

集団給食施設指導要領

1 趣旨

本要領は、集団給食施設に係る衛生上の危害の発生を防止するため、施設・設備、食品の取扱い等について指導基準を定め、もって集団給食施設の衛生の維持・向上を図り、食品の安全を確保しようとするものである。

2 適用の範囲

本要領は、集団給食施設及びその設置者又は管理者・従事者並びにそこで取り扱われる食品について適用する。

3 用語の定義

本要領でいう集団給食施設とは、学校、病院、診療所、事業所、その他において、特定多数人に対して継続的に1回20食以上又は1日50食以上の食事を提供する営業以外の施設をいう。

4 施設・設備基準

集団給食施設の施設・設備は、別紙1に定める施設・設備基準に合致するものであること。

5 衛生管理基準

集団給食施設の衛生管理は、別紙2の衛生管理基準に従って実施されるものであること。

6 設置届、変更届及び廃止届

集団給食施設の設置者又は管理者は、集団給食施設を設置し、又はその届出事項を変更し、若しくは廃止した時は、別に定める様式により、保健所長に届け出るものとする。

7 施行期日

本要領は、平成20年4月1日から施行する。

別紙 1

施設・設備基準

1 施設の位置

- (1) 集団給食施設（以下「施設という。」）は、清潔な場所に位置すること。ただし、衛生上の対策を講じている場合は、この限りでない。
- (2) 施設の周囲は、清掃しやすい構造であって、雨水による水たまり及び塵埃の発生を防止するため、必要な措置が講じられていること。

2 ねずみ、昆虫等の侵入の防止

- (1) 外部に開放される窓及び吸排気口には、金網等を設け、排水口には鉄格子を設けるなど、ねずみ、昆虫等の侵入を防止できる構造であること。
- (2) 出入口は、自動閉鎖式の扉等を設けるなど、ねずみ、昆虫等の侵入を防止できる構造であること。

3 施設の構造・設備

（調理施設全般）

- (1) 調理施設は、食品の調理等が衛生的に行われ、かつ、作業が能率的に行われるように検収場、原材料の保管場、前処理場、調理場、盛付け場、製品保管場、仕分け・搬出場、洗い場及び洗浄運搬器具保管場が適切に配置されていること。
- (2) 調理施設の検収場等の各場所は、それぞれの作業及び清掃が支障なく行われるように、十分な広さを有し、かつ、必要に応じて隔壁等で区画されていること。特に、汚染作業区域（検収場、原材料の保管場及び前処理場）、準清潔作業区域（調理場、仕分け・搬出場及び洗い場）及び清潔作業区域（盛付け場、製品保管場及び洗浄済運搬器具保管場）の各作業区域は、明確に区分してあること。

なお、調理施設の広さとしては、その床面積が器具類等設備の据え付け総面積の3.5倍以上であることが望ましいこと。

- (3) 調理施設は、隔壁等により事務所などの食品の調理等に直接関係のない場所とは区画されていること。

（床、側壁及び天井）

- (4) 調理施設の床面は、耐磨耗性で亀裂を生じにくく、平滑で清掃が容易な構造であること。特に、水を使用する場所にあつては、不浸透性の材料で、かつ、適当な勾配を有し、排水溝を設けるなど排水が容易に行える構造であること。
- (5) 排水溝は、清掃が容易に行えるだけの幅を有するとともに、適当な溝勾配を設け、排水が良好に行われるようにすること。
- (6) 側壁は、不浸透性の材料又は板張りで平滑とすること。特に水を使用する場所にあつては、床面から少なくとも1m以上の所までは、不浸透性の材料が用いられているか、又は、不浸透性の材料で腰張りされていること。
- (7) 天井は、平滑ですき間がなく、清掃が容易で明色であること。
- (8) 水蒸気や熱気等が発生する場所の側壁及び天井は、必要に応じてその表面に耐湿性及び耐熱性の材料を用いるとともに、断熱材を併用するなど結露、かびの発生等を防止できる構造であること。

（採光、照明及び通風）

- (9) 調理施設には、採光のために十分な広さの窓を設け、採光が十分でない場合及び夜間のための照明設備を有すること。

この場合、保管場を除く調理施設内の各作業面上全ての点で100ルクス以上の照度が得られるようにすること。

- (10) 調理施設には、換気を十分にできる設備が設けられているとともに、水蒸気、熱気、煤煙、臭気等の発生源の近くには、フード、ダクト及び換気扇で構成される強制排気装置が設けられていること。

- (11) 清潔作業区域及び準清潔作業区域には、必要に応じて室内の温度及び湿度を調節するための温度及び湿度調節装置が設けられていること。

（洗浄設備及び手洗設備）

- (12) 調理施設の前処理場、洗い場等必要な場所には、原材料、器具類を洗浄するため、給湯設備を有する、流水式の洗浄設備が設けられていること。

なお、洗浄設備は、ステンレス等の耐酸性、耐熱性を有する材質で作られ、かつ、取り扱う食品等の量に応じた大きさと、使用に便利な多槽式等の構造を有するものであること。

(13) 調理施設の洗い場等必要な場所には、洗浄した器具類を沸騰、蒸気、加熱、薬剤等により消毒できる設備が設けられていること。

(14) 調理施設には、使用に便利な位置に従事者の数に応じた規模の、給湯設備を有する、流水式の手洗設備が設けられており、かつ、これらの手洗設備には消毒装置が設置されていること。

なお、手洗設備は、前処理場、調理場、盛付け場ごとにそれぞれ設けられていることが望ましこと。

(更衣室及び休憩場)

(15) 調理施設に近接した場所に、従事者の数に応じた規模の更衣室、休憩場が設けられていること。

(便所)

(16) 衛生上支障のない適当な場所に、従事者の数に応じた規模の、専用の便所が設けられていること。

この場合、便所は、水洗式が望ましいこと。

(17) 便所には、消毒装置を備えた流水式の手洗設備が設けられていること。

(その他)

(18) 汚水は、排水管又はふたのある排水溝で、公共溝きよ又は川に導くこと。

ただし、多量の沈澱物を混ざるもの及びはなはだしく悪臭を発するものその他衛生上有害と認められるものは、特に汚水溜、沈殿槽等を設けて無害の処理をすること。

(19) 調理施設から隔離した適当な場所に、汚水、汚臭が漏れず、洗浄、消毒が容易に行える構造の廃棄物集積場が設けられていること。

(20) 調理施設以外の適当な場所に、清掃用具の保管設備を設け、施設の清掃に必要な清掃用具が備えられていること。

(21) センター方式の施設にあっては、食品等の運搬用の車両、コンテナ等を洗浄殺菌するために、給水給湯設備を有する洗浄設備が設けられていること。

(22) 洗浄、殺菌された器具類が汚染されないように、運搬器具類の専用保管場が設けられていること。

(23) センター方式から食品の配送を受ける学校などの施設には、専用の食品保管場が設けられていること

(給水設備)

(24) 使用水は、水道法に規定する水道水か、井戸又はその他の水で、公的機関又は厚生大臣の指定検査機関等の検査の結果、水道法第4条第1号、第4号、第5号及び第6号の規定に適合する水であって、かつ、十分な量を供給できる設備があること。

(25) 水道水以外の水を使用する場合には、その水源は、水質汚染のおそれのない位置にあって、閉鎖式の構造であり、かつ、給水設備には滅菌装置が設けられていること。

(26) 貯水槽は、不浸透性の材料を用い、密閉構造とし、内部は清掃が容易で、かつ、施錠できる構造であること。

4 設備・機械装置の構造

(全般的事項)

(1) 器具の食品に直接接触する部分は、衛生的で不錆かつ強じんな材質のもので、付着物や残さを生じにくく、容易に洗浄、殺菌が行える構造であること。

(2) 調理台、作業台の表面は、強じて衛生的な材質のもので平滑に作られ、取扱食数に応じた十分な広さを有し、清掃、洗浄が容易に行える構造であること。

(3) 加工中の食品を加熱し、冷却し、又は貯蔵するための設備については、必要に応じ温度及び圧力を調整する装置が設けられ、かつ、これらの設備には正確な温度計が備えられていること。

(4) 調理施設には、必要に応じた数の有蓋の廃棄物容器が設けられていること。

なお、これらの容器は、不浸透性の材料で作られ、清掃が容易で運搬しやすい構造のものであること。

(検収場)

- (5) 検収場には、原材料が直接床面に接触しないように、スノコ等が設けられていること。
(原材料等の保管場)
- (6) 原材料の保管場には、その種類（肉類、魚介類、青果類等）及び保管温度（常温、冷蔵、冷凍）に応じて区画して保管できるような間仕切り、棚、冷蔵・冷凍設備等が設けられ、かつ、冷蔵又は冷凍設備には、外から温度を確認できる温度計が備えられていること。
- (7) 施設内で使用する洗浄、消毒用の薬剤等の専用の保管設備が設けられていること。
又、必要に応じて、添加物、包装資材等を衛生的に保管する設備が別に設けられていること。
(調理場)
- (8) 調理場には、取り扱われる食品の種類、調理食数及び方法に応じた十分な機能を有する器具類が備えつけられてあること。
- (9) 調理場の固定され、又は移動しがたい回転釜、ミキサー、各種フライヤー等の器具類は、調理工程の流れに沿った作業に便利で、かつ清掃、洗浄、殺菌等が容易に行えるよう配置されていること。
- (10) 調理加工に用いる器械装置は、軸受部分や、動力伝導装置から潤滑油や摩擦によって生じた異物などが、食品中に混入しないような構造となっていること。
- (11) 調理場には、器具類を衛生的に保管することができる戸棚その他の設備が設けられていること。
- (12) まな板、包丁の調理器具は、野菜用、肉類用、魚介類用等に区分して使用できるよう整備されていること。
なお、まな板は、合成樹脂製又は合成ゴム製のものを整備すること。
(製品保管場)
- (13) 製品保管場には、必要に応じて、次の構造及び機能を有する冷蔵室（庫）、冷凍室（庫）が設けられていること
ア 冷蔵、冷凍する製品等の数量に応じた十分な容量を有し、かつ、製品等の種類及び特性に応じて区画して保管できるような構造のものであること。
イ 製品等を冷蔵、冷凍するために必要十分な能力を有する機械装置及び室（庫）内の温度を室（庫）外から正確に計ることができる温度計が備えられていること。
(仕分け・搬出場)
- (14) 製品等を運搬車両に積み込む搬出場には、必要に応じて外気の温度、湿度による影響及び塵埃等による汚染を防止するための設備が設けられていること。
(運搬器具及び運搬車両)
- (15) 食品等を入れるコンテナ等の器具は、衛生的な材質のもので、洗浄、殺菌が容易に行えるものであり、運搬中の塵埃等の汚染を防止できるものであること。
- (16) 食品等の運搬に使用する車両は、専用のもので、その食品収納部は、塵埃等による汚染を防止でき、かつ、清掃、洗浄が容易な構造であること。
又、運搬に長時間を要する場合には、保冷設備が備えてあること。

別紙 2

衛生管理基準

1 施設・設備及び施設の周囲

(全般的事項)

- (1) 施設及びその周囲は、1日に1回以上清掃し、常に清潔に保つこと。
- (2) 排水溝は、定期的に清掃、補修等を行い、常に排水がよく行われる状態に保つこと。
- (3) 1ヶ月に1回以上、施設のねずみ、昆虫等の発生状況を巡回点検するとともに、半年に1回以上駆除作業を実施し、その記録を1年間保存すること。又、施設において、昆虫等の発生源が発見された場合は、直ちにその発生源を撤去するなど必要な措置を講じること。
なお、駆除等の作業に当たっては、食品及び器具類を汚染しないよう、必要な措置を講じた上で実施すること。
- (4) 施設の出入り口は、出入り等必要やむを得ない場合以外は閉めておき、部外者の出入りは必要最小限にすること。
- (5) 手洗設備には、手洗いに適当な石けん、爪ブラシ、ペーパータオル消毒液等を定期的に補充し、常に使用できるようにしておくこと。
- (6) 給水設備の管理は、次のように行うこと。
 - ア 井戸水、自家用水道等の水道水以外の水を使用する場合には、定期的に水源を点検するとともに、年1回以上水質検査を行うこと。ただし、災害、工事などにより水源等が汚染された疑いがある場合には、そのつど給水設備の点検を行い、必要に応じて水質検査を実施すること。
なお、水質検査の成績書は、1年間保存すること。
 - イ 水質検査の結果不適の判定を受けた場合は、保健所長の指示を受け、適切な措置を講じること。
 - ウ アの水質検査は、公的機関、厚生大臣の指定検査機関等に依頼すること。
 - エ 水道水以外の水を使用する場合は、毎日、殺菌装置又は浄水装置が正常に作動していることを確認し、その記録を保存すること。
なお、これらの水の消毒は、次亜塩素酸ソーダ又は塩素ガスを用い、末端給水栓で遊離残留塩素濃度を0.1ppm以上とすること。
又、遊離残留塩素濃度の測定は、週に1回以上実施し、その記録を保存すること。
 - オ 貯水槽を使用する場合には、年1回以上定期的に点検及び清掃を行い、その記録を1年間保存すること。
- (7) 廃棄物の管理は次のように行うこと。
 - ア 廃棄物容器は、汚臭、汚液が漏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、衛生上支障がないように保持すること。
 - イ 廃棄物は、適宜集積場に搬出し、調理施設内に放置しないこと。
 - ウ 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
- (8) 便所は1日に1回以上清掃し、衛生上支障ないように保持するとともに、汲み取り式の便所にあっては、定期的に消毒を行うこと。
- (9) 清掃用器材は、使用后そのつど洗浄し、乾燥処理しておくこと。又、使用しない時は、専用の場所に保管しておくこと。
(作業場)
- (10) 作業場には、不必要な物品を置かないこと。
- (11) 調理場及び盛付け場は、換気、除湿及び冷房により、できるだけ低温、低湿に保つこと。
(食品取扱い設備)
- (12) 冷蔵・冷凍室(庫)の管理は、次のように行うこと。
 - ア 1日に1回以上清掃し、必要に応じて消毒を行うこと。
 - イ 冷凍・冷蔵設備が正常に作動し、必要な温度が保たれるように定期的に点検すること。
なお、温度は、毎日午前と午後に測定し、その記録を1ヶ月以上保存しておくこと。
 - ウ 冷凍温度及び冷蔵温度は、扉の開閉を考慮して、それぞれ、 -20°C 以下、 5°C 以下に保つこと。
- (13) 器具は、衛生保持のためその使用目的に応じて、それぞれ専用を使用すること

(14) 器具は、作業終了後及び必要に応じて作業開始前に洗浄し、熱湯、加熱等により殺菌を行うこと。

(15) 器具類は、常に点検を行い、故障、破損等がある時は速やかに補修し、使用できる状態にしておくこと。

2 食品等の取扱い

(原材料)

(1) 原材料の購入に当たっては、その生産、流通過程等を十分配慮して納入業者において衛生管理が十分に行われているものを選ぶこと。

(2) 原材料は、必要量を計画的に購入すること。

特に、凍結されていない生鮮魚介類及び食肉は、毎日必要量のみ購入し、買い置きはしないこと。

(3) 検収に当たっては、必要に応じて、容器包装の状態、表示、鮮度等について点検し、その結果を記録すること。

(4) 原材料は、相互汚染することのないように取扱い、かつ冷蔵・冷凍等その温度管理の必要性にあわせて専用の保管場所に保存すること。

(前処理)

(5) 前処理は、相互汚染を防止するため、魚介類、肉類等の原材料の種類に応じて別々の処理場所で行うか、又は同一処理場所で行う場合は、設備、手指等を完全に殺菌・消毒した上で行うこと。

(6) 凍結している食品の解凍は、10℃以下の低温室（庫）内、飲用適の流水中、その他の衛生的な方法で行うこと。

(7) 凍結している食品は、必要量のみ解凍し、解凍後は速やかに調理に利用すること。

(処理、調理、加工)

(8) 加熱処理を行う食品と加熱処理を行わない食品とは、それぞれ別々の場所で処理、調理、加工等を行うか、又は同一場所で行う場合は、設備、手指等を完全に殺菌・消毒した上で行うこと。

(9) 食品を加熱する場合は、十分な加熱温度と加熱時間を確保して行うこと。

(10) 調理加工後の食品は、できるだけ速やかに喫食することとし、残品を次回以降の給食に利用しないこと。

3 運搬、配送

(1) 運搬車両の食品収納部の内部温度が上昇しないように、積み荷の出し入れは迅速に行い、扉を開けたまま放置しないこと。

(2) 運搬は、短時間に行うこと。

4 衛生管理

(保存用検体)

(1) 食中毒等の事故発生時における原因調査のため、食品1品ごとに、30g程度を専用の保存容器に分別して収め、72時間（72時間目が休日に当たる場合には96時間）以上冷蔵保存すること。

(衛生管理システム)

(2) 設置者又は管理者は、従事者のうちから調理師、栄養士等食品衛生管理について知識及び経験を有する者を衛生管理責任者に選任すること。

(3) 設置者又は管理者は、衛生管理が適切に行われるよう、衛生管理責任者を中心とする衛生管理システムを確立すること。

(4) 設置者又は管理者は、施設、設備及び食品等の衛生管理に係る点検、清掃、消毒等必要な業務について、「衛生管理マニュアル」を作成し、作業場内の見やすい場所に掲示すること。

(5) 設置者又は管理者は、「衛生管理マニュアル」で定められている事項に従って、日、週、月、年の単位で対象になる施設・設備及び食品についてチェックリスト方式による「衛生管理点検票」を作成し、食品衛生責任者に適正に衛生管理が実施されているか点検させ、その結果を衛生管理点検票に記入させること。

(従事者の衛生管理)

(6) 設置者又は管理者は、従事者に毎月1回定期的に検便を受けさせるほか、保健所長から検便を受けるべき旨の指示があった場合は、その指示に従うこと。

- (7) 設置者又は管理者は、従事者若しくはその同居者が一類二類三類感染症に罹患した場合又はその疑いのある場合及び従事者が保菌者であることが判明した場合には、従事者本人が保菌していないことが確認されるまで、食品の取扱作業に従事させないこと。
- (8) 設置者又は管理者は、従事者が食中毒の原因となる疾患(化膿性疾患等)又は飲食物を介して感染するおそれのある疾患に罹患した場合には、従事者を食品の取扱作業に従事させないこと。
- (9) 従事者は、次に定める場合には、必ず手指の洗浄及び消毒を実施すること。
- ア 作業前及び用便後
 - イ 微生物に汚染されていると思われる器具類等に接触した場合
 - ウ 汚染作業区域から非汚染作業区域に移動して作業を行う場合
 - エ 同一作業区域にあっても、食品に触れる作業を行う場合
- (10) 従事者は、作業中は清潔な外衣を着用し、専用の清潔で衛生的な頭巾、マスク及び履物を用いること。ただし、マスクは必要に応じて使用すること。
- (11) 従事者は、常に爪を短く切ること。又、作業時には腕時計、指輪、マニキュア等を付けないこと。
- (12) 従事者は、所定場所以外での着替え、喫煙、放たん等を行わないこと。
(食中毒発生時の対応)
- (13) 設置者又は管理者は、食中毒が発生した場合、その原因究明と事件の拡大及び再発を防止するため、次に定めるところにより、保健所の行う調査に協力するとともに、適切な対応を行うこと。
- ア 速やかに、事件発生の日時、探知の日時及び方法、喫食者及び患者の氏名一覧表、患者の症状、献立表、保存用検体及び患者の食べ残し状況等を管轄保健所長に報告すること。
 - イ 食中毒又はその疑いのある事件に関し、保健所長から指示があった場合、その指示に従い適切な措置を講じること。
- (衛生管理責任者)
- (14) 衛生管理責任者は、保健所等が行う講習会を受講すること。
- (15) 衛生管理責任者は、従事者の衛生教育に努めること。特に、新採用者に対しては、その採用のつど実施すること。

盛岡市保健所長

様

(郵便番号)

住 所

氏 名

生年月日

年 月 日

電話番号

(法人にあつては、主たる事務所の
所在地、名称及び代表者の氏名)

集 団 給 食 施 設 設 置 届

次のとおり集団給食施設を設置したので届け出ます。

施設の所在地	(郵便番号) 電話番号	
施設の名称		
給食の内容等	給食開始年月日	
	食数	1回 食 1日 食
	区 分	学校給食 病院給食 事業所給食 その他の給食
	衛生管理責任者氏名	
施設設備の 大要	別紙のとおり	

備考1 給食の内容等の欄の食数については、定数、または概数を記載してください。

2 施設設備の大要の欄の別紙については、当該施設の構造設備を明らかにした図面及び施設の配置図としてください。

盛岡市保健所長

様

(郵便番号)

住 所

氏 名

生年月日

年 月 日

電話番号

〔 法人にあつては、主たる事務所の
所在地、名称及び代表者の氏名 〕

集団給食施設設置届記載事項変更届

次のとおり集団給食施設設置届記載事項を変更したので届け出ます。

施設の名称	
変更事項	
新	
旧	

- 備考 1 施設の名称を変更した場合には、施設の名称の欄に変更前の名称を記載してください。
 2 変更事項の欄には、変更の内容を記載してください。
 3 施設設備の変更の場合には、変更後の施設設備の概要を添付してください。

様式第3号

年 月 日

盛岡市保健所長

様

(郵便番号)

住 所

氏 名

生年月日

年 月 日

電話番号

〔 法人にあつては、主たる事務所の
所在地、名称及び代表者の氏名 〕

集 団 給 食 施 設 廃 止 届
次のとおり集団給食施設を廃止したので届け出ます。

施設の名称	
廃止年月日	
廃止理由	