

# 大量調理施設衛生管理マニュアル

(平成9年3月24日衛食第85号別添)  
(最終改正:平成24年5月18日食安発0518第1号)

## I 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、HACCPの概念に基づき、調理過程における重要管理事項として、

- ① 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。
- 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。

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。

## II 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) 原材料については、品名、仕入元の名称及び所在地、生産者（製造又は加工者を含む。）の名称及び所在地、ロットが確認可能な情報（年月日表示又はロット番号）並びに仕入れ年月日を記録し、1年間保管すること。
- (2) 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。
- (3) 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、点検を行い、その結果を記録すること。

(原材料等の保管管理マニュアル)

### 1. 野菜・果物

- ① 衛生害虫、異物混入、腐敗・異臭等がないか点検する。異常品は返品又は使用禁止とする。
- ② 各材料ごとに、50g程度ずつ清潔な容器(ビニール袋等)に密封して入れ、 $-20^{\circ}\text{C}$ 以下で2週間以上保存する。(検食用)
- ③ 専用の清潔な容器に入れ替えるなどして、 $10^{\circ}\text{C}$ 前後で保存する(冷凍野菜は $-15^{\circ}\text{C}$ 以下)

- ④ 流水で3回以上水洗いする。
- ⑤ 中性洗剤で洗う。
- ⑥ 流水で十分すすぎ洗い
- ⑦ 必要に応じて、次亜塩素酸ナトリウム等<sup>注2</sup>で殺菌した後、流水で十分すすぎ洗いする。
- ⑧ 水切りする。
- ⑨ 専用のまな板、包丁でカットする。
- ⑩ 清潔な容器に入れる。
- ⑪ 清潔なシートで覆い(容器がふた付きの場合を除く)、調理まで30分以上を要する場合には、10℃以下で冷蔵保存する。

注1：表面の汚れが除去され、分割・細切されずに皮付きで提供されるみかん等の果物にあつては、③から⑧までを省略して差し支えない。

注2：次亜塩素酸ナトリウム溶液（200mg/lで5分間又は100mg/lで10分間）又はこれと同等の効果を有する亜塩素酸ナトリウム溶液（生食用野菜に限る。）、次亜塩素酸水並びに食品添加物として使用できる有機酸溶液

食安発 0518 第 1 号

平成 24 年 5 月 18 日

各 { 都道府県知事  
保健所設置市長  
特別区長 } 殿

厚生労働省医薬食品局食品安全部長

「大量調理施設衛生管理マニュアル」の改正について

「大量調理施設衛生管理マニュアル」については、「大規模食中毒対策等について」（平成9年3月24日付け衛食第85号（最終改正：平成20年6月18日付け食安発第0618005号））別添で示しているところです。

今般、食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件（平成24年厚生労働省告示第345号）により添加物として弱酸性次亜塩素酸水が認められたこと及びノロウイルスの不活化に関するこれまでの知見を踏まえ、本マニュアルの一部を別添のとおり改正するので、対応方よろしく申し上げます。

なお、引き続き、同一食材を使用し1回300食以上又は1日750食以上を提供する大量調理施設、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よう申し上げます。