



和光市保育施設



給食衛生管理マニュアル

和光市 保育サポート課 保育センター

令和5年3月改訂

## 趣 旨

本マニュアルは、「大量調理施設衛生管理マニュアル（最終改正：平成 29 年 6 月 16 日付け生食発 0616 第 1 号）」を参考に保育所等の給食施設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を以下のとおり示すものである。

- ① 原材料受け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。

調理過程における重要管理事項を理解するとともに、本マニュアルを参考に施設の状況に応じて衛生管理計画・手順書を作成し、記録・運用すること。また衛生管理計画等は定期的に振り返り、見直しを行うこと。

施設の経営者又は運営管理責任者は以上の衛生管理体制を確立するために、施設の衛生管理に関する責任者（「衛生管理者」）を指名すること。

## 目 次

### 1. 調理従事者の衛生管理----- 3

健康管理：健康診断 検便等

調理時の衛生管理：手洗い 身だしなみ等

### 2. 施設の衛生管理----- 5

施設の設備管理：使用水 室温湿度 冷蔵冷凍庫 倉庫 手洗い設備等

施設の清掃

ねずみ、昆虫等の駆除

### 3. 調理器具及び食器等の衛生管理----- 7

下処理・調理用の区別

調理器具・食器等の取り扱い

### 4. 調理過程における衛生管理----- 9

食材の発注と納入

検収

下処理

温度管理

配膳・下膳

施設責任者による検食

保存検食

### 5. 緊急時の対応-----12

## 資 料

### 1. 食中毒菌の基礎知識----- 13

ウイルス性食中毒（ノロウイルス）

細菌性食中毒（カンピロバクター、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌、  
ウエルシュ菌、腸炎ビブリオ、黄色ブドウ球菌、ヒスタミン中毒）

### 2. 記録表（様式1～8）----- 巻末に添付

## 1. 調理従事者の衛生管理

### 健康管理

#### ① 健康診断

調理従事者等は臨時職員も含め、定期的な健康診断を受けること。

#### ② 検便

調理従事者等は臨時職員も含め、定期的に検便を行い（月1回以上、腸管出血性大腸菌 O-157 を含む）、結果は1年間保管すること。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ノロウイルスの検便検査に努めること。

#### ③ 健康・衛生管理点検表（様式1）の記録

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、その結果を健康・衛生管理点検表（様式1）に記録すること。

#### ④ 肉・二枚貝の生食を避ける

調理従事者は生レバー等の生肉、生カキ等は食さないこと。また、調理従事者であることの自覚をもって健康的な生活を心がけること。

#### <参考>

##### 1.) 下痢又は嘔吐等の症状があるとき

- ・症状がなくなるまでは出勤できない。
- ・衛生管理者は事前に電話で連絡をもらい、調理場には入室させない。
- ・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。

<サルモネラ属菌、ノロウイルスが原因と診断された場合>⇒症状がなくなっても、検便において陰性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させること。（同一の感染機会があった又は、同居家族に感染者がいる調理従事者についても同様である。）

<赤痢、O-157、腸チフス、パラチフスが原因と診断された場合>⇒就業禁止。速やかに保健所に報告し、医療機関及び保健所の指示に従うこと。

##### 2.) 症状はないが、検便で陽性が判明したとき

<サルモネラ属菌、ノロウイルス陽性>⇒検便において陰性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させること。

<赤痢、O-157、腸チフス、パラチフス陽性>⇒就業禁止。速やかに保健所に報告し、医療機関及び保健所の指示に従うこと。

##### 3.) 手指に傷のあるとき

使い捨て手袋を着用すること。食品の盛りつけ等はしないことが望ましい。

##### 4.) 新たに調理従事者等を配置し、調理業務に従事させる場合

調理に実際に従事する日を含め、6ヶ月以内に行った健康診断及び1ヶ月以内に行った検便（O-157を含む）の結果報告書を事前に確認した上で、業務に従事させること。

## 調理時の衛生管理

### ① 手洗い

#### ➤ 手洗いの手順

1. 流水で手を洗い、手洗い用石けん液をつける。
2. 十分に泡立て、「手のひら→手の甲→指の間・股・付根→親指→指先→手首→肘までをよく洗う。(30 秒程度)
3. 流水で石けんをよく洗い流す。(20 秒程度)
4. 使い捨てのペーパータオルでふく。  
(しっかり水を拭き取ることにより、5. のアルコール消毒の効果を高める)
5. 消毒用のアルコールをかけて、「指先→親指の付け根→手のひらと甲→指の間→手首」によくすりこむ。

#### ➤ 手洗いが必要な場面

- ・調理室に入る前
- ・作業開始時
- ・トイレの後
- ・扱う食品が変わった時や、作業の変わり目
- ・生の食品（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
- ・配膳の前
- ・ゴミなどに触れた後

#### ➤ 使い捨て手袋が必要な場面

以下の場面では、手指の洗淨・消毒を行った上で調理用ビニール製使い捨て手袋を着用すること。

- ・手に傷があるときや手荒れをしているとき
- ・生の食品を触るとき
- ・食材を手で混ぜ合わせるとき
- ・盛りつけるとき
- ・生野菜やフルーツを取り扱うとき
- ・保存検食を採取するとき

### ② 身だしなみ

身体、衣服を清潔に保ち、調理衣、エプロン、帽子は毎日清潔なものに交換し、調理衣、エプロン、帽子、履物、使い捨てマスク等を正しく着用すること。(調理中の必要外の会話は控えること。)

爪： 常に短く切り、マニキュア等はしないこと。(ピアス、指輪、ネックレス等の

アクセサリは身につけないこと。）

マスク：食中毒・感染症防止の意味から、調理中は常にマスクを着用すること。

また、鼻腔に黄色ブドウ球菌を保菌している場合があるので、日ごろから口や鼻に触れない習慣をつけること。

帽子： 頭髮は帽子もしくは大判の三角巾で覆い、食品中の異物混入防止に努めること。

また、調理中は頭髮を触らないこと。

履物： 調理室は専用の履物を用い、便所、保育室や室外と兼用しないこと。

調理衣：毎日交換し、常に清潔なものを身に着けること。

エプロンは用途別に使い分けること。

トイレ使用時には、必ず調理衣、エプロンを脱ぎ、専用の靴に履き替えること。

### ③ 健康・衛生管理点検表（様式１）の記録

調理従事者等は、毎日作業開始前に ①②を確認し、健康・衛生管理点検表（様式１）に記録すること。

## ２．施設の衛生管理

### 施設の設備管理

#### ① 使用水

使用水は飲用適の水を用いること。また、毎日始業前後に使用水の色、濁り、におい、異物を観察し、残留塩素を測定し、日常点検表（様式３）に記録すること。

**残留塩素が 0.1mg/ℓ 以上であること。**

#### ② 室温・湿度

調理室内は十分な換気を行い、高温多湿を避けること。午前 11 時前後の調理室内の温度と湿度を測り、温・湿度記録表（様式５）に記録する。

**温度 25℃以下・湿度 80%以下に保つことが望ましい。**

#### ③ 冷蔵庫・冷凍庫

出社時、14 時前後、退社時に冷蔵庫・冷凍庫内温度が適正か確認し、温・湿度記録表（様式５）に記録する。

**冷蔵庫 5℃以下・冷凍庫－15℃以下であること。**

#### ④ 食品庫

- ・食品と非食品（洗剤等）は離して保管すること。
- ・米、調味料、缶詰等の食品は、在庫管理を行い、先入れ先出しを守ること。
- ・開封済みの乾物や粉類、菓子類は蓋のある容器等で密閉して保管する事。

⑤ 手洗い設備

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。

⑥ 調理室には、部外者を立ち入らせたり、調理作業に不必要なもの（ダンボール等）を置かないこと。

⑦ 防虫設備のない出入り口及び窓は、開放したまま調理業務を行わないこと。

### 施設の清掃

① 始業前に調理台、冷蔵庫等のドアや取っ手、水道の蛇口コック等、手が触れるところをアルコールで消毒すること。

② 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、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。

③ 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消毒剤による消毒（0.02%の次亜塩素酸ナトリウム水溶液で、ドアノブ、便座などを拭く）を行って衛生的に保つこと。清掃を調理従事者が行う場合は、調理終了後に行うこと。

＜参考＞ 爪ブラシ、洗浄用スポンジ、ブラシ、タワシ等の消毒方法

1.) 用途別にスポンジ、ブラシ、タワシ等を洗剤を入れた水に漬け置き、よくもみ洗いをし、流水で十分にすすぐ。

（この時、汚れが残っていると次の過程の薬剤による殺菌効果が低下します。）

2.) 次亜塩素酸ナトリウム0.02%の溶液に、5分間漬け置きし、流水で十分すすぐ。

3.) 水気を十分に切った後、乾燥させる。

### ねずみ、昆虫等の駆除

① ねずみ・ごきぶりなどの生息はないか。毎日発生状況を点検し、「日常点検表」（様式3）に記録すること。

② 給食室におけるねずみ、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）実施すること。また、その実施結果を「ねずみ・昆虫等の点検と駆除の記録」（様式2）に記録し、1年間保管すること。（発生状況がひどい場合には、頻度を定めて業者に駆除作業を依頼することもある。）

### 3. 調理器具及び食器等の衛生管理

#### 下処理・調理用の区別

- ① 処理の過程毎に専用の容器、器具に区分し、使用すること
  - ・「下処理用」「調理用」「調理済み用」に区分し、形・色分け等で誰でもすぐ区別ができるようにする。
  - ・洗浄用のスポンジ等は「下処理用」「汚染（卵等を扱った器具）用」「すすぎ用」「果物用」等に区分する。
- ② 食品毎に専用の器具を使用すること
  - ・包丁やまな板、容器等は「食肉」「魚介類」「卵」「果物」毎に専用のものを使用する。

#### 調理器具・食等の取り扱い

- ① 食等の洗浄・消毒
  - 自動食器洗浄機を使用する場合
    - ア 残菜を除去する。
    - イ 洗剤を溶かした湯に浸水した後、下洗いをを行う。
    - ウ 下洗いをした食器を自動食器洗浄機に入れ、洗浄を行う。このとき洗浄機が正常に作動しているか動作確認を行う。
  - 手洗いをを行う場合
    - ア 残菜を除去し、温水で洗う。油物、汚れのひどい場合は洗剤を使用する。
    - イ 中性洗剤を湯に入れ、5分くらい浸漬し、スポンジ等を用いて丁寧に洗浄を行う。
    - ウ 流水で十分にすすぎ、残菜、汚れ等が落ちているか確認すること。
  - 消毒
    - 洗浄した食器は、熱風保管庫または食器乾燥機等を使用し、熱風消毒（80℃、30分以上）を行うこと。

<参考> 事故などで消毒庫が使用できない場合の食器消毒方法

- 煮沸消毒：100℃の水で5分以上煮沸
- 薬液消毒：次亜塩素酸ナトリウム 0.01%溶液に10分浸す。  
又は 0.02%溶液に5分浸す。

- ② 調理器具の取り扱い
  - 調理台
    - 70%アルコールで消毒してから作業を開始すること。果物等生で供するものを調

理する場合は、その都度よく消毒する。

作業終了時には、水洗いの後、スポンジ等に中性洗剤等をつけよく洗浄する。水で洗剤を十分洗い流し、よく乾燥させ、70%アルコールを噴射するか、次亜塩素酸ナトリウム 0.02% (200ppm) 溶液で拭くこと。

ドライシステムの場合、汚れをよく拭き取った後、70%アルコールを噴射するか、次亜塩素酸ナトリウム 0.02% (200ppm) 溶液で数回ふくこと。

➤ まな板・包丁

材料が変わるごとに良く洗浄して使用する。下処理、果物、調理済み食品は消毒済みの専用のものを使用する。使用後はよく洗浄し、重ならないように注意して熱風保管庫で保管する。

➤ ミキサー、プロセッサ等

70%アルコールで消毒してから使用すること。使用後は、取り外せるものは取り外してよく洗浄し、次亜塩素酸ナトリウム 0.02%溶液で消毒した後、流水でよく洗い、乾燥させておく。

➤ 中心温度計

センサー部分を70%アルコールで消毒して使用する。作業中、食品が変わる度にセンサー部分を洗浄し、70%アルコールで消毒する。使用後は本体もアルコール消毒をする。

<参考> 次亜塩素酸ナトリウムで1Lの消毒液を作る場合の希釈方法

1000ppm (0.1%)

嘔吐物、便が直接ついた場所、衣類等に使用する。廃棄する際は、ビニール袋の中に、廃棄物を浸し、密閉して廃棄する。

200ppm (0.02%)

調理器具等の漬け置き消毒（5分）や床、トイレのドアノブ、便座などの拭き取り消毒に使用する。

- 1Lのペットボトルを用意し、規定の原液を入れ、水を加えて1Lとする。（ペットボトルの蓋は約5ml）

| 消毒液の薬品濃度 | 1000ppm (0.1%) 消毒液 | 200ppm (0.02%) 消毒液 |
|----------|--------------------|--------------------|
| 5 %      | 原液 20ml (50倍に薄める)  | 原液 4ml (250倍に薄める)  |
| 6 %      | 原液 17ml (60倍に薄める)  | 原液 4ml (300倍に薄める)  |

## 4. 調理過程における衛生管理

### 食材の発注と納入

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られるように計算し、発注を行うこと。

### 検収

- ① 検収場所は常に清潔を保持するように努め、検収した食材は床に置かない。
- ② 原材料の納入に際しては調理従事者が必ず立ち合い、食品の品質、鮮度、品温（納入業者が運搬の際、適切な温度管理を行っていたかを含む）、異物（衛生害虫含む）の混入、腐敗、異臭、包装容器等の状態、賞味期限等について点検を行い、「日常点検表」（様式3）「一括納入物資 賞味・消費期限記録表」（様式4）に記録すること。

異常がある場合には、ただちに施設長に報告し、返品又は使用禁止とすること。

<参考> 納品時の要冷蔵品の温度（検収時の表面温度が高いときには、中心温度を確認する）

|        |       |        |       |
|--------|-------|--------|-------|
| 生鮮魚介類  | 5℃以下  | 豆腐類    | 10℃以下 |
| 肉類     | 10℃以下 | 牛乳・乳製品 | 10℃以下 |
| 水産練り製品 | 10℃以下 |        |       |

不適切な温度の場合には、交換又は返品を検討する。

- ③ 検収後の食品は、搬入してきた容器から、食材ごとに区分した専用の容器に移し替え、速やかに各材料の保存温度で保管すること。

### 下処理

食材の洗浄は、シンクを通じて食材が汚染されないように洗浄順序を考慮する。  
（果物・きゅうり・トマトは先に洗い、土のついた野菜は後に洗う。）

<参考> 野菜及び果物の取扱い

- 1.) 流水で3回以上水洗いする。
- 2.) 加熱せずに供する場合（表皮を除去する場合を除く。）には、次亜塩素酸ナトリウム（0.02%：5分間又は0.01%：10分間）で殺菌した後、流水で十分にすすぎ洗いする。

## 温度管理

- ① 加熱調理食品は中心部温度計を用いて、中心温度を3点以上測定し、全ての点において75℃以上に達している事を確認したのち、更に、1分以上（2枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合、85℃～90℃で90秒以上）加熱を続ける。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、温度と時間を「加熱食品の中心温度測定記録表（様式6）」に記録すること。（中心温度と測定時間の記録は予定献立表への書き込みでもよい。）

### <参考> 加熱調理食品の中心温度及び時間の記録

- 1.) 揚げ物→油温・食品の中心温度3点以上（**75℃以上で1分以上**）測定し・調理開始時刻・最終的な加熱処理時間とともに記録する。なお、複数回同一の作業を繰り返す場合の、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1点のみを複数回でもよい。
- 2.) 焼き物、蒸し物→食品の中心温度3点以上（**75℃以上で1分以上**）測定し、調理開始時刻・最終的な加熱処理時間とともに記録する。なお、複数回同一の作業を繰り返す場合の、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1点のみを複数回でもよい。
- 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、野菜類の冷凍食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。  
最も熱が通りにくい具材を選び、食品の中心温度を3点以上（煮物の場合は1点以上）（**75℃以上で1分以上**）測定し、記録する。  
なお、中心温度を測定できるような具材が無い場合には、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。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。

## ② 調理済み食品の温度管理

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。

### ➤ 加熱調理後、食品を冷却する場合の温度管理

**30分以内に⇒中心温度20℃付近** または **60分以内に⇒中心温度10℃付近** まで下げるよう冷却器を用いたり、清潔な場所で衛生的な容器に小分けするなど、工夫すること。冷却時間と温度を「加熱調理食品を冷却する場合の温度測定記録表（様式7）」に記録すること。（冷却時間と中心温度、保冷設備への搬入の有無の記録は予定献立表への書き込みでもよい。）

食中毒菌の発育至適温度帯の約20℃～50℃の時間を可能な限り短くすることが必要である。

➤ 調理終了後、提供までの温度管理

- ・調理が終了した食品は速やかに（30 分以内）提供できるよう工夫すること。
- ・調理終了後提供までに 30 分以上を要する場合
  - 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。
  - イ.) その他の食品は、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記録すること。
  - ウ.) 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・保冷設備内温度の記録を行うこと。
  - エ.) 他施設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記録すること。
- ・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。

**配膳・下膳**

- ① 盛り付けは、汚れを取り除いた作業台を 70%アルコール噴霧してから、行うこと。
- ② 盛り付け時は使い捨て手袋を使用し、素手で行わないこと。
- ③ 運搬は給食の時間にあわせて行うこと。
- ④ 給食時間終了後、指定された時間に回収すること。

★ **嘔吐物が付着した食器等は保育室で消毒**し、消毒済みのものを調理室に戻すこと。

（嘔吐物を取り除いた食器をビニール袋に入れ、次亜塩素酸ナトリウム 0.1%液を食器が浸るくらい入れ、10 分以上漬ける。水ですすぎ、給食室に戻す。）

**施設責任者による検食**

給食が行われる前に、責任者による検食を行い、検食記入表（様式 8）に記入し、その後園児に提供すること。

**保存検食**

検食は採取した日付を記入し、50g ずつ－20℃以下で2週間、清潔な容器で完全に密封して（ビニール袋等）冷凍保存すること

＜参考＞検食の採取

- 1.) 原材料は洗浄・殺菌等を行わず、購入した状態で50g程度ずつ清潔な容器（ビニール袋等）に入れて保存する。（卵は割卵後攪拌して採取）
- 2.) 提供したもの全てを調理の有無にかかわらず50gずつ保存する。  
（午前おやつ・主食・昼食・午後おやつ・離乳食・アレルギー対応食・延長おやつ）
- 3.) 粉ミルクは缶を開けたときに採取する。

## 5. 緊急時の対応

- ① 連絡体制（連絡網・緊急連絡先）の一覧表を分かりやすい場所に備える。
- ② 調理場が使用できない場合の対応等（給食提供を行うのか？行う場合にはどのような方法で行うのか？）を定めておく。
  - ・災害発生時の対応について
  - ・食中毒発生時の対応について
  - ・災害用備蓄食品について（保管場所・食数・使い捨て食器） など

# 資 料

## 1. 食中毒菌の基礎知識

### ウイルス性食中毒

#### ➤ ノロウイルス

原因 ・原因食品が明らかでない事例が多く、調理従事者を介して二次汚染された食品が原因となるものが多く発生している。

・嘔吐物や便を介して感染が広がることもある。

・ウイルスに汚染された二枚貝

症状 吐き気、嘔吐、下痢、腹痛、発熱

潜伏期間 24～48 時間

対策 ・消毒は、アルコールはあまり効果がないので、次亜塩素酸ナトリウム溶液による消毒が中心になる。

・調理従事者の毎日の健康管理と手指や調理器具の十分な洗浄・消毒

・二枚貝は中心部まで十分加熱する。

### 細菌性食中毒

#### 感染型

#### ➤ サルモネラ属菌

原因 ・菌に汚染された卵

・食肉の生食、加熱不足

症状 腹痛、下痢、嘔吐、発熱

潜伏期間 6～72 時間

対策 ・割卵後はすぐに調理して早めに食べる。

・食材は中心部まで十分に加熱する。

・卵や食肉に触れた手指や調理器具の十分な洗浄と消毒

#### ➤ カンピロバクター

原因 ・食肉の生食、加熱不足（特に鶏肉）

・生肉により汚染された調理器具や水を介して二次汚染された食品

症状 発熱、倦怠感、頭痛、吐き気、腹痛、下痢、血便

潜伏期間 1～7 日

対策 ・食肉は中心部まで十分に加熱する。

・食肉と他の食品が触れないようにする。

・食肉に触れた手指や調理器具の十分な洗浄と消毒。

➤ 腸管出血性大腸菌（O157 など）

原因 ・食肉の生食、加熱不足（特に牛肉）

・食肉から二次汚染された野菜、果物、ジュース等

症状 激しい腹痛、下痢、血便（乳幼児や高齢者は重い合併症に注意）

潜伏期間 1～14 日

対策 ・食肉は中心部まで十分に加熱する。

・生で食べる野菜、果物は十分洗浄し、必要に応じて消毒する。

・食肉に触れた手指や調理器具の十分な洗浄と消毒。

・食肉と他の食品が触れないようにする。

➤ ウエルシュ菌

原因 ・大鍋で大量調理した後室温で放置されたカレーやシチューなどの事例が多い。

症状 腹痛、下痢

潜伏期間 6～18 時間

対策 ・高温の加熱でも耐熱性の芽胞により生き残った菌が、長時間室温で放置されることにより爆発的に増殖することで発生するため、前日調理は行わず、調理後速やかに喫食する。

・加熱した食品を保管する場合は、小分けして速やかに冷やし冷蔵（10℃以下）又は温蔵（65℃以上）する。

➤ 腸炎ビブリオ

原因 ・魚介類の温度管理不足

・魚介類からの二次汚染

症状 激しい腹痛、水溶性下痢、発熱、嘔吐

潜伏期間 6～24 時間

対策 ・魚介類は短時間でも冷蔵庫に保管する。

・魚介類は真水でよく洗う。

・魚介類に触れた調理器具はすぐに、十分な洗浄と消毒を行う。

毒素型

➤ 黄色ブドウ球菌

原因 ・人や動物の常在菌であるため、人の手指を介して汚染されたおにぎりや洋生菓子等の食品の事例が多い。

症状 吐き気、嘔吐、腹痛、下痢

潜伏期間 1～6 時間

対策 ・しっかり手を洗う。

・食品は 10℃以下で保存する。

・調理の時は帽子やマスクをつける。

・手指に傷や手荒れのある場合は素手で食品を触らない。

## アレルギー様食中毒

### ➤ ヒスタミン食中毒

原因 ・赤身魚（マグロ、カツオ、ブリなど）を常温放置や長期の冷蔵保存を行うことにより、魚に含まれるヒスチジン（アミノ酸）が、ヒスタミン産生菌によりヒスタミンに変化し、多量のヒスタミンを摂取することにより起こる。

症状 顔面紅潮、発疹、頭痛、発熱、嘔吐、下痢

潜伏期間 食べた直後～1時間以内 6～10時間で回復

対策 ・生の赤身魚は常温で置かない、冷蔵状態でも長期保存はしない。  
・冷凍した赤身魚は冷蔵庫内で解凍し、常温解凍や再凍結は行わない。  
・提供前の検食で舌にピリピリした刺激を感じた場合は提供をやめる。

## 2. 記録表（様式1～8）

- 様式 1 調理従事者の健康・衛生管理点検表
- 様式 2 ねずみ・昆虫等の点検と駆除の記録
- 様式 3 日常点検表
- 様式 4 一括納入物資 賞味・消費期限記録表
- 様式 5 温度記録表
- 様式 6 加熱食品の中心温度測定記録表
- 様式 7 加熱調理食品を冷却する場合の温度測定記録表
- 様式 8 検食記入表

## 参考文献

- 「大量調理施設衛生管理マニュアル」  
(厚生労働省 最終改正：平成 29 年 6 月 16 日付け生食発 0 6 1 6 第 1 号)
- 「多賀城市 保育所給食衛生管理マニュアル」  
(多賀城市保健福祉部健康課 平成 29 年 6 月)
- 『「食品衛生」って何をしたらいいの?』  
(東京都多摩府中保健所生活環境安全課 食品衛生第一・第二担当)

このマニュアルは、「食品衛生法の一部を改訂する法律」(平成 30 年法律第 46 号)が令和 2 年 6 月 1 日から施行されたことに伴い、「小規模保育事業所における給食衛生管理マニュアル」(和光市 保育サポート課)を見直し、和光市内保育施設で幅広く活用できるよう、埼玉県南部保健所 食品監視担当のご協力を得て改訂したものです。