

薬生食監発 0207 第 1 号  
令和 4 年 2 月 7 日

各 

都 道 府 県
保健所設置市
特 別 区

 衛生主管部（局）長 殿

厚生労働省医薬・生活衛生局食品監視安全課長  
( 公 印 省 略 )

「中小規模調理施設における衛生管理の徹底について」の一部改正について

中小規模調理施設（同一メニューを 300 食以上又は 1 日 750 食以上提供する調理施設以外の施設）については、「中小規模調理施設における衛生管理の徹底について」（平成 9 年 6 月 30 日付け衛食第 201 号厚生省生活衛生局食品保健課長通知。以下「中小通知」という。）において、「大量調理施設衛生管理マニュアル」（平成 9 年 3 月 31 日衛食第 85 号）の趣旨を踏まえた衛生管理の徹底を図るよう関係者に対する指導をお願いしているところです。

一方、「食品衛生法等の一部を改正する法律の施行に伴う集団給食施設の取扱いについて」（令和 2 年 8 月 5 日付け薬生食監発第 0805 第 3 号）において、「大量調理施設衛生管理マニュアル」を活用していない中小規模等の集団給食施設においては、関係業界団体等が作成し、厚生労働省が内容を確認した手引書（以下単に「手引書」という。）を参考に、HACCP に沿った衛生管理を実施することも可能であることをお示ししているところです。

今般、「令和 3 年の地方からの提案等に関する対応方針」（令和 3 年 12 月 21 日閣議決定）において、中小通知等を改正し、地方公共団体が児童福祉施設等のうち中小規模調理施設に該当するものに対して「大量調理施設衛生管理マニュアル」に限らず、

手引書を参考とした指導を行うことも可能であることを明確化することとされたことを踏まえ、中小通知を別紙のとおり改正しますので、その取扱いについて遺漏のないよう配慮いただくとともに、関係者への周知方よろしくお願いします。

(参考)

- 令和3年の地方からの提案等に関する対応方針

[https://www.cao.go.jp/bunken-suishin/doc/r03/k\\_tb\\_r3\\_honbun.pdf](https://www.cao.go.jp/bunken-suishin/doc/r03/k_tb_r3_honbun.pdf)

- 令和3年 地方分権改革に関する提案募集 提案事項

[https://www.cao.go.jp/bunken-suishin/doc/r03/tb\\_r3\\_kekka\\_12\\_mhlw\\_1.pdf](https://www.cao.go.jp/bunken-suishin/doc/r03/tb_r3_kekka_12_mhlw_1.pdf)

(別紙)

衛 食 第 201 号  
平成 9 年 6 月 30 日  
(最終改正：令和 4 年 2 月 7 日)

各  $\left( \begin{array}{c} \text{都 道 府 県} \\ \text{政 令 市} \\ \text{特 別 区} \end{array} \right)$  衛生主管部 (局) 長 殿

厚生省生活衛生局食品保健課長

### 中小規模調理施設における衛生管理の徹底について

食中毒予防対策の推進には日頃から格別のご尽力を頂いているところであるが、食中毒予防の更なる徹底を図るため、各都道府県等におかれては、中小規模調理施設（同一メニューを 300 食以上又は 1 日 750 食以上提供する調理施設以外の施設）における HACCP に沿った衛生管理について、関係者に対する指導・助言方願いする。なお、その際、個々の食品等事業者の規模や状況、下記の点に配慮されたい。

#### 記

- 1 「大量調理施設衛生管理マニュアル」（平成 9 年 3 月 31 日衛食第 85 号）は HACCP の概念に基づき策定されていることから、当該マニュアルに従って衛生管理を実施している場合は、HACCP に沿った衛生管理の実施に関し、新たな対応は生じないこと。なお、衛生上支障が無ければ、当該マニュアルを参考とし、各施設の実態に応じ、自ら衛生管理計画を作成し、管理することも可能である。
- 2 これまでに「大量調理施設衛生管理マニュアル」を活用していない施設においては、関係業界団体が作成し、厚生労働省が内容を確認した手引書を参考にして HACCP に沿った衛生管理を実施することも可能であること。

#### (参考)

- HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書（小規模な一般飲食店向け、旅館・ホテル向け、委託給食事業者向け、学校給食米飯の製造等）  
[https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028\\_00003.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028_00003.html)
- 令和 3 年地方分権改革に関する提案  
[https://www.cao.go.jp/bunken-suishin/doc/r03/k\\_tb\\_r3\\_honbun.pdf](https://www.cao.go.jp/bunken-suishin/doc/r03/k_tb_r3_honbun.pdf)  
[https://www.cao.go.jp/bunken-suishin/doc/r03/tb\\_r3\\_kekka\\_12\\_mhlw\\_1.pdf](https://www.cao.go.jp/bunken-suishin/doc/r03/tb_r3_kekka_12_mhlw_1.pdf)

新	旧
<p style="text-align: center;">衛 食 第 2 0 1 号 平成 9 年 6 月 3 0 日 (最終改正：令和 4 年 2 月 7 日)</p> <p style="text-align: center;">各 <span style="font-size: 2em; vertical-align: middle;">{</span> 都 道 府 県 政 令 市 特 別 区 <span style="font-size: 2em; vertical-align: middle;">}</span> 衛生主管部 (局) 長 殿</p> <p style="text-align: center;">厚生省生活衛生局食品保健課長</p> <p style="text-align: center;">中小規模調理施設における衛生管理の徹底について</p> <p>食中毒予防対策の推進には日頃から格別のご尽力を頂いているところであるが、食中毒予防の更なる徹底を図るため、<u>各都道府県等におかれては、中小規模調理施設 (同一メニューを 300 食以上又は 1 日 750 食以上提供する調理施設以外の施設) における HACCP に沿った衛生管理について、関係者に対する指導・助言方願いする。なお、その際、個々の食品等事業者の規模や状況、下記の点に配慮されたい。</u></p> <p style="text-align: center;">記</p> <p>1 <u>「大量調理施設衛生管理マニュアル」(平成 9 年 3 月 31 日衛食第 85 号)</u> は HACCP の概念に基づき策定されていることから、当該マニュアルに従</p>	<p style="text-align: center;">衛 食 第 2 0 1 号 平成 9 年 6 月 3 0 日</p> <p style="text-align: center;">各 <span style="font-size: 2em; vertical-align: middle;">{</span> 都 道 府 県 政 令 市 特 別 区 <span style="font-size: 2em; vertical-align: middle;">}</span> 衛生主管部 (局) 長 殿</p> <p style="text-align: center;">厚生省生活衛生局食品保健課長</p> <p style="text-align: center;">中小規模調理施設における衛生管理の徹底について</p> <p>食中毒予防対策の推進には日頃から格別のご尽力を頂いているところであるが、食中毒予防の更なる徹底を図るため、<u>中小規模調理施設 (同一メニューを 300 食以上又は 1 日 750 食以上提供する調理施設以外の施設) においても「大量調理施設衛生管理マニュアル」(平成 9 年 3 月 31 日衛食第 85 号) の趣旨を踏まえた衛生管理の徹底を図るよう関係者に対する指導方願いする。</u></p> <p><u>この場合、別添の「児童福祉施設等における衛生管理の改善充実及び食中毒発生の予防について」(平成 9 年 6 月 30 日児企第 16 号) の参考資料 I を参照し、中小規模施設の人員、施設設備に応じた工夫を行うよう指導すること。</u></p> <p><u>なお、本年 6 月 25 日岡山市において有症者累計 138 名 (6 月 30 日 16:00</u></p>

って衛生管理を実施している場合は、HACCP に沿った衛生管理の実施に関し、新たな対応は生じないこと。なお、衛生上支障が無ければ、当該マニュアルを参考とし、各施設の実態に応じ、自ら衛生管理計画を作成し、管理することも可能である。

2 これまでに「大量調理施設衛生管理マニュアル」を活用していない施設においては、関係業界団体が作成し、厚生労働省が内容を確認した手引書を参考にして HACCP に沿った衛生管理を実施することも可能であること。

(参考)

○ HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書（小規模な一般飲食店向け、旅館・ホテル向け、委託給食事業者向け、学校給食米飯の製造等）

[https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028\\_00003.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028_00003.html)

○ 令和3年地方分権改革に関する提案

[https://www.cao.go.jp/bunken-suishin/doc/r03/k\\_tb\\_r3\\_honbun.pdf](https://www.cao.go.jp/bunken-suishin/doc/r03/k_tb_r3_honbun.pdf)  
[https://www.cao.go.jp/bunken-suishin/doc/r03/tb\\_r3\\_kekka\\_12\\_mhlw1.pdf](https://www.cao.go.jp/bunken-suishin/doc/r03/tb_r3_kekka_12_mhlw1.pdf)

(削る)

現在) に及ぶ腸管出血性大腸菌O157 の集団食中毒発生がみられたところであり、今後、夏期に向けて食中毒が多発する時期を迎えることから、引き続き、食中毒の発生予防、原因究明対策に万全を期するよう重ねて願います。

[別添]

児企第16号

平成9年6月30日

都道府県

各指定都市児童福祉主管部（局）長 殿

中核市

厚生省児童家庭局企画課長

厚生省児童家庭局家庭福祉課長

厚生省児童家庭局保育課長

厚生省児童家庭局母子保健課長

児童福祉施設等における衛生管理の改善充実及び食中毒発生の予防について

児童福祉施設等（認可外保育施設を含む。）における衛生管理については、かねてから適正な指導をお願いしているところである。

しかしながら、本年の食中毒の発生をみると、昨年と同様に腸管出血性大腸菌（O157）による食中毒が多発しているところである。特に乳幼児は、腸管出血性大腸菌（O157）等に感染しやすく、また、重症化しやすいことから、児童福祉施設等においては、調理従事者だけでなくすべての職員が連携を図りつつ、下記の点に留意し、感染の予防に努めることが重要である。

また、社会福祉施設における衛生管理については、平成9年3月31日社援施第65号により同一メニューを1回300食以上又は1日750食以上を提供する調理施設以外の施設においても可能な限り大量調理施設衛生管理マニュアルに基づく衛生管理に努められるよう周知したところであるが、児童福祉施設等については、感染予防の実効を期するため、大量調理施設衛生管理マニュアルを参考にするとともに、当面別添参考資料Ⅰを参照するなど

より、管下の児童福祉施設等に対し衛生管理を徹底するよう指導されたい。

## 記

- 1 感染症予防のためには、手洗いの励行が重要かつ有効であり、児童、職員ともに手洗いの徹底を図ること。食事の直前及び排便又は排便の世話をした直後には、石鹼を使って流水で十分に手指を洗うこと。
- 2 特に下痢便の排泄後又は下痢便の排泄の世話をした後は、直ちに石鹼を使って流水で十分に手指を洗った上で、消毒液で手指を消毒すること。
- 3 使用するタオルは、他人と共用しないこと。なお、タオルの個人専用化が難しい場合には、使い捨てペーパータオル等の利用も有効であること。
- 4 ビニールプール等を使用して水遊びをする際には、水に入る前に腰等を中心に体をよく洗うとともに、こまめに水の入替えを行うなど水の汚染防止に努めること。特に、下痢気味の児童等については、水に入れないよう十分注意すること。また、風呂で入浴する場合も、同様の扱いとすること。
- 5 保育所等においては、児童の健康状態等について日頃から家庭と緊密な情報交換を行い、入所施設においても帰宅訓練時等に家庭との情報交換に努めるとともに、嘱託医・保健所等との連携を図り、児童の健康管理に努めること。  
また、一人ひとりの児童の健康を守るためには、家庭における健康管理が重要であることから、別添参考資料Ⅱを参照して保護者に対する食中毒予防等の注意喚起を行うこと。

(参考資料Ⅰ)

- 1 調理室等の汚染防止について

大量調理施設衛生管理マニュアル（以下「マニュアル」という。）Ⅱー

3—(3)のとおり汚染作業区域（検収場、原材料の保管場、下処理場）と非汚染作業区域（さらに準清潔作業区域（調理場）と清潔作業区域（放冷・調製場、製品の保管場）に区分される。）を明確に区分することがどうしても難しい場合には、下処理済のもの（例えば野菜に付いている土を洗い落としたもの）を購入するなどにより、食材を通して調理室内が汚染される危険性の高い作業の減少を図り、調理室等の非汚染作業区域の汚染を防止するよう工夫すること。

## 2 シンクの清潔確保について

マニュアルⅡ—3—(8)のとおりシンクを用途別に各々設けることがどうしても難しい場合には、調理工程を汚染作業（食材の検収・保管・下処理）と非汚染作業（調理・盛り付け等）とに分け、汚染作業から非汚染作業に移るときは、下記の作業手順によりシンクを洗浄消毒すること。また、加熱調理用食材の洗浄作業から非加熱調理用食材の洗浄作業へ移るときも、同様の方法でシンクを必ず洗浄消毒し、シンクを通じて食材が汚染されないように十分注意するとともに、洗浄水等がシンク以外に飛散しないように留意すること。

### （シンクの洗浄消毒作業手順）

- ① 飲用適の水（40℃程度の微温水が望ましい。）で3回水洗いする。
- ② スポンジタワシに中性洗剤又は弱アルカリ性洗剤をつけてよく洗浄する。
- ③ 飲用適の水（40℃程度の微温水が望ましい。）でよく洗剤を洗い流す。
- ④ 水分をペーパータオル等で十分拭き取る。
- ⑤ 70%アルコール噴霧又はこれと同等の効果を有する方法で殺菌を行う。

## 3 汚染作業区域と非汚染作業区域の区別等について

マニュアルⅡ－５－（１）－③④によれば調理室内において汚染作業区域と非汚染作業区域を明確に区別し、手洗い施設、履き物の消毒施設を各区域の入口手前に設けることとあるが、これがどうしても難しい場合には、調理工程の見直しを図り、汚染作業と非汚染作業を明確に区分し、食材の相互汚染を防止すること。なお、洗浄消毒作業を行う際には、洗浄水等が飛散しないように留意すること。

また、調理済食品が汚染されないように清潔作業区域を確保し、盛り付け・配膳後の食品等にハエ等が触れることのないよう十分注意すること。

#### 4 調理器具・食器等の衛生的な保管について

マニュアルⅡ－５－（１）－⑧のとおり外部から汚染されない構造の保管設備を設けることにより清潔な環境の保持及び作業の軽減が図られるところであるが、食器消毒保管庫等を直ちに設置することがどうしても難しい場合には、調理器具・食器等の消毒を行い、乾燥させた上で清潔な場所に保管すること。なお、ネズミ・ゴキブリ・ハエ等が調理器具・食器等に触れることのないよう十分注意すること。

#### 5 原材料等の保管管理の徹底について

原材料等の保管管理については、下記の原材料等の保管管理手順に沿って行い、温度の記録については、少なくとも①原材料の保管温度は適切であったか②調理が終了した食品を速やかに提供したか③調理終了後 30 分を超えて提供される食品の保存温度が適切であったかを実施献立表等に点検項目を設け、その適否を記録しておくこと。

(原材料等の保管管理手順)

##### (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℃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℃前後で保存する。(冷凍野菜は-15℃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する。

⑦ 必要に応じて、次亜塩素酸ナトリウム等で殺菌した後、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。

## (2) 魚介類、食肉類

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℃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、食肉類については10℃以下、魚介類については5℃以下で保存する(冷凍で保存するものは-15℃以下)。

④ 専用のまな板、包丁でカットする。

⑤ 速やかに調理へ移行させる。

## 6 加熱調理食品の加熱加工の徹底について

加熱調理食品の加熱加工については、中心部温度計を用いるなどして、中心部が75℃以上の温度で1分以上又はこれと同等以上まで加熱したか

を確認し、実施献立表等に点検項目を設け、その適否を記録しておくこと。

(参考資料Ⅱ)

家庭でできる食中毒予防の6つのポイント  
—家庭で行う HACCP (宇宙食から生まれた衛生管理)—

1996年は、学校給食等が原因となった、過去に例を見ない規模の腸管出血性大腸 0157 による集団食中毒が多発しました。

1997年に入っても、家庭が原因と疑われる散発的な発生が続き、死亡した例も報告されています。

食中毒は家庭でも発生します。

食中毒というと、レストランや旅館などの飲食店での食事が原因と思われがちですが、毎日食べている家庭の食事でも発生していますし、発生する危険性がたくさん潜んでいます。

ただ、家庭での発生では症状が軽かったり、発症する人が1人や2人のことが多いことから風邪や寝冷えなどと思われがちで、食中毒とは気づかれず重症になったり、死亡する例もあります。

あなたの食事作りをチェックしてみましょう！

食中毒予防のポイントは6つです。

ポイント1 食品の購入

ポイント2 家庭での保存

ポイント3 下準備

ポイント4 調理

ポイント5 食事

ポイント6 残った食品

### ポイント1 食品の購入

- 肉、魚、野菜等の生鮮食品は新鮮な物を購入しましょう。
- 表示のある食品は、消費期限等を確認し、購入しましょう。
- 購入した食品は、肉汁や魚等の水分がもれないようにビニール袋等にそれぞれ分けて包み、持ち帰りましょう。
- 特に、生鮮食品等のように冷蔵や冷凍等の温度管理の必要な食品の購入は、買い物の最後にし、購入したら寄り道せず、まっすぐ持ち帰るようにしましょう。

### ポイント2 家庭での保存

- 冷蔵や冷凍の必要な食品は、持ち帰ったら、すぐに冷蔵庫や冷凍庫に入れます。
- 冷蔵庫や冷凍庫の詰めすぎに注意しましょう。めやすは、7割程度です。
- 冷蔵庫は10℃以下、冷凍庫は-15℃以下に維持することがめやすです。温度計を使って時々温度を計るとよいでしょう。細菌の多くは、10℃では増殖がゆっくりとなり、-15℃では増殖が停止しています。しかし、細菌が死ぬわけではありません。早めに使いきるようにしましょう。
- 肉や魚などは、ビニール袋や容器に入れ、冷蔵庫の中の他の食品に肉汁などがかからないようにしましょう。
- 肉、魚、卵などを取り扱う時は、取り扱う前と後に必ず手指を洗きましょう。せっけんを使った後、流水で十分に洗い流すことが大切です。簡単なことですが、細菌汚染を防ぐ良い方法です。
- 食品を流し台の下に保存する場合は、水漏れなどに注意しましょう。また、直接床に置いたりしてはいけません。

### ポイント3 下準備

■ 台所を見渡してみましよう。捨ててありますか？タオルやふきんは清潔なものと交換してありますか？せっけんは用意してありますか？調理台の上は かたづけて広く使えるようになっていませんか？もう一度、チェックをしましよう。

■ 井戸水を使用している家庭では、水質に十分注意してください。

■ 手を洗いましよう。

■ 生の肉、魚、卵を取り扱った後には、手を洗いましよう。途中で動物に触ったり、トイレに行ったり、おむつを交換したり、鼻をかんだりした後の手洗いも大切です。

■ 生の肉や魚などの汁が、果物やサラダなど生で食べる物や調理の済んだ食品にかからないようにしましよう。

■ 生の肉や魚を切った後、洗わずにその包丁やまなで、果物や野菜など生で食べる食品や調理の終わった食品を切るとはやめましよう。洗ってから熱湯をかけたのち使うことが大切です。包丁やまな板は、肉用、魚用、野菜用と別々にそろえて、使い分けるとさらに安全です。

■ ラップしてある野菜やカット野菜もよく洗いましよう。

■ 冷凍食品など凍結している食品を調理台に放置したまま解凍するのはやめましよう。室温で解凍すると、食中毒菌が増える場合があります。解凍は冷蔵庫の中や電子レンジで行いましよう。また、水を使って解凍する場合には、気密性の容器に入れ、流水を使います。

■ 料理に使う分だけ解凍し、解凍が終わったらすぐ調理しましよう。解凍した食品をやっぱり使わないからといって、冷凍や解凍を繰り返すのは危険です。冷凍や解凍を繰り返すと食中毒菌が増殖したりする場合もあります。

■ 包丁、食器、まな板、ふきん、たわし、スポンジなどは、使った後すぐに、洗剤と流水で良く洗いましよう。ふきんのよごれがひどい時には、清

清潔なものと交換しましょう。漂白剤に1晩つけ込むと消毒効果があります。包丁、食器、まな板等は、洗った後、熱湯をかけたりすると消毒効果があります。たわしやスポンジは、煮沸すればなお確かです。

#### ポイント4 調理

■ 調理を始める前にもう一度、台所を見渡してみましよう。下準備で台所がよごれていませんか？タオルやふきんは乾いて清潔なものと交換しましょう。そして、手を洗いましよう。

■ 加熱して調理する食品は十分に加熱しましよう。加熱を十分に行うことで、もし、食中毒菌がいたとしても殺すことができます。中心部の温度が75℃で1分間以上加熱することです。

■ 料理を途中でやめてそのまま室温に放置すると、細菌が食品に付いたり、増えたりします。途中でやめるような時は、冷蔵庫に入れましよう。再び調理をするときは、十分に加熱しましよう。

■ 電子レンジを使う場合は、電子レンジ用の容器、ふたを使い、調理時間に気を付け、熱の伝わりにくい物は、時々かき混ぜることも必要です。

#### ポイント5 食事

■ 食卓に付く前には手を洗いましよう。

■ 清潔な手で、清潔な器具を使い、清潔な食器に盛りつけましよう。

■ 温かく食べる料理は常に温かく、冷やして食べる料理は常に冷たくしておきましよう。めやすは、温かい料理は65℃以上、冷やして食べる料理は10℃以下です。

■ 調理前の食品や調理後の食品は、室温に長く放置してはいけません。例えば、0157は室温でも15～20分で2倍に増えます。

ポイント6 残った食品

- 残った食品を扱う前にも手を洗いましょう。残った食品はきれいな器具、皿を使って保存しましょう。
- 残った食品は早く冷えるように浅い容器に小分けして保存しましょう。
- 時間が経ち過ぎたら、思い切って捨てましょう。
- 残った食品を温め直す時も十分に加熱しましょう。めやすは 75℃以上です。味噌汁やスープ等は沸騰するまで加熱しましょう。
- ちょっとでも怪しいと思ったら、食べずに捨てましょう。口に入れるのは、やめましょう。

食中毒予防の三原則は、食中毒菌を「付けない、増やさない、やっつける」です。

「6つのポイント」はこの三原則からなっています。

これらのポイントをきちんと行い、家庭から食中毒をなくしましょう。

食中毒は簡単な予防方法をきちんと守れば予防できます。

それでも、もし、腹が痛くなったり、下痢をしたり、気持ちが悪くなったりしたら、お医者さんに相談しましょう。