

令和7年度 特定給食施設講習会

茅ヶ崎市保健所 衛生課
食品衛生担当

講習内容

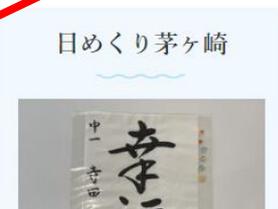


(一般の営業者向け講習会動画)

茅ヶ崎市ホームページより、

「食品衛生責任者 実務講習会」

と検索してください



講習内容

1. 食品衛生法改正で何が変わった？ 給食施設の許可・届出
2. 食中毒の近況&保健所注目の給食関連食中毒事例
3. 給食施設の監視時に多い指摘事項



講習内容

1. 食品衛生法改正で何が変わった？ 給食施設の許可・届出
2. 食中毒の近況 & 保健所注目の給食関連食中毒事例
3. 給食施設の監視時に多い指摘事項



食品衛生法のこれまで

明治11年「アニリン其他鉍属製ノ絵具染料ヲ
以テ飲食物ニ著色スルモノノ取締方」

明治33年「飲食物其ノ他ノ物品取締ニ関スル法律」

昭和22年(戦後) 食品衛生法

平成15年 食品衛生法 改正

平成30年 食品衛生法 改正

食品衛生法 改正内容

1. 大規模又は広域に及ぶ「食中毒」への対策強化

2. 「HACCPに沿った衛生管理」を制度化

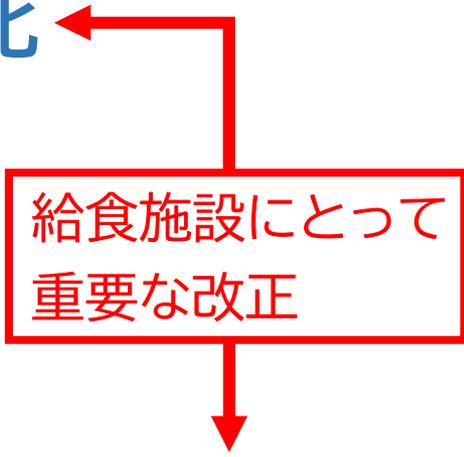
3. 特定の食品による「健康危害情報の届出」を義務化

4. 食品用器具・容器包装にポジティブリスト導入

5. 「営業許可制度」の見直しと「営業届出制度」の創設

6. 「自主回収(リコール)情報」の行政への報告義務化

7. 輸出入食品の安全証明の充実



給食施設にとって
重要な改正

給食施設と「営業届出制度」

改正前

条例で規定された **市** の制度から…

寄宿舍、学校、病院、工場等の設置者は、その施設において継続的な給食であって、営利を目的としないものを開始したときは、規則で定める事項を市長に届け出なければならない。

改正後

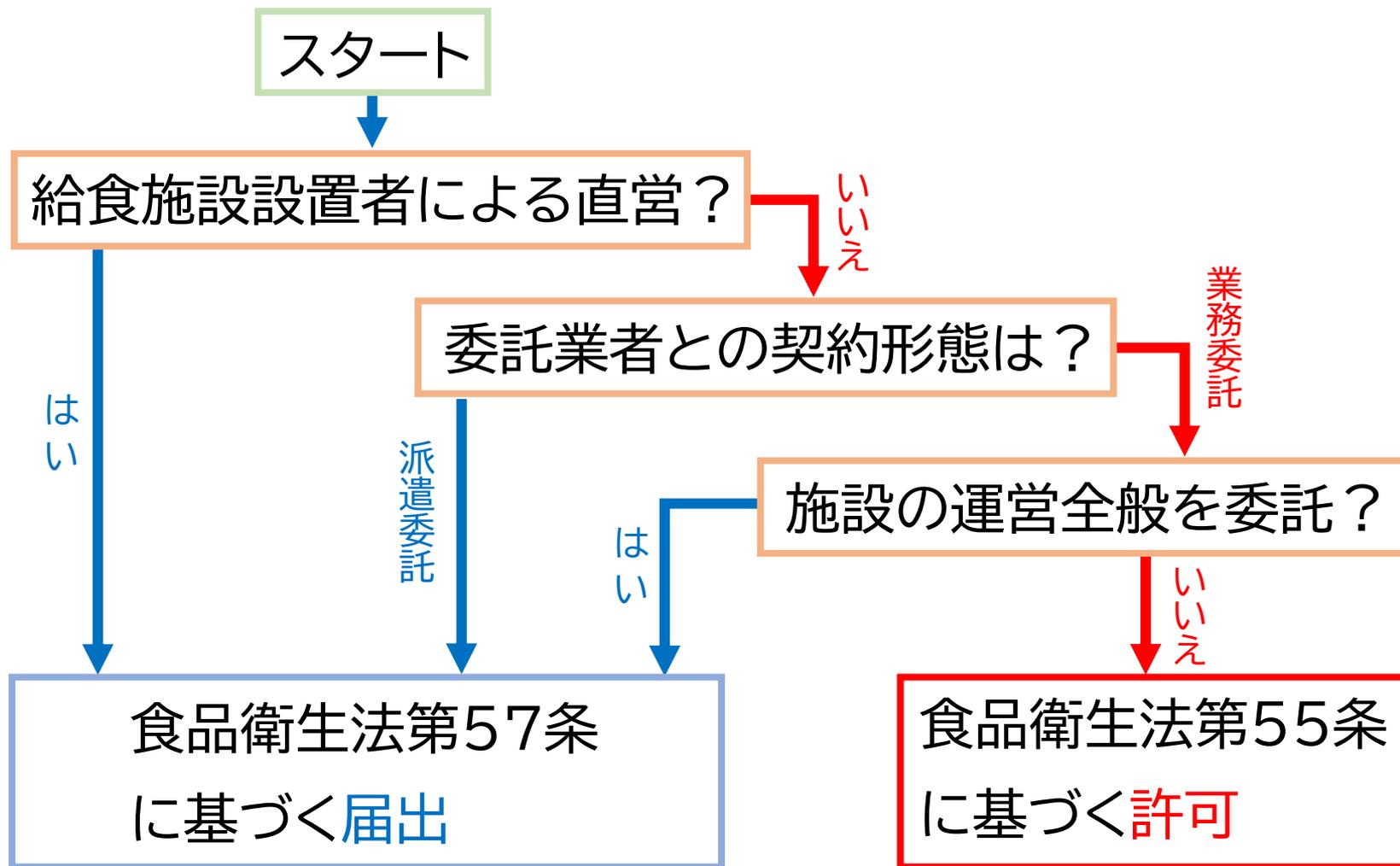
法律で規定された **国** の制度へ

集団給食施設は、食品衛生法第57条第1項の規定に基づき、営業届等を要する。

このため、対象となる方々には
改めて届出をしていただきました



許可？届出？給食施設フロー



※ ただし、1回の提供食数が20食未満の給食施設については、届出の規定は適用されません

許可と届出 ここが違う

	HACCP に沿った 衛生管理	食品衛生 責任者の 設置	施設基準	手数料	更新手続
許可	○	○	○	○	○
届出	○	○	△ ^(※)	×	×

※ 許可の施設基準に準じた指導となります

栄養士法の改正について

管理栄養士試験を受けるにあたり…

栄養士免許 **要**



栄養士免許 **不要**

栄養士法改正
(令和7年4月1日施行)

管理栄養士養成施設の
卒業生であれば

栄養士法改正に伴い…

食品衛生責任者の要件

管理栄養士 **不可**

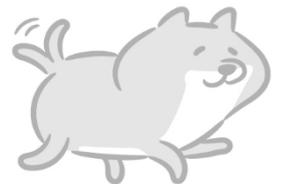


管理栄養士 **可**

栄養士免許の提示が求められる

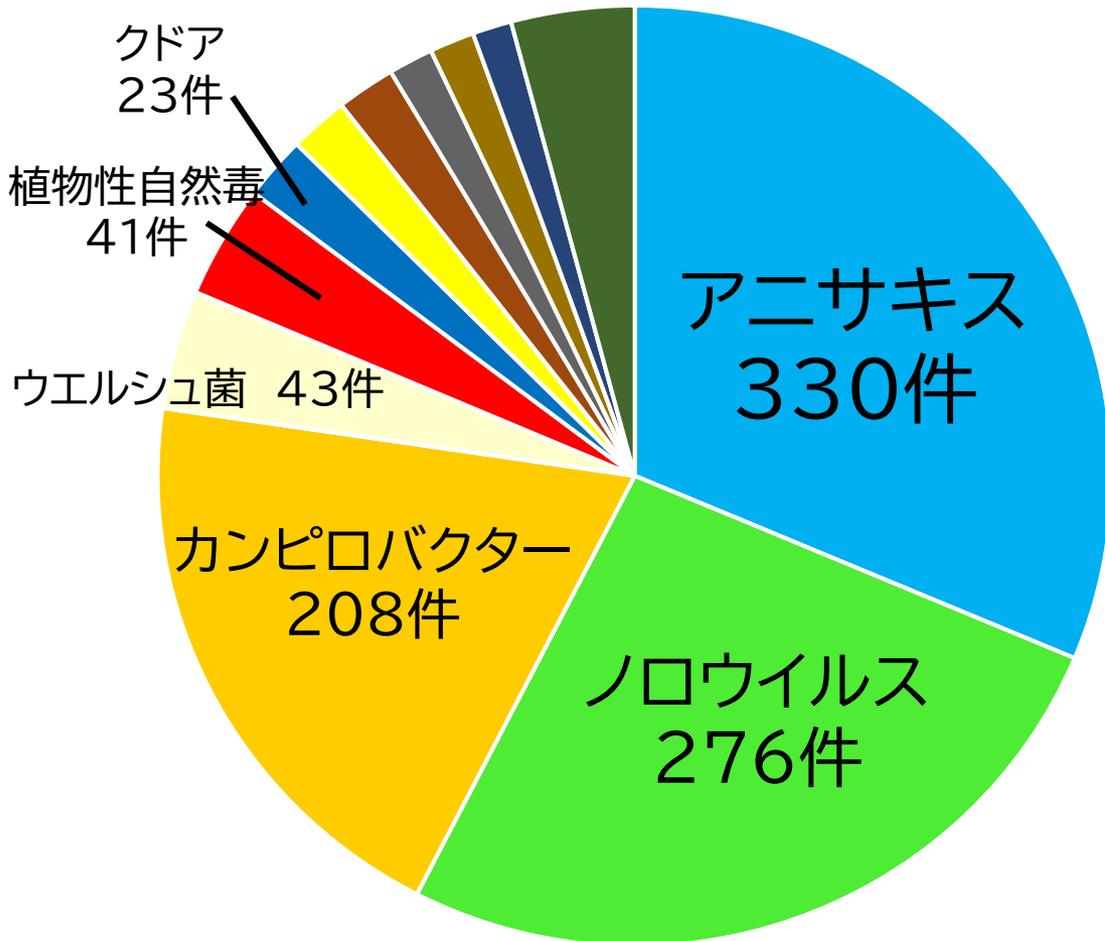
講習内容

1. 食品衛生法改正で何が変わった？ 給食施設の許可・届出
2. 食中毒の近況&保健所注目の給食関連食中毒事例
3. 給食施設の監視時に多い指摘事項



令和6年食中毒発生状況(全国)

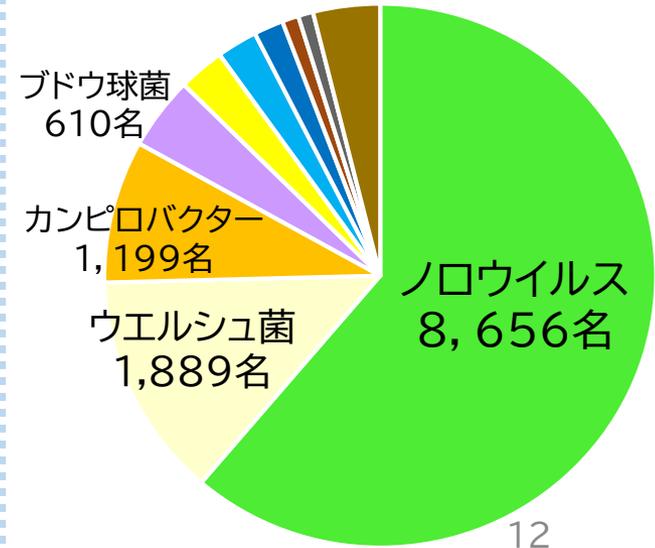
事件数(総数1,037件)



過去の事件数

令和4年	962件
令和5年	1,021件
令和6年	1,037件

患者数(総数14,229名)

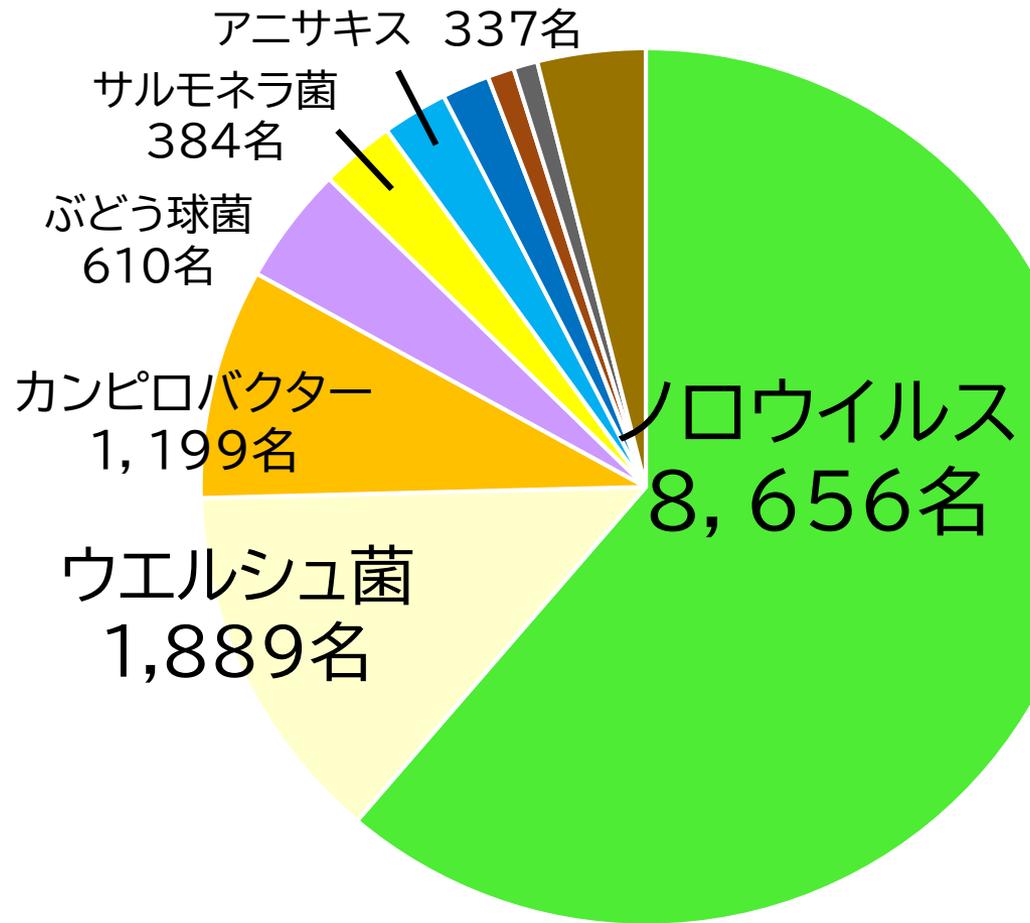


令和6年食中毒発生状況(全国)

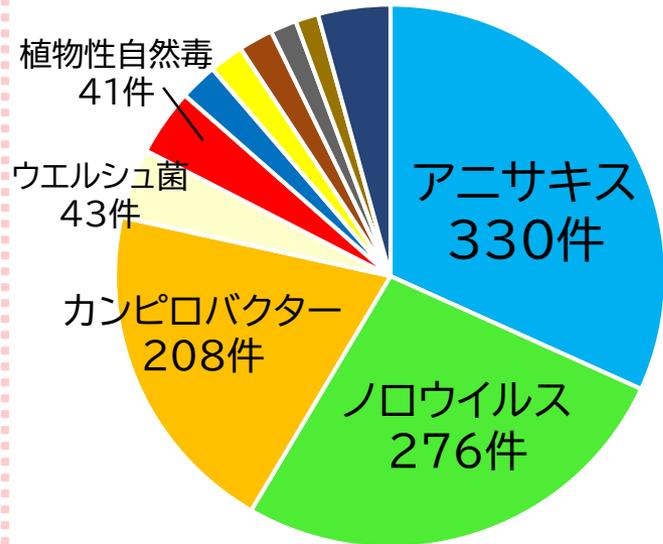
過去の患者数

令和4年	6,856名
令和5年	11,803名
令和6年	14,229名

患者数(総数14,229名)

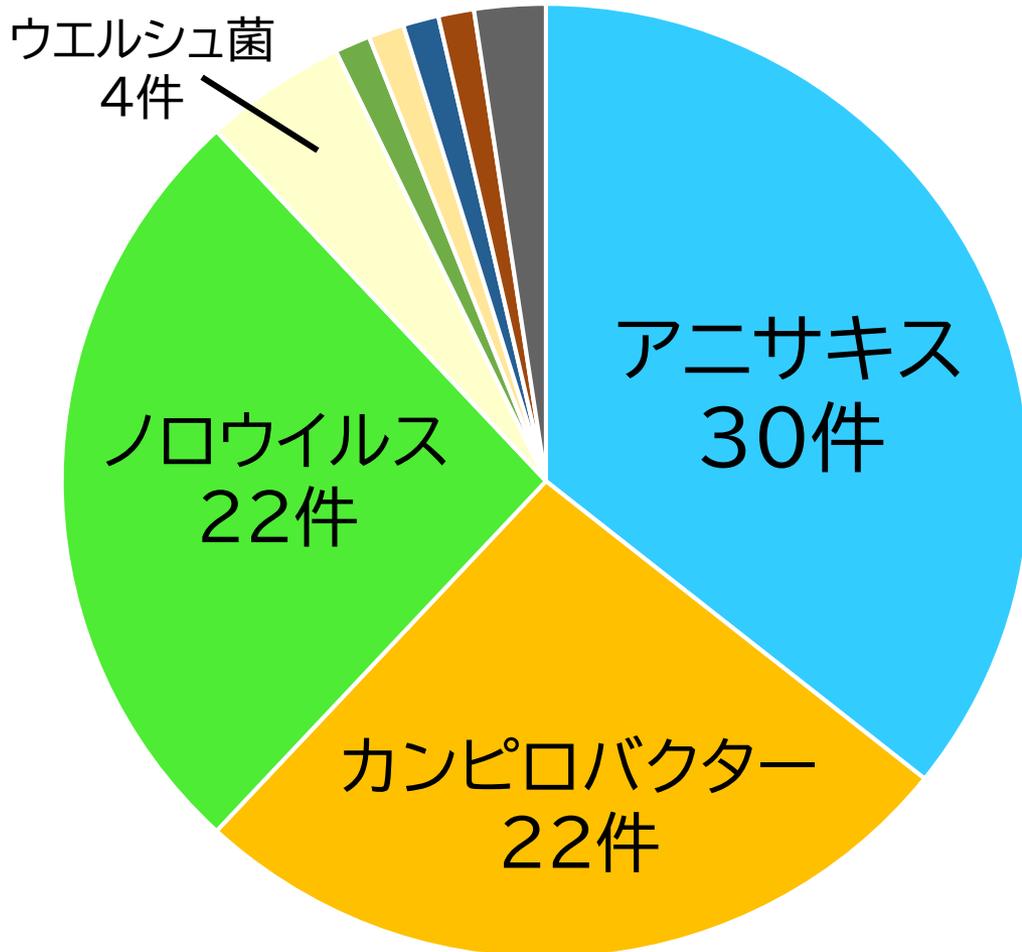


事件数(総数1,037件)



令和6年食中毒発生状況(県)

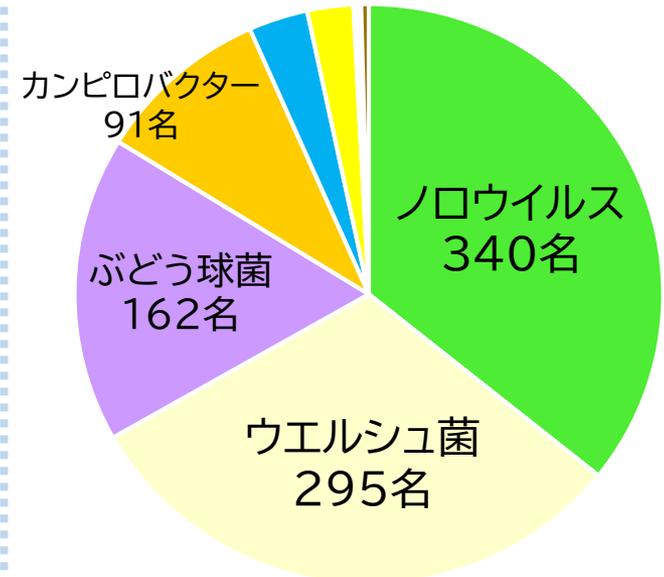
事件数(総数84件)



過去の事件数

令和4年	68件
令和5年	81件
令和6年	84件

患者数(総数951名)

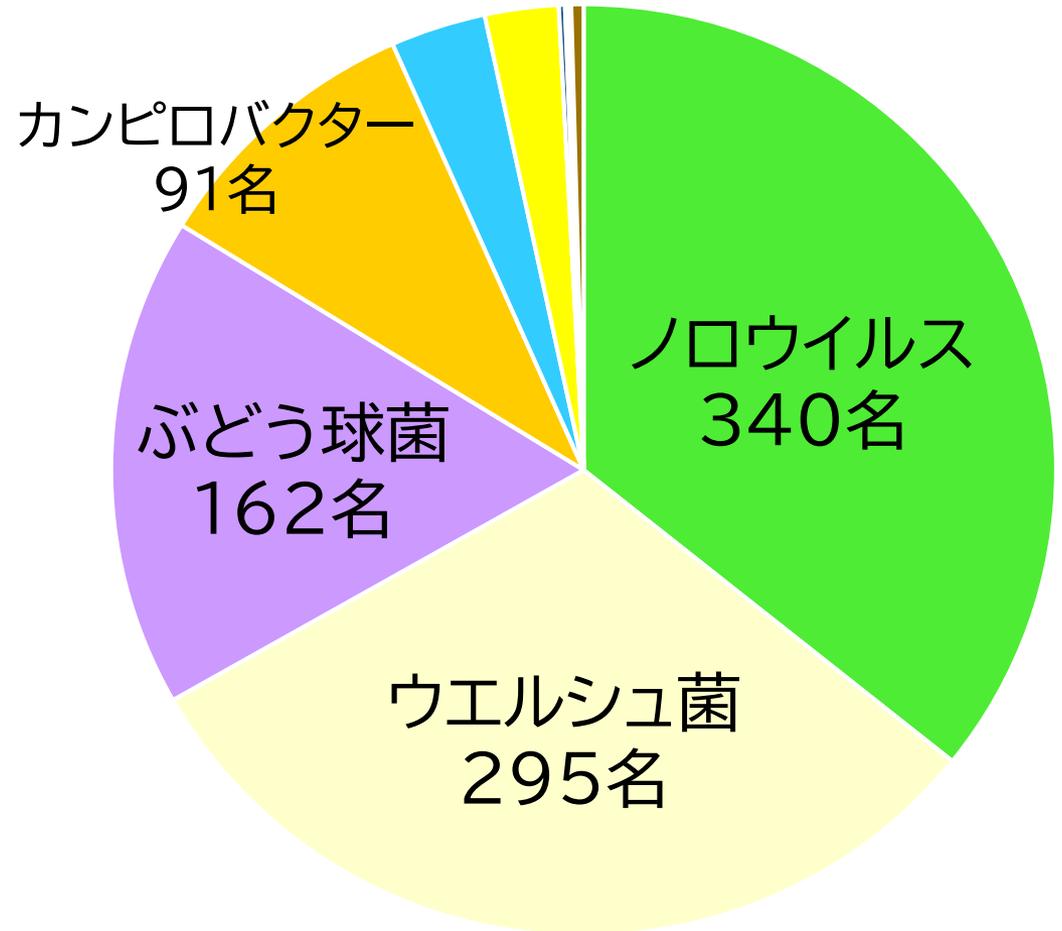


令和6年食中毒発生状況(県)

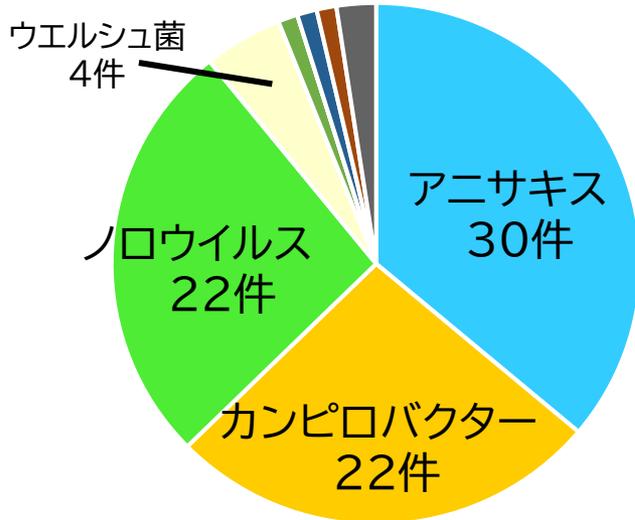
過去の患者数

令和4年	526名
令和5年	802名
令和6年	951名

患者数(総数951名)



事件数(総数84件)

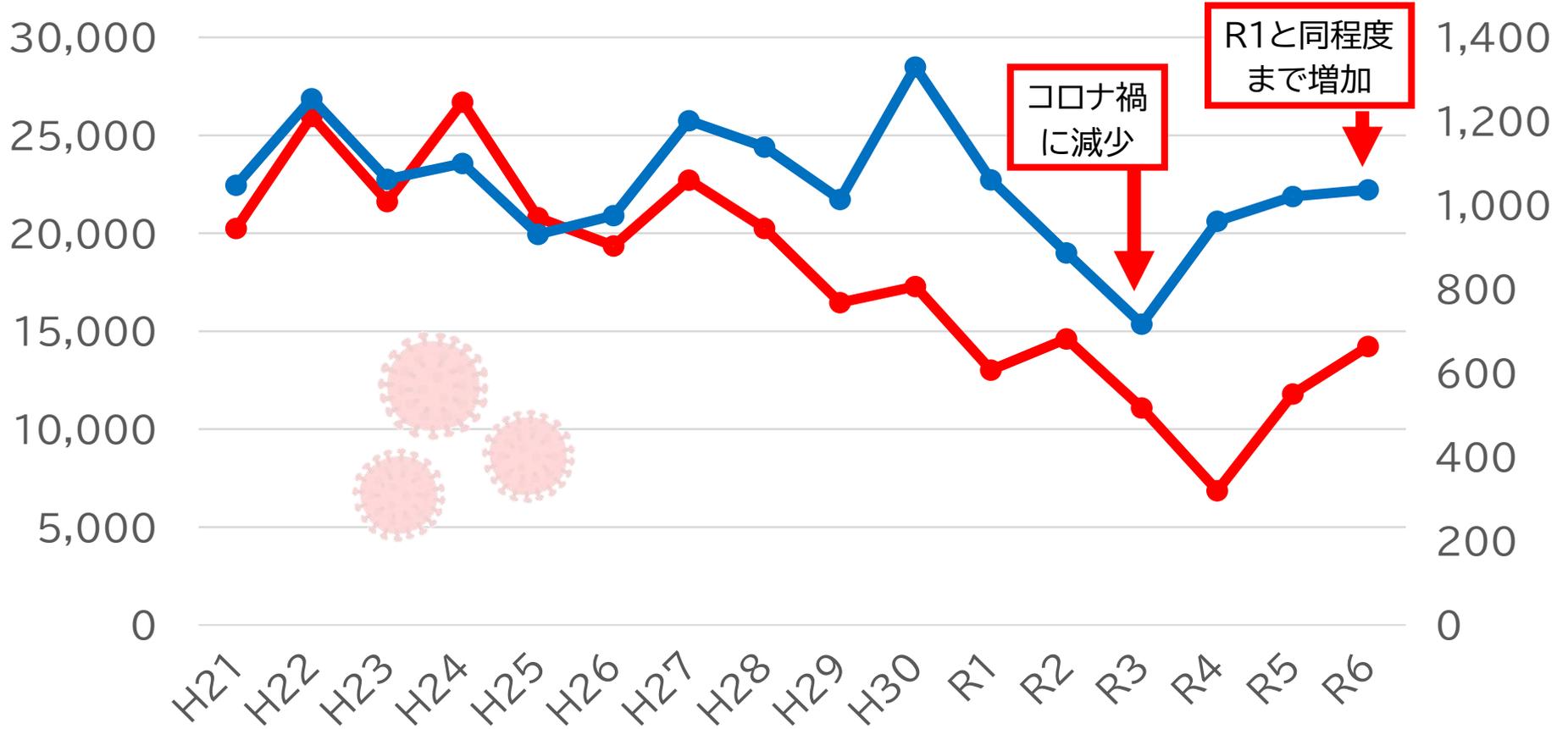


食中毒事件数、患者数の推移

	R4	R5	R6
事件数	962	1,021	1,037
患者数	6,856	11,803	14,229

● 患者数 (人)

● 事件数 (件)



給食の食中毒事例1

事例1 栃木県で発生したロタウイルス食中毒

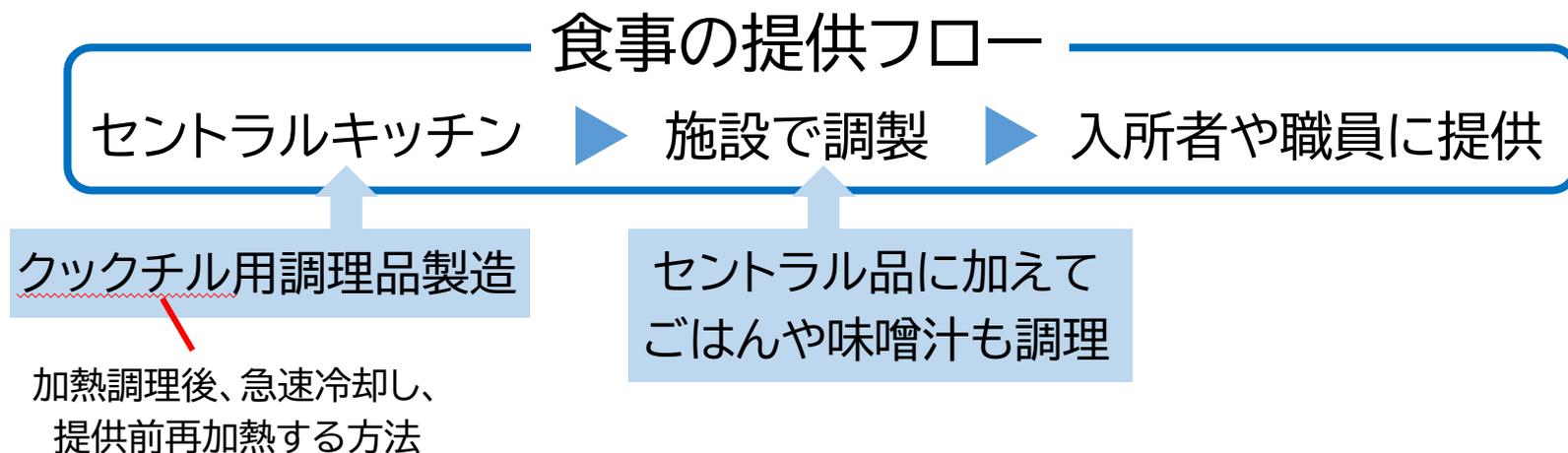
発生年月日	令和5年1月19日
発生場所	栃木県栃木市の介護老人保健施設
摂食者	92名
患者数	28名
死者数	1名
原因食品等	施設が提供した食事
病院物質	ロタウイルス

給食の食中毒事例1

通報内容

介護老人保健施設で、複数の入所者や職員が嘔吐や下痢などの症状

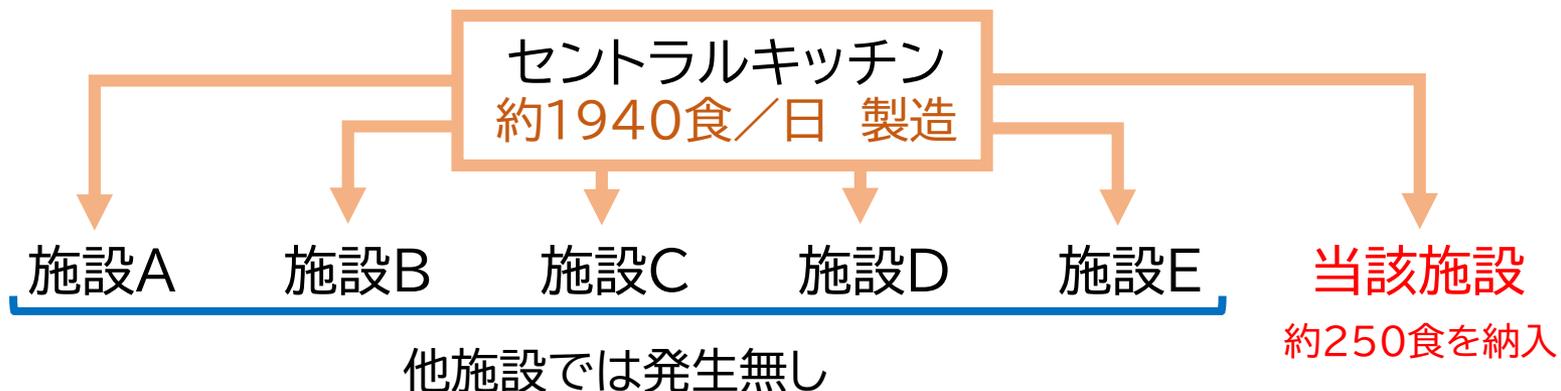
発症者は全員、施設で食事している



➡ 原因はセントラルキッチン？施設？それとも感染症？

給食の食中毒事例1

推定その1 セントラルキッチンが原因？



➡ セントラルキッチンの可能性は否定

給食の食中毒事例1

推定その2 感染症？

- ① 入所者は生活フロア以外の階層へは移動できない
- ② 2階、3階の入所者が、ほぼ同じ時間帯に発症
- ③ 勤務せず、職員食堂で昼食を食べただけの職員も発症

➡ 感染症の可能性も否定

当該施設が調製・提供した食事を原因と判断

しかし、検便等からは何も検出されないし、病因物質が分からない・・・

給食の食中毒事例1

ロタウイルス感染症によくみられる所見

調査により、患者の一部で白色便が認められていることが判明

食中毒では稀だが・・・

ロタウイルスの検査を実施

- ・患者10名中9名の便からロタウイルス検出
- ・調理従事者の便からもロタウイルス検出

ロタウイルスに感染した調理従事者が・・・

調理の際に食品を汚染したことによって発生した食中毒と判断

給食の食中毒事例1

この食中毒のポイント

 衛生管理に大きな欠点がある施設では無かった

構造・区画分け
OK

適切な
HACCP運用

検温、体調不良
チェックOK

月1回
検便実施

 食中毒リスクの把握が困難であった

検便項目に
ロタウイルス無し

陽性従事者に
体調不良認識無し



手洗いや手袋使用等、基本の食中毒対策で
防ぎきるしかなさそうですね

ロタウイルス食中毒

感染源

- ・ 患者の糞便、おう吐物に排泄されたウイルス
- ・ 10個程度でも感染

症状

下痢、腹痛、吐き気、おう吐

特に**白色下痢便**

(ウイルスの影響で便に色を付ける胆汁がうまく排出されなくなる)

比較的重い症状で入院が必要になることも多い

潜伏期間

約3日間

対策

ノロウイルス同様 アルコールは効きにくい



感染経路や症状が
ノロウイルスと
似ていますね

R7年1月にも立川市の高齢者施設でロタウイルス食中毒発生

給食の食中毒事例2

事例2 福岡市で発生した病原大腸菌食中毒

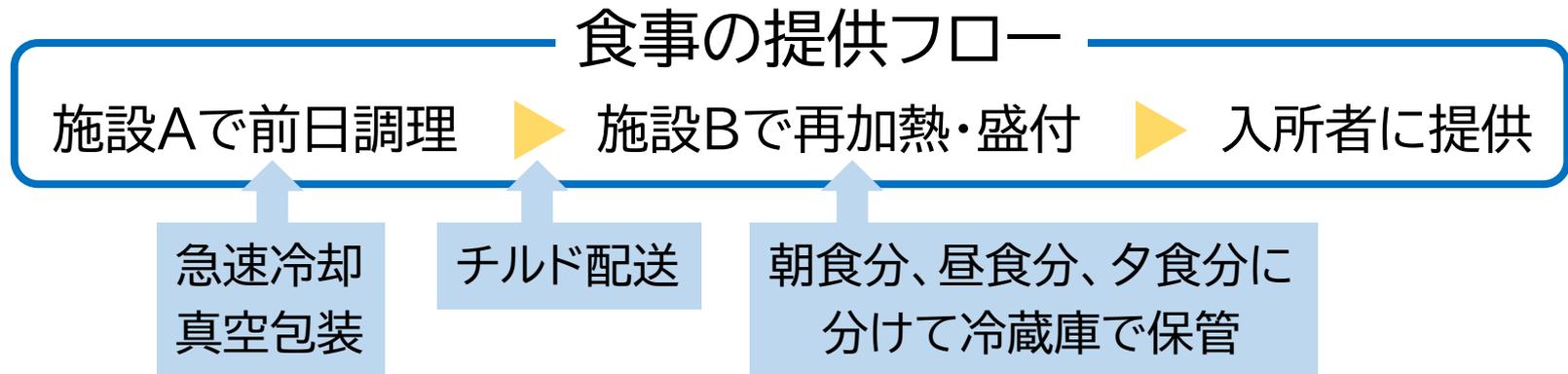
発生年月日	令和5年6月2日
発生場所	福岡市早良区の高齢者施設
摂食者	41名
患者数	19名
死者数	1名
原因食品等	鶏肉のトマト煮
病院物質	病原大腸菌

給食の食中毒事例2

通報内容

高齢者施設(施設B)で入所者等複数名が食中毒様症状

発症者は全員、6/1夕方に施設Bで食事している



原因は施設A？施設B？それとも感染症？

給食の食中毒事例2

本事例の手がかり

その1 検食

- ・ 前日調理品 → 食中毒菌(-)
- ・ 当日調理品(鶏肉のトマト煮) → 病原大腸菌(+)
- ・ 配送後の施設Bでの保管状況に問題なし



その2 従事者の状況

- ・ 施設Bの調理従事者1名の検便 → 病原大腸菌(+)

その3 感染症の可能性

- ・ 感染症を疑うようなエピソードは確認できなかった



施設Bが提供した食事を原因とした食中毒と判断

しかし、再発防止に課題が・・・

給食の食中毒事例2

再発防止の問題点



調理従事者が検食担当も兼ねていた

原因「食品」は鶏肉のトマト煮 ですが…



再発防止対策すべき「汚染原因」は？

大量調理施設衛生管理マニュアル（抜粋）

食中毒が発生した時の原因究明を確実にを行うため、原則として、
調理従事者等は当該施設で調理された食品を喫食しないこと。

病原大腸菌食中毒

大腸菌の大部分は無害だが、人に病気を起こす種類が5つある

腸管出血性
大腸菌

腸管病原性
大腸菌

腸管組織侵入性
大腸菌

腸管毒素原生
大腸菌

腸管凝集性
大腸菌

今回の原因菌

原因

- ・ 食肉類・内臓肉等の生や加熱不十分なものの喫食
- ・ 汚染された生野菜、汚染された使用水、
- ・ 不衛生な調理器具や手指に汚染された食品

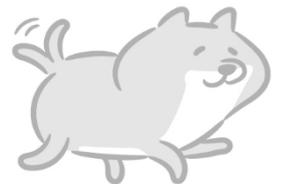


令和6年 県内の給食関連食中毒

月日	所在地	摂取場所	摂食者数	患者数	病因物質	発生要因
1/10	横浜市 南区	老人ホーム	64	11	ノロウイルス	調理従事者
2/11	相模原市 中央区	老人ホーム	29	20		
2/19	相模原市 中央区	寄宿舍	60	21		
8/11	平塚市	老人ホーム	137	94	ウエルシュ菌	不適切な保管 など
10/19	横浜市 青葉区	老人ホーム	59	22		
10/29	藤沢市	老人ホーム	258	122		

講習内容

1. 食品衛生法改正で何が変わった？ 給食施設の許可・届出
2. 食中毒の近況 & 保健所注目の給食関連食中毒事例
3. 給食施設の監視時に多い指摘事項



監視時に多い指摘事項

指摘事項 その1

調理場内にダンボールを持ち込まないこと

ダンボールは・・・

- ・ 配送時の汚染が頻繁に起こる
- ・ 2枚の紙と波状の「中しん」で構成
 - ➡ 温度、湿度、暗さを保ちやすい
 - ➡ 害虫が繁殖しやすい環境
- ・ 接着剤にコーンスターチ(でんぷん)を使用
 - ➡ ゴキブリなどの好物



外観では分からない
「中しん」部分が特に問題！

監視時に多い指摘事項

指摘事項 その2

検食用冷凍庫内温度は -20°C を上回らないこと

日付	時間	冷蔵庫 (10°C 以下)	冷凍庫 (-15°C 以下)	冷凍庫 (検食用) (-20°C 以下)
3/17	8:10	4	-18	-22
	18:30	5	-19	-17
3/18	8:05	3	-17	-21
	19:00	4	-18	dF

開け閉めした後だったので..

dF(霜取り)中だったので..

日付	時間	冷蔵庫 (10°C 以下)	冷凍庫 (-15°C 以下)	冷凍庫 (検食用) (-20°C 以下)
3/17	8:10	4	-18	-22
	18:30	5	-19	-17 → 19:00 -21
3/18	8:05	3	-17	-21
	19:00	4	-18	dF → 19:20 -20

一旦記録後、

時間を置いて再確認を

再確認しても温度が下がらない場合は、速やかに原因追及を！

監視時に多い指摘事項

指摘事項 その3

加熱後冷却は速やかに行うこと

大量調理施設衛生管理マニュアル

30分以内に中心温度を20℃付近(又は60分以内に10℃付近)まで下げるよう工夫すること

容器に小分け、冷却機の使用 など

米国FDA (日本の厚生労働省に相当)

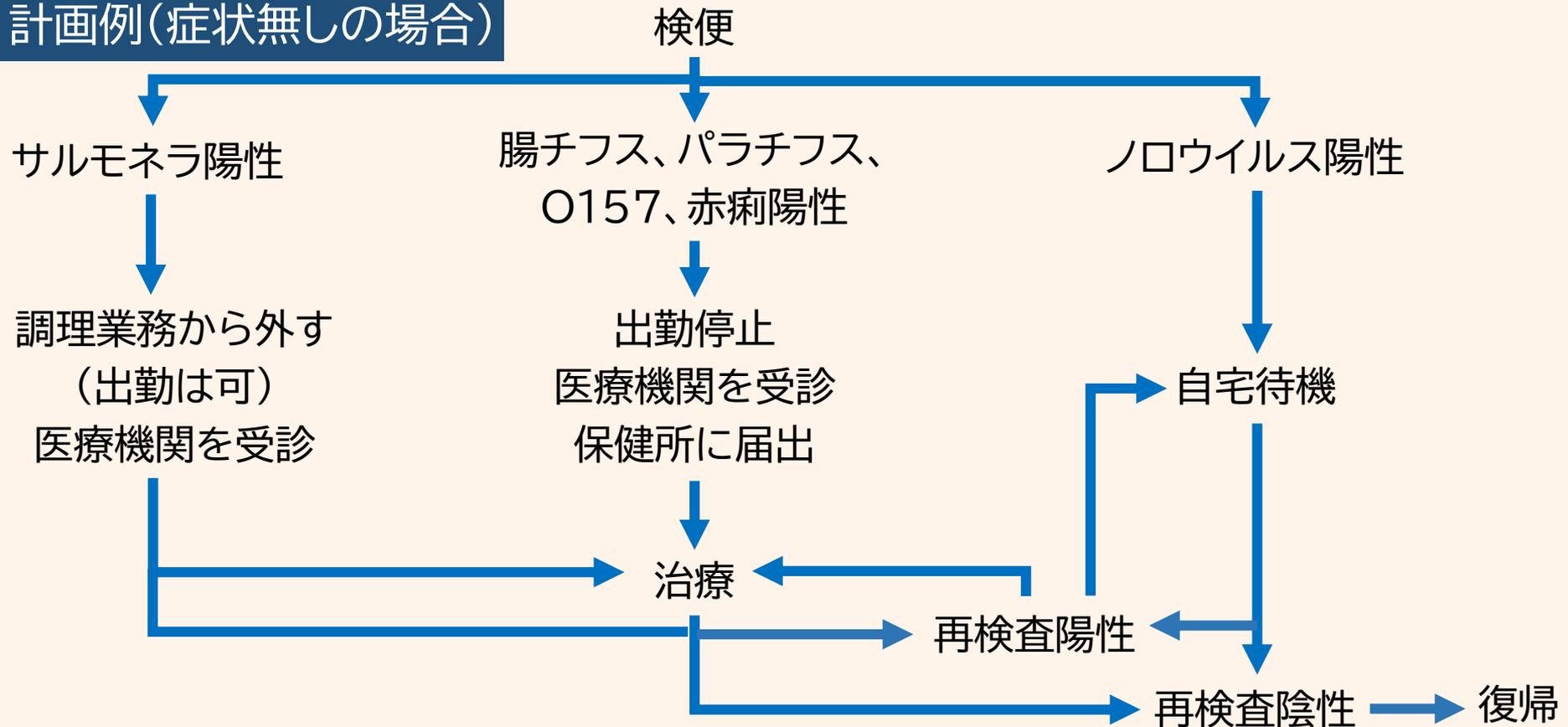
2時間以内に21℃以下、4時間以内に5℃以下にすること

監視時に多い指摘事項

指摘事項 その4

検便検査陽性時の対応を計画しておくこと

計画例(症状無しの場合)



監視時に多い指摘事項

指摘事項 その5

温度計等の計器類の精度確認・校正を行うこと

1年程で大きくズれる
ことはありませんが・・・



例えば、中心温度計では・・・

- ・ 精度の保証期間は通常1年～3年間
- ・ 約3年～5年ほどで徐々にズれる

定期的(1～3年周期)に
校正が必要

- ・ 数万円程度かかることも多い
- ・ 新品購入費より高い場合も

買い替えなのか校正なのか、
あらかじめ運用の計画を

併せて

異常に早く気付くためにも、定期的な精度確認を

自分でできる温度計の精度確認

8. 温度計の精度確認（校正）

温度計は重要な計測機器です。必要に応じて、以下の手順を参考に精度の確認（校正）を行いましょう。

- (1) 砕いた氷を用意します。氷水に温度計のセンサーを入れ、静置（約1分）後に表示温度が0℃になることを確認します。
- (2) 次に電気ケトルに水を入れ、沸騰させます。沸騰したら注ぎ口に温度計のセンサーを刺し、沸騰蒸気の温度を測定します。静置（約1分）後に表示温度が100℃になることを確認します。

(注意)

1. やかんは直火の輻射熱の影響を受けるので電気ケトルを使いましょう。
2. 施設の海拔高度や気圧によっては、100℃（沸点）にならないことがあります。



自分でできる温度計の精度確認

イ) 棒状温度計

普通使用している温度帯をはさむ2点以上で校正を行う。氷水を0℃、沸騰水を98℃と考えて誤差を算出し、温度の精度を検定する。

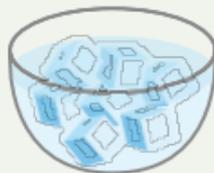
注) 温度計の球部は100℃近くであっても上部は100℃ではないので、実際より低い温度を示すため98℃を校正温度とする。

使用温度帯

98℃



0℃



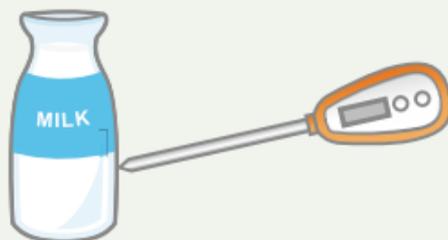
- よく混ぜて同じ位置で測る
- 温度計が加熱容器に触れないようにする

- よく混ぜて同じ位置で測る
- 温度計が氷に触れないようにする
- より正確に0℃を作るには、氷200gに水100mlを入れてよくかき混ぜる

ロ) 放射温度計

放射温度計は、その測定原理から、棒状温度計のような方法で校正を行うことは困難である。

一例として次のような方法がある。



- 中心温度計で冷蔵品の表面を測定する



- 放射温度計を5cm程度まで近づけて同じ場所を測定し、誤差の許容範囲であることを確認する

以上で講習はおしまいです
お疲れ様でした！

おつかれさまです！

