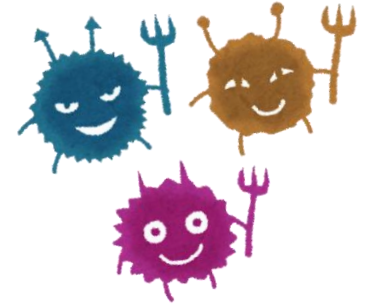


# 特定給食施設における 衛生管理



金沢市保健所衛生指導課

- 1, 食中毒の発生状況
- 2, 給食施設での衛生管理



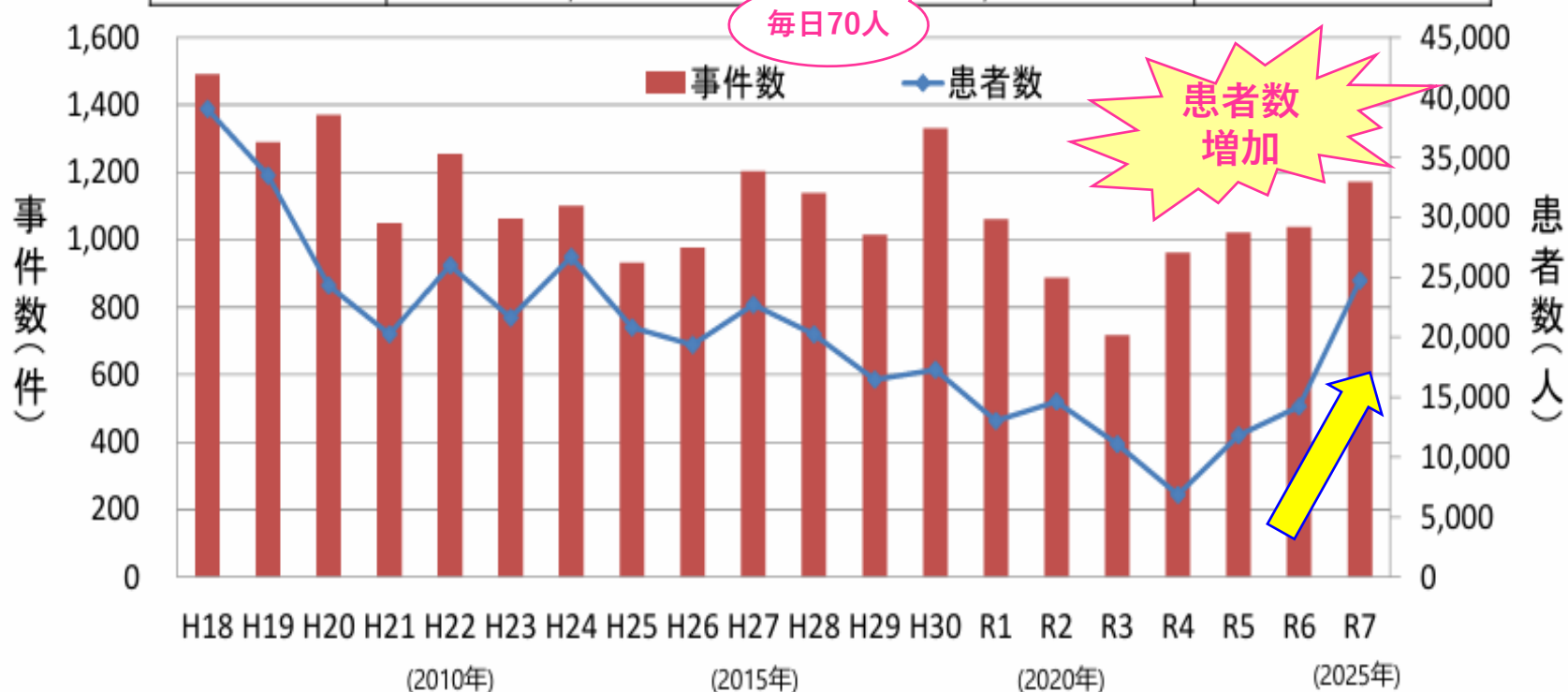
# 1, 食中毒の発生状況



# 近年の食中毒の動向(全国)

## 食中毒の発生事件数・患者数

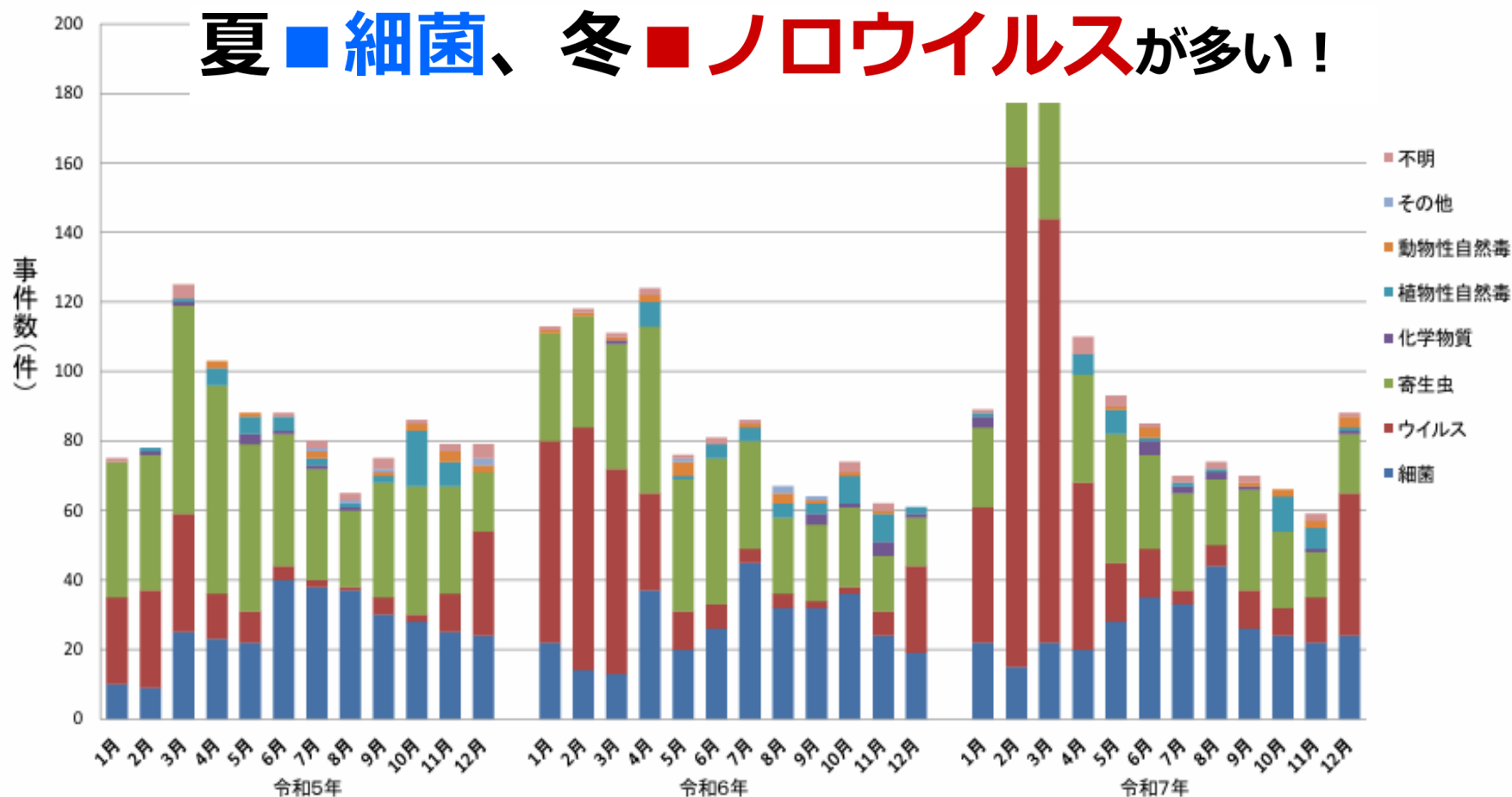
	事件数	患者数	死者数
R5年	1,021	11,803	4
R6年	1,037	14,229	3
R7年	1,172	24,727	2



(資料出所)厚生労働省「食中毒統計調査」

# 食中毒統計まとめ（全国）

## 病因物質別事件数の月別発生状況（令和5年～令和7年）



詳細は、資料1-2（令和7年食中毒発生状況）12・13ページ参照

（資料出所）厚生労働省「食中毒統計調査」

# 令和7年 施設別発生状況(全国)

				事件(件)	患者(人)
事業場	給食施設	老人ホーム		29	646
		保育所		4	99
		事業所等		11	443
	寄宿舍		1	25	
学校	給食施設	単独調理場	幼稚園	—	—
			小学校	1	72
			中学校	—	—
			その他	1	51
	共同調理場		1	28	
寄宿舍		7	181		
病院	給食施設		3	214	
合計			58	1759	

# 食中毒事例・特徴

# 食中毒事例①(金沢市)

**発生** : 令和6年4月

**原因施設**: 市内の複数の住宅型老人ホーム

(セントラルキッチンで調理→冷却し各施設へ配送→再加熱提供)

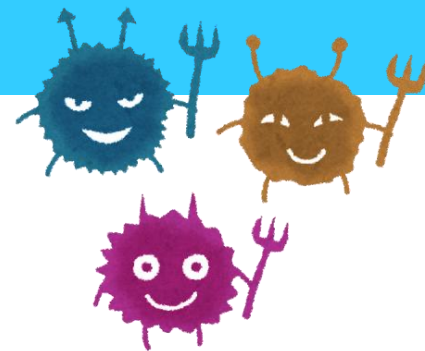
**患者** : 62名(下痢等の消化器症状)

**病因物質**: ウェルシュ菌

**原因食品**: 当該施設で調理された給食



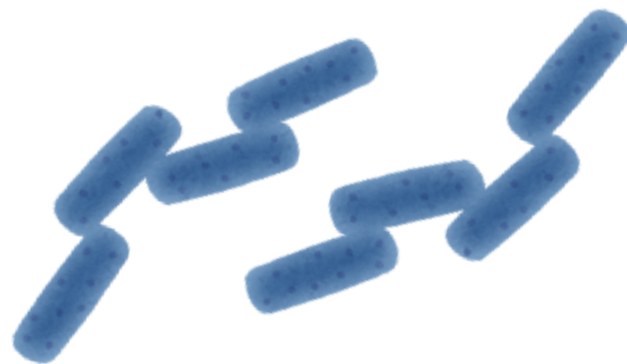
# 食中毒事例①(金沢市)



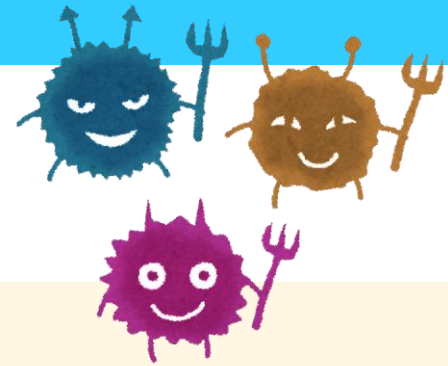
## △問題点△

### 調理品の温度管理が不十分

- ①加熱調理後～真空包装作業までに長時間の常温放置
  - ②十分に冷却されるまでに時間を要した
  - ③配送時に十分に保冷されていなかった
  - ④再加熱の温度確認なし
- ウエルシュ菌の増殖



# 食中毒事例①(金沢市)



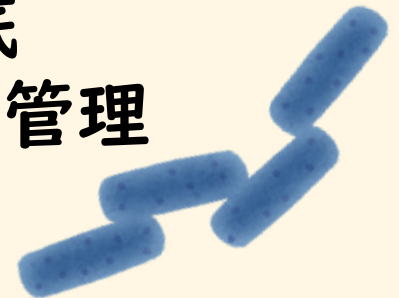
## 改善策

### 食品の温度管理の徹底

- ①加熱調理時
- ②加熱調理後の冷却時
- ③配送時
- ④再加熱時

上記のマニュアル作成、従業員教育の徹底

→ HACCPの考え方を取り入れた衛生管理



## 食中毒事例②(金沢市)

発生 : 令和6年4月

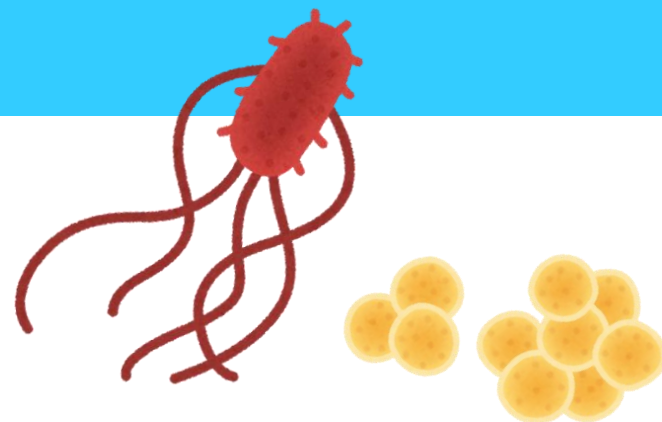
原因施設: 市内大学学生寮

患者 : 29名(下痢・発熱等の症状)

病因物質: **病原大腸菌**

**黄色ブドウ球菌**

原因食品: 当該施設が調理提供した食事



# 食中毒事例②(金沢市)

## △問題点△

### ①生食用野菜、果物の衛生管理が不十分

- ・殺菌、消毒なし
- ・ザルの使い分けなし
- ・洗浄用ホースの清掃不良

→病原大腸菌による汚染の可能性

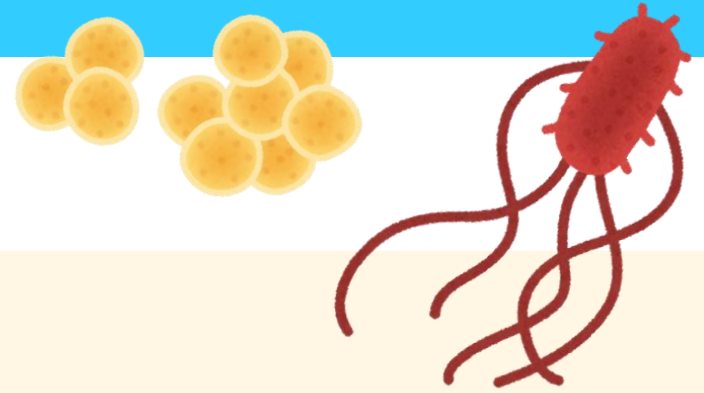
### ②調理後の保管温度が不適切、

使い捨て手袋の交換頻度が少ない

→黄色ブドウ球菌による汚染の可能性



# 食中毒事例②（金沢市）



## 改善策

- ① 生食用野菜、果物について  
一部下処理された既製品を使用  
次亜塩素酸での消毒
- ② 手洗いや手袋の着用及び交換のルールを  
確認

# 食中毒事例③（金沢市）

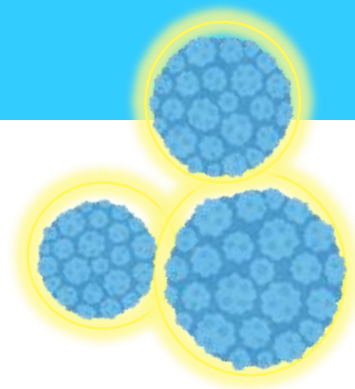
発生 : 令和8年2月

原因施設 : 市内の有料老人ホーム

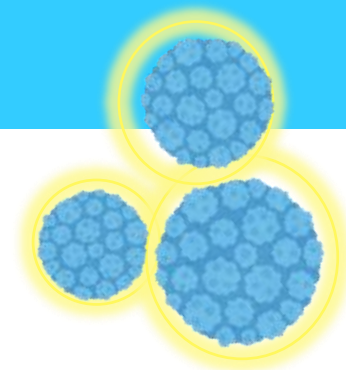
患者 : 46名（下痢等の消化器症状）

病因物質 : ノロウイルス

原因食品 : 当該施設で調理された食事



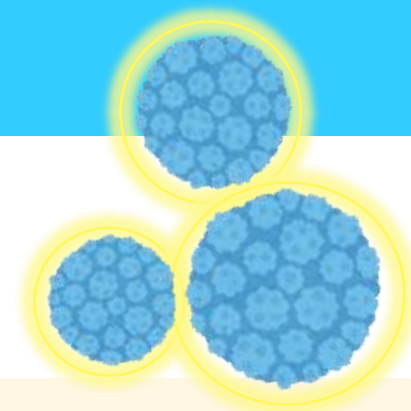
# 食中毒事例③（金沢市）



## △問題点△

- ① **体調不良の従業員が調理をしていた**  
→ 体調不良があったが、調理に従事していた
- ② **従業員の手指を介して二次汚染**  
→ 使い捨て手袋の使用があいまい、  
交換のタイミングや方法が不明確





## 改善策

- ①健康チェックを正しくおこなう  
ただ記録するのは×  
体調不良時の対応を決めておく
- ②手袋の使用の徹底
- ③従業員への衛生教育

## 2, 給食施設での衛生管理



# 大量調理施設衛生管理マニュアル

- ・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
- ・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



# 食中毒の予防3原則

①細菌をつけない

②細菌をふやさない

③細菌をやっつける

さらにノロウイルスの場合、「もちこまない」

→ (予防4原則)

1: につけない・ふやさない・やっつける

## ポイント: 調理従事者からの汚染の防止

### 手洗い

トイレの後、汚染作業後、作業が変わる時は適切な手洗い  
ハンドソープ、タオル、ペーパータオルの使用



### トイレの使用

トイレに入る前に、厨房の作業服を脱ぎ、履物を替える

### 手袋などの使用

従事作業が変わる時は、手袋をこまめに変える



1: つけない・ふやさない・やっつける

ポイント: 手を清潔に!



肉を触った手



水ですすいだ手



石鹼でよく洗った手

# 1: につけない・ふやさない・やっつける

トイレで汚れた手



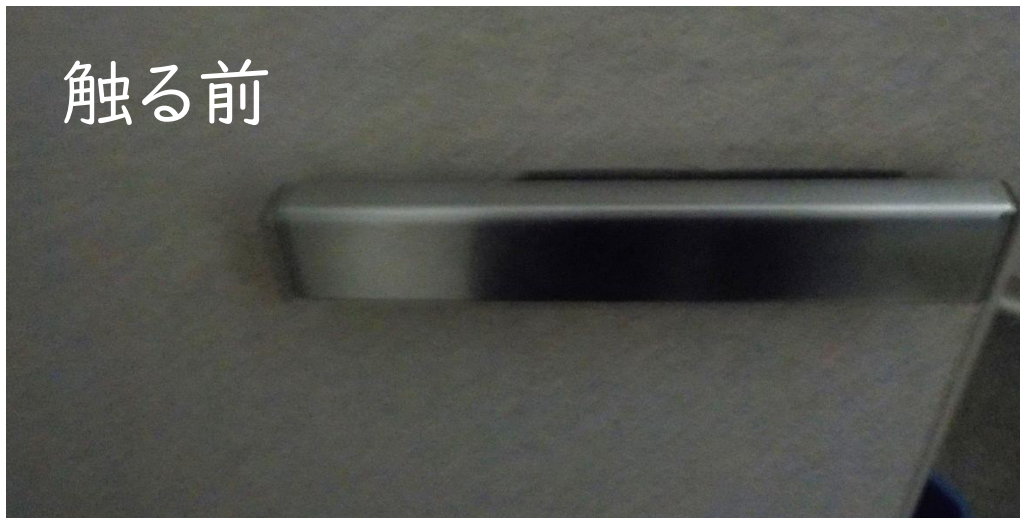
よく触るところは  
菌が付着する原因に!



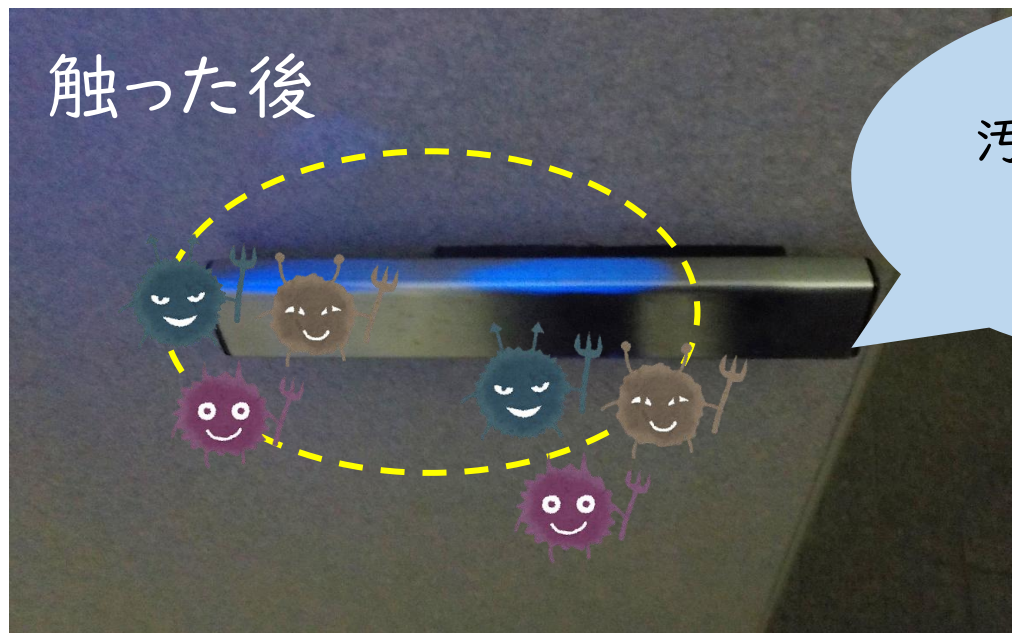
トイレのドアの取っ手

# 1: つかない・ふやさない・やっつける

触る前



触った後



汚れがついていることがわかる!

# 1:つけない・ふやさない・やっつける

## 正しい手洗いを しましょう

手洗いの前に…

- ・爪は短く切っていますか
- ・マニキュアは塗っていませんか
- ・時計、指輪をはずしましたか

**1** 手指全体を流水でぬらし  
適量の液体石けんを手のひらにとる

**2** 手のひらと手のひらをすり合わせよく泡立てる

**3** 手の甲をもう片方の手のひらでこする(両手)

**4** 指を組んで両手の指の間をこする

**5** 指を曲げて指先と爪をもう片方の手のひらの上でこする(両手)

**6** 親指をもう片方の手で包みねじり洗う(両手)

**7** 手首をもう片方の手でねじり洗う(両手)

**8** 流水でよく洗い流す

**9** ペーパータオルで水分を十分に拭き取る

# 1: につけない・ふやさない・やっつける



蛇口は自動水栓か肘で操作を

手洗いの方法	手洗いなし	ハンドソープ60秒 +流水15秒すすぎ	ハンドソープ15秒 +流水15秒すすぎを 2回繰り返す
手の様子 (イメージ)			
ウイルスの数 (イメージ)	100万個	数十個 (1 / 100,000)	数個 (1 / 1,000,000)

手は二度洗いにしましょう!

1: につけない・ふやさない・やっつける

## ポイント: 使い捨て手袋は正しく使用を

- ★ 手袋をつける前に必ず手洗い!
- ★ 手袋の手首側から取り出し、食品に接触する部分(指や手の平)にふれない
- ★ 生のまま提供する食材や調理済の食品を扱う際には手袋の着用を
- ★ 作業工程が変わるときに取り換える
- ★ 長時間、同じ手袋は使用しない



# 1: つけない・ふやさない・やっつける

## ポイント: 使い分けによる汚染防止

### 器具

- ・ まな板、包丁などの器具は用途別に分ける

### エプロン

- ・ 汚染作業と清潔作業等の使い分け

### 冷蔵庫

- ・ 保管場所の区分け。蓋つき容器で汚染防止

### シンク

- ・ 汚染作業と清潔作業の区分けなど



## 2: つけない・ふやさない・やっつける

### ポイント: 細菌が大好きな環境を与えない!

食品の保冷・保温

危険温度帯 (10-60°C)  
に置かない

温度



- ・常温で放置しない
- ・速やかに食べる
- ・早く冷やす工夫

+時間

栄養



調理器具等の

汚れを落とす!

水分



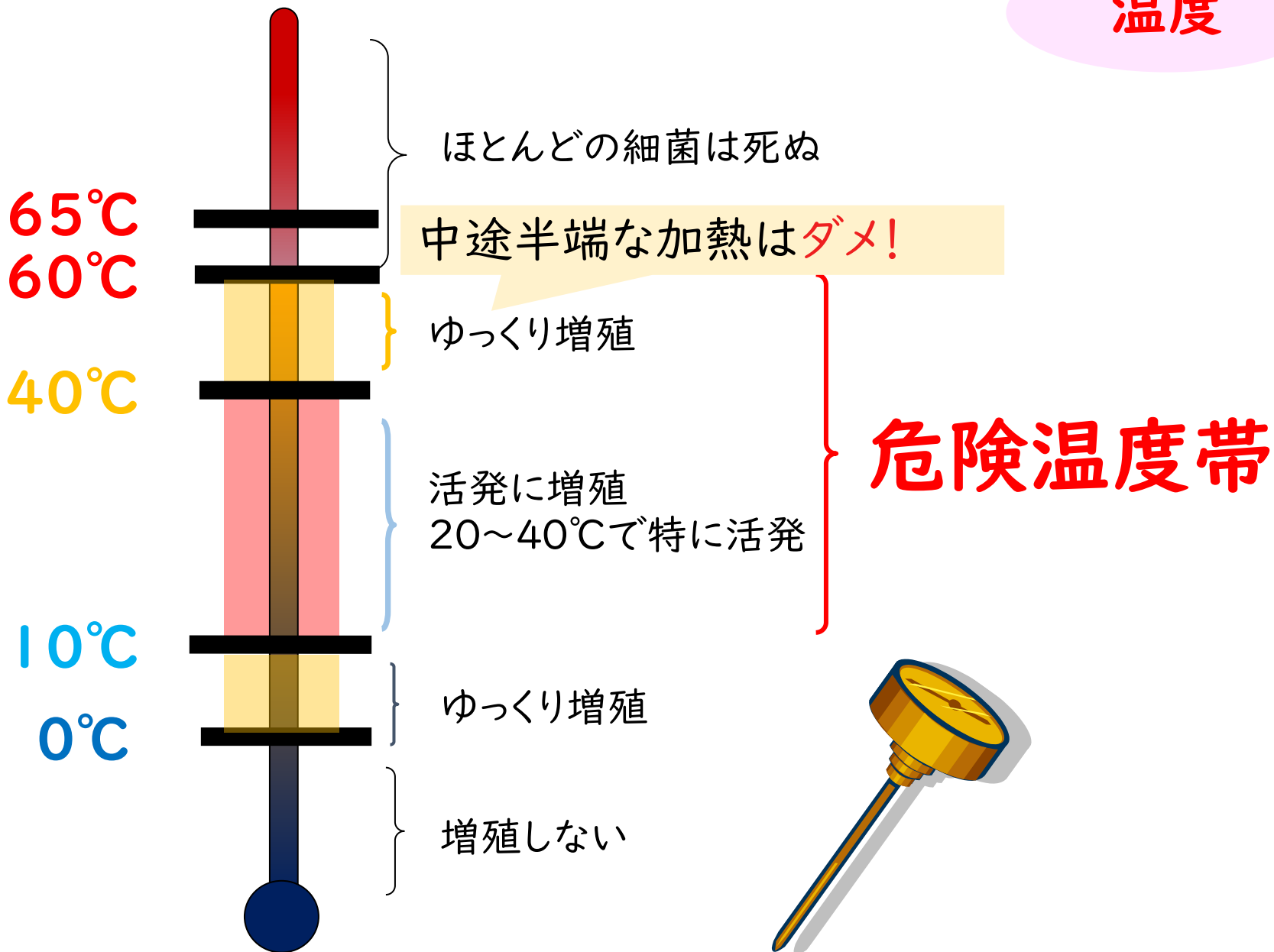
調理器具等を

十分に乾燥!

細菌増殖  
3条件

## 2: つけない・ふやさない・やっつける

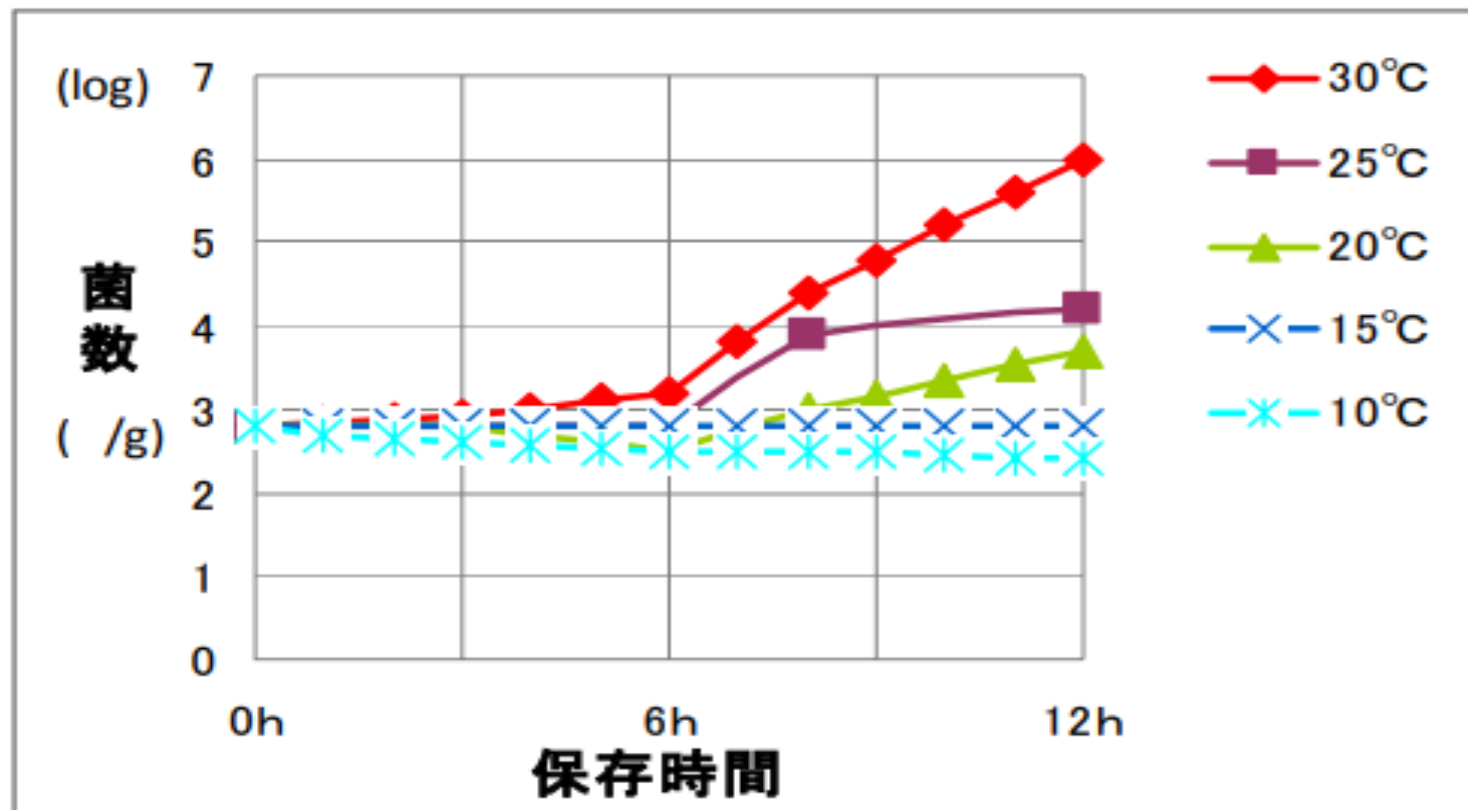
温度



# どの段階でも温度管理が重要!

温度

細菌の増殖は、温度と時間に大きく影響



## 卵焼中におけるサルモネラの増殖

(参考文献：食品と細菌汚染、食品中における病原細菌の動態、食品と微生物（日本食品微生物学会雑誌）  
8：85-94,1991 伊藤武氏)

## 2: つけない・ふやさない・やっつける

### 冷蔵・冷凍

生鮮食品(魚・肉・野菜)

冷蔵庫: 10°C以下

冷凍庫: -15°C以下

調理後、提供まで  
時間を要する場合

冷蔵品: 10°C以下で管理

温蔵品: 60°C以上で管理

★大量調理施設衛生管理マニュアルでは  
「10°C以下または65°C以上」で管理

危険温度帯(10°C~60°C)

を避けることが重要!

速やかに調理→提供を心がけよう

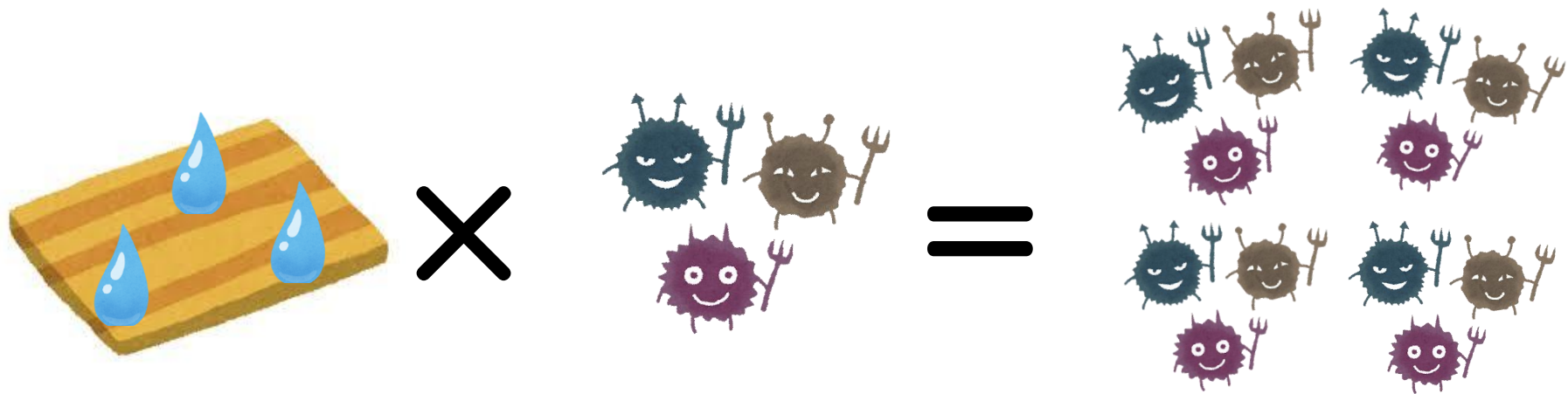


## 2: つけない・ふやさない・やっつける

水分

ポイント: 水分をなくす

水分が細菌が増える原因のひとつ



食器、まな板等の調理器具、容器等は、  
洗浄後は十分に乾燥させる!

ドライ運用を心がけよう!

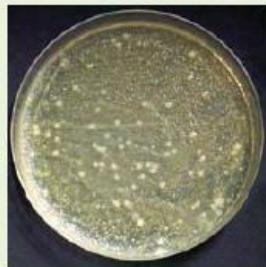
# 2: つけない・ふやさない・やっつける

水分

線のみで汚染作業区域と非汚染作業区域を区分したウエットシステム調理場の床の汚染状況



一般生菌数



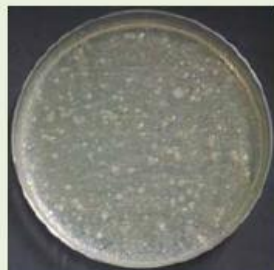
$> 10^7$  個/100cm<sup>2</sup>

大腸菌群



$10^5$  個/100cm<sup>2</sup>

✕ 線のみで区分した床の区分



$> 10^7$  個/100cm<sup>2</sup>



$10^4$  個/100cm<sup>2</sup>

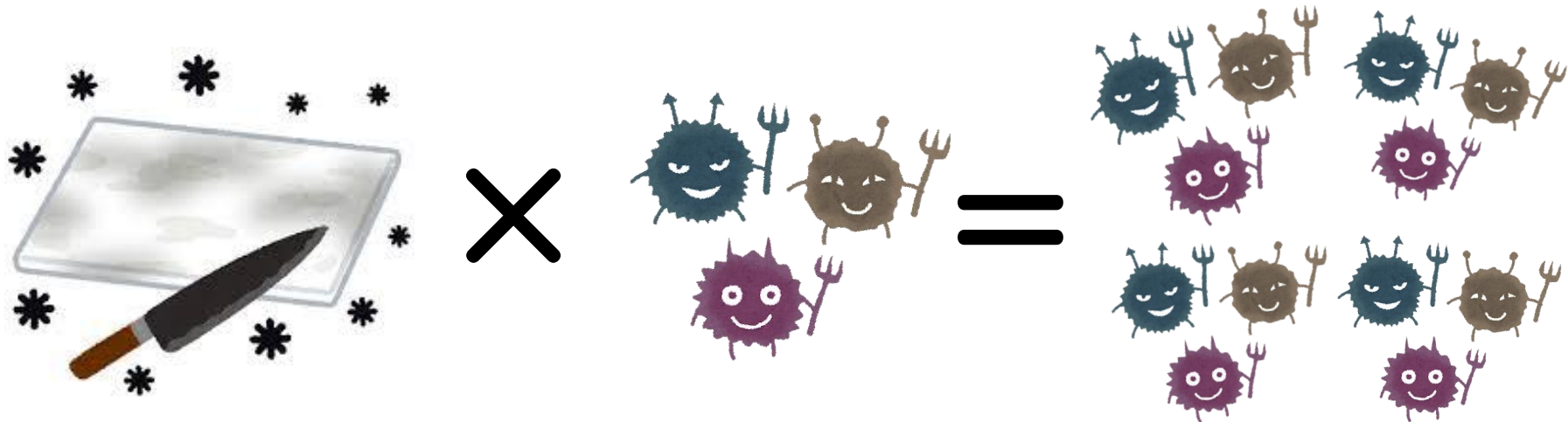
上の写真は、ウエットシステム調理場を線のみで区分した汚染作業区域と非汚染作業区域の床の拭取り検査結果です。下処理の水が床に落ちて広がり、汚染作業区域と非汚染作業区域の床からともに多数の細菌が検出されました。

## 2: つけない・ふやさない・やっつける

栄養

ポイント: 栄養分をなくす

栄養(食品、残渣、汚れ等)が増殖の原因のひとつ



食器、調理器具、容器等は、十分に洗浄し、  
汚れを残さない!

### 3: つけない・ふやさない・やっつける

## 加熱

中心部を十分加熱する  
(75℃で1分以上)  
※ノロウイルスの場合  
85℃~90℃(90秒以上加熱)

↓  
中心温度計で  
確認・記録



## 殺菌

【器具の殺菌】  
加熱殺菌・アルコール  
次亜塩素酸ナトリウム

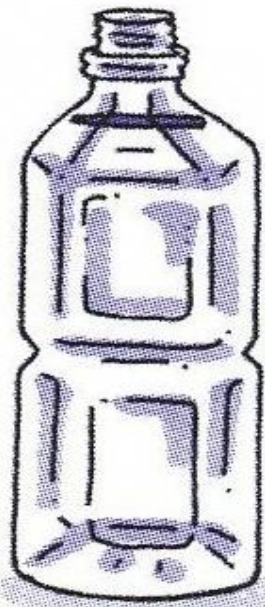
【殺菌剤の活用】  
野菜や果物を生のまま提供  
→適切な洗浄(殺菌)



# 塩素消毒液の作り方(簡単な薄め方)

濃いめ(0.1%)

嘔吐物や糞便の処理、あるいは  
トイレの消毒などに適当な濃度



500ml

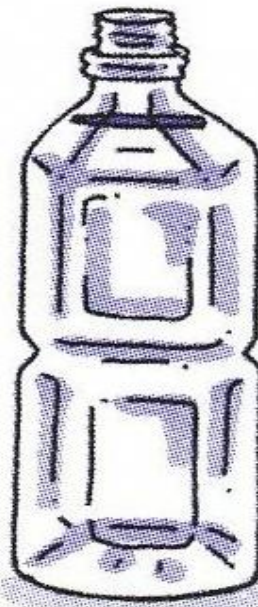
キャップ1杯  
約5ml



×2杯

いつもの濃度(0.02%)

まな板・包丁などの調理器具、  
調理台、冷蔵庫の取手などの  
消毒に適当な濃度



2L

キャップ1杯  
約5ml



×2杯

※市販の台所用漂白剤原液(濃度約5%)を使用した場合

# 最後に

## ★大量調理施設衛生管理マニュアル

→手洗い・調理作業・器具の洗浄・温度管理

## ★食中毒予防三原則

「つけない」「ふやさない」「やっつける」

皆さんが心を込めて作る給食が  
安心安全なものでありますように



ご清聴ありがとうございました

今後も食中毒に  
お気をつけください

