

令和7年度特定給食施設講習会

開催日：令和7年10月28日～令和8年1月8日

主催：（公社）和歌山県栄養士会、和歌山県、和歌山市

給食施設の給食管理

－献立作成と安全－

第2部 安全

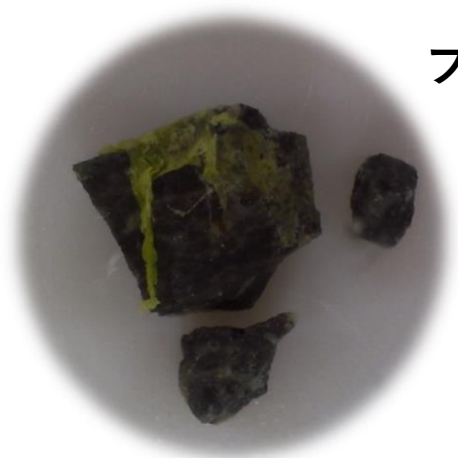
講師 公益社団法人和歌山県栄養士会

資料協力 和歌山県立医科大学附属病院

病態栄養治療部

株式会社KL

ブロッコリーに石



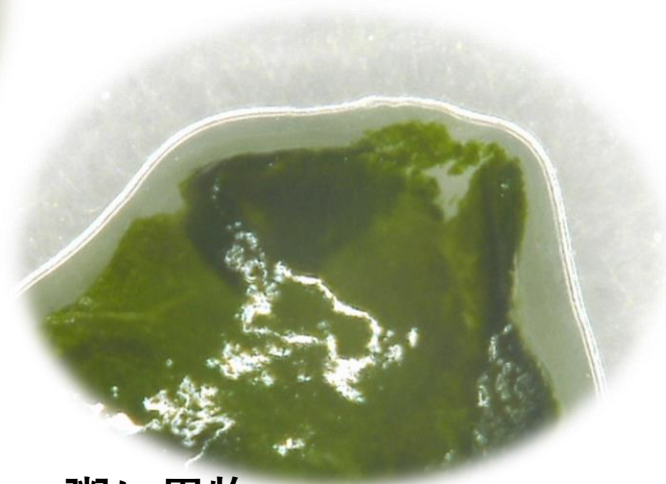
足・羽があると言う
事は・・・調理後



樹脂が熱凝固



異物確認



粥に異物
患者持ち込みの海苔佃煮

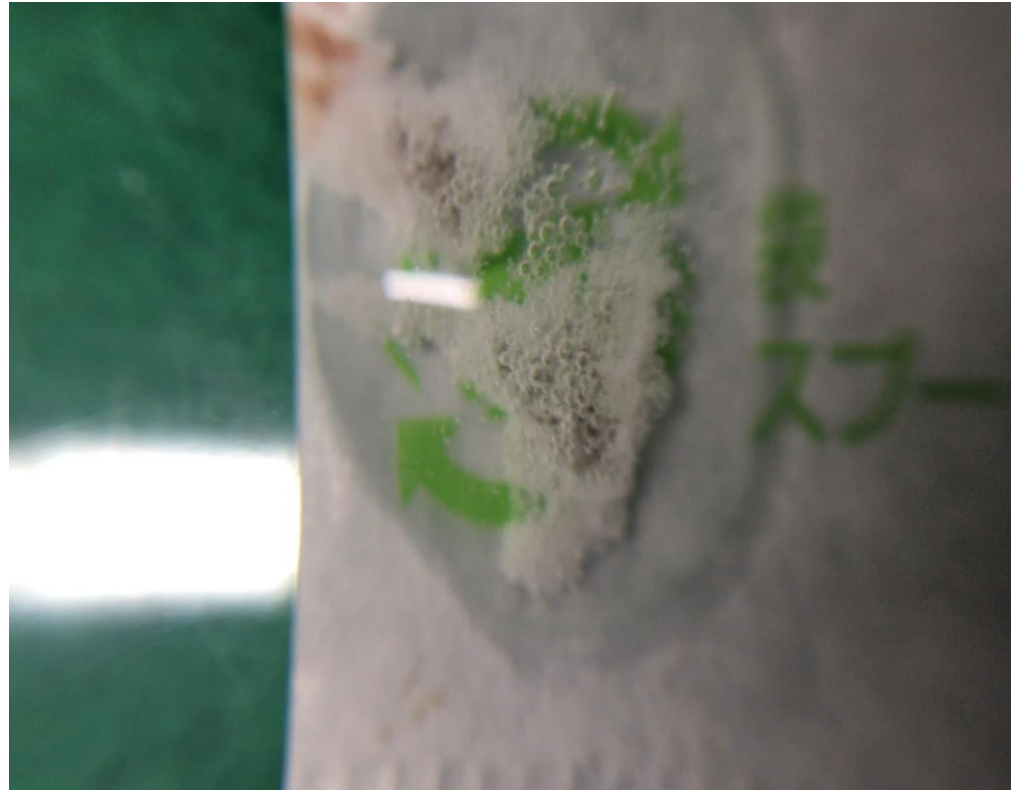


血液と違いますか？

メーカー

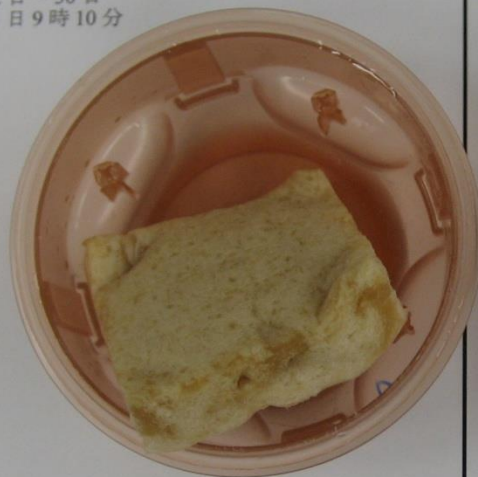
臭いもしないので、インク

簡単に判別する方法



厨 房

採取期間 10月22日～30日
回収日時 10月31日9時10分



厨房に一匹

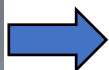
病 棟

採取期間 10月22日～30日
回収日時 10月31日9時10分



病棟に二匹

日常調理業務で発生する異物混入



ラップ



ブロッコリーに小石



折れた割りばし



セロハンテープ



昆虫の混入形跡



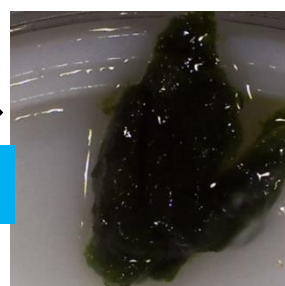
金ザルの切れ端



麺料理に幼虫



藻類



プラスチック片→ご飯

物理的消毒法

病原体は、寒さには強いが、熱には弱い。コレラ菌は100℃で30秒、チフス、赤痢菌は瞬間に死滅する。熱を利用した消毒法は効果的である。

- ① 焼却消毒 : 最も確実な消毒方法。焼却処分ができるもの
- ② 乾熱消毒 : 高熱の乾燥した空気による消毒。ガラス、陶器消毒に適す
- ③ 煮沸消毒 : 衣服、ふきん、はし、調理器具の消毒に適す。油気のある食器消毒には1%の炭酸ナトリウムを加えた煮沸が適す
- ④ 蒸気消毒 : 100℃以上の流通蒸気によるものと、高圧水蒸気の方法がある。例えば、湿熱式消毒保管庫による消毒とオートクレーブによる滅菌
- ⑤ 日光消毒 : 直射日光を夏1～2時間、冬5～6時間当てる方法。効果は表面だけで、結核菌には効果があるが、消化器系感染症には効果がない
- ⑥ 紫外線消毒 : 殺菌灯による消毒。効果は表面のみ

化学的消毒法

化学薬品による消毒方法

- ① 石炭酸（フェノール）： たんの消毒、衣服、器具 毒性腐食性あり
- ② クレゾール石けん液 ： 便所、衣類、金属
食器、ふきん、白衣には適さない
- ③ 塩 素 剤 ： 食器、器具、まな板、水、ふきん、床、金属は腐食
- ④ 生石灰（せいせっかい）： 便所、床下、ゴミだめ
- ⑤ ホルマリン
- ⑥ ホルムアルデヒド
- ⑦ アルコール：70%アルコール液、手指や器具の消毒
- ⑧ 逆性石けん：洗浄力はないが、殺菌力が非常に強い。人に対する毒性は弱い 臭いが強い中性洗剤と混ぜると効果がなくなる

化学的消毒方法は安全か？ 唯一 エタノール消毒しかないのか・・・

霧吹きで吹いた場合、アルコールが均一状態でない



狙った獲物は網の隙間から逃げる状態



注射をする前、酒精綿で消毒
します

「塗布する」

皿に水滴があれば、
70%アルコールは薄まり、殺菌効果がおちる

保存温度

°C

100

90

80

70

60

50

10

65°C
以上

微生物増殖温度帯

10°C
以下

物理的消毒方法

タマゴの熱変化

「すだち」防止温度

85～90度

卵白 80°C 完全凝固

卵白 70°C ほぼ凝固

卵黄 65°C 以上で 凝固

卵白 65°C 流動性あり

全卵 58°C 凝固が始まる

ビーフステーキの中心温度

ベリーウェルダン 85～95°C

ウェルダン 70～85°C

ミディアム 65～70°C

レア 55～65°C

65°C 20～30分で温泉卵

パストリーゼーション（低温殺菌）

タンパク質の熱変性が小さくビタミンの損失も少ない

サルモネラは70°C 1分の加熱で死滅

大量調理施設衛生管理マニュアル

O157 中心部温度 75°Cで1分以上

ノロウイルス 85～90°C 1分30秒以上

ミディアに焼いた肉、温泉卵が食べられない

タマゴとサルモネラ

(らんせい)

総排出腔 排泄と卵生が同じ消化管で行われる

On egg汚染 鶏の消化管に存在する菌が、糞便と一緒に卵殻表面に付着して汚染される

鶏の生育環境 飼料の問題 HACCP総合管理

in egg汚染 感染している鶏の卵巣や卵管が汚染され、卵の形成過程で卵内部に取り込まれ汚染される

検疫 ワクチン投与
ヒナの段階での腸管環境を良好な状態を作る
汚染されていない飼料で飼育

放し飼い、自然環境で生育した
生みたての卵・・・新鮮？ On egg , in egg汚染がないと言えるのか？

卵かけご飯 個人の責任もある

衛生的担保がない卵に対し、何を担保に集団調理を行うか？

70℃ 1分以上の加熱でサルモネラは死滅

卵の加熱調理

卵を 70℃ 1 分以上加熱すると

炒り卵



とろとろのスクランブルエッグが食べられない



サルモネラ菌が 0 の卵がないか

衛生的で異物混入がない卵

割卵時に汚れる調理台と容器洗浄、
二次汚染問題の解決



液卵の規格基準

1 殺菌液卵

(1) 成分規格 サルモネラ属菌 陰性/25g以下

(2) 製造の基準

ア 原料卵 腐敗卵、カビ卵、異物混入卵 血玉卵、卵殻膜破損卵の使用禁止
保存時間と保存温度

イ 洗卵 次亜塩素酸ナトリウム溶液又は同等以上な消毒 割卵前は流水で洗浄

ウ 割卵及びろ過工程

エ 殺菌前の液卵の貯蔵

オ 殺菌 全卵 60℃, 卵黄 61℃, 卵白 56℃ それぞれ 3分30秒以上加熱

(3) 表示の基準

名称 原材料名 製造者氏名 所在地 食品添加物 消費及び賞味期限
保存方法 殺菌法方法

規格基準

食品衛生法に基づき成分規格や製造・加工工程、調理及び保存に関する基準を満たし、容器包装された製品

生ガキの規格基準

成分規格： 細菌数 50,000以下/1g

E.coli 糞便系大腸菌群 230以下/100g

腸炎ビブリオ 100以下/1g

加工基準： 加工工程で人口海水を使うか大腸菌群が70以下/100mlの海水で、随時殺菌洗浄した塩水を使う

原材料のカキは、水揚げ後速やかに衛生的な水で十分洗浄しなければならない

加工器具の殺菌

ノロウイルス係る成分規格がない

海の衛生確保ができない

河川に流れ込む生活排水の終着は「海」

それでも、大腸菌群は管理している

腸内で増殖するノロウイルスは規格基準に入れるのは困難

特定給食施設講習会アンケート

- ・ 今後もより充実した講習会を開催するために、以下のQRコードからアンケートにご協力をお願いします。

