

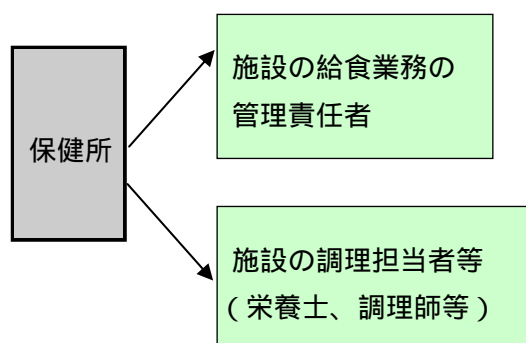
## 食品衛生部門への指導

## 1 施設の指導に際して留意すべき事項

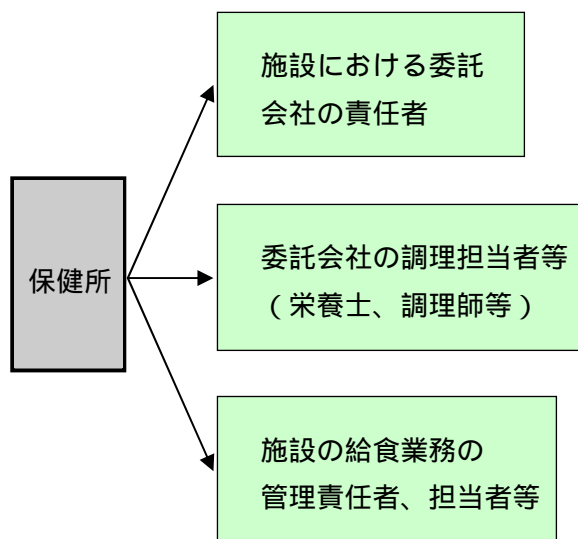
### (1) 現場指導の対象者について

現場における指導に際して、給食の形態が直営の場合は、その施設の給食業務の管理責任者や調理担当者等を立ち合わせることになる。又、給食業務を外部の給食会社等に委託している場合には、委託会社の責任者や担当者等に加えて、給食業務を統括している施設側の管理責任者等も同席させることが必要である。

#### 【直営の場合】



#### 【委託の場合】



### (2) 効率的な指導について

行政が限られた人員や時間等の制限がある中で、多くの施設に対してより効果的な指導を行うには、食中毒（感染症を含む）等の食品事故発生について施設のリスク度を分析し、それらを考慮して指導計画を立てるのも一方法である。

リスク分析の要素としては、給食の食数や形態及び調理担当者数、衛生管理状況（給食業務の管理責任者の有無、マニュアル導入の有無、自主検査の実施状況等）や調理担当者の健康管理状況（定期健康診断、検便の実施等）等が考えられるが、これらの要素を事前に把握し分析するには、施設に対するアンケート調査が有効な手段と言える。

（指導対象施設のリスク分析要素の例）

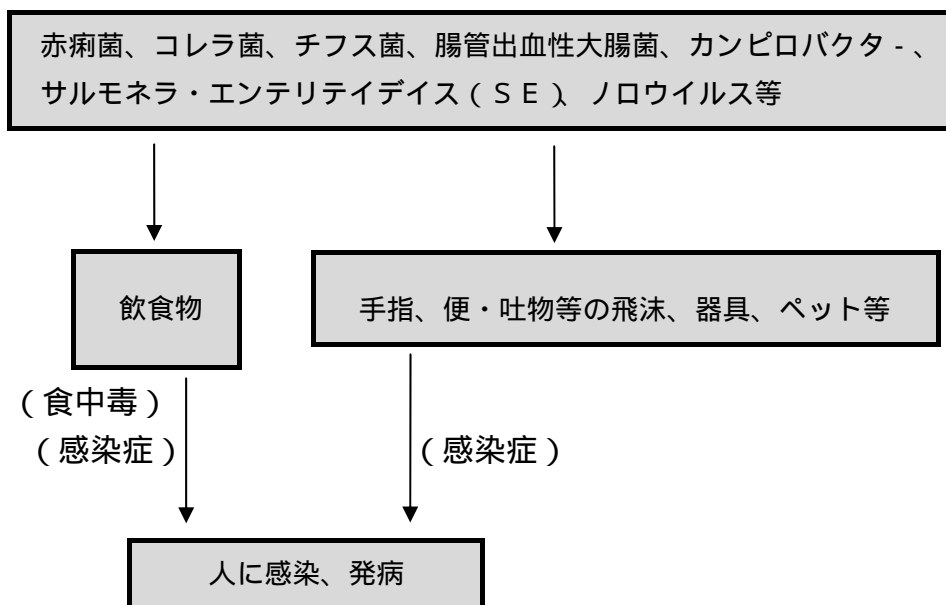
○給食の食数や形態、調理担当者数	○自主検査の実施状況
○給食業務の管理責任者の有無	従業員の定期健診の有無
施設内感染症発生時の対策の有無	○従業員の検便の実施状況
マニュアル導入の有無	○研修会等の実施状況

## 2 食中毒と感染症について

### (1) 食中毒と感染症の関係について

感染症の原因菌はたくさんあるが、これらの中で腸管出血性大腸菌（O157 等）や赤痢菌、コレラ菌、チフス菌等は飲食物を介しての感染と人から人への感染がある。これらの菌が飲食物を介して感染、発病した場合は感染症であると同時に食中毒として扱われることになる。ノロウイルスも生カキ等の食品からの感染以外に、人から人や吐物・便等から人への感染も知られている。また、ブドウ球菌、カンピロバクターやサルモネラ等は本来食中毒菌ではあるが、これらの菌は飲食物を介せずに、人から人へあるいは器具、ペット等から人へ感染し発病することがある。近年の発生事例や研究によれば、サルモネラ・エンテリテイデイスは、従来考えられていた菌量よりもはるかに少ない量で人に感染することがわかってきた。カンピロバクターについても同じような示唆がなされている。特に抵抗力や免疫力の低い高齢者や乳幼児の場合には注意が必要である。このように食中毒と感染症は表裏一体の関係にある。

(食中毒と感染症の関係)



(2) 施設内感染症発生時における対策等について

平成15年度に実施したアンケート調査の結果によれば、施設内において感染症が発生した場合に、調理室関係の汚染を防ぐための具体的な対策について不備な施設が多く見受けられた。このような施設に対して、次のような観点から必要な対策を指導することが重要であると考えます。

(ア) 施設内感染症発生時における対応と連携について

施設内で何らかの感染が疑われる有症者が発生した場合は、最初は感染症なのか、あるいは給食等の飲食物が原因の食中毒かどうかはわからないことがある。このような場合には、保健所は予見をもたずに両面から早期の段階で調査、検査、

指導等を行うことが必要である。これらを円滑に行うためには日頃から保健所と各施設の連携や情報交換を密にして、感染症が疑われる事例が発生した場合には、平成17年2月に国から通知のあった「社会福祉施設等における感染症発生時に係る報告について」に基づき、保健所へ報告を行うこと。そして保健所の指示を求めるよう施設長あるいは管理責任者に十分周知させておくことが重要である。

#### (イ) 施設内感染症発生に備えた対策について

食中毒と感染症は病因物質によっては表裏一体の関係にあるので、施設内で感染症を疑う事例が発生した場合は、調理室へ感染症の原因菌等が持ち込まれないように、具体的な対策を予め定めておくように指導する必要がある。対策の例として、調理担当者等の健康状態の再確認や厳重な手洗いの実施、調理関係者以外の者の調理室への出入り禁止の徹底等が考えられるが、状況によっては調理担当者等の臨時の検便の実施、あるいは調理施設・設備の消毒の実施や調理業務の一時停止等も視野に入れることが必要である。

#### (施設内感染症発生時の対策の例)

##### (ステップ1)

- 調理担当者等の厳重な手洗い消毒の実施
- 調理担当者等の健康状態の再確認
- 調理関係者以外の者の調理室への出入り禁止の徹底

##### (ステップ2)

- 調理担当者等の臨時の検便の実施

##### (ステップ3)

- 調理施設・設備等の消毒の実施
- 調理業務の一時停止(代替給食の実施)

### 3 給食における衛生管理について

#### (1) 衛生管理体制、衛生管理手法について

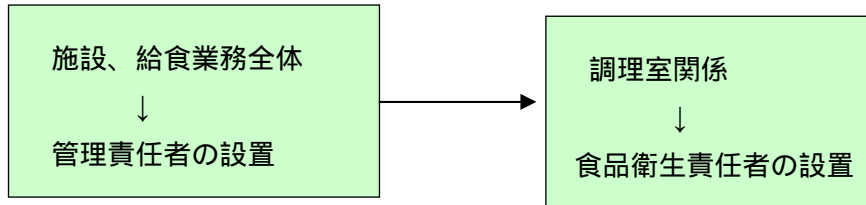
集団給食は大量調理、多人数喫食という条件から食中毒が発生すると大規模になりやすい特徴がある。特に介護保険施設のように高齢者、病弱者が多い施設においては、給食の衛生管理を徹底する必要がある。介護保険施設における給食は、ハイリスクであることを調理従事者、給食の管理者に十分認識させることが重要である。このような観点から以下に指導すべき具体例を述べる。

#### (ア) 管理責任者の設置

衛生管理は調理現場に任せがちであるが、管理内容は調理業務に限らず、施設・設備や労務管理等も含むため、調理現場における食品衛生責任者とは別に、

施設や給食業務全体を統括する管理責任者の設置が必要と考えられる。

(食品衛生責任者と管理責任者の関係)



(食品衛生責任者の資格要件)

【食品衛生責任者になるには、下記のような資格が必要です】

- 食品衛生管理者 ○栄養士 ○調理師 ○製菓衛生師 ○食鳥処理衛生管理者
- 食品衛生責任者養成講習会受講終了者等

(イ) 衛生管理マニュアルの整備等[H A C C P (危害分析重要管理点方式) 的手法の導入]

衛生管理手法として、近年注目されているH A C C P的手法の導入を指導することも必要である。具体的な方策として、国が示しているH A C C Pの概念を用いた「大量調理施設衛生管理マニュアル」等を参考にした衛生管理マニュアルを作成させて、これにより衛生的な管理を行うとともに、自主点検表を活用して日々の点検を行いその記録を残すこと。

(ウ) 自主検査の実施

調理した食品や調理器具・手指のふきとり検査などの細菌検査を定期的を実施して衛生状態の把握に努めること。

(2) 調理担当者等の健康管理について

(ア) 健康診断、検便について

調理担当者、従事者は臨時職員も含め、定期的な健康診断(少なくとも1年に1回以上)と月に1回以上検便をさせること。検便には腸管出血性大腸菌O157を含むこと。なお、検便は全員がもれなく実施することが重要である。

○定期的な健康診断  
↓  
・年に1回以上実施すること。

○定期的な検便  
↓  
・毎月1回夏場は2回実施することが望ましい。  
・全員が実施すること。

調理従事者は、下痢、発熱などの症状があった時、あるいは手指に化膿創があったときは原則、調理作業に従事させないこと。ただし、手指の軽度の傷等については、食品に直接触れない作業で、手袋を着用し手洗い消毒を十分に実施した場合を除く。

### (3) 調理従事者に対する研修会等の実施について

研修会、講習会等を定期的（年1回以上）に開いて、食中毒予防等に関する最新情報なども含めた食品衛生の知識の向上に努めること。

### (4) 入所者、介助者に対する啓発等について

食中毒予防は調理担当者だけで達成できるものではない。介助者はもちろんのこと、入所者の協力も必要である。施設管理者は可能な範囲において入所者や介助者に対する啓発や教育に努める必要がある。次に啓発等のポイントを示す。

#### (入所者)

- 食事の前の手洗い（手拭き）の指導
- 配膳された食事の早期の喫食の指導

（もし、後で食べる場合は、清潔な容器等に入れて冷蔵庫で保管させること。）

#### (介助者)

- 食事の介助をする前の手洗い消毒を指導すること。なお、手洗いの際にはペーパータオルを使用すること。
- 配膳された食事を入所者になるべく早く食べられるように配慮すること。  
（もし、後で食べる場合は、清潔な容器等に入れて冷蔵庫で保管すること。）
- 排便の処理の後には、他のところに触れず、すぐに手洗い消毒する。便には直接触れず、使い捨ての手袋を使用するのがよい。
- 介助者自身の健康管理に注意すること。定期的な健康診断と検便の実施。介助者が下痢等をしている時は介助者の手から入所者に菌やウィルスをうつすおそれがある。

## 4 食中毒等（疑いを含む）発生時の対応について

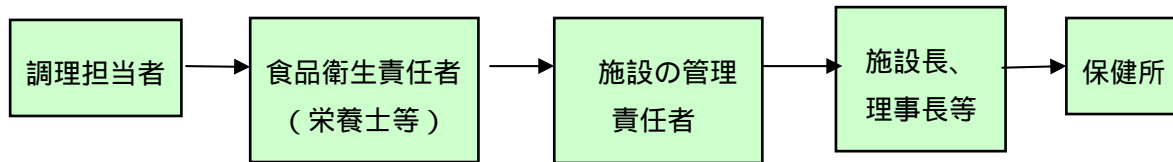
介護保険施設のようなハイリスクの施設から食中毒が発生した場合は、社会的影響も大きいので、保健所の調査は初動から迅速、かつ慎重に行うことが必要である。また、施設側が万一の事故発生時に備えて日頃から整備しておくべき事項には次のようなことがある。これらについて施設を指導することが必要であると考えられる。

### (1) 危機管理体制の確立

施設においては夜間、祝祭日を問わず、調理担当者や食品衛生責任者等から施設

長、理事長等のトップへ確実に連絡がとれる緊急連絡体制を確立して関係者に周知させておくこと。そして食中毒等が疑われる場合は、早急に医療機関に受診するとともに保健所へ届け出をさせること。

(連絡体制の例)



(備考) 連絡体制の中で、不在者がいる場合には、次の者へ連絡して、施設長等へ確実に連絡をとること。

(2) 保健所の調査、検査等への協力について

喫食者(入所者等)名簿の提出、施設等の調査・検査、検食(保存食)の確保、検便、給水関係等に関する保健所の調査に対して、施設側の協力の必要性を説明しておくこと。

(3) 危害拡大防止措置について

給食が原因の可能性があれば、危害拡大防止の観点から調理業務を自粛させて、保健所の指示に従うよう指導すること。また、調理業務を自粛する事態において、入所者の代替給食をどうするか事前に対策を考えておくこと。代替給食については、専門業者が提供している冷凍食品等もあるので、そのような情報を把握しておくのも一方法である。

5 食中毒・感染症(疑いを含む)発生時に、施設側に提出要請するリスト等について  
初動調査の段階において、早急に施設側から提出してもらうリスト等には次のようなものがある。

1	入所者、ディサービス等施設の利用者、職員等、施設の関係者全員の名簿 (住所、氏名、連絡先等) * 施設側の了承を得ることと個人情報の管理に注意
2	施設の建物別・フロアー別等各部屋の入所者氏名一覧
3	施設敷地内の建物の配置図(簡易図面で可)
4	入所者、ディサービス等施設の利用者、職員等の過去1週間の健康状態 (有症者については、有症者数と氏名及び症状等)
5	過去10日間の給食の献立表(行事に係る飲食物、間食を含む)
6	保存食(過去2週間分)の確保と調理場等の現状保存の指示 (清掃・消毒の禁止と食材等の廃棄禁止)
7	有症者の便、吐物等の確保

## 6 給食施設にかかる法規制について

### < 食品衛生法による許可等 >

- ( 1 ) 給食の形態が「委託」の場合は、委託会社が保健所で許可を受けることが必要である。なお、「直営」の場合は、許可は不要である。
- ( 2 ) 許可時から施設、設備、食品衛生責任者等を変更した場合は、届け出等が必要である。なお、「直営」の場合でも食品衛生責任者を保健所へ届けること。
- ( 3 ) 給食を廃止した場合は、廃止届を提出させること。
- ( 4 ) 給食が原因で食中毒が発生した場合には、「直営」、「委託」に係わらず、食品衛生法及び行政処分等取扱要領等により営業停止等必要な行政処分をすること。

### < 健康増進法による届出 >

1回100食以上または1日250食以上の食事を提供する施設は、届出が必要。

## 7 参考資料

### < 衛生管理状況点検表 >

別紙資料は、国から平成10年に示された社会福祉施設等の集団給食施設における54項目の点検表をベースにして、本研究の一環として平成15年度に実施したアンケート調査の結果等を踏まえて改良した点検表である。アンケート調査結果から、調理食数が中小の規模（1回の食数が300食未満または一日の食数が750食未満）の施設が大部分を占めているので、特にこれら中小規模施設の衛生管理状況の把握や調理現場の指導がしやすいように作成した。



介護保険施設における食品衛生管理状況点検表

(平成10年3月27日付け、厚生労働省通知による集団給食施設に対する点検表を参考に作成)

点検施設名( ) 点検実施年月日(平成 年 月 日)  
記入者( )

1 給食の形態、食数、従事者数

	点検項目	点検結果			
1	給食の形態	直営	委託		
2	調理食数(昼食)	99食以下	100~299食	300食以上	
3	調理従事者数(昼食調理時、パートを含む)	3人以下	4~5名	6~7名	8名以上

2 管理体制等

	点検項目	点検結果	
1	『大量調理施設衛生管理マニュアル』に基づく点検表や作業マニュアル等の導入状況	概ね導入 未導入	部分的に導入
2	食品衛生責任者の設置	設置している	設置していない
3	調理担当者に対する研修会等の実施	実施している	実施していない
4	調理食品や器具・手指等の自主検査の実施	実施している	実施していない
5	調理業務全体を統括する管理部門や管理者の有無(調理業務に係わる栄養士は除く)	管理部門がある 管理部門、管理者もいない	管理者がいる
6	食中毒等の事故発生時に備えて、調理現場から経営トップまでの夜間、休日も含めた緊急連絡体制の有無	緊急連絡網等の連絡体制を確立している	確立していない
7	食中毒等の事故が発生し給食業務が停止された場合の代替給食について	措置している	考えていない
8	施設内で感染症が発生した場合に、調理室関係の汚染を防ぐために具体的な対策を立てていますか。	対策がある	特にない

3 施設、設備

	点検項目	点検結果
--	------	------

1	施設は隔壁等により、不潔な場所から完全に区別していますか。	している      していない
2	便所、休憩室及び更衣室は隔壁等で食品を取り扱う場所と区分していますか。	している      していない
3	ねずみ、昆虫の駆除は半年毎に実施していますか。また、その記録を残していますか。	実施して記録を残している 実施しているが記録は残していない 実施していない
4	施設へのねずみ、昆虫の侵入防止設備に不備はありませんか。	不備はない      不備がある
5	ねずみ、昆虫の発生はありませんか	発生はない      発生している
6	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。	換気を十分行なっている 換気が不十分である
7	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。	なっている      なっていない
8	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。	なっている      なっていない
9	移動性の器具、容器の衛生的な保管設備がありますか。	ある      ない
10	施設の清掃は、全ての食品が調理場から搬出された後から実施していますか。	している      していない
11	手洗設備にせっけん、殺菌液、爪ブラシ、ペーパータオルがありますか。	全部ある      不備である
12	施設に部外者が入室したり、不用物品をおいていませんか。	そのようなことはない そのようなことがある
13	便所に専用の手洗設備、専用の履物がありますか。	ある      ない

#### 4 従事者等

	点検項目	点検結果
1	定期的に健康診断を実施していますか。	実施している      していない
2	月に1回以上、検便をしていますか。	している      しない時がある していない
3	着用する外衣、帽子は毎日専用で清潔なものに交換していますか。	している      していない
4	作業場専用の履物を使用していますか。	している      していない
5	手洗は適切な時期に適切な方法で実施していますか。	している      していない

6	便所には、調理作業時の外衣、帽子、履物のまま行っていませんか。	行っていない 行くことがある
---	---------------------------------	-------------------

#### 5 原材料の取扱い等

	点検項目	点検結果
1	原材料の納入に際して調理従事者等が立ち会っていますか。また、その時原材料の品質、鮮度、品温、異物混入等について点検を行なっていますか。	立会いをして点検もしている 立会いはしているが点検はしていない 立会いをしていない
2	原材料のうち、生鮮食品については、原則として1回で使い切る量を調理当日に仕入れていきますか。	仕入れている    いない
3	原材料は分類毎に区分して、原材料専用の保管設備に適切な温度で保管していますか。また、保管設備内で原材料の相互汚染を防いでいきますか。	いる    いない
4	冷蔵庫や冷凍庫から出した原材料は、速やかに調理していますか。	している    いない
5	原材料が配送用包装のまま調理場に持ち込んでいませんか。	いない    いる

#### 6 調理器具、容器等

	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て、混同しないように使用していますか。	している    していない
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を配置していますか。	している    していない
3	調理器具、容器等は使用後（必要に応じて使用中）に洗浄、殺菌して、乾燥していますか。	している    していない
4	調理場における器具、容器等の洗浄・殺菌は、全ての食品が調理場から外へ出された後で行なっていますか。	行っている    いない
5	調理機械は、最低1日1回以上、分解して洗浄・殺菌後、乾燥していますか。	している    していない
6	全ての調理器具、容器等は衛生的に保管していますか。	している    していない

## 7 使用水、井戸水、貯水槽の点検表

	点検項目	点検結果
1	使用水は、色、濁り、におい、異物のほか遊離残留塩素が0.1mg/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ていますか。また、検査結果は記録していますか。	検査し、記録している 検査はしているが記録していない 検査していない
2	水道事業により供給される水以外の井戸水等を使用する場合には、半年以内に水質検査を行なっていますか。また、検査結果は1年間保管していますか。	検査をして保管している 検査をしているが保管していない 検査をしていない
3	貯水槽は清潔を保持するため、1年以内に清掃していますか。また、清掃証明書は1年間保管していますか。	清掃し保管している 清掃をしているが保管していない 清掃をしていない

## 8 調理等

	点検項目	点検結果
1	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。	している していない
2	加熱調理食品は中心部が十分（75℃で1分間以上）加熱していますか。（肉類の場合は85℃で1分間以上）	している していない
3	食品及び調理器具、容器の取り扱いは、床面から60cm以上の場所（ただし、跳ね水などからの直接汚染が防止できる食缶等の場合は30cm以上の台上）で行なっていますか。	行なっている 行なっていない
4	加熱調理後の食品の冷却や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は、清潔な場所で行なっていますか。	行なっている 行なっていない
5	トッピングに使用する非加熱食品は、直接喫食する非加熱調理食品と同様の衛生管理が行われ、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行っていますか。	行なっている 行なっていない
6	加熱調理後の食品を冷却する場合は、速やかに中心温度を下げる工夫をしていますか。	している していない

7	調理後の食品は衛生的な容器にふたをして、2次汚染の防止をしていますか。	している していない
8	調理後の食品は、30分以内に提供するか、又は、30分を超える場合には適切な温度管理を行なっていますか。	行なっている 行なっていない
9	配送過程のある食品は、保冷また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なっていますか。	行なっている 行なっていない
10	調理後の食品は2時間以内に喫食されていますか。	されている されていない

### 9 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していますか。	している していない
2	廃棄物は作業場に放置せず、適宜集積場に搬出していますか。	している していない
3	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していますか。	している していない

### 10 検食の保存

	点検項目	点検結果
1	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程度ずつ容器に入れて、-20℃以下で2週間以上保存していますか。	している していない

平成17年度厚生労働科学研究費補助金  
(健康科学総合研究事業)

「総合的な地域保健サービスに関する企画立案及び事業管理に関する研究」

～保健所における介護保険施設の感染予防の企画立案に関する研究～  
介護保険施設に対する感染症等予防指導マニュアル

発行日 2006年2月

発行 主任研究者 松浦 十四郎 (財団法人日本公衆衛生協会長)

分担研究者 新田 則之 (島根県松江保健所長)

研究協力者 中山 厚子 (大阪府藤井寺保健所長)

〒583-0024 大阪府藤井寺市藤井寺1丁目8番36号

TEL 0729-55-4181

FAX 0729-39-6479