の確立

給食施設は、生命をつなぐ食事を提供するという非常に重要な役割を担っています。災害時に給食の機能を発揮するためには、平常時からの備えと給食施設間のネットワーク（物資や人材育成に関する）の構築が必要です。近隣や同系列の給食施設間の相互支援体制により、緊急時あるいは長期にわたる食や人材（調理師、栄養士等）の確保を図り、災害時でも通常の食事提供に近づけられる体制づくりが望まれます。

4 災害発生時の対応

(1) 被災状況把握と対応策の決定

施設や厨房の被害状況、ライフラインの状況、配膳ルート of 状況、通信手段等を確認し、食事対応方針を検討・決定します。

(2) 備蓄食品を活用した食事提供

被災状況に応じて、非常用献立を活用するなどして食事の提供に努めます。冷蔵庫や冷凍庫内の在庫食品が使用可能であれば、優先的に活用します。また、食材納入業者と連絡をとり、納入の可否について状況把握を行います。

(3) 衛生管理

災害時は衛生環境が悪化しているため、食中毒や感染症などの発生防止については特に配慮が必要です。平常時から、手洗いの代替方法、消毒方法、ゴミの分別等について施設内で検討し、マニュアル化しておくことが必要です。

5 災害時の栄養情報ツール

「国際災害栄養研究室」のホームページに災害時の栄養情報が掲載されています。施設の実情に応じ、情報収集や、マニュアルの準備等を行うようにしてください。

參考資料

<栄養管理に関する参考資料>

1 集団における栄養管理のすすめ方

事業所（従業員数 1,200 人、年齢 18～64 歳）を例として、給与栄養目標量を設定するまでのながれを説明します。

(1) 利用者の把握（栄養アセスメント）

利用者に適切な食事を提供し、利用者の健康を維持するために、まずは利用者の情報を把握します。

基本項目	把握に努める項目
性別	健康状態・疾病状況（健康診断結果など）
年齢	給食以外の食事状況：1日の配分量の適正な決定のため
身体活動レベル	嗜好：嗜好に配慮した食事内容決定のため
BMI（身長・体重）	栄養や食事に関する知識・態度：適切な栄養情報の提供のため

*これらの項目は、給食部門だけで把握することは困難です。関係部署と連携し栄養管理に必要な情報を収集します。また、給食管理を委託している場合においても、設置者は必要な情報を受託業者に提供するよう努めます。

<アセスメント結果の活用方法>

	男性	女性
肥満（BMI25以上）の利用者の割合	25%	50%
脂質異常症の利用者の割合	10%	8%
高血圧症の利用者の割合	5%	5%

- ・この事業所では、女性の肥満者が多い傾向にあることが分かります。これを考慮し、給与栄養目標量の設定やメニュー構成に反映します。
- ・栄養成分表示や栄養情報提供を、肥満者をターゲットとしたものを行うことで、適切な食事選択へつなげます。

ポイント

上記のとおり、疾病状況等把握の目的は、利用者全体としての傾向を見て給食管理に活かすためです。個人が特定できない形で良いので、給食部門でも把握に努め栄養管理に活かすようにします。

(2) 給与栄養目標量の設定

目標量の設定は、「日本人の食事摂取基準（2020年版）」を活用して行います。

①人員構成表の作成

上記（1）のアセスメントから得られた情報から、性・年齢・身体活動レベル別の人員構成表を作成します。

【人員構成表】

身体活動レベル	低い（Ⅰ）		ふつう（Ⅱ）	
	男性	女性	男性	女性
18～29 歳	73	20	75	20
30～49 歳	405	94	237	59
50～64 歳	147	3	65	2
小計	625	117	377	81
合計	1200 人			

<身体活動レベルの区分>

※身体活動レベルとは…日常生活の平均的な活動の強度を表したものの。

- ・低い（Ⅰ） …生活の大部分が座位で、静的な活動が中心の場合
- ・ふつう（Ⅱ） …座位中心の仕事だが、職場内での移動や立位での作業・接客等、通勤・買い物での歩行、家事、軽いスポーツ、のいずれかを含む場合
- ・高い（Ⅲ） …移動や立位の多い仕事への従事者、あるいは、スポーツ等余暇における活発な運動習慣を持っている場合

②年代別等の推定エネルギー必要量を算出

性、年齢、身体活動量別に、1人当たりの推定エネルギー必要量を食事摂取基準で調べます。体重は、参照体重を用いています。

この施設の場合、推定エネルギー必要量は1650～2700kcalの幅で分布しています。

身体活動レベル	低い（Ⅰ）		ふつう（Ⅱ）	
	男性	女性	男性	女性
18～29 歳	2300	1700	2650	2000
30～49 歳	2300	1750	2700	2050
50～64 歳	2200	1650	2600	1950

③エネルギーの給与目標量を設定

ア) ②の結果から、この施設では推定エネルギー必要量の幅が広く、単一献立では対応が困難となることから、下表のように分布を確認します。

1日当たりのエネルギー	昼食 (1日約35%)	丸め値	対象人数	丸め値ごとの対象人数
kcal/日	kcal/回	kcal/回	人	人
1650	578	600	3	117
1700	595		20	
1750	613		94	
1950	683	700	2	81
2000	700		20	

2050	718		59	
2200	770	800	147	625
2300	805		478	
2600	910	900	65	377
2650	928		75	
2700	945		237	
合計			1200	1200

イ) ア) の結果からエネルギーは 600、700、800、900kcal の 4 種類に分布し、頻繁値は 800kcal であることがわかります。

エネルギーの給与目標量は、提供方式に応じて下表のように設定します。

提供方式	設定方法
単一定食	最頻値である 800kcal の 1 種で設定 * 主食の量でエネルギー量を調整します。
複数定食の場合	2 種類設定する場合、 パターン A : 800kcal (最頻値) と 600kcal (低い水準) パターン B : 丸め値の間をとり、650kcal と 850kcal などが考えられます。
カフェテリア	600~900kcal の範囲で組合せが可能な料理の設定を行います。 * モデル的な組合せを提示するよう努めます。

④各栄養素の給与栄養目標量の設定

日本人の食事摂取基準を参考に、対象者の特性を踏まえて不足する人の割合がより少なくなるように設定します。

* 推定平均必要量を下回らないこと

* 推奨量・目安量付近であること

* 耐用上限用を上回らないこと

ア) エネルギー産生栄養素バランス (たんぱく質・脂質・炭水化物) の設定

定めたエネルギーの給与目標量に占める割合 (%) として食事摂取基準を参照して設定します。

年齢区分	たんぱく質	脂質		炭水化物
		脂質	飽和脂肪酸	
18~29 歳	13~20%	20~30%	7%以下	50~65%
30~49 歳	13~20%	20~30%	7%以下	50~65%
50~64 歳	14~20%	20~30%	7%以下	50~65%

イ) その他の栄養素の目標量の設定

ビタミン、ミネラル等について、食事摂取基準に基づいて設定します。

<給与栄養目標量の設定例（1食当たり）>

栄養素等		定食 1	定食 2
エネルギー	kcal	800	600
たんぱく質エネルギー比	%	17(13~20)	17(13~20)
たんぱく質	g	33(26~40)	25(20~30)
脂質エネルギー比	%	25(20~30)	25(20~30)
脂質	g	22(18~27)	17(13~20)
炭水化物エネルギー比	%	58(50~65)	58(50~65)
炭水化物	g	115(100~130)	86(75~98)
ビタミンA	μgRAE	228を下回らず 315 付近 (耐用上限量 945)	175を下回らず 245 付近 (耐用上限量 945)
ビタミンB ₁	mg	0.42を下回らず 0.49 付近	0.32を下回らず 0.39 付近
ビタミンB ₂	mg	0.46を下回らず 0.56 付近	0.35を下回らず 0.42 付近
ビタミンC	mg	30を下回らず 35 付近	30を下回らず 35 付近
鉄	mg	2.3を下回らず 2.6 付近 (耐用上限量 17.5)	3.2を下回らず 3.9 付近 (耐用上限量 14)
カルシウム	mg	210を下回らず 263 付近 (耐用上限量 875)	193を下回らず 228 付近 (耐用上限量 875)
食物繊維	g	7 以上	6 以上
食塩相当量	g	2.7 未満	2.3 未満
献立の特徴		身体活動レベル I 男性向け	身体活動レベル I 女性向け

* 上記はすべての栄養素に対し、目標量を 35%として設定した例です。例えば、アセスメント時に給食以外の食事を把握したところ、食物繊維が少ないなど施設として特性が見られた場合には、特定の栄養素の目標量を少し高めに設定するなど、柔軟に対応します。

* 給与栄養目標量は定期的な見直しが必要です。例えば、社員の入替がある年度初めなどは、このながれに沿って目標量が適切に設定されているかを確認します。

* 給与栄養目標量を設定したら、食事計画→実施→評価・改善（P13~15）の順に栄養管理をすすめます。

2 「栄養バランスの良い食事」の提供について

集団を対象とした給食施設では、前述のとおり、食事摂取基準等を活用した栄養管理が望まれます。これは栄養の知識を持った管理栄養士・栄養士のかかわりが望まれますが、施設によっては不在の場合もあります。その際は、下記について意識しながら「栄養バランスのよい食事」を継続的に提供できるよう心がけましょう。

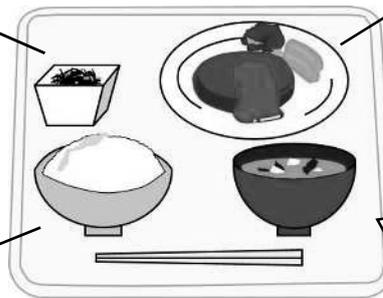
「栄養バランスの良い食事」とは？ 主食・主菜・副菜のそろった食事です

副菜 体の調子を整える働きをします

- 野菜
- きのこ
- 海そう
- いも類

主菜 体を作る“もと”になります

- 肉
- 魚
- 卵
- 大豆・大豆製品



主食 体のエネルギー源になります

- ごはん
- めん類
- パン

みそ汁・スープは具たくさんにすることで副菜になります

※それに加えて1日1回は【牛乳・乳製品】【果物】をとるように情報提供しましょう。

3 にいがた流ちよいしお生活

新潟市民は脳梗塞や胃がんで亡くなる人の割合が多く、これらを予防するには食塩を減らして、野菜を食べるなど栄養バランスを整えた食事をとることが重要です。



【にいがた流ちよいしお生活】とは・・・

市内産の野菜や果物をいかして「ちょっとの塩でおいしく健康に」を目指す減塩の食生活スタイルです。



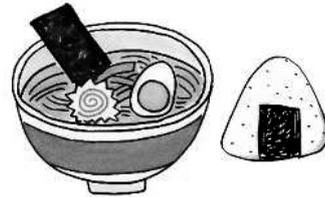
こんなメニューになっていませんか？

簡単・手軽な
「丼もの」のみ



⚠ 食塩のとり過ぎ、野菜不足につながります。

ラーメン+おにぎり など
主食の重ね食べ



⚠ エネルギー・食塩のとり過ぎにつながります。

漬物≠野菜
漬物の食べ過ぎ



⚠ 食塩のとり過ぎにつながります。少量を楽しみましょう。

- 給食は、特定の人が継続的に利用するため、利用者にとっては食習慣の一部になります。
- 減塩や野菜摂取量の増加は、毎日続けることで効果があらわれます。継続的に続けていけるよう、毎日少しずつ取り入れていきましょう。



作る人も食べる人もみんなで「ちょいしお生活」を！

＜作る人＞

- 主食・主菜・副菜の整ったメニューを提供しましょう
- 不足しがちな副菜を単品でも注文できるようにしましょう
- 汁物の具材を増やし、減塩と野菜量を増加しましょう



＜食べる人＞

- 主食・主菜・副菜がそろるように選択しましょう
- 麺類を注文した時は汁を残す、たまの楽しみにするなど、食べ方を工夫しましょう



＜衛生管理に関する参考資料＞

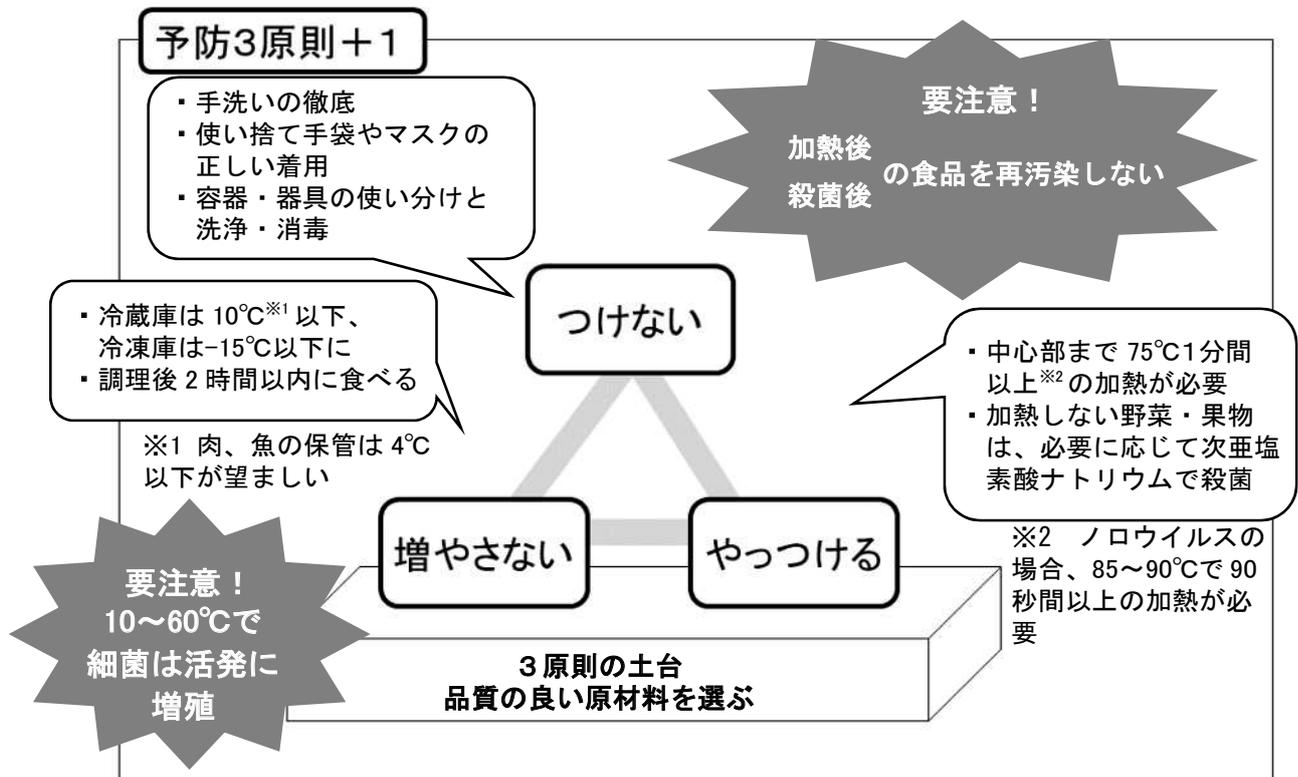
1 食中毒予防

食中毒とは、病原微生物や有毒物質が含まれる食品を食べることによって起こる健康被害（下痢、おう吐、腹痛等）です。実際に発生している食中毒の多くは病原微生物によるものです。そのうちノロウイルス、カンピロバクター、ウエルシュ菌は患者全体の8割以上を占めています。

種類	ノロウイルス	カンピロバクター	ウエルシュ菌
主な症状	吐き気、おう吐、腹痛、下痢、発熱	発熱、吐き気、腹痛	腹部の膨満、腹痛、下痢
原因となりやすい食品	ノロウイルスに汚染された食品や井戸水	鶏肉料理、バーベキュー、井戸水、湧き水、二次汚染された食品	肉類、魚介類、野菜類を使用した煮物や大量調理食品
主な発生原因	従事者が食品を汚染	肉の加熱殺菌不足	生温かい温度で菌が増殖
主な予防策	つけない	やっつける	増やさない

◆ 細菌性食中毒を防ぐ3原則 ◆

「つけない」「増やさない」「やっつける」



◆ ノロウイルス食中毒を防ぐ4原則 ◆

「持ち込まない」「拡げない」「つけない」「やっつける」

①持ち込まない

★下痢やおう吐、発熱などの症状がないか毎日健康観察

★同居家族の発症時は要注意

②拡げない



施設の清掃・消毒

おう吐物の適切な処理



③つけない

★手洗いの徹底

★器具の使い分けと洗淨・消毒



④やっつける

食品は中心部まで
85～90℃、
90 秒間以上加熱



◆ HACCP の考え方を取り入れた衛生管理 ◆

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理とは衛生管理を「見える化」することです。

実施すること

- ① 衛生管理計画の作成（＝計画を「見える化」）
- ② 計画に基づく実施
- ③ 確認・記録（＝結果を「見える化」）
- ④ 見直し

上記「実施すること」の内容については、以下のとおりです。

① 衛生管理計画の作成

衛生管理計画は、次の2つから構成されます。

(1) 一般衛生管理のポイント（どの食品についても行うべき共通事項）

食中毒菌汚染や異物混入など、食品に悪影響を及ぼす原因を把握し、その原因を除去したり低減させるため、どのような方法で管理するか（＝いつ、どのように、問題があった場合の対応）をあらかじめ考えます。

【衛生管理計画の作成例（一般衛生管理）】（参考：大量調理施設衛生管理マニュアル）

管理項目	実施方法 ○いつ ・どのように →問題があったときはどうするか
1 原材料の受入 確認	○受入時 ・品質、鮮度、品温、異物の混入等につき、点検を行う →返品する、廃棄する
2 冷蔵・冷凍庫内 温度の確認	○始業前、終業後 ・冷蔵・冷凍庫内の温度を確認する ・検食用の冷凍庫は-20℃以下を保つ →設定温度や原因を確認し、改善する 修理を依頼する 食材の状態を確認する
3 交差汚染や 二次汚染の防止	○作業中 ・原材料は専用の保管場所に保管設備を設け、食材の分類ごとに区別して保管する ・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 ・包丁、まな板などの器具、容器等は用途別及び食品別にそれぞれ専用のものを用意し、混同しないようにして使用する →汚染された原材料は、廃棄するか、加熱用として使用する器具、容器などの洗浄・消毒を実施する
4 器具などの 洗浄・消毒	○使用の都度、使用後 ・器具、容器等は全面を流水及び洗剤で洗浄した後よくすすぎ、さらに 80℃、5 分間以上又はこれと同等の効果を有する方法で殺菌した後、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 →汚れや洗剤が残っていた場合は再度洗浄、すすぎ、消毒を行う
5 トイレの洗浄・ 消毒	○業務終了後等 ・トイレについては、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 →汚れが残っていた場合は、洗浄し、消毒する

6 従事者の健康管理・清潔な作業着の着用 など	<p>○作業前、定期的</p> <ul style="list-style-type: none"> ・調理従事者の体調や手指の傷などを確認する ・調理従事者等は定期的な健康診断及び月に1回以上の検便を受ける ・調理従事者が着用する帽子や外衣は専用とし、毎日清潔なものに交換する <p>→下痢、おう吐、発熱などの症状があった時は調理作業に従事しない</p> <p>手指等に化膿創があった時は調理作業に従事しない</p>
	<p>○調理作業中のトイレ</p> <ul style="list-style-type: none"> ・外衣、帽子、履き物を交換する
7 衛生的な手洗いの実施	<p>○作業前、作業変更時、生肉・生魚などを扱った後、盛付前、トイレ後</p> <ul style="list-style-type: none"> ・流水・石けんによる手洗いによりしっかりと2回手指の洗浄及び消毒を行う <p>→手洗い方法やタイミングが不適切な場合は、十分な手洗いを行う</p>
追加項目 水の管理 害虫対策	<ul style="list-style-type: none"> ・使用水は色、濁り、におい、異物等を確認する ・施設におけるねずみ、昆虫等の発生状況を1月に1回以上巡回点検する

(2) 重要管理のポイント（食品の調理方法にあわせて行うべき事項）

- ・メニューを3つのグループに分類し、それぞれの管理方法を決めます。
- ・食品を危険温度帯（10～60℃）においたままにすると、食品中の細菌がぐんぐん増えてしまうため、調理食品が危険温度帯に長い時間留まらないように注意する必要があります。

【衛生管理計画の作成例（重要管理）】（参考：大量調理施設衛生管理マニュアル）

分類	メニュー 例	管理方法 例
1 非加熱	非加熱の野菜及び果物	流水で十分洗浄し、必要に応じて次亜塩素酸ナトリウム等で殺菌した後、流水で十分すすぎ洗いを行う

2 加熱するもの	揚げ物、焼き物及び蒸し物、煮物及び炒め物	中心部温度計等を用いて、中心部 75℃で 1 分間以上（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
3 加熱後冷却し再加熱するもの、加熱後冷却するもの	和え物	加熱調理後、食品を冷却する場合には、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

② 計画に基づく実施

①で作成した「衛生管理計画」に従って、日々の衛生管理を確実にを行います。

③ 確認・記録

実施した結果を記録します。問題があった場合には、その内容や対処を記録用紙に書き留めます。一連の記録は 1 年間程度保管しましょう。

④ 見直し

日頃の調理をふり返り、同じような問題があった場合は計画の見直しを行いましょう。

各種樣式集

給 食 施 設 設 置 届

年 月 日

(宛先)新潟市長

施設名
所在地
(電話)
設置者氏名
住 所

(法人の場合)設置者名称
所在地
代表者氏名

下記のとおり施設を設置したので届け出ます。

記

施 設 の 種 類	1学校 2病院・診療所 3介護老人保健施設 4老人福祉施設 5児童福祉施設 6社会福祉施設 7矯正施設 8事業所 9寄宿舎 10その他()					
	1特定給食施設 2特定給食施設以外の施設					
給 食 開 始 (予定)年月日	年 月 日					
給 食 数	朝食 食	昼食 食	夕食 食	その他() 食	合計 食	
種 別	常 勤 者			非 常 勤 者		
	人数	専任・兼任	氏 名	人数	専任・兼任	氏 名
管 理 栄 養 士	施設側	人		人		
	受託側	人		人		
栄 養 士	施設側	人		人		
	受託側	人		人		

注1 給食数は、施設の種類が1から7までのものにあつては定員を記入してください。
2 施設の所在地略図及び給食施設の見取図を添付してください。

記入例 ①

* 1か月以内に提出

別記様式第1号(第3条関係)

給食施設設置届

令和〇〇年△△月□□日

(宛先)新潟市長

施設名 **〇〇新潟〇〇寮**
 所在地 **新潟市中央区紫竹山3丁目3番11号**
 (電話□□□-△△△-〇〇〇〇)
 設置者氏名 **個人の場合は、ここに**
 住所 **ご記入ください**

給食を委託している場合でも、委託者である設置者名をご記入ください

(法人の場合)設置者名称 **株式会社ニイガタ日本**
 所在地 **新潟市中央区学校町通1番町602番地1**
 代表者氏名 **代表取締役 新潟太郎**

下記のとおり施設を設置したので届け出ます

- 1 特定給食施設：1回100食以上又は1日250食以上
- 2 特定給食施設以外の施設：上記以外

施設の種類	1学校 2病院・診療所 3介護老人保健施設 4老人福祉施設 5児童福祉施設 6社会福祉施設 7矯正施設 8事業所 9寄宿舎 10その他()							
	1特定給食施設				2特定給食施設以外の施設			
給食開始(予定)年月日	令和3年 4月 1日							
給食数	朝食 85食	昼食 0食	夕食 85食	その他() 食	合計 170食			
種別	常勤者				非常勤者			
	人数	専任・兼任	氏名	人数	専任・兼任	氏名		
管理栄養士	施設側	人		複数施設を兼任していても、常勤で雇用されていれば、こちらの欄にご記入ください				
	受託側	1	兼任	新潟 花子	人			
栄養士	施設側	人	この施設専任か他の施設兼任かをご記入ください					
	受託側	人			人			

注1 給食数は、施設の種類が1から7までのものにあつては定員を記入してください。
 2 施設の所在地略図及び給食施設の見取図を添付してください。

給食施設変更届

年 月 日

(宛先)新潟市長

施設名

所在地

電話番号

設置者氏名(法人にあつては名称及び代表者氏名)

下記のとおり届け出ます。

記

変 更 年 月 日		年 月 日
変 更 内 容	変 更 事 項	1 施設の名称及び所在地 2 設置者の氏名, 住所等 3 施設の種類 4 給食数 5 その他()
	変 更 前	
	変 更 後	

記入例 ②

* 1か月以内に提出

別記様式第2号(第3条関係)

給食施設変更届

令和〇〇年△△月□□日

(宛先)新潟市長

施設名 ○〇新潟〇〇寮

所在地 新潟市中央区紫竹山3丁目3番11号

電話番号 □□□-△△△-〇〇〇〇

設置者氏名(法人にあつては名称及び代表者氏名)

株式会社ニイガタ日本

新潟市中央区学校町通1番町602番地1

代表取締役 新潟 太郎

給食を委託している場合でも、委託者である設置者名をご記入ください

下記のとおり届け出ます。

変更する日またはした日をご記入ください

記

変 更 年 月 日	令和3年10月 1日	
変 更 内 容	変 更 事 項	1 施設の名称及び所在地 2 設置者の氏名, 住所等 3 施設の種類 4 給食数 5 その他(運営方式の変更)
	変 更 前	直営 食数 170食
	変 更 後	〇〇株式会社に委託 食数 200食

変更点が複数ある場合、該当するものを全て選択してください

給食施設休止(廃止)届

(宛先)新潟市長

年 月 日

施設名

所在地

電話番号

設置者氏名(法人にあつては名称及び代表者の氏名)

給食を(休止・廃止)したので、届け出ます。

記

休止(廃止)年月日	年 月 日
休止(廃止)の理由	
再開の予定(休止の場合)	年 月 日

記入例 ③

* 1か月以内に提出

別記様式第3号(第3条関係)

給食施設休止(廃止)届

(宛先)新潟市長

該当しないものを二重線で消してください

令和〇〇年△△月□□日

施設名 **〇〇新潟〇〇寮**
 所在地 **新潟市中央区紫竹山3丁目3番11号**
 電話番号 **□□□-△△△-〇〇〇〇**
 設置者氏名(法人にあつては名称及び代表者の氏名)
株式会社ニイガタ日本
新潟市中央区学校町通1番町602番地1
代表取締役 新潟 太郎

給食を(休止・~~廃止~~)したので、届け出ます。

給食を休止(廃止)する日、またはした日をご記入ください

記

休止(廃止)年月日	令和4年 3月31日
休止(廃止)の理由	給食室を全面改築するため
再開の予定(休止の場合)	令和5年 4月 1日

給食を再開する予定日をご記入ください

根拠法令等

健康増進法（抄）

（平成14年 8 月 2 日 法律第103号）

（目的）

第一条 この法律は、我が国における急速な高齢化の進展及び疾病構造の変化に伴い、国民の健康の増進の重要性が著しく増大していることにかんがみ、国民の健康の増進の総合的な推進に関し基本的な事項を定めるとともに、国民の栄養の改善その他の国民の健康の増進を図るための措置を講じ、もって国民保健の向上を図ることを目的とする。

（都道府県による専門的な栄養指導その他の保健指導の実施）

第十八条 都道府県、保健所を設置する市及び特別区は、次に掲げる業務を行うものとする。

- 一 住民の健康の増進を図るために必要な栄養指導その他の保健指導のうち、特に専門的な知識及び技術を必要とするものを行うこと。
- 二 特定かつ多数の者に対して継続的に食事を供給する施設に対し、栄養管理の実施について必要な指導及び助言を行うこと。
- 三 前二号の業務に付随する業務を行うこと。

2 都道府県は、前条第1項の規定により市町村が行う業務の実施に関し、市町村相互間の連絡調整を行い、及び市町村の求めに応じ、その設置する保健所による技術的事項についての協力その他当該市町村に対する必要な援助を行うものとする。

（栄養指導員）

第十九条 都道府県知事は、前条第一項に規定する業務（同項第一号及び第三号に掲げる業務については、栄養指導に係るものに限る。）を行う者として、医師又は管理栄養士の資格を有する都道府県、保健所を設置する市又は特別区の職員のうちから、栄養指導員を命ずるものとする。

第五章 特定給食施設等

第一節 特定給食施設における栄養管理

（特定給食施設の届出）

第二十条 特定給食施設（特定かつ多数の者に対して継続的に食事を供給する施設のうち栄養管理が必要なものとして厚生労働省令で定めるものをいう。以下同じ。）を設置した者は、その事業の開始の日から一月以内に、その施設の所在地の都道府県知事に、厚生労働省令で定める事項を届け出なければならない。

2 前項の規定による届出をした者は、同項の厚生労働省令で定める事項に変更が生じたときは、変更の日から一月以内に、その旨を当該都道府県知事に届け出なければならない。その事業を休止し、又は廃止したときも、同様とする。

(特定給食施設における栄養管理)

第二十一条 特定給食施設であって特別の栄養管理が必要なものとして厚生労働省令で定めるところにより都道府県知事が指定するものの設置者は、当該特定給食施設に管理栄養士を置かなければならない。

- 2 前項に規定する特定給食施設以外の特定給食施設の設置者は、厚生労働省令で定めるところにより、当該特定給食施設に栄養士又は管理栄養士を置くように努めなければならない。
- 3 特定給食施設の設置者は、前二項に定めるもののほか、厚生労働省令で定める基準に従って、適切な栄養管理を行わなければならない。

(指導及び助言)

第二十二条 都道府県知事は、特定給食施設の設置者に対し、前条第一項又は第三項の規定による栄養管理の実施を確保するため必要があると認めるときは、当該栄養管理の実施に関し必要な指導及び助言をすることができる。

(勧告及び命令)

- 第二十三条 都道府県知事は、第二十一条第一項の規定に違反して管理栄養士を置かず、若しくは同条第三項の規定に違反して適切な栄養管理を行わず、又は正当な理由がなく前条の栄養管理をしない特定給食施設の設置者があるときは、当該特定給食施設の設置者に対し、管理栄養士を置き、又は適切な栄養管理を行うよう勧告をすることができる。
- 2 都道府県知事は、前項に規定する勧告を受けた特定給食施設の設置者が、正当な理由がなくその勧告に係る措置をとらなかつたときは、当該特定給食施設の設置者に対し、その勧告に係る措置をとるべきことを命ずることができる。

(立入検査等)

- 第二十四条 都道府県知事は、第二十一条第一項又は第三項の規定による栄養管理の実施を確保するため必要があると認めるときは、特定給食施設の設置者若しくは管理者に対し、その業務に関し報告をさせ、又は栄養指導員に、当該施設に立ち入り、業務の状況若しくは帳簿、書類その他の物件を検査させ、若しくは関係者に質問させることができる。
- 2 前項の規定により立入検査又は質問をする栄養指導員は、その身分を示す証明書を携帯し、関係者に提示しなければならない。
 - 3 第一項の規定による権限は、犯罪捜査のために認められたものと解釈してはならない。

第九章 罰則

第七十二条 次の各号のいずれかに該当する者は、五十万円以下の罰金に処する。

- 一 第二十三条第二項の規定に基づく命令に違反した者
- 二・三 (略)

第七十四条 次の各号のいずれかに該当する者は、三十万円以下の罰金に処する。

一 第二十四条第一項の規定による報告をせず、若しくは虚偽の報告をし、又は同項の規定による検査を拒み、妨げ、若しくは忌避し、若しくは同項の規定による質問に対して答弁をせず、若しくは虚偽の答弁をした者

二 (略)

第七十五条 法人の代表者又は法人若しくは人の代理人、使用人その他の従業者が、その法人又は人の業務に関し、第七十二条又は前条の違反行為をしたときは、行為者を罰するほか、その法人又は人に対して各本条の刑を科する。

健康増進法施行規則（抄）

(平成 15 年 4 月 30 日 厚生労働省令第 86 号)

(特定給食施設)

第五条 法第二十条第一項の厚生労働省令で定める施設は、継続的に一回百食以上又は一日二百五十食以上の食事を供給する施設とする。

(特定給食施設の届出事項)

第六条 法第二十条第一項の厚生労働省令で定める事項は、次のとおりとする。

- 一 給食施設の名称及び所在地
- 二 給食施設の設置者の氏名及び住所（法人にあつては、給食施設の設置者の名称、主たる事務所の所在地及び代表者の氏名）
- 三 給食施設の種類
- 四 給食の開始日又は開始予定日
- 五 一日の予定給食数及び各食ごとの予定給食数
- 六 管理栄養士及び栄養士の員数

(特別の栄養管理が必要な給食施設の指定)

第七条 法第二十一条第一項の規定により都道府県知事が指定する施設は、次のとおりとする。

- 一 医学的な管理を必要とする者に食事を供給する特定給食施設であつて、継続的に一回三百食以上又は一日七百五十食以上の食事を供給するもの
- 二 前号に掲げる特定給食施設以外の管理栄養士による特別な栄養管理を必要とする特定給食施設であつて、継続的に一回五百食以上又は一日千五百食以上の食事を供給するもの

(特定給食施設における栄養士等)

第八条 法第二十一条第二項の規定により栄養士又は管理栄養士を置くように努めなければならない特定給食施設のうち、一回三百食又は一日七百五十食以上の食事を供給するものの設置者は、当該施設に置かれる栄養士のうち少なくとも一人は管理栄養士であるように努めなければならない。

(栄養管理の基準)

第九条 法第二十一条第三項の厚生労働省令で定める基準は、次のとおりとする。

- 一 当該特定給食施設を利用して食事の供給を受ける者（以下「利用者」という。）の身体の状態、栄養状態、生活習慣等（以下「身体の状態等」という。）を定期的に把握し、これらに基づき、適当な熱量及び栄養素の量を満たす食事の提供及びその品質管理を行うとともに、これらの評価を行うよう努めること。
- 二 食事の献立は、身体の状態等のほか、利用者の日常の食事の摂取量、嗜好等に配慮して作成するよう努めること。
- 三 献立表の掲示並びに熱量及びたんぱく質、脂質、食塩等の主な栄養成分の表示等により、利用者に対して、栄養に関する情報の提供を行うこと。
- 四 献立表その他必要な帳簿等を適正に作成し、当該施設に備え付けること。
- 五 衛生の管理については、食品衛生法（昭和二十二年法律第二百二十三号）その他関係法令の定めるところによること。

(栄養指導員の身分を証す証票)

第十条 法第二十四条第二項に規定する栄養指導員の身分を示す証明書は、別記様式第二号による。

特定給食施設における栄養管理に関する指導・支援等について

(令和2年3月31日付け健健発 0331 第2号)

別添2

特定給食施設が行う栄養管理に係る留意事項について

(令和2年3月31日付け健健発 0331 第2号別添2)

第1 趣旨

健康増進法（平成14年法律第103号。以下「法」という。）第20条の規定に基づき設置・届出された特定給食施設において、当該特定給食施設の設置者は、法第21条第3項の規定により、健康増進法施行規則（平成15年厚生労働省令第86号）第9条の基準（以下「栄養管理基準」という。）に従って適切な栄養管理を行わなければならないこととされているところ、本留意事項は、その運用上の留意点を示したものである。

特定給食施設の設置者及び管理者は、適切な栄養管理がなされるよう、体制を整えること。

なお、給食業務を委託している場合にあつては、栄養管理の責任は施設側にあるので、委託事業者の業務の状況を定期的に確認し、必要な指示を行うこと。

第2 特定給食施設が行う栄養管理について

1 身体の状態、栄養状態等の把握、食事の提供、品質管理及び評価について

(1) 利用者の性、年齢、身体の状態、食事の摂取状況、生活状況等を定期的に把握すること。

なお、食事の摂取状況については、可能な限り、給食以外の食事の状況も把握するよう努めること。

(2) (1)で把握した情報に基づき給与栄養量の目標を設定し、食事の提供に関する計画を作成すること。

なお、利用者間で必要な栄養量に差が大きい場合には、複数献立の提供や量の調整を行う等、各利用者に対して適切な選択肢が提供できるよう、工夫すること。複数献立とする場合には、各献立に対して給与栄養量の目標を設定すること。

(3) (2)で作成した計画に基づき、食材料の調達、調理及び提供を行うこと。

(4) (3)で提供した食事の摂取状況を定期的に把握するとともに、身体状況の変化を把握するなどし、これらの総合的な評価を行い、その結果に基づき、食事計画の改善を図ること。

(5) なお、提供エネルギー量の評価には、個々人の体重、体格の変化並びに肥満及びやせに該当する者の割合の変化を参考にすること。

ただし、より適切にエネルギー量の過不足を評価できる指標が他にある場合はこの限りではない。

2 提供する食事（給食）の献立について

- (1) 給食の献立は、利用者の身体の状況、日常の食事の摂取量に占める給食の割合、嗜好等に配慮するとともに、料理の組合せや食品の組合せにも配慮して作成するよう努めること。
- (2) 複数献立や選択食（カフェテリア方式）のように、利用者の自主性により料理の選択が行われる場合には、モデル的な料理の組合せを提示するよう努めること。

3 栄養に関する情報の提供について

- (1) 利用者に対し献立表の掲示や熱量、たんぱく質、脂質、食塩等の主要栄養成分の表示を行うなど、健康や栄養に関する情報の提供を行うこと。
- (2) 給食は、利用者が正しい食習慣を身に付け、より健康的な生活を送るために必要な知識を習得する良い機会であるため、各々の施設の実情に応じ利用者等に対して各種の媒体を活用することなどにより知識の普及に努めること。

4 書類の整備について

- (1) 献立表など食事計画に関する書類とともに、利用者の身体状況など栄養管理の評価に必要な情報について適正に管理すること。
- (2) 委託契約を交わしている場合は、委託契約の内容が確認できるよう委託契約書等を備えること。

5 衛生管理について

給食の運営は、衛生的かつ安全に行われること。具体的には、食品衛生法（昭和22年法律第233号）、「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号生活衛生局長通知）の別添「大量調理施設衛生管理マニュアル」その他関係法令等の定めるところによること。

第3 災害等の備え

災害等発生時であっても栄養管理基準に沿った適切な栄養管理を行うため、平時から災害等発生時に備え、食料の備蓄や対応方法の整理など、体制の整備に努めること。

新潟市健康増進法に基づく指導及び助言を行うための 届出及び報告の徴収に関する条例（新潟市条例第 22 号）

（趣旨）

第 1 条 この条例は、健康増進法（平成 14 年法律第 103 号）第 18 条第 1 項第 2 号に規定する指導及び助言を行うため、必要な事項を定めるものとする。

（届出）

第 2 条 特定かつ多数の者に対して、通例として、継続的に 1 回 20 食以上又は 1 日 50 食以上の食事を提供する施設（健康増進法第 20 条第 1 項に規定する特定給食施設を除く。）を設置した者は、その事業の開始の日から 1 月以内に、市長に規則で定める事項を届け出なければならない。

2 前項の規定による届出をした者は、同項の規則で定める事項に変更を生じたときは、変更の日から 1 月以内に、その旨を市長に届け出なければならない。その事業を休止し、又は廃止したときも、同様とする。

（報告の徴収）

第 3 条 市長は、栄養管理の実施について指導及び助言を行うため必要があると認めるときは、前条第 1 項に規定する施設の設置者又は管理者に対し、その業務に関し報告をさせることができる。

2 前項の報告に関し必要な事項は、規則で定める。

新潟市健康増進法施行細則

平成15年7月31日

規則第46号

(趣旨)

第1条 この規則は、健康増進法(平成14年法律第103号。以下「法」という。)及び新潟市健康増進法に基づく指導及び助言を行うための届出及び報告の徴収に関する条例(平成15年新潟市条例第22号。以下「条例」という。)の施行について、健康増進法施行令(平成14年政令第361号)及び健康増進法施行規則(平成15年厚生労働省令第86号。以下「省令」という。)に定めがあるもののほか、必要な事項を定めるものとする。

(給食施設の届出)

第2条 条例第2条第1項の規則で定める事項は、次に掲げるものとする。

- (1) 施設の名称及び所在地
- (2) 施設の設置者の氏名及び住所(法人にあっては、施設の設置者の名称、主たる事務所の所在地及び代表者の氏名)
- (3) 施設の種類
- (4) 給食の開始日又は開始予定日
- (5) 1日の予定給食数及び各食ごとの予定給食数
- (6) 管理栄養士及び栄養士の員数

第3条 法第20条第1項又は条例第2条第1項の規定による届出は、別記様式第1号によるものとする。

2 法第20条第2項又は条例第2条第2項の規定による変更又は休止若しくは廃止の届出は、変更にあつては別記様式第2号に、休止又は廃止にあつては別記様式第3号によるものとする。

(特定給食施設報告書の提出)

第4条 特定給食施設が省令第7条各号に該当することとなった場合又は該当しなくなった場合は、当該施設の設置者は、速やかに市長に特定給食施設報告書(別記様式第4号)を提出しなければならない。

(管理栄養士を置かなければならない特定給食施設の指定等)

第5条 市長は、法第21条第1項の規定により指定したときは、別記様式第5号により施設の設置者に通知するものとする。

2 市長は、前項の指定を取り消したときは、別記様式第6号により施設の設置者に通知するものとする。

(勧告書及び命令書)

第6条 法第23条第1項の規定による勧告は，別記様式第7号によるものとする。

2 法第23条第2項の規定による命令は，別記様式第8号によるものとする。

(給食施設栄養管理状況の報告)

第7条 特定給食施設又は条例第2条第1項に規定する施設の管理者は，前年に実施した給食の栄養管理状況について，毎年1月末日までに給食施設栄養管理状況報告書(別記様式第9号から別記様式第13号まで)により市長に報告しなければならない。

(給食施設栄養指導結果通知書の交付)

第8条 市長は，法第18条第1項第2号に規定する指導を行った場合は，給食施設栄養指導結果通知書(別記様式第14号から別記様式第18号まで)を当該施設の設置者又は管理者に交付する。

新潟市地域防災計画（抜粋）

（令和3年3月修正）

第2部 災害予防計画

第1章 震災・風水害・津波災害共通予防計画

第13節 災害備蓄計画

5 市民及び事業所の役割

（1）市民の役割

- ア 緊急時に携行できる非常持ち出し品の準備に努める。
- イ あらゆる場合を想定し、各家庭において、家族に合わせた3日分程度の物資等の備蓄に努める。
- ウ 食物アレルギー等、食事に特別な配慮の必要な者は、平時から3日分程度の分量を自ら確保するよう努める。
- エ カセットコンロ等調理用熱源及び燃料を確保するよう努める。
- オ 石油ストーブ等停電時でも使用可能な暖房器具及び燃料を確保するよう努める。
- カ 車両の燃料を常に半分以上としておくなど、車両の燃料を確保するよう努める。
- キ その他災害時に必要な物資（毛布や携帯ラジオなど）を事前に用意するよう努める。

（2）事業所の役割

- ア 長距離通勤・通学者で災害時に帰宅が困難になる者が1～3日間程度泊まり込む場合に必要となる量の物資等の備蓄に努める。
- イ 事業所は、災害時でも必要となる業務の継続に必要な人員分の物資等の備蓄に努める。
- ウ 事業所は、地域の一員との立場から、防災用品等の事業所内備蓄を推進する。
- エ 福祉施設・病院等は、入居者、入院患者及び職員等が必要とする3日分程度の物資等の備蓄に努める。

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)

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。

II 重 要 管 理 事 項

1. 原材料の受入れ・下処理段階における管理

- (1) 原材料については、品名、仕入元の名称及び所在地、生産者（製造又は加工者を含む。）の名称及び所在地、ロットが確認可能な情報（年月日表示又はロット番号）並びに仕入れ年月日を記録し、1年間保管すること。
- (2) 原材料について納入業者が定期的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。
- (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。

- (4) 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。
- (5) 原材料の納入に際しては、缶詰、乾物、調味料等常温保存可能なものを除き、食肉類、魚介類、野菜類等の生鮮食品については 1 回で使い切る量を調理当日に仕入れるようにすること。
- (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^{注1}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^{注2}した後、流水で十分すすぎ洗いをを行うこと。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。

注 1：従前の「飲用適の水」に同じ。（「食品、添加物等の規格基準」（昭和 34 年 厚生省告示第 370 号）の改正により用語のみ読み替えたもの。定義については同告示の「第 1 食品 B 食品一般の製造、加工及び調理基準」を参照のこと。）

注 2：次亜塩素酸ナトリウム溶液又はこれと同等の効果を有する亜塩素酸水（きのこ類を除く。）、亜塩素酸ナトリウム溶液（生食用野菜に限る。）、過酢酸製剤、次亜塩素酸水並びに食品添加物として使用できる有機酸溶液。これらを使用する場合、食品衛生法で規定する「食品、添加物等の規格基準」を遵守すること。

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

(2) 原材料は、隔壁等で他の場所から区分された専用の保管場に保管設備を設け、食肉類、魚介類、野菜類等、食材の分類ごとに区分して保管すること。

この場合、専用の衛生的なふた付き容器に入れ替えるなどにより、原材料の包装の汚染を保管設備に持ち込まないようにするとともに、原材料の相互汚染を防ぐこと。

(3) 下処理は汚染作業区域で確実にを行い、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のを用意し、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^{注3}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、けっして行わないこと。

(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^{注4}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^{注5}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^{注5}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60cm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、30cm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。

- (1 1) 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。
- (1 2) 使用水は食品製造用水を用いること。また、使用水は、色、濁り、におい、異物のほか、貯水槽を設置している場合や井戸水等を殺菌・ろ過して使用する場合には、遊離残留塩素が0.1 mg/l以上であることを始業前及び調理作業終了後に毎日検査し、記録すること。

注3：塩素系消毒剤（次亜塩素酸ナトリウム、亜塩素酸水、次亜塩素酸水等）やエタノール系消毒剤には、ノロウイルスに対する不活化効果を期待できるものがある。使用する場合、濃度・方法等、製品の指示を守って使用すること。浸漬により使用することが望ましいが、浸漬が困難な場合にあっては、不織布等に十分浸み込ませて清拭すること。

（参考文献）「平成 27 年度ノロウイルスの不活化条件に関する調査報告書」
(<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisaku-jouhou-11130500-Shokuhinanzenbu/0000125854.pdf>)

注4：大型のまな板やざる等、十分な洗浄が困難な器具については、亜塩素酸水又は次亜塩素酸ナトリウム等の塩素系消毒剤に浸漬するなどして消毒を行うこと。

注5：80℃で5分間以上の加熱又はこれと同等の効果を有する方法（注3参照）。

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℃以下又は65℃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℃～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。
- 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℃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℃以下又は65℃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℃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℃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っては、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1m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1m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。

② 施設におけるねずみ、昆虫等の発生状況を1月に1回以上巡回点検するとともに、ねずみ、昆虫の駆除を半年に1回以上（発生を確認した時にはその都度）実施し、その実施記録を1年間保管すること。また、施設及びその周囲は、維持管理を適切に行うことにより、常に良好な状態に保ち、ねずみや昆虫の繁殖場所の排除に努めること。

なお、殺そ剤又は殺虫剤を使用する場合には、食品を汚染しないようその取扱いに十分注意すること。

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。

⑦ 水道事業により供給される水以外の井戸水等の水を使用する場合には、公的検査機関、厚生労働大臣の登録検査機関等に依頼して、年2回以上水質検査を行うこと。検査の結果、飲用不適とされた場合は、直ちに保健所長の指示を受け、適切な措置を講じること。なお、検査結果は1年間保管すること。

⑧ 貯水槽は清潔を保持するため、専門の業者に委託して、年1回以上清掃すること。

なお、清掃した証明書は1年間保管すること。

- 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^{注6}。
- 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^{注6}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。

注6：「ノロウイルスに関するQ&A」（厚生労働省）を参照のこと。

（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°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^{注7}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^{注8}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、食品に直接接触れ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。

(5) その他

- ① 加熱調理食品にトッピングする非加熱調理食品は、直接喫食する非加熱調理食品と同様の衛生管理を行い、トッピングする時期は提供までの時間が極力短くなるようにすること。
- ② 廃棄物（調理施設内で生じた廃棄物及び返却された残渣をいう。）の管理は、次のように行うこと。
 - ア 廃棄物容器は、汚臭、汚液がもれないように管理するとともに、作業終了後は速やかに清掃し、衛生上支障のないように保持すること。
 - イ 返却された残渣は非汚染作業区域に持ち込まないこと。
 - ウ 廃棄物は、適宜集積場に搬出し、作業場に放置しないこと。
 - エ 廃棄物集積場は、廃棄物の搬出後清掃するなど、周囲の環境に悪影響を及ぼさないよう管理すること。

Ⅲ 衛生管理体制

1. 衛生管理体制の確立

- (1) 調理施設の経営者又は学校長等施設の運営管理責任者（以下「責任者」という。）は、施設の衛生管理に関する責任者（以下「衛生管理者」という。）を指名すること。

なお、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、衛生管理者を指名すること。

- (2) 責任者は、日頃から食材の納入業者についての情報の収集に努め、品質管理の確かな業者から食材を購入すること。また、継続的に購入する場合は、配送中の保存温度の徹底を指示するほか、納入業者が定期的に行う原材料の微生物検査等の結果の提出を求めること。
- (3) 責任者は、衛生管理者に別紙点検表に基づく点検作業を行わせるとともに、そのつど点検結果を報告させ、適切に点検が行われたことを確認すること。点検結果については、1年間保管すること。
- (4) 責任者は、点検の結果、衛生管理者から改善不能な異常の発生の報告を受けた場合、食材の返品、メニューの一部削除、調理済み食品の回収等必要な措置を講ずること。
- (5) 責任者は、点検の結果、改善に時間を要する事態が生じた場合、必要な応急処置を講じるとともに、計画的に改善を行うこと。
- (6) 責任者は、衛生管理者及び調理従事者等に対して衛生管理及び食中毒防止に関する研修に参加させるなど必要な知識・技術の周知徹底を図ること。
- (7) 責任者は、調理従事者等を含め職員の健康管理及び健康状態の確認を組織的・継続的に行い、調理従事者等の感染及び調理従事者等からの施設汚染の防止に努めること。
- (8) 責任者は、衛生管理者に毎日作業開始前に、各調理従事者等の健康状態を確認させ、その結果を記録させること。
- (9) 責任者は、調理従事者等に定期的な健康診断及び月に1回以上の検便を受けさせること。検便検査には、腸管出血性大腸菌の検査を含めることとし、10月から3月の間には月に1回以上又は必要に応じてノロウイルスの検便検査を受けさせるよう努めること。
- (10) 責任者は、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を、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、食品に直接接触れる調理作業を控えさせるなど適切な措置をとることが望ましいこと。
- (11) 責任者は、調理従事者等が下痢、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させないこと。
- (12) 責任者は、下痢又は嘔吐等の症状がある調理従事者等について、直ちに医療機関を受診させ、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、食品に直接接触れる調理作業を控えさせるなど適切な処置をとることが望ましいこと。
- (13) 責任者は、調理従事者等について、ノロウイルスにより発症した調理従事者等と一緒に感染の原因と考えられる食事を喫食するなど、同一の感染機会があった可能性がある調理従事者等について速やかにノロウイルスの検便検査を実施し、検査

の結果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、調理に直接従事することを控えさせる等の手段を講じることが望ましいこと。

- (14) 献立の作成に当たっては、施設の人員等の能力に余裕を持った献立作成を行うこと。
- (15) 献立ごとの調理工程表の作成に当たっては、次の事項に留意すること。
 - ア 調理従事者等の汚染作業区域から非汚染作業区域への移動を極力行わないようにすること。
 - イ 調理従事者等の一日ごとの作業の分業化を図ることが望ましいこと。
 - ウ 調理終了後速やかに喫食されるよう工夫すること。また、衛生管理者は調理工程表に基づき、調理従事者等と作業分担等について事前に十分な打合せを行うこと。
- (16) 施設の衛生管理全般について、専門的な知識を有する者から定期的な指導、助言を受けることが望ましい。また、従事者の健康管理については、労働安全衛生法等関係法令に基づき産業医等から定期的な指導、助言を受けること。
- (17) 高齢者や乳幼児が利用する施設等においては、平常時から施設長を責任者とする危機管理体制を整備し、感染拡大防止のための組織対応を文書化するとともに、具体的な対応訓練を行っておくことが望ましいこと。また、従業員あるいは利用者において下痢・嘔吐等の発生を迅速に把握するために、定常的に有症状者数を調査・監視することが望ましいこと。

(別添1) 原材料、製品等の保存温度

食 品 名	保 存 温 度
穀類加工品(小麦粉、デンプン)	室温
砂 糖	室温
食 肉 ・ 鯨 肉	10℃以下
細切した食肉・鯨肉を凍結したものを容器包装に入れたもの	-15℃以下
食 肉 製 品	10℃以下
鯨 肉 製 品	10℃以下
冷 凍 食 肉 製 品	-15℃以下
冷 凍 鯨 肉 製 品	-15℃以下
ゆ で だ こ	10℃以下
冷 凍 ゆ で だ こ	-15℃以下
生 食 用 か き	10℃以下
生 食 用 冷 凍 か き	-15℃以下
冷 凍 食 品	-15℃以下
魚肉ソーセージ、魚肉ハム及び特殊包装かまぼこ 冷凍魚肉ねり製品	10℃以下 -15℃以下
液 状 油 脂	室温
固 形 油 脂	10℃以下
(ラード、マーガリン、ショートニング、カカオ脂)	
殻 付 卵	10℃以下
液 卵	8℃以下
凍 結 卵	-18℃以下
乾 燥 卵	室温
ナ ツ ツ 類	15℃以下
チ ョ コ レ ト	15℃以下
生 鮮 果 実 ・ 野 菜	10℃前後
生 鮮 魚 介 類 (生食用鮮魚介類を含む。)	5℃以下
乳 ・ 濃 縮 乳	} 10℃以下
脱 脂 乳	
ク リ ム	} 15℃以下
バ タ ー	
チ ーズ	
練 乳	
清 涼 飲 料 水	室温
(食品衛生法の食品、添加物等の規格基準に規定のあるものについては、当該保存基準に従うこと。)	

(別添2) 標準作業書

(手洗いマニュアル)

1. 水で手をぬらし石けんをつける。
2. 指、腕を洗う。特に、指の間、指先をよく洗う。(30秒程度)
3. 石けんをよく洗い流す。(20秒程度)
4. 使い捨てペーパータオル等でふく。(タオル等の共用はしないこと。)
5. 消毒用のアルコールをかけて手指によくすりこむ。
(本文のⅡ3(1)で定める場合には、1から3までの手順を2回実施する。)

(器具等の洗浄・殺菌マニュアル)

1. 調理機械

- ① 機械本体・部品を分解する。なお、分解した部品は床にじか置きしないようにする。
- ② 食品製造用水(40℃程度の微温水が望ましい。)で3回水洗いする。
- ③ スポンジタワシに中性洗剤又は弱アルカリ性洗剤をつけてよく洗浄する。
- ④ 食品製造用水(40℃程度の微温水が望ましい。)でよく洗剤を洗い流す。
- ⑤ 部品は80℃で5分間以上の加熱又はこれと同等の効果を有する方法^{注1}で殺菌を行う。
- ⑥ よく乾燥させる。
- ⑦ 機械本体・部品を組み立てる。
- ⑧ 作業開始前に70%アルコール噴霧又はこれと同等の効果を有する方法で殺菌を行う。

2. 調理台

- ① 調理台周辺の片づけを行う。
- ② 食品製造用水(40℃程度の微温水が望ましい。)で3回水洗いする。
- ③ スポンジタワシに中性洗剤又は弱アルカリ性洗剤をつけてよく洗浄する。
- ④ 食品製造用水(40℃程度の微温水が望ましい。)でよく洗剤を洗い流す。
- ⑤ よく乾燥させる。
- ⑥ 70%アルコール噴霧又はこれと同等の効果を有する方法^{注1}で殺菌を行う。
- ⑦ 作業開始前に⑥と同様の方法で殺菌を行う。

3. まな板、包丁、へら等

- ① 食品製造用水(40℃程度の微温水が望ましい。)で3回水洗いする。
- ② スポンジタワシに中性洗剤又は弱アルカリ性洗剤をつけてよく洗浄する。
- ③ 食品製造用水(40℃程度の微温水が望ましい。)でよく洗剤を洗い流す。
- ④ 80℃で5分間以上の加熱又はこれと同等の効果を有する方法^{注2}で殺菌を行う。

- ⑤ よく乾燥させる。
- ⑥ 清潔な保管庫にて保管する。

4. ふきん、タオル等

- ① 食品製造用水（40℃程度の微温水が望ましい。）で3回水洗いする。
- ② 中性洗剤又は弱アルカリ性洗剤をつけてよく洗浄する。
- ③ 食品製造用水（40℃程度の微温水が望ましい。）でよく洗剤を洗い流す。
- ④ 100℃で5分間以上煮沸殺菌を行う。
- ⑤ 清潔な場所で乾燥、保管する。

注1：塩素系消毒剤（次亜塩素酸ナトリウム、亜塩素酸水、次亜塩素酸水等）やエタノール系消毒剤には、ノロウイルスに対する不活化効果を期待できるものがある。使用する場合、濃度・方法等、製品の指示を守って使用すること。浸漬により使用することが望ましいが、浸漬が困難な場合にあっては、不織布等に十分浸み込ませて清拭すること。

（参考文献）「平成27年度ノロウイルスの不活化条件に関する調査報告書」

(<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzenu/0000125854.pdf>)

注2：大型のまな板やざる等、十分な洗浄が困難な器具については、亜塩素酸水又は次亜塩素酸ナトリウム等の塩素系消毒剤に浸漬するなどして消毒を行うこと。

（原材料等の保管管理マニュアル）

1. 野菜・果物^{注3}

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

注3：表面の汚れが除去され、分割・細切されずに皮付きで提供されるみかん等の果物にあっては、③から⑧までを省略して差し支えない。

注4：次亜塩素酸ナトリウム溶液（200mg/lで5分間又は100mg/lで10分間）又はこれと同等の効果を有する亜塩素酸水（きのこ類を除く。）、亜塩素酸ナトリウム溶液（生食用野菜に限る。）、過酢酸製剤、次亜塩素酸水並びに食品添加物として使用できる有機酸溶液。これらを使用する場合、食品衛生法で規定する「食品、添加物等の規格基準」を遵守すること。

注5：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. 魚介類、食肉類

- ① 衛生害虫、異物混入、腐敗・異臭等がないか点検する。異常品は返品又は使用禁止とする。
- ② 各材料ごとに、50g程度ずつ清潔な容器（ビニール袋等）に密封して入れ、 -20°C 以下で2週間以上保存する。（検食用）
- ③ 専用の清潔な容器に入れ替えるなどして、食肉類については 10°C 以下、魚介類については 5°C 以下で保存する（冷凍で保存するものは -15°C 以下）。
- ④ 必要に応じて、次亜塩素酸ナトリウム等^{注6}で殺菌した後、流水で十分すすぎ洗いをしする。
- ⑤ 専用のまな板、包丁でカットする。
- ⑥ 速やかに調理へ移行させる。

注6：次亜塩素酸ナトリウム溶液（200mg/lで5分間又は100mg/lで10分間）又はこれと同等の効果を有する亜塩素酸水、亜塩素酸ナトリウム溶液（魚介類を除く。）、過酢酸製剤（魚介類を除く。）、次亜塩素酸水、次亜臭素酸水（魚介類を除く。）並びに食品添加物として使用できる有機酸溶液。これらを使用する場合、食品衛生法で規定する「食品、添加物等の規格基準」を遵守すること。

（加熱調理食品の中心温度及び加熱時間の記録マニュアル）

1. 揚げ物

- ① 油温が設定した温度以上になったことを確認する。
- ② 調理を開始した時間を記録する。
- ③ 調理の途中で適当な時間を見はからって食品の中心温度を校正された温度計で3点以上測定し、全ての点において 75°C 以上に達していた場合には、それぞれの中心温度を記録するとともに、その時点からさらに1分以上加熱を続ける（二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は $85\sim 90^{\circ}\text{C}$ で90秒間以上）。
- ④ 最終的な加熱処理時間を記録する。
- ⑤ なお、複数回同一の作業を繰り返す場合には、油温が設定した温度以上であることを確認・記録し、①～④で設定した条件に基づき、加熱処理を行う。油温が設定した温度以上に達していない場合には、油温を上昇させるため必要な措置を講ずる。

2. 焼き物及び蒸し物

- ① 調理を開始した時間を記録する。
- ② 調理の途中で適当な時間を見はからって食品の中心温度を校正された温度計で3点以上測定し、全ての点において 75°C 以上に達していた場合には、それぞれの中心

心温度を記録するとともに、その時点からさらに1分以上加熱を続ける（二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は85～90℃で90秒間以上）。

- ③ 最終的な加熱処理時間を記録する。
- ④ なお、複数回同一の作業を繰り返す場合には、①～③で設定した条件に基づき、加熱処理を行う。この場合、中心温度の測定は、最も熱が通りにくいと考えられる場所の一点のみでもよい。

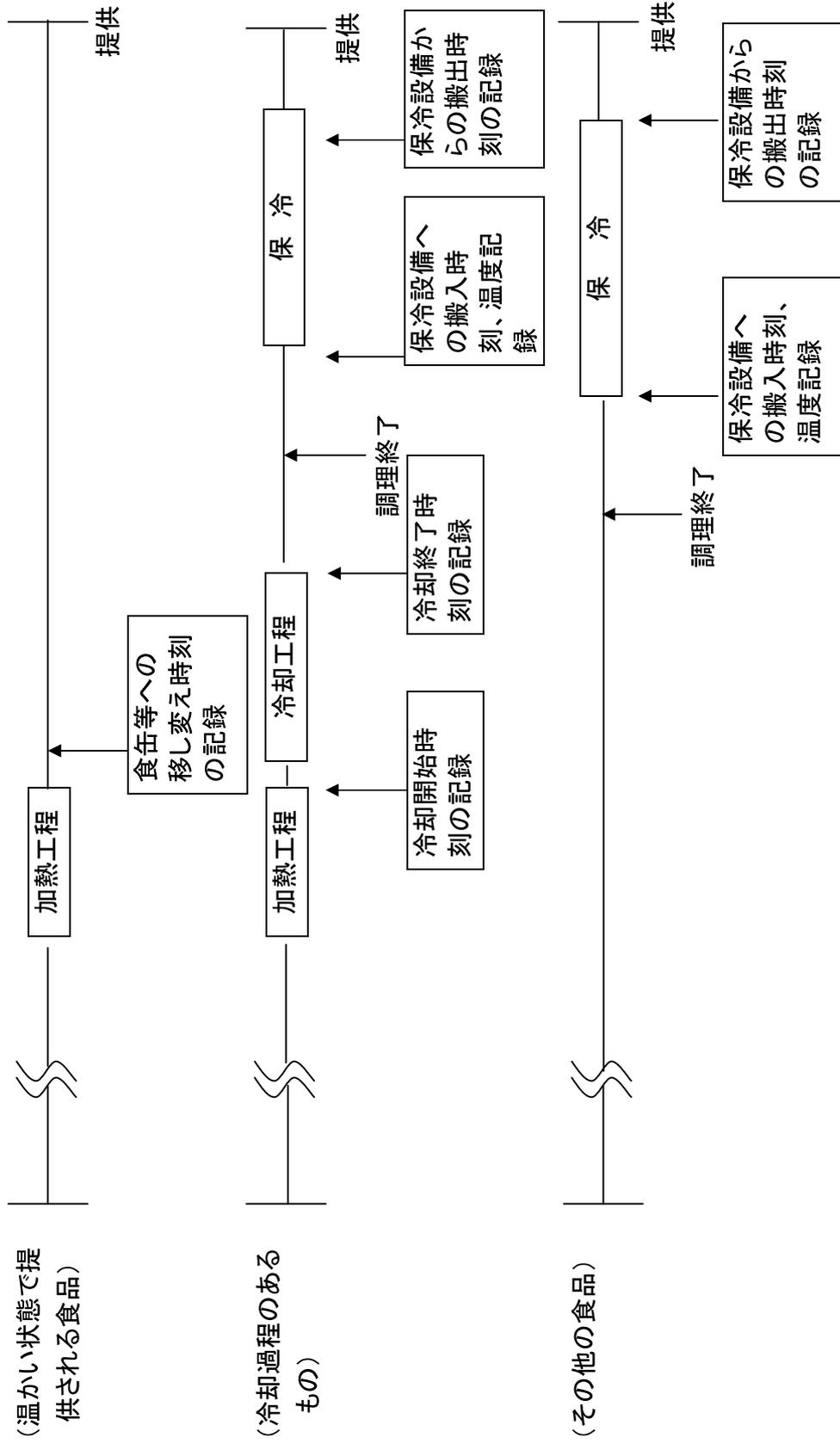
3. 煮物及び炒め物

調理の順序は食肉類の加熱を優先すること。食肉類、魚介類、野菜類の冷凍品を使用する場合には、十分解凍してから調理を行うこと。

- ① 調理の途中で適当な時間を見はからって、最も熱が通りにくい具材を選び、食品の中心温度を校正された温度計で3点以上（煮物の場合は1点以上）測定し、全ての点において75℃以上に達していた場合には、それぞれの中心温度を記録するとともに、その時点からさらに1分以上加熱を続ける（二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は85～90℃で90秒間以上）。
なお、中心温度を測定できるような具材がない場合には、調理釜の中心付近の温度を3点以上（煮物の場合は1点以上）測定する。
- ② 複数回同一の作業を繰り返す場合にも、同様に点検・記録を行う。

(別添3)

調理後の食品の温度管理に係る記録の取り方について
(調理終了後提供まで30分以上を要する場合)



(別紙)

調理施設の点検表

平成 年 月 日

責任者	衛生管理者

1. 毎日点検

	点検項目	点検結果
1	施設へのねずみや昆虫の侵入を防止するための設備に不備はありませんか。	
2	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、適切に実施されましたか。(床面、内壁のうち床面から1m以内の部分及び手指の触れる場所)	
3	施設に部外者が入ったり、調理作業に不必要な物品が置かれていたりしませんか。	
4	施設は十分な換気が行われ、高温多湿が避けられていますか。	
5	手洗い設備の石けん、爪ブラシ、ペーパータオル、殺菌液は適切ですか。	

2. 1カ月ごとの点検

1	巡回点検の結果、ねずみや昆虫の発生はありませんか。	
2	ねずみや昆虫の駆除は半年以内に実施され、その記録が1年以上保存されていますか。	
3	汚染作業区域と非汚染作業区域が明確に区別されていますか。	
4	各作業区域の入り口手前に手洗い設備、履き物の消毒設備(履き物の交換が困難な場合に限る。)が設置されていますか。	
5	シンクは用途別に相互汚染しないように設置されていますか。	
	加熱調理用食材、非加熱調理用食材、器具の洗浄等を行うシンクは別に設置されていますか。	
6	シンク等の排水口は排水が飛散しない構造になっていますか。	
7	全ての移動性の器具、容器等を衛生的に保管するための設備が設けられていますか。	
8	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ますか。	
9	施設の清掃は、全ての食品が調理場内から完全に排出された後、適切に実施されましたか。(天井、内壁のうち床面から1m以上の部分)	

3. 3カ月ごとの点検

1	施設は隔壁等により、不潔な場所から完全に区別されていますか。	
2	施設の床面は排水が容易に行える構造になっていますか。	
3	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区分されていますか。	

〈改善を行った点〉

〈計画的に改善すべき点〉

従事者等の衛生管理点検表

平成 年 月 日

責任者	衛生管理者

氏名	下痢	嘔吐	発熱等	化膿創	服装	帽子	毛髪	履物	爪	指輪等	手洗い

	点検項目	点検結果
1	健康診断、検便検査の結果に異常はありませんか。	
2	下痢、嘔吐、発熱などの症状はありませんか。	
3	手指や顔面に化膿創がありませんか。	
4	着用する外衣、帽子は毎日専用で清潔のものに交換されていますか。	
5	毛髪が帽子から出ていませんか。	
6	作業場専用の履物を使っていますか。	
7	爪は短く切っていますか。	
8	指輪やマニキュアをしていませんか。	
9	手洗いを適切な時期に適切な方法で行っていますか。	
10	下処理から調理場への移動の際には外衣、履き物の交換(履き物の交換が困難な場合には、履物の消毒)が行われていますか。	
11	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ようにしていますか。	
12	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ましたか。	立ち入った者
		点検結果

〈改善を行った点〉
〈計画的に改善すべき点〉

原材料の取扱い等点検表

平成 年 月 日

責任者	衛生管理者

① 原材料の取扱い(毎日点検)

	点検項目	点検結果
1	原材料の納入に際しては調理従事者等が立ち会いましたか。 検収場で原材料の品質、鮮度、品温、異物の混入等について点検を行いましたか。	
2	原材料の納入に際し、生鮮食品については、1回で使い切る量を調理当日に仕入れましたか。	
3	原材料は分類ごとに区分して、原材料専用の保管場に保管設備を設け、適切な温度で保管されていますか。 原材料の搬入時の時刻及び温度の記録がされていますか。	
4	原材料の包装の汚染を保管設備に持ち込まないようにしていますか。 保管設備内での原材料の相互汚染が防がれていますか。	
5	原材料を配送用包装のまま非汚染作業区域に持ち込んでいませんか。	

② 原材料の取扱い(月1回点検)

	点検項目	点検結果
	原材料について納入業者が定期的実施する検査結果の提出が最近1か月以内にありましたか。 検査結果は1年間保管されていますか。	

③ 検食の保存

	点検項目	点検結果
	検食は、原材料(購入した状態のもの)及び調理済み食品を食品ごとに50g程度ずつ清潔な容器に密封して入れ、-20℃以下で2週間以上保存されていますか。	

〈改善を行った点〉

〈計画的に改善すべき点〉

調理器具等及び使用水の点検表

平成 年 月 日

責任者	衛生管理者

① 調理器具、容器等の点検表

	点検項目	点検結果
1	包丁、まな板等の調理器具は用途別及び食品別に用意し、混同しないように使用されていますか。	
2	調理器具、容器等は作業動線を考慮し、予め適切な場所に適切な数が配置されていますか。	
3	調理器具、容器等は使用后(必要に応じて使用中)に洗浄・殺菌し、乾燥されていますか。	
4	調理場内における器具、容器等の洗浄・殺菌は、全ての食品が調理場から搬出された後、行っていますか。(使用中等やむをえない場合は、洗浄水等が飛散しないように行うこと。)	
5	調理機械は、最低1日1回以上、分解して洗浄・消毒し、乾燥されていますか。	
6	全ての調理器具、容器等は衛生的に保管されていますか。	

② 使用水の点検表

採取場所	採取時期	色	濁り	臭い	異物	残留塩素濃度
						mg/l
						mg/l
						mg/l
						mg/l

③ 井戸水、貯水槽の点検表(月1回点検)

	点検項目	点検結果
1	水道事業により供給される水以外の井戸水等の水を使用している場合には、半年以内に水質検査が実施されていますか。	
	検査結果は1年間保管されていますか。	
2	貯水槽は清潔を保持するため、1年以内に清掃が実施されていますか。	
	清掃した証明書は1年間保管されていますか。	

〈改善を行った点〉
〈計画的に改善すべき点〉

調理等における点検表

平成 年 月 日

責任者	衛生管理者

① 下処理・調理中の取扱い

	点検項目	点検結果
1	非汚染作業染区域内に汚染を持ち込まないように、下処理を確実に実施していますか。	
2	冷凍又は冷凍設備から出した原材料は速やかに下処理、調理に移行させていますか。 非加熱で供される食品は下処理後速やかに調理に移行していますか。	
3	野菜及び果物を加熱せずに供する場合には、適切な洗浄(必要に応じて殺菌)を実施していますか。	
4	加熱調理食品は中心部が十分(75℃で1分以上(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)等)加熱されていますか。	
5	食品及び移動性の調理器具並びに容器の取扱いは床面から60cm以上の場所で行われていますか。(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、30cm以上の台にのせて行うこと。)	
6	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清潔な場所で行われていますか。	
7	加熱調理食品にトッピングする非加熱調理食品は、直接喫食する非加熱調理食品と同様の衛生管理を行い、トッピングする時期は提供までの時間が極力短くなるようにしていますか。	

② 調理後の取扱い

	点検項目	点検結果
1	加熱調理後、食品を冷却する場合には、速やかに中心温度を下げる工夫がされていますか。	
2	調理後の食品は、他からの二次汚染を防止するため、衛生的な容器にふたをして保存していますか。	
3	調理後の食品が適切に温度管理(冷却過程の温度管理を含む。)を行い、必要な時刻及び温度が記録されていますか。	
4	配送過程があるものは保冷又は保温設備のある運搬車を用いるなどにより、適切な温度管理を行い、必要な時間及び温度等が記録されていますか。	
5	調理後の食品は2時間以内に喫食されていますか。	

③ 廃棄物の取扱い

	点検項目	点検結果
1	廃棄物容器は、汚臭、汚液がもれないように管理するとともに、作業終了後は速やかに清掃し、衛生上支障のないように保持されていますか。	
2	返却された残渣は、非汚染作業区域に持ち込まれていませんか。	
3	廃棄物は、適宜集積場に搬出し、作業場に放置されていませんか。	
4	廃棄物集積場は、廃棄物の搬出後清掃するなど、周囲の環境に悪影響を及ぼさないよう管理されていますか。	

〈改善を行った点〉

〈計画的に改善すべき点〉

食品保管時の記録簿

平成 年 月 日

責任者	衛生管理者

① 原材料保管時

品目名	搬入時刻	搬入時設備内 (室内)温度	品目名	搬入時刻	搬入時設備内 (室内)温度

② 調理終了後30分以内に提供される食品

品目名	調理終了時刻	品目名	調理終了時刻

③ 調理終了後30分以上に提供される食品

ア 温かい状態で提供される食品

品目名	食缶等への移し替え時刻

イ 加熱後冷却する食品

品目名	冷却開始時刻	冷却終了時刻	保冷設備への搬入時刻	保冷設備内温度	保冷設備からの搬出時刻

ウ その他の食品

品目名	保冷設備への搬入時刻	保冷設備内温度	保冷設備からの搬出時刻

〈進言事項〉

食品の加熱加工の記録簿

平成 年 月 日

責任者	衛生管理者

品目名	No.1			No.2 (No.1 で設定した条件に基づき実施)			
(揚げ物)	①油温		°C	油温		°C	
	②調理開始時刻	:			No.3 (No.1 で設定した条件に基づき実施)		
	③確認時の中心温度	サンプル A		°C	油温		°C
		B		°C	No.4 (No.1 で設定した条件に基づき実施)		
		C		°C	油温		°C
	④③確認後の加熱時間				No.5 (No.1 で設定した条件に基づき実施)		
⑤全加熱処理時間				油温		°C	

品目名	No.1			No.2 (No.1 で設定した条件に基づき実施)			
(焼き物、蒸し物)	①調理開始時刻	:			確認時の中心温度		°C
	②確認時の中心温度	サンプル A		°C	No.3 (No.1 で設定した条件に基づき実施)		
		B		°C	確認時の中心温度		°C
		C		°C	No.4 (No.1 で設定した条件に基づき実施)		
	③②確認後の加熱時間				確認時の中心温度		°C
④全加熱処理時間							

品目名	No.1			No.2		
(煮物)	①確認時の中心温度	サンプル	°C	①確認時の中心温度	サンプル	°C
	②①確認後の加熱時間				②①確認後の加熱時間	
(炒め物)	①確認時の中心温度	サンプル A	°C	①確認時の中心温度	サンプル A	°C
		B	°C		B	°C
		C	°C		C	°C
	②①確認後の加熱時間				②①確認後の加熱時間	

〈改善を行った点〉

〈計画的に改善すべき点〉

MEMO

新潟市健康増進法における給食管理の手引き

令和3年11月改定

新潟市保健衛生部 保健所食の安全推進課

〒950-0914

新潟市中央区紫竹山3丁目3番11号

TEL 025-212-8223

FAX 025-246-5673