

危害分析・重要管理点方式

(HACCP) マニュアル

〈 集団給食用食品 〉

— 基礎編 —

平成11年3月

社団法人 日本給食サービス協会

はじめに

(社)日本給食サービス協会

会長 室 伏 進

私達、集団給食の仕事に携わる者にとって、お客様に常に美味しく、かつ栄養バランスのとれた食事の提供が求められます。一方では、食に対するお客様の健康志向の高まりにも応じながら、料理を考え工夫し、快適な環境のもとに召し上がっていただけるならば、これは私共にとってこの上ない喜びであります。

しかし、何よりも大切なことは、安全で安心な食事の提供であります。

まだ、記憶に新しいところですが、1996年、腸管出血性大腸菌（病原性大腸菌）O157による食中毒事故が全国各地に発生し、人々を恐怖に陥れる大きな社会問題となりました。

そして、それを契機として衛生管理について論議が高まり、厚生省では新たに HACCP の概念を取り入れた「大量調理施設衛生管理マニュアル」を作成配布し、指導するに至りました。また、各地方公共団体、関係諸団体においてもそれぞれ種々緊急対策を講じ対処して参りましたことは、皆様ご承知の通りでございます。それ故、食品の製造、調理、販売のあらゆる段階で HACCP のシステムが衛生管理の新しい方法として注目されているところ です。

この度「平成10年度食品企業等安全・品質確保対策事業／食品安全確保システム推進事業」（農林水産省補助事業）として、ご支援を賜わり、私共関連する給食業界の一助として、協会内に「専門委員会」（中垣同協会副会長を委員長として）を設置し取り組みました。本書をまとめるにあたり、厚生省・農林水産省等のご指導等を賜わり、「集団給食用食品の安全確保システム」ガイドラインを刊行することになりました。

大切なお客様の健康を守り、新しい「国際的な衛生基準」HACCP 手法を導入して食中毒の被害から守ること、それは私達、食を取り扱う者の責務です。この小冊子には、衛生管理上の基本的な事項を解り易くまとめてあります。いつもお手許においていただき、衛生管理に関する正しい知識を身につけて、日常のお仕事の中で活かしていただければ幸いです。

委員長 中 垣 英 男

平成8年夏、私共集団給食業界にとって大変残念なことですが、学校等の給食施設で集団食中毒が全国で頻発しました。

この事件の主役となったのが、腸管出血性大腸菌（病原性大腸菌）O157でした。

この、O157は、従来の食中毒と異なり非常に少ない菌量で発生し、ふん便等を介して二次感染を起こす等、感染症としての面も併せ持っているため、平成8年8月6日、伝染病予防法に基づく指定伝染病（三類感染症）に指定され、より厳格な衛生管理のあり方が問い直されました。

その際注目を集めたのが、この HACCP 手法を取り入れたシステムに基づく自主衛生管理でした。

特に近年、私共集団給食業界に対しては、高品質、高鮮度への喫食者（消費者）のニーズが高まっていることもあり、食品については安全であることに加え、品質の良好なものを安定的に供給していくことが極めて重要であることから、日常の作業工程において、これらを両立させる適正な管理に努めてまいりました。

このため、当協会では「食品安全確保システム構築検討委員会、高度化基準策定専門委員会」が設けられ、集団給食としての「ガイドライン」等の作成に取り組むことになりました。

これらの経緯により当委員会が編集した「危害分析重要管理点方式（HACCP）マニュアル、集団給食用食品の基礎編は、本来の一般的な衛生管理が十分に機能している施設にこのシステムを導入することにより、さらに高度な衛生管理を実現させ、より盤石なものにするために、我々の業種に適合した、HACCP（危害分析重要管理点）思考を取り入れ、（一般的な衛生管理が不十分な施設では、その前提として施設の整備や衛生管理の改善が必要になり、新たに専属の衛生管理者を置くこと等により、）より一層の推進が図られるものと考えております。

また、HACCP システムを取り入れたセントラルキッチン（食品加工センターシステム）を当業界に導入し、施設の整備、食材の購入から選別・調理加工・配送・サービスという最終段階に至るまで、工程すべての監視・測定等が一連のシステムにより管理されること

によって、省力化・効率化を図り、益々ボーダーレス化の段階にある「食」のマーケットに、集団給食業（界）がより喫食者（消費者）に密着した安全性の高いサービスの提供を、さらに推進させるものと存じております。

本書をまとめるにあたりまして、ご指導等を賜りました、農林水産省外食産業室・技術室・同東京農林水産消費技術センター・(財)食品産業センター・(財)日本食品分析センター様や協会加盟各社の各位と専門委員会委員の皆様に、厚く感謝申し上げる次第でございます。

本書が協会会員並びに集団給食業界全体にとりまして、一つの指針となれば誠に幸と考えております。

食品安全確保システム構築検討委員会 高度化基準策定専門委員会

委員長	中垣英男	社団法人日本給食サービス協会副会長 アイビス株式会社代表取締役
座長・ハード部会長	定司哲夫	東京魚国株式会社常務取締役
ソフト部会長	林誠	一富士フードサービス株式会社研究開発部長
委員		
	飯野嘉嗣	株式会社大成建設エンジニアリング本部エンジニアリング第一部主席技師
	菅谷勉	シダックスフードサービス株式会社常務取締役
	田中良幸	フジ産業株式会社衛生管理室次長
	鶴見侑弘	アイビス株式会社相談役 元社団法人日本給食サービス協会専務理事
	出縄良泰	東京サラヤ株式会社営業第二部長
	灘上正一	株式会社日米総本社ミールコミュニケーションシステム研究本部次長
	西脇司	日本ゼネラルフード株式会社取締役副社長
	藤沢明彦	日本調理機株式会社設備設計部設備設計課
	森川徹	財団法人日本食品分析センター 参与
事務局	深谷徹	社団法人日本給食サービス協会専務理事

(50音順)

目 次

はじめに

委員会名簿

I. 集団給食の概略と自主衛生管理

1. 集団給食施設の概略

- (1) 給食用食品の流通機構・購入状況…………… 1
- (2) 給食施設数・種類とその特徴…………… 4
- (3) 給食施設製造分類とサポート施設とのトータル製造システム…………… 6
- (4) 給食メニューとその調理操作…………… 10

2. 給食用食品への HACCP 導入の前提となる自主衛生管理事項

- (1) 食材料の保管・流通の計画・管理…………… 13
- (2) 洗浄・消毒の方法と設備・用具の管理…………… 27
- (3) 調理従業員の衛生基準…………… 30
- (4) その他の衛生基準…………… 31

II. 給食用食品の HACCP システム

- 1. HACCP システムとは…………… 33
- 2. HACCP システム導入のメリット…………… 35
- 3. 給食用食品への HACCP システム導入経緯…………… 36
- 4. HACCP システム導入の用語と7原則…………… 38
- 5. HACCP システムの12手順…………… 42

III. 給食用食品の施設・設備・器具の基準

1. 給食の施設・設備

- (1) 敷地並びに周辺地域…………… 51
- (2) 施設内の配置、食品の流れ、汚染作業区域等の作業区分、
製造工程配置図…………… 51
- (3) 施設の構造（床、壁、天井等の構造）…………… 56

(4) 環境の管理（換気、空調、照明、冷蔵・冷凍室）	67
----------------------------	----

2. 給食用の機械器具類及び配送器具類

(1) 厨房機器の規格及び仕様書	76
(2) 厨房機器の監視装置（温度計、計量器、ガス感知器等）	80
(3) 厨房機器の配置	82
(4) 厨房機器の据付け	83
(5) 配送車及び器具	86

IV. 給食用食品の製造過程の管理

1. 加熱調理食品の計画・管理

(1) 単一調理操作食品	89
① 揚げ物系	89
ア. 揚げ物料理	
イ. 炒め物料理	
② 煮物系	89
ア. 煮物料理	
イ. 汁物料理	
ウ. 蒸し物料理	
③ 焼き物系	89
ア. 直火焼き料理	
イ. ロースト料理	
(2) 複合調理操作食品	89
① 揚・煮物系	89
ア. 揚げ煮料理	
イ. 炒め煮料理	
② 煮・焼き物系	89
ア. 蒸し焼き料理	
2. 非加熱調理食品の計画・管理	
ア. 生物料理	89
イ. 和え物料理	89

ウ. 酢の物料理	89
エ. 漬け物料理	89
3. 再加熱調理食品の計画・管理	
ア. 再加熱料理	89
V. 製造過程上の廃棄物及び残存製品（料理）の扱いについて	
1. 調理施設内で生じた廃棄物及び返却された残渣の管理	107
2. 提供予定又は提供中の製品（料理）の異常発見について	107
3. 残存製品（料理）の扱いについて	107
添付資料	
大量調理施設衛生管理マニュアル（厚生省）	
1. 重要管理事項	109
2. 衛生管理体制	115
参考文献	133