

H A C C Pの概念に基づいた 大量調理施設衛生管理マニュアル

厚生省は 97 年 3 月 2 4 日、食品衛生調査会の意見具申を踏まえて「大量調理施設衛生管理マニュアル」を作成した。これは、大規模食中毒の発生を未然に防ぐために、各都道府県等が、集団給食施設、弁当屋・仕出し屋などの営業施設の監視指導の徹底を図り、食中毒発生時の原因究明を万全に期するために通知されたものである。

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、H A C C Pの概念に基づき、調理過程における重要管理事項として、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。加熱調理食品については、中心部まで十分加熱し、食中毒菌を死滅させること。加熱調理後の食品及び非加熱調理食品の 2 次汚染防止を徹底すること。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。

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。

(2)原材料の納入に際しては調理従事者等が必ず立合い、検収場で品質、鮮度、品温（納入業者が運搬の際、別添 1[原材料、製品等の保存温度]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、点検を行うこと。

(3)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。

(4)野菜及び果物を加熱せずに供する場合には、別添 2[標準作業書]に従い、流水（飲用適のもの。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（生食用野菜にあっては、亜塩素酸ナトリウムも使用可）の 200mg / 1 の溶液に 5 分間（100mg / 1 の溶液の場合は 10 分間）又はこれと同等の効果を有するもの（食品添加物として使用できる有機酸等）で殺菌を行った後、十分な流水ですすぎ洗いを行うこと。

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) 調理従事者は、次に定める場合には、別添 2 に従い、必ず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。作業開始前及び用便後。汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する場合。食品に直接触れる作業にあたる直前。

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。

(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(飲用適のもの。以下同じ。)で洗浄し、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内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、木製の器具は汚染菌が残存する可能性が高いため、特に十分な殺菌に留意すること。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。

(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。

(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 2 次汚染を防止すること。

(12) 使用水は飲用適の水を用いること。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 $0.1\text{mg}/\text{l}$ 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。

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、冷蔵・冷凍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) 冷凍庫又は冷蔵庫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病原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[調理後の食品の温度管理に係る記録のとり方について]参照)。

加熱調理後、食品を冷却する場合には、病原菌の発育至適温度帯(約 $20 \sim 50$)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。

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。

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。

共同調理施設等で調理された食品を安け入れ、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

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。

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、ねずみやこん虫の侵入を防止すること。

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。

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、ハンドルを直接手で操作しない構造のものが望ましい。

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。

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。

シンク等の排水口は排水が飛散しない構造であること。

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。

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。

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

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。）及び内壁のうち床面から1mまでの部分は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。

施設におけるねずみ、こん虫等の発生状況を1月に1回以上巡回点検するとともに、ねずみ、こん虫の駆除を半年に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。

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。

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。

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。

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。

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、厚生大臣の指定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。

貯水槽は清潔を保持するため、専門の業者に委託し、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。

(3) 検査の保存

検査は、原材料及び調理済み食品を食品ごとに50g程度ずつ清潔な容器(ビニール袋等)に入れ、密封し、-20以下で2週間以上保存すること。

なお、原材料は、特に、洗浄・殺菌等を行わず、購入した状態で保存すること。

(4) 調理従事者等の衛生管理

調理従事者は臨時職員も含め、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。検便検査には、従来の検査に加え、腸管出血性大腸菌0157の検査を含めること。

調理従事者は下痢、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。

調理従事者が着用する帽子、外衣は毎日専用で清潔なものに交換すること。

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。)

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。

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ること。

食中毒が発生した時、原因究明を確実にを行うため、原則として、調理従事者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。(毎日の健康調査及び月1回以上の検便検査等)

(5) その他

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。

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。

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、絶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結果の提示を求めること。

(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（臨時職員も含む。）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、従来の検査に加え、腸管出血性大腸菌 O157 の検査を含めること。

(8) 責任者は、調理従事者が下痢、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。

(9) 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。

(10) 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 調理従事者の汚染作業区域からの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、調理従事者と作業分担等について事前に十分な打ち合わせを行うこと。

(11) 施設に所属する医師、薬剤師等専門的な知識を有する者の定期的な指導、助言を受けること。