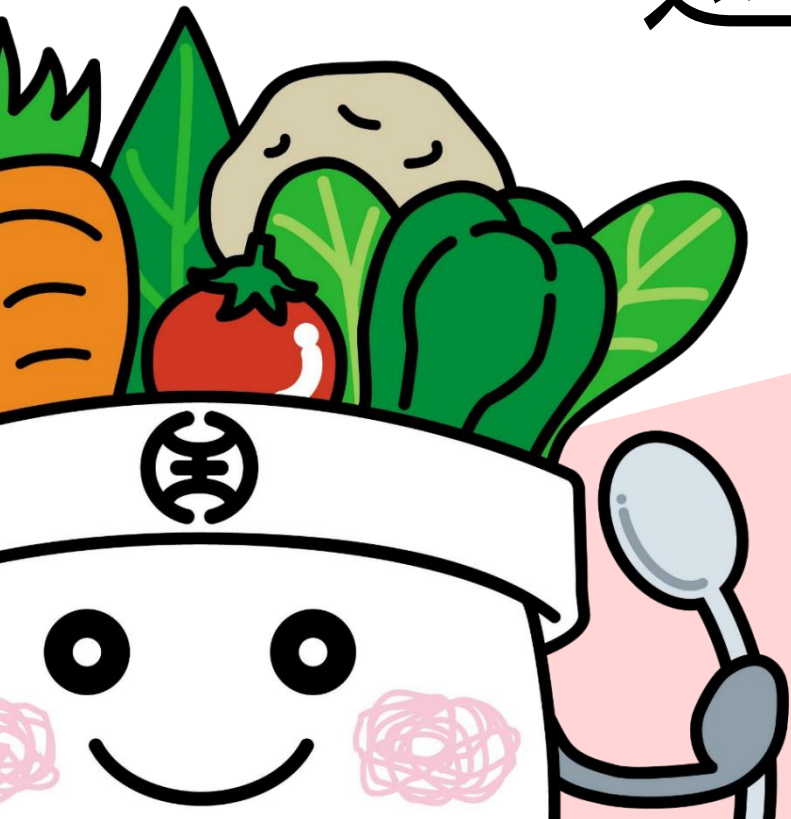


実務講習会 巡回指導

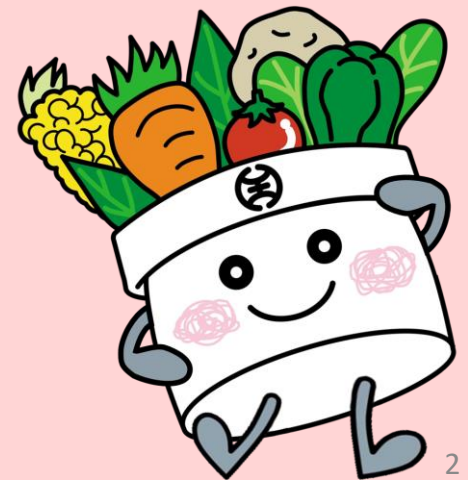


八王子市保健所生活衛生課
食品衛生担当

はちおうじ食育キャラクター はっちくん

ながれ

1. 八王子市の概要
2. 市内における給食施設
3. 給食施設巡回について
4. 巡回をして、保健所から伝えたいこと
5. おわり



1. 八王子市の概要 面積・人口



面積

186.38平方キロメートル



人口

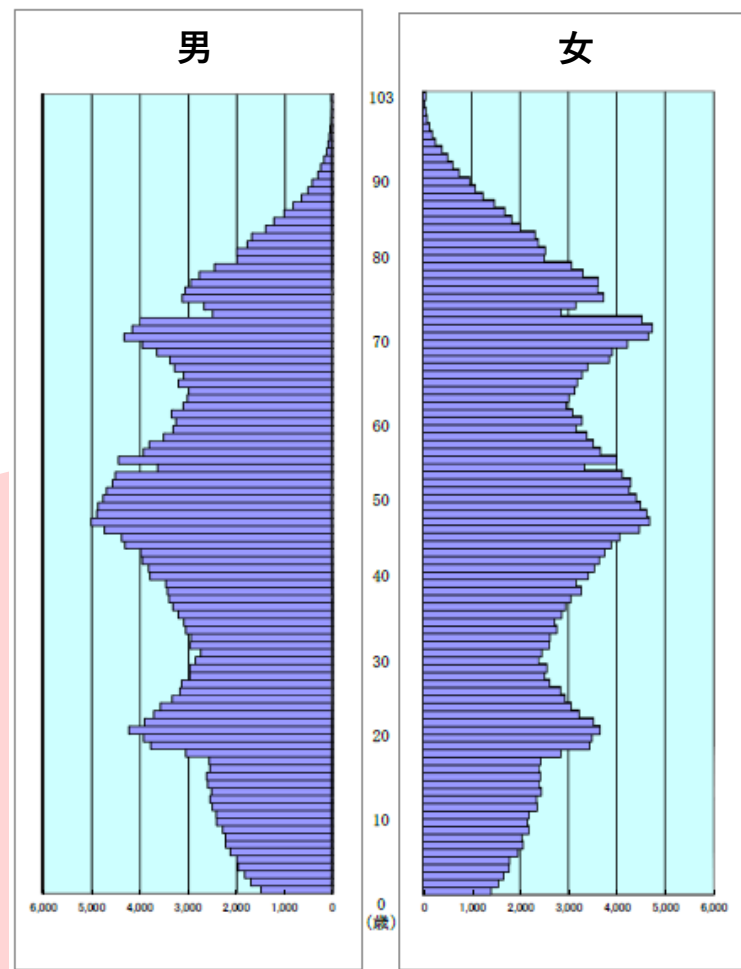
562,326人

(うち、外国人住民12,898人)

合計		
男	女	総数
281,051	281,275	562,326

平均年齢		
男	女	総数
45.89	48.74	47.31

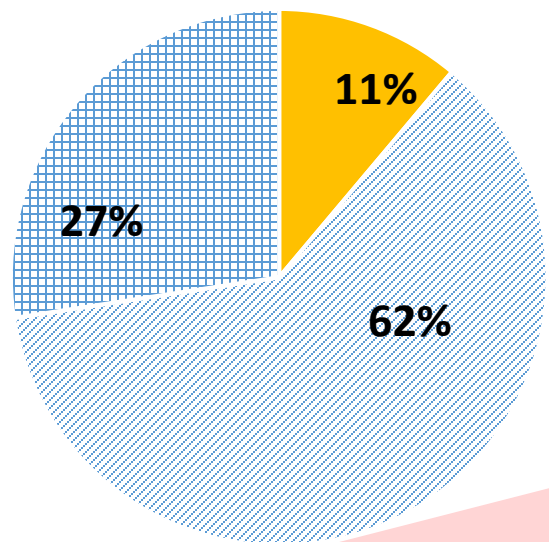
年齢別人口構成図



1. 八王子市の概要 人口

参照：八王子市ホームページ
「八王子市の概要について」
(令和3年9月分)

年齢別人口の割合



- 0歳～14歳人口
- ▨ 15歳～64歳人口
- ⊕ 65歳以上人口

年齢別人口 ※年齢不詳を除く

	男	女	総数	比率
0～14歳	32,288	30,297	62,585	11%
15～64歳	179,802	165,709	345,511	62%
65歳以上	68,961	85,269	154,230	27%

0～5歳までの人口

年齢	男	女	総数
0	1,455	1,408	2,863
1	1,659	1,558	3,217
2	1,787	1,667	3,454
3	1,931	1,777	3,708
4	1,960	1,786	3,746
5	2,093	1,956	4,049
合計	10,885	10,152	21,037

2. 市内における給食施設



市内給食施設数 334施設(令和3年11月1日時点)

	特定 給食施設	その他の 給食施設	施設種類別合計
給食施設	75施設	28施設	103施設
保育所・幼稚園等	84施設	41施設	125施設
病院・介護	68施設	38施設	106施設
施設分類数	227施設	107施設	334施設

3. 給食施設巡回について

目的



目的

施設の特性に応じた適切な栄養管理が実施されているか確認する。

(八王子市特定給食施設指導実施要綱(平成19年4月1日施行)より)



内容

健康増進法第22条に基づく給食状況に関する立入検査

食品衛生法第28条に基づく食品衛生に関する立入検査



3. 給食施設巡回について

内容

厨房内の監視



衛生面の確認



聞き取り調査



栄養管理の確認



1～1時間30分
かかります。

3. 給食施設巡回について

詳細

厨房内の監視



衛生面の確認



- ・不要なものは置いてないか
- ・調理器具等の保管場所
- ・食品や保存食の保管状況
(冷蔵・冷凍庫、食品庫等)
- ・清掃は行き届いているか
- ・厨房設備の管理について

など…

3. 給食施設巡回について

詳細

聞き取り調査

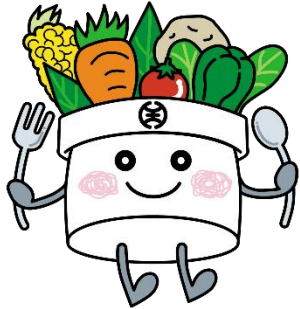


栄養管理の確認



- ・食育の目標・計画
- ・献立表
- ・食育だより
- ・作業指示書
- ・災害時マニュアル
- ・衛生管理マニュアル
- ・検便成績書 など…

4. 保健所から伝えたいこと①



HACCPは、衛生管理マニュアルを作成・実施していれば大丈夫！



『HACCP』とは・・・

食品衛生法が改正され、令和3年6月1日から、原則、全ての食品事業者の方々が「HACCPに沿った衛生管理」を実施が義務付けられた。
Hazard Analysis Critical Control Point の頭文字。
作業工程ごとに衛生的に危険なポイントを見つけ、そのポイントを重点的に管理・記録する手法のこと。



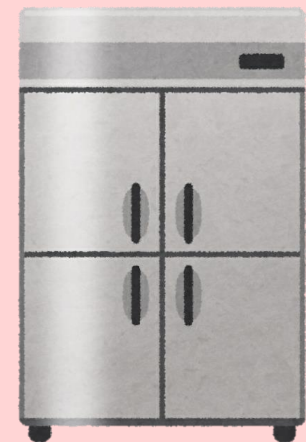
HACCPに沿った衛生管理とは・・・

一般衛生管理※と合わせて、HACCPの手法を用いて見つけ出した危険ポイントの重点的な管理を実施すること。

その管理方法を「衛生管理計画書」として文書化(マニュアル化)、その計画に基づいて施設の衛生管理を実施。

給食施設においては、「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」をすること。

※食品の安全性を確保する上で必ず実施しなければならない基本的な事項のこと。
(検品、冷蔵庫の温度確認、施設の整理整頓、従業員の健康チェック、清掃チェックなど)





大量調理施設衛生管理マニュアルは、**HACCPの概念に基づき**策定。

『大量調理施設衛生管理マニュアル』より

<重要管理事項>

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。

（「大量調理マニュアル施設衛生管理マニュアル」より一部抜粋）


『大量調理施設管理運営マニュアル』は、同一メニューを1回300食以上又は1日750食以上を提供する施設を対象としたマニュアル。

施設の実情・運用に合わせた仕様に変更し、活用すること。



作成済みの施設は、計画の評価・見直しを行ってください。

- ①衛生管理計画等を作成(Plan)
- ②計画のとおり実施(記録する)(Do)
- ③記録を振り返る(Check)
- ④衛生管理の見直し(Action)



**繰り返し
見直すこと
が重要！**

- ・ 記録者覧のほかに**確認者覧**も！
- ・ 記録は○×に！(☑にするのであればマニュアルにその旨を記載)
- ・ 記憶ではなく、こまめな**記録**を！
- ・ 誰がみても行えるような計画・記録方法を！

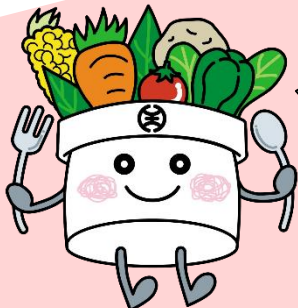


記録をすること重要性

- ・いつ、どこで、何が、どのようにその状況が続いているかが明確に把握できる。(故障時期、厨房内環境(室温、湿度)など)
- ・提供した食事の安全性や異変時の詳細が明確に判断できる。

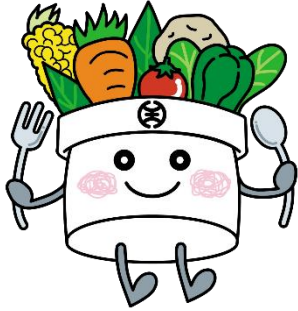


施設における設備や環境を変えたいときには根拠となる資料・説明が必要です。そのためには、全員が同じように統一された記録をとることができるようになることが重要です。施設で作成したマニュアルを把握し、誰でもできるようになりましょう。



食育実施時や会議でも同様のことが言えます。反省点や良かった点などの記録や写真を取り、次回へ活かせるようにしましょう。

4. 保健所から伝えたいこと②



検食・保存食・味見について

味見

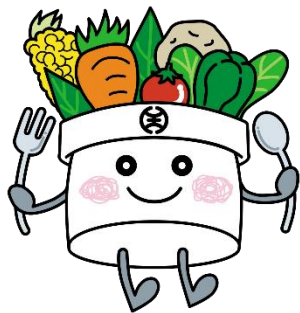
調理時に提供する料理の味付けが適切か判断する。

検食

提供前に異味異臭がないか、色味、提供量等が適切か確認をする。

保存食

食中毒疑いがあったときに、提供した食事や原材料に菌等がついてないか確認するために検査する食品。調理済みの食品は配膳後の状態で保管する。「検食」という言い方もする。



検食・保存食・味見について

味見

調味料の量等を変更した場合は、献立表や作業指示書等に記載をすること。

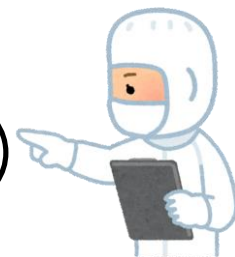
検食

検食をする人を決め、毎食行う。

保存食

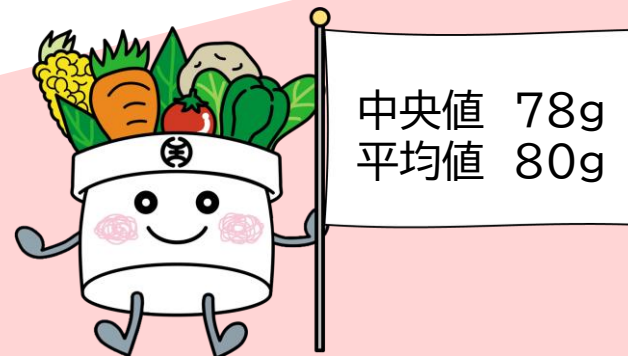
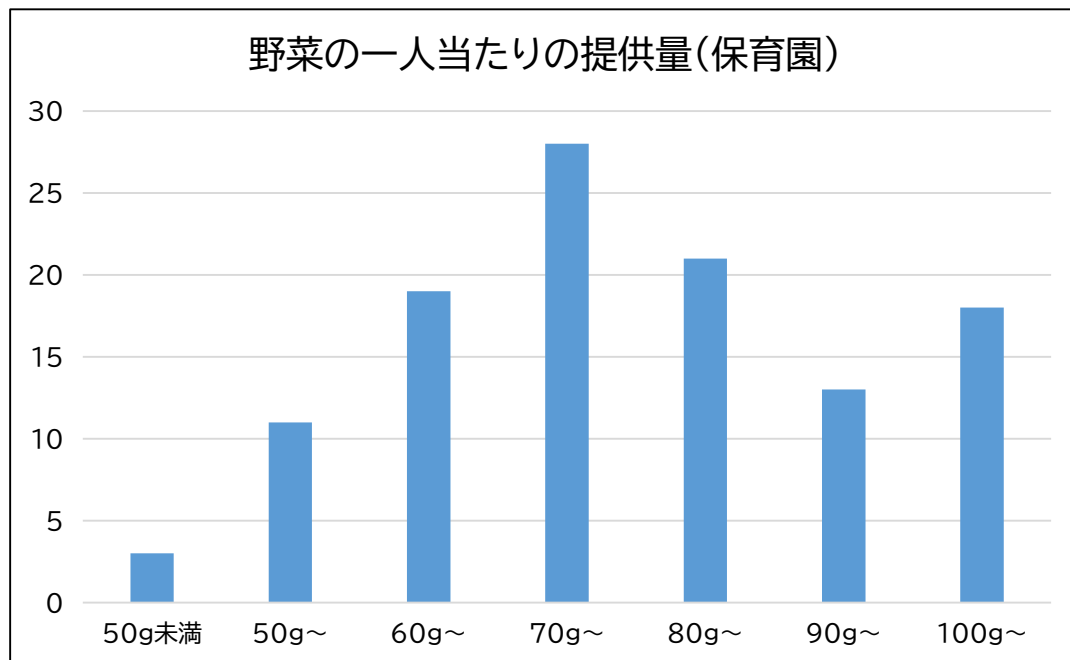
原材料及び調理済み食品を**食品ごとに50g程度**ずつ清潔な容器(ビニール袋等)に入れ、密封し、 -20°C 以下で2週間以上保存すること。

4. 保健所から伝えたいこと③



野菜提供量

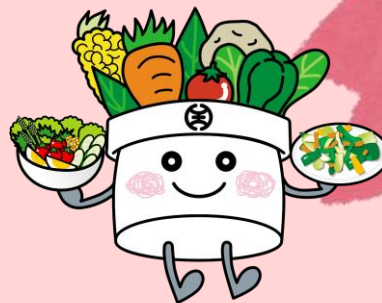
(令和3年度栄養管理報告書(5月分)より)





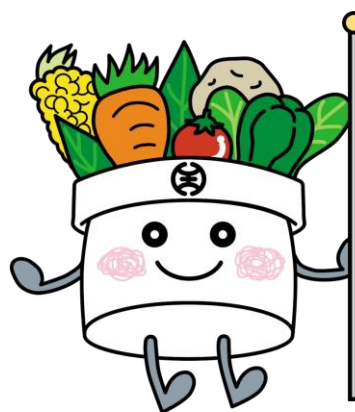
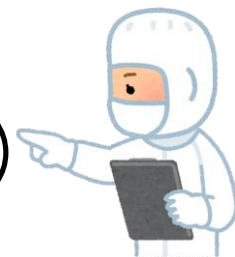
野菜の提供方法

- ・職員による声掛け
- ・汁物にいれる(かさを減らす)
- ・たんぱく質とあわせて提供
- ・畑で収穫・調理等をし、触る
- ・絵本と同じ料理を作る
- ・野菜を調べる など…



野菜に興味を
もたせる

4. 保健所から伝えたいこと④



職員と連携

園長

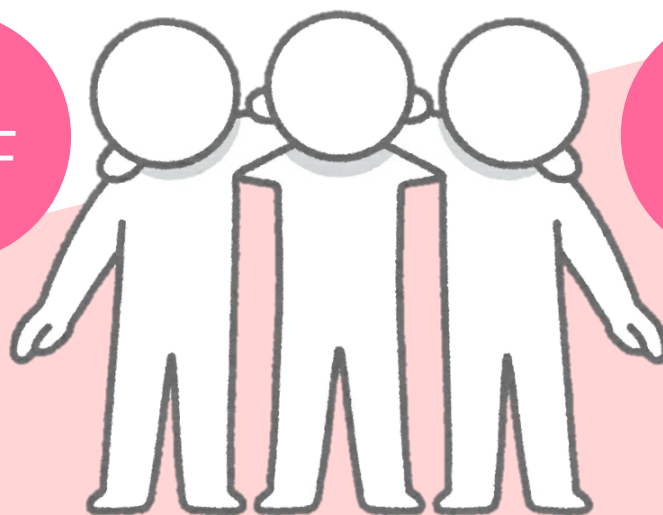
栄養士

保育士

事務員

調理員

看護師



おわり



霜月



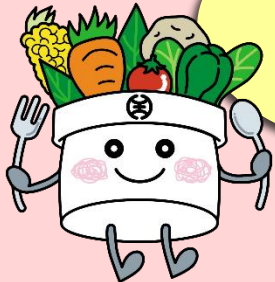
「霜月」の語源は色々あるなかで、

「食物月(をしものつき)」の略という説もあります。

11月には新嘗祭(にいなめさい)などの収穫を祝う行事が多くあり、
それらを食べることから、「をしものつき」とよばれていたのが、
しもつきに変化したといわれています。



食べ物に感謝を
しながら食事を
しましょう！



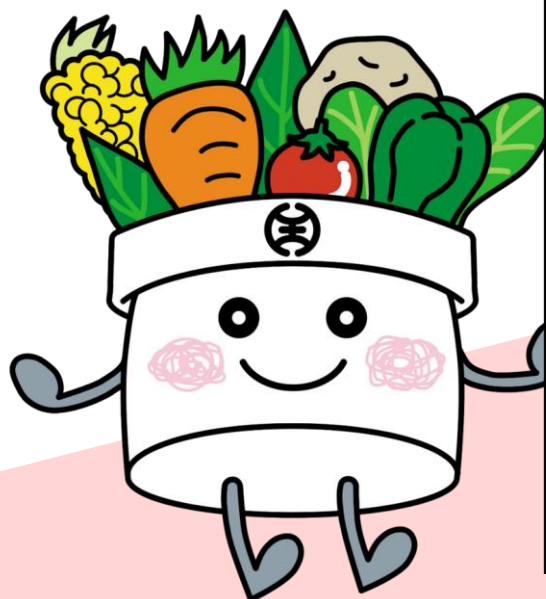
必ず

栄養管理報告書 新様式での提出を！

旧様式の提出だと再提出になります！

提出期間

12月1日(水)～15日(水)



ご静聴ありがとうございました。