

# 令和8年度 給食施設 管理運営の手引き

---



江東区保健所

# 目 次

## 1. 給食施設について 1 ページ

- 【1】 給食施設の定義
- 【2】 給食施設の種類
  - 1) 食数による分類
  - 2) 施設の種類による分類
- 【3】 給食施設の役割
- 【4】 特定給食施設の設置者の責務
  - 1) 設置者とは
  - 2) 届出の義務
  - 3) 調査・報告等の義務
  - 4) 管理栄養士・栄養士配置の義務
  - 5) 栄養管理基準の遵守
  - 6) 特定給食施設における法の遵守
- 【5】 給食施設への指導・支援
  - 1) 保健所栄養指導員の役割
  - 2) 給食施設へ行う指導及び支援内容

## 2. 保健所への提出書類について 6 ページ

- 【1】 届出
  - 1) 健康増進法によるもの
  - 2) 食品衛生法によるもの
- 【2】 調査・報告
  - 1) 給食運営状況調査
  - 2) 栄養管理報告書

## 3. 給食施設における栄養管理 8 ページ

- 【1】 栄養管理
- 【2】 栄養管理の基準
- 【3】 栄養管理の実際
  - 1) 事業所等における栄養管理の実際
  - 2) 保育所等における栄養管理の実際
- 【4】 非常災害時に対する備え

## 4. 給食関係法規等 14 ページ

- 【1】 健康増進法・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 14
- 【2】 健康増進法施行規則・・・・・・・・・・・・・・・・ 16
- 【3】 江東区健康増進法施行細則・・・・・・・・・・・・ 17
- 【4】 参考「大量調理施設衛生管理マニュアル」・・・・ 18

## 5. 各種届出様式 25 ページ

- (給食開始届 別記第2号様式) (給食運営状況票) (給食施設の平面図)
- (給食届出事項変更届 別記第3号様式) (給食廃止(休止)届 別記第4号様式)

# 1. 給食施設について

## 【1】給食施設の定義

特定※<sup>1</sup>かつ多数の者にたいして継続的※<sup>2</sup>に食事を供給する施設※<sup>3</sup>をいいます。

※<sup>1</sup> 特定……給食施設の利用者がほぼ同一人と推定される。

※<sup>2</sup> 継続的…週1回以上で、ほぼ1か月以上継続する。

※<sup>3</sup> 食事を供給する施設…厨房があり、調理を行って食事を提供している施設（施設外で調理された弁当を供給する施設であっても、当該施設を利用して食事の供給を受ける者に一定の食数を継続的に供給する場合は該当する）

なお、施設外で調理された弁当等を供給する施設であっても、当該施設の設置者が当該施設を利用して食事の供給を受ける者に一定の食数を継続的に供給することを目的として、弁当業者と契約をしている場合には特定給食施設の対象となります。

不特定多数の人が利用できる一般飲食店等は、給食施設には当たりません。

## 【2】給食施設の分類

### 1) 食数による分類

特定かつ多数の者に対して継続的に食事を供給する場合、食数によって以下のとおり分類されます。

#### ①特定給食施設

1回100食以上または1日250食以上の食事を供給する施設。

健康増進法第20条第1項及び健康増進法施行規則第5条に規定されている施設。

#### ②その他の給食施設

特定給食施設以外の施設で、特定の者に対して継続的に1回20食以上または1日50食以上の食事を供給する給食施設をいいます。

江東区では、1回20食未満の給食施設に対しても任意で開始届を出していただき、把握するようにしています。

### 2) 施設の種類による分類

P2 表「給食施設の種類」参照。

表「給食施設の種類」

分類	該当施設	根拠法令等
学校(公立・私立)	公立学校・公立幼稚園・私立学校・私立幼稚園・各種学校・幼稚園型認定こども園	学校教育法第1条に規定する学校、第124条に規定する専修学校及び第134条に規定する各種学校、学校給食センター、学校給食法第6条に規定する学校給食共同調理場及び就学前の子どもに関する教育、保育等の総合的な提供の推進に関する法律第2条第6項に規定する認定こども園（当該施設が幼稚園である場合）
病院	病院	医療法第1条の5第1項に規定する病院
介護老人保健施設	介護老人保健施設	介護保険法第8条第28項に規定する介護老人保健施設
介護医療院	介護医療院	介護保険法第8条第29項に規定する介護医療院
老人福祉施設	特別養護老人ホーム・老人デイサービスセンター・老人短期入所施設・老人介護支援センター・老人福祉センター・軽費老人ホーム・養護老人ホーム	老人福祉法第5条の3に規定する施設
児童福祉施設	認可保育所・乳児院・母子生活支援施設・児童養護施設・障害児入所施設・児童自立支援施設・児童家庭支援センター・幼保連携型認定こども園・保育所型認定こども園・地方裁量型認定こども園等	児童福祉法第7条に規定する施設、社会福祉法第2条に規定する事業に係る施設で児童福祉に関するもの及び就学前の子どもに関する教育、保育等の総合的な提供の推進に関する法律第2条第6項に規定する認定こども園（当該施設が幼稚園である場合を除く）
社会福祉施設	救護施設・身体障害者更正施設（通所部門を除く）・身体障害者療養施設・婦人保健施設・知的障害者更正施設	生活保護法第38条、身体障害者福祉法第5条第1項及び売春防止法第36条に規定する施設並びに社会福祉法第2条に規定する事業に係る施設で社会福祉に関するもの
事業所	事業所（社員食堂等）	労働基準法別表1に規定する事業所
寄宿舍	学生又は労働者の寄宿施設・研修所（通所は除く）	
矯正施設	刑務所・少年刑務所・拘置所・少年院・少年鑑別所	刑事収容施設及び被収容者等の処遇に関する法律第3条に規定する刑事施設（刑務所、少年刑務所、拘置所）並びに少年院法第4条に規定する少年院及び少年鑑別所法第3条に規定する少年鑑別所
自衛隊	自衛隊	
一般給食センター	特定した施設（複数の場合も含む。）に対して継続的に食事を供給している施設	特定した施設（複数の場合も含む。）に対して継続的に食事を供給している施設であって、前記「学校」から「事業所」までに該当しないもの
その他	上記に含まれない施設。警察学校・認証保育所・認可外保育所・地域型保育事業・有料老人ホーム	

### 【3】給食施設の役割

「給食」とは、学校・事業所・福祉施設・病院などにおいて、特定された利用者に継続的に食事を提供することを言います。かつて社員の福利厚生の一環として運営され、安くて・温かく・おいしい給食を提供していた社員食堂等は、一定の役割を果たしてきました。

しかし、国民の健康増進を図るため、平成15年度に施行された「健康増進法」において、その目的は大きく転換され、広く健康づくりの視点が求められました。

利用者が特定できる「給食」は、利用者の身体状況にあった食事を提供することができます。適切な栄養管理をし、給食を通して正しい食習慣を作ることや、食を見直すきっかけを提供することも必要です。また、利用者だけでなくその家族や地域社会の健康増進にもつながる食の環境整備としての役割が大切です。

### 【4】特定給食施設の設置者の責務

#### 1) 設置者とは

給食施設を設置したものであり、利用者の健康管理をあずかる最高責任者を指します。例えば、国公立施設では、国、都、区市町村となり、事業所の場合は、会社の代表取締役社長、病院や福祉施設等では、開設者となる医療法人や社会福祉法人等の理事長等になります。

健康増進法における給食施設の栄養管理に関する義務は、以下2)～5)のとおり当該施設の設置者に義務付けられています。委託先の給食会社は、設置者ではありません。

#### 2) 届出の義務 (P6【1】届出参照)

健康増進法第20条の規定により、設置者はその事実が生じた日から1か月以内に、その旨を江東区保健所長を経由して江東区長に届出なければなりません。

#### 3) 調査・報告等の義務 (P7【2】調査・報告参照)

①給食実施状況の把握として、「給食運営状況調査」を年1回実施します。厚生労働省「衛生行政報告例届出報告」に反映されるため、区内に届出のある全給食施設を対象としています。

②特定給食施設は、江東区健康増進法施行細則第6条により、毎年5月、11月に実施した給食内容等に関して「栄養管理報告書」を作成し、翌月15日までに江東区保健所長を経由して、江東区長に提出しなければなりません。

その他の給食施設においても管理栄養士、栄養士がいる施設については、栄養管理の状況を把握するため「栄養管理報告書」の提出を求めています。

#### 4) 管理栄養士・栄養士の配置の義務

利用者の健康づくりに役立つ適切な栄養管理を行うには、専門職である管理栄養士、栄養士の存在が欠かせません。特定給食施設の管理栄養士、栄養士の配置については、健康増進法により以下のとおり定められています。（健康増進法第21条、健康増進法施行規則第7条・第8条）

##### ①管理栄養士の配置が必要な施設（江東区健康増進法施行細則第5条）

江東区長が指定する施設の設置者は、当該施設に管理栄養士を配置しなければなりません。指定された場合は、「管理栄養士必置指定通知書」が交付されます。

特別な栄養管理が必要な特定給食施設として、一号施設と二号施設があります。

**【一号施設】** 医学的な管理を必要とする特定給食施設で、継続的に1回300食以上又は1日750食以上の食事を提供する施設。

**【二号施設】** 管理栄養士による特別な栄養管理を必要とする特定給食施設であり、継続的に1回500食以上又は1日1500食以上の食事を提供する施設。

##### ②管理栄養士、栄養士を置くよう努めなければならない施設

上記①以外の特定給食施設の設置者は、当該施設に管理栄養士又は栄養士を配置するように努めなければなりません。

このうち、継続的に1回300食又は1日750食以上の食事を供給する施設の設置者は、これらの者のうち少なくとも1人は管理栄養士であるように努めなくてはなりません。

また、健康増進法以外の法律で、栄養士・管理栄養士の配置が定められている場合がありますので、関連する法律に基づき配置することが必要です。

〈健康増進法による管理栄養士、栄養士の配置表〉

施設種類 給食数	【医学的管理を必要とする施設】 ・病院 ・介護老人保健施設 ・介護医療院	【特定給食施設】 左記（病院、介護老人保健施設、 介護医療院）以外の施設
1回500食又は 1日1500食以上	【一号施設】 ①管理栄養士配置義務	【二号施設】 ①管理栄養士配置義務
1回300食又は 1日750食以上		②管理栄養士配置努力義務
1回100食又は 1日250食以上	②管理栄養士又は栄養士配置の努力義務	

## 5) 栄養管理基準の遵守 (P8【1】栄養管理 参照)

健康増進法第21条第3項により、全ての特定給食施設の設置者は、栄養管理の基準（健康増進法施行規則第9条）を遵守し、適切な栄養管理を行わなければなりません。

具体的な取り組み内容については、厚生労働省通知「特定給食施設における栄養管理に関する指導・支援等について」（令和2年3月31日付健健発0331第2号）に示されています。

## 6) 特定給食施設における法の遵守

健康増進法第23条では、特定給食施設の設置者が健康増進法第21条に基づいた栄養管理等を行わないとき、当該特定給食施設の設置者に対する勧告、命令、罰則について規定しています。

1 管理栄養士を置かなければならない施設であるにもかかわらず、管理栄養士を置かないとき

2 特定給食施設であって、栄養管理基準に従った適切な栄養管理を行わないとき

これらの違反がある場合、区長は、当該特定給食施設の設置者に対し、管理栄養士を置き、又は適切な栄養管理を行うよう勧告、命令することができます。

さらに命令に違反した場合は、健康増進法第72条により罰則（50万円以下の罰金）が適用されます。

## 【5】給食施設への指導・支援

### 1) 保健所栄養指導員の役割

栄養指導員は、健康増進法第19条の規定により、区長から医師又は管理栄養士の資格を有する職員が任命されます。栄養指導員は、健康増進法第18条第1項に基づき適切な栄養管理の一助となるよう、指導・支援、助言等を行います。

### 2) 給食施設へ行う指導及び支援内容

#### ①巡回指導・助言

必要に応じて直接施設に伺い、指導や助言を行います。

#### ②個別指導

現状把握のための調査、電話や来所による相談・助言を行います。

#### ③講習会の開催（年4回）

給食施設の管理者、管理栄養士、栄養士、調理師等を対象に栄養管理の最新情報や給食の運営に役立つ情報を提供します。

また、調理技術向上のための実技講習を実施します。

## 2. 保健所への提出書類について

### 【1】届出

#### 1) 健康増進法によるもの（江東区健康増進法施行細則第4条）

給食施設を開設する施設の設置者は、以下の要件に応じて届出が必要です。各種届出は、事由発生後1か月以内にその旨を、江東区保健所長を経由して江東区長に届出なければなりません。

提出要件・〈提出方法〉・届出様式（P 25～）	様式は、江東区ホームページに掲載しています。ダウンロードしてお使いください。  *江東区ホームページ検索 ☞ ページ番号で探す 693 ☞ 給食施設指導事業 ☞ <a href="#">関連ドキュメント</a>
<b>給食を開始する又は再開する</b> （健康増進法第20条第1項） 〈持参又は郵送〉 (1) 給食業務を委託している場合でも、施設の設置者が提出するものです。(①～③各1部) (2) 郵送の場合は、宛先を書いて切手を貼付した返信用封筒を同封して送付ください。(受領の写しを施設の保管用に返送します。) <b>【届出様式】</b> ①給食開始届（別記第2号様式） ②給食運営状況票 ③給食施設の平面図	
<b>届出事項の変更</b> （健康増進法第20条第2項） 〈FAX可〉 (1) <u>開始届の届出内容（①～⑧のいずれか）</u> に変更が生じたときに、提出が必要です。 ① 設置者の住所（法人の場合、主たる事務所の所在地など） ② 設置者の氏名（法人の場合、代表者の氏名など） ③ 給食施設の名称 ④ 給食施設の所在地 ⑤ 給食施設の種類（認証保育所から認可保育所への変更など） ⑥ 給食施設の開始予定日 ⑦ 1日の予定給食数及び各食ごとの予定給食数 ⑧ 管理栄養士及び栄養士の員数 <b>【届出様式】</b> 給食届出事項変更届（別記第3号様式）	
<b>給食を廃止又は休止する</b> （健康増進法第20条第2項） 〈持参又は郵送〉 <b>【届出様式】</b> 給食廃止(休止)届（別記第4号様式）	
<b>問合せ・提出先 江東区保健所 健康推進課 栄養指導担当</b> 住所：〒135-0016 江東区東陽2-1-1 TEL：3647-6713 FAX：3615-7171	

#### 2) 食品衛生法によるもの（営業の許可・届出など）

江東区保健所 生活衛生課 食品衛生にお問い合わせください。 電話 3647-5812

## 【2】 調査・報告

### 1) 給食運営状況調査

給食の実施状況を把握し、衛生行政運営の基礎資料を得るため、毎年12月～1月に届出のある全給食施設に前年度の「給食運営状況票」を保健所から郵送して行う調査を実施します。

各施設は、給食運営状況票を確認後、変更のある項目を訂正し、FAX又は郵送で回答する形式です。変更する項目により、併せて変更届の提出が必要です。(P6「給食届出事項変更届」参照)

### 2) 栄養管理報告書

給食施設の設置者は、給食を通して利用者の栄養管理が求められます。「栄養管理の基準」を遵守し適切な栄養管理をするため「栄養管理報告書」の提出が定められています。

提出期間	5月に実施した内容を報告する → 6/1～15日(保健所必着) 11月に実施した内容を報告する → 12/1～15日(保健所必着)
施設の種別報告書	<b>栄養管理報告書 給食施設</b> 【対象施設】 事業所、寄宿舎、社会福祉施設等 1. 報告書用紙 ・PDF版・Excel版(New2026) 2. 記入要領とチェックポイント
	<b>栄養管理報告書 保育所・幼稚園等</b> 【対象施設】 幼稚園、認定こども園、保育所等 1. 報告書用紙 ・PDF版・Excel版(New2026) 2. 記入要領とチェックポイント
	<b>栄養管理報告書 病院・介護施設等</b> 【対象施設】 病院、介護老人保健施設、老人福祉施設等 1. 報告書用紙 ・PDF版・Excel版(New2026) 2. 記入要領とチェックポイント
提出方法	<b>【重要】両面印刷にしたもの2部提出</b> (東京都提出用1部・保健所保管用1部) ※片面印刷の場合は、両面コピーにしてください。 1) 郵送又は持参する。(FAXでは、受け付けていません。) 2) 保健所で収受した日を押し印した控えが必要な場合は、 <b>3部用意する</b> 。 3) 郵送で返送希望の場合は、 <b>3部作成</b> の他、宛先を書いた返信用封筒に切手を貼付して同封すること。
提出先	〒135-0016 江東区東陽2-1-1 江東区保健所 健康推進課 栄養指導担当

### 3. 給食施設における栄養管理

#### 【1】 栄養管理（健康増進法第21条第3項）

特定給食施設等における栄養管理については、利用者の健康につながる食事を提供するため、適切に行われなければならないと設置者に遵守義務が規定されています。給食業務を委託している場合であっても、栄養管理の責任は施設側（設置者）にあります。

#### 【2】 栄養管理の基準（健康増進法施行規則第9条）

法に基づく特定給食施設等における栄養管理の基準について、その具体的な実施内容については、以下厚生労働省通知のとおりです。（表1参照）

##### 【特定給食施設における栄養管理に関する指導・支援等について】

（令和2年3月31日付け健健発0331第2号 厚生労働省通知）

【別添1】 省略

【別添2】 「特定給食施設が行う栄養管理に係る留意事項について」

表1

「特定給食施設が行う栄養管理に係る留意事項について」	「栄養管理の基準」 健康増進法施行規則 第9条
<p><b>第1 趣旨</b></p> <p>健康増進法（平成14年法律第103号。以下「法」という。）第20条の規定に基づき設置・届出された特定給食施設において、当該特定給食施設の設置者は、法第21条第3項の規定により、<u>健康増進法施行規則（平成15年厚生労働省令第86号）第9条の基準（以下「栄養管理基準」という。）</u>に従って適切な栄養管理を行わなければならないこととされているところ、<u>本留意事項は、その運用上の留意点を示したものである。</u></p> <p>特定給食施設の設置者及び管理者は、適切な栄養管理がなされるよう、体制を整えること。</p> <p>なお、給食業務を委託している場合にあつては、栄養管理の責任は施設側にあるので、委託事業者の業務の状況を定期的に確認し、必要な指示を行うこと。</p>	<p>法第21条第3項の厚生労働省令で定める基準は、次のとおりとする。</p>

## 第2 特定給食施設が行う栄養管理について

### 1 身体の状態、栄養状態等の把握、食事の提供、品質管理及び評価について

(1) 利用者の性、年齢、身体の状態、食事の摂取状況、生活状況等を定期的に把握すること。

なお、食事の摂取状況については、可能な限り、給食以外の食事の状況も把握するよう努めること。

(2) (1) で把握した情報に基づき給与栄養量の目標を設定し、食事の提供に関する計画を作成すること。

なお、利用者間で必要な栄養量に差が大きい場合には、複数献立の提供や量の調整を行う等、各利用者に対して適切な選択肢が提供できるよう、工夫すること。複数献立とする場合には、各献立に対して給与栄養量の目標を設定すること。

(3) (2) で作成した計画に基づき、食材料の調達、調理及び提供を行うこと。

(4) (3) で提供した食事の摂取状況を定期的に把握するとともに、身体状況の変化を把握するなどし、これらの総合的な評価を行い、その結果に基づき、食事計画の改善を図ること。

(5) なお、提供エネルギー量の評価には、個々人の体重、体格の変化並びに肥満及びやせに該当する者の割合の変化を参考にすること。

ただし、より適切にエネルギー量の過不足を評価できる指標が他にある場合はこの限りではない。

1 当該特定給食施設を利用して食事の供給を受ける者（以下「利用者」という。）の身体の状態、栄養状態、生活習慣等（以下「身体の状態等」という。）を定期的に把握し、これらに基づき適当な熱量及び栄養素の量を満たす食事の提供及びその品質管理を行うとともに、これらの評価を行うよう努めること。

### 2 提供する食事（給食）の献立について

(1) 給食の献立は、利用者の身体の状態、日常の食事の摂取量に占める給食の割合、嗜好等に配慮するとともに、料理の組合せや食品の組合せにも配慮して作成するよう努めること。

(2) 複数献立や選択食（カフェテリア方式）のように、利用者の自主性により料理の選択が行われる場合には、モデル的な料理の組合せを提示するよう努めること。

2 食事の献立は、身体の状態等のほか、利用者の日常の食事の摂取量、嗜好等に配慮して作成するよう努めること。

<p>3 栄養に関する情報の提供について</p> <p>(1) 利用者に対し献立表の掲示や熱量、たんぱく質、脂質、食塩等の主要栄養成分の表示を行うなど、健康や栄養に関する情報の提供を行うこと。</p> <p>(2) 給食は、利用者が正しい食習慣を身に付け、より健康的な生活を送るために必要な知識を習得する良い機会であるため、各々の施設の実情に応じ利用者等に対して各種の媒体を活用することなどにより知識の普及に努めること。</p>	<p>3 献立表の掲示並びに熱量及びたんぱく質、脂質、食塩等の主な栄養成分の表示等により、利用者に対して、栄養に関する情報の提供を行うこと。</p>
<p>4 書類の整備について</p> <p>(1) 献立表など食事計画に関する書類とともに、利用者の身体状況など栄養管理の評価に必要な情報について適正に管理すること。</p> <p>(2) 委託契約を交わしている場合は、委託契約の内容が確認できるよう委託契約書等を備えること。</p>	<p>4 献立表その他必要な帳簿等を適正に作成し、当該施設に備え付けること。</p>
<p>5 衛生管理について</p> <p>給食の運営は、衛生的かつ安全に行われること。具体的には、食品衛生法（昭和22年法律第233号）、「大規模食中毒対策等について」（平成9年3月24日付け衛食第85号生活衛生局長通知）の別添「大量調理施設衛生管理マニュアル」その他関係法令等の定めるところによること。</p>	<p>5 衛生の管理については、食品衛生法（昭和22年法律第233号）その他関係法令の定めるところによること。</p>
<p><b>第3 災害時の備え</b></p> <p>災害時発生時であっても栄養管理基準に沿った適切な栄養管理を行うため、平時から災害等発生時に備え、食料の備蓄や対応方法の整理など、体制の整備に努めること。</p>	

### 【3】 栄養管理の実際

給食施設の栄養管理は、厚生労働省「日本人の食事摂取基準2025年版」（令和7年度～11年度）を活用し、PDCAサイクルに基づき実施します。

図1は、給食施設向けにPDCAサイクルの活用を示した一例です。

食事摂取基準は、5年毎に改定が行われ、数値や内容が見直されています。

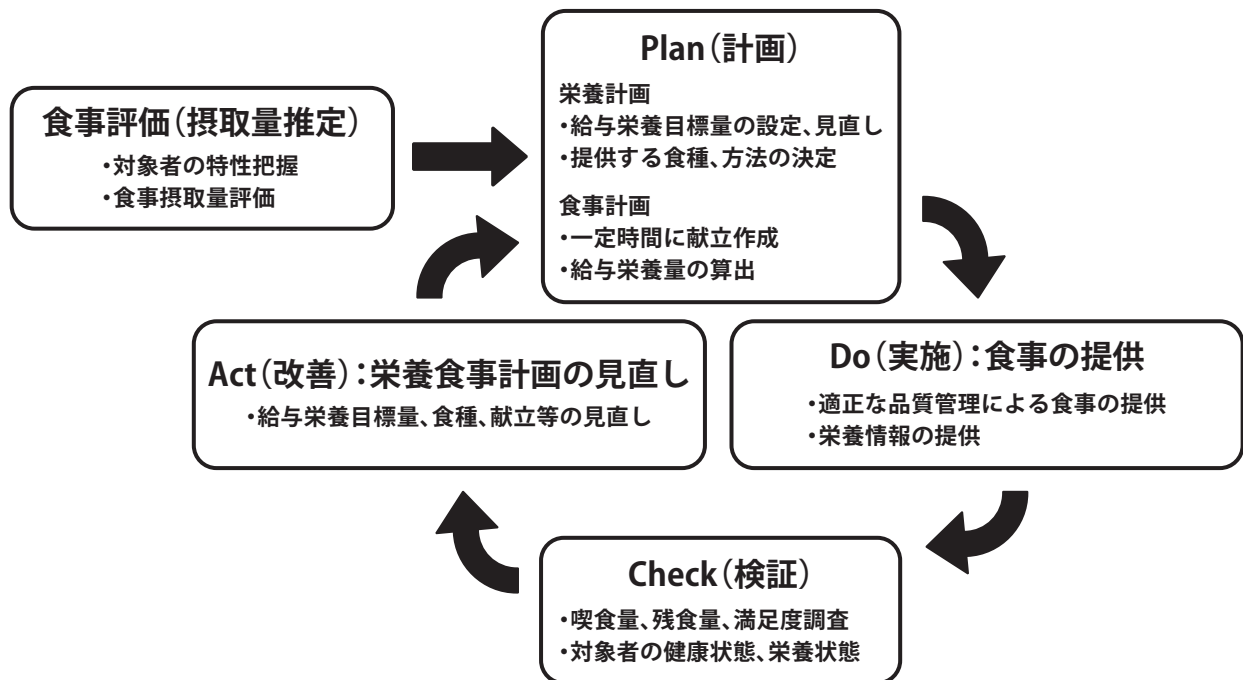


図1 給食・栄養管理の流れ「食事摂取基準の活用とPDCAサイクル」

#### 1) 事業所等における栄養管理の実際

詳細は、江東区ホームページをご参照ください。

〈参考資料〉

\* 「日本人の食事摂取基準（2025年版）」 厚生労働省

[https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou\\_iryuu/kenkou/eiyuu/syokuji\\_kijyun.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/kenkou/eiyuu/syokuji_kijyun.html)

\* 「日本食品標準成分表（八訂）増補2023年」 文部科学省

[https://www.mext.go.jp/a\\_menu/syokuhinseibun/mext\\_00001.html](https://www.mext.go.jp/a_menu/syokuhinseibun/mext_00001.html)

\* 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（情報提供）  
（令和2年8月5日）

厚生労働省医薬・生活衛生局食品監視安全課

<https://www.mhlw.go.jp/content/11135000/000729946.pdf>

## 2) 保育所等における栄養管理の実際

詳細は、江東区ホームページをご参照ください。

〈参考資料〉

- \* 3歳以上の幼児の肥満度判定区分の簡易ソフト 国立保健医療科学院  
<https://www.niph.go.jp/soshiki/07shougai/hatsuiku/index.htm>
- \* 児童福祉施設等における食事の提供ガイド（令和7年9月） こども家庭庁  
[https://www.cfa.go.jp/assets/contents/node/basic\\_page/field\\_ref\\_resources/5f30b36e-6d64-49c2-812f-71fdef462c98/9e082688/20250924-policies-boshihoken-jidoufukukshi-eiyou-01.pdf](https://www.cfa.go.jp/assets/contents/node/basic_page/field_ref_resources/5f30b36e-6d64-49c2-812f-71fdef462c98/9e082688/20250924-policies-boshihoken-jidoufukukshi-eiyou-01.pdf)
- \* 児童福祉施設における「食事摂取基準」を活用した食事計画について  
（令和2年3月31日 子母発0331第1号）  
厚生労働省子ども家庭局母子保健課  
[https://www.mhlw.go.jp/web/t\\_doc?dataId=00tc4971&dataType=1&pageNo=1](https://www.mhlw.go.jp/web/t_doc?dataId=00tc4971&dataType=1&pageNo=1)
- \* 児童福祉施設における食事提供に関する援助及び指導について  
（令和2年3月31日 子発0331第1号/障0331第8号）  
厚生労働省子ども家庭局母子保健課 厚生労働省社会・援護局障害保健福祉部  
[https://www.mhlw.go.jp/web/t\\_doc?dataId=00tc4970&dataType=1&pageNo=1](https://www.mhlw.go.jp/web/t_doc?dataId=00tc4970&dataType=1&pageNo=1)
- \* こども家庭庁  
<https://www.cfa.go.jp/top>
- \* 保育所保育指針（平成29年3月31日） 厚生労働省  
[https://www.mhlw.go.jp/web/t\\_doc?dataId=00010450&dataType=0&pageNo=1](https://www.mhlw.go.jp/web/t_doc?dataId=00010450&dataType=0&pageNo=1)
- \* 保育所保育指針解説（平成30年2月） 厚生労働省  
[https://www.cfa.go.jp/assets/contents/node/basic\\_page/field\\_ref\\_resources/e4b817c9-5282-4ccb0d5-ce15d7b5018c/36b55701/20231016\\_policies\\_hoiku\\_66.pdf](https://www.cfa.go.jp/assets/contents/node/basic_page/field_ref_resources/e4b817c9-5282-4ccb0d5-ce15d7b5018c/36b55701/20231016_policies_hoiku_66.pdf)
- \* 保育所における感染症対策ガイドライン（2018年改訂版）（2018年（平成30年）3月）  
（2023年（令和5年）5月一部改訂）〈2023年（令和5年）10月一部修正〉） こども家庭庁  
[https://www.cfa.go.jp/assets/contents/node/basic\\_page/field\\_ref\\_resources/e4b817c9-5282-4ccb0d5-ce15d7b5018c/cd6e454e/20231010\\_policies\\_hoiku\\_25.pdf](https://www.cfa.go.jp/assets/contents/node/basic_page/field_ref_resources/e4b817c9-5282-4ccb0d5-ce15d7b5018c/cd6e454e/20231010_policies_hoiku_25.pdf)
- \* 授乳・離乳の支援ガイド（2019年改定版） 厚生労働省子ども家庭局母子保健課  
[https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage\\_04250.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_04250.html)
- \* 第4次食育推進基本計画（令和3年3月） 厚生労働省  
<https://www.mhlw.go.jp/content/000770380.pdf>

## 【4】非常災害時に対する備え

災害、食中毒、感染症、事故等、健康危機管理に備えるため、平常時から各施設の特徴を考慮した対策マニュアルの作成や備蓄の準備が必要です。

「給食施設平常時のセルフチェック表」（P13）を参考に、施設の体制整備を進めましょう。

〈参考資料〉

- \* 新潟県災害時栄養・食生活支援活動ガイドライン（実践編）  
[https://www.kenko-niigata.com/syoku/saigai\\_1/1289.html](https://www.kenko-niigata.com/syoku/saigai_1/1289.html)

		セルフチェック項目	チェック	チェックがつかない場合に取り組むこと	ガイドライン (H18.3)		
1 危機管理体制の整備 (施設内)	(1) 災害時対応マニュアルの整備	① 災害時における給食提供に関するマニュアルがある  (マニュアル名： )  (作成・更新年月日： )		<ul style="list-style-type: none"> <li>マニュアルの必要性を理解した上で、施設内で検討する。</li> <li>また、施設全体の災害対応マニュアルが作成されている場合は、そのマニュアルに給食に関するものが掲載されるよう提案するとともに、関係者と協議する。</li> <li>内容の妥当性、実現性についてシミュレーションを加えながら再度検討する。</li> </ul>	P37～39 P71		
		② マニュアルには下記内容が網羅されている  <ul style="list-style-type: none"> <li>連絡・指示体制</li> <li>給食提供を続ける上で必要な食料、水、食器、熱源及び人員の確保（備蓄食品等含む）に関すること</li> <li>外部との連絡体制に関すること</li> <li>初期対応に関すること（発災直後の行動、状況確認項目、連絡体制等）</li> <li>衛生管理に関すること</li> </ul>					
		③ マニュアルについて検討する場がある  (マニュアル内容を検討する会議等名、年回開催)  ↳ (会議の構成者： )				施設全体の対応を検討する場や給食運営委員会等を活用し、マニュアルの内容が施設全体で共有できるよう、また、内容の妥当性について検討できるようにする。	
		④ マニュアルの内容について、栄養科を始め、施設全体で共有している					
	(2) 体制強化	① まずは、栄養科内において訓練や研修を行っている		まずは担当部分について科内の職員で把握する。			
		② 施設全体において、日ごろから計画的に訓練や研修を行っている		施設全体の訓練等を活用し、使えるマニュアルとなるよう検証する。			
		③ マニュアルに基づき、地域や外部も参加した訓練や研修を行っている					
	2 備蓄等災害時食糧の確保	(1) 備蓄の整備	① 災害時においても給食を提供するために必要な食料、水、食器、熱源等が施設内に備蓄されている。			<ul style="list-style-type: none"> <li>災害時に実際に利用することを想定し、必要な備蓄品の種類、量、保管方法等を検討するとともに、整備する。(実際の場面が想定できない場合は、県地域機関(保健所)等に相談する)</li> <li>施設の備蓄だけでは対応できない場合もあることから、施設外の備蓄品も確保しておくこと良い。</li> <li>しかし、災害時には道路の遮断、車両不通の場合もあることから、保管場所、納入方法やルートを綿密に取り決めておく。</li> </ul>	P37～39 P72～78
			② 備蓄の必要量(人数、日数等)や種類について検討している  (人数： 人分、日数： 日分)  (備蓄品：食料・水・食器・熱源(ガスコンロ等)・その他( ))				
			③ 適切な場所に保管している ※適切な場所とは・・・施設の立地条件にもよるが、取り出しやすく、また、分散保管				
④ 施設外備蓄を行っている場合は、災害時の納入方法、ルートを確認している。  (保管場所： ) (納入方法： ) (納入ルート： )							
(2) 備蓄の運用		① 備蓄食品等を活用した非常時用献立を作成している		火や水が使えない場合も想定した献立を作成しておく(ガイドラインP73～75参照)			
		② 平常時用の備蓄利用計画を作成している(普段の給食への利用、ランニングコスト)		廃棄することが無いよう、あらかじめ利用計画を立てておくとともに、受払簿等を作成し、常に管理しておく。			
		③ 備蓄品の受払簿を整備している					
		④ 備蓄品の利用について施設内で共有している		栄養士や調理師が出動できない場合もあるため、誰もが使えるようにしておく。			
3 外部との連携体制の明確化	(1) 地域の災害対策体制の把握	① 市町村の災害対策本部の設置状況を把握している(食料、物資、水等の支援要請先)  (担当部署名： )		<ul style="list-style-type: none"> <li>災害時で対応困難な事象が発生した場合の相談先等を明確にしておく。</li> <li>状況把握や復旧の見通し等を把握するため、連絡先や相手方の災害時の体制を把握しておく。</li> </ul>	P37～39		
		② 行政の主管課を把握している(災害対応の相談先)  (担当部署名： TEL )					
		③ 保健所の担当課(者)を把握している(災害対応の相談先)  (担当課(者)名： TEL )					
		④ ライフライン(電気、ガス、水道等)遮断時の連絡先を把握している  (電気供給先： ) (ガス供給先： ) (水供給先： )					
	(2) 給食施設等の相互支援体制	① 外部業者、系列施設及び所属団体等と災害支援に関する取り決めがある  (取り決め先： )		<ul style="list-style-type: none"> <li>災害の発生状況にもよるが、自力では対応困難な事象も発生することから、支援体制を強化しておく。</li> </ul>			
		② ①の取り決め先と支援内容(食材、人員等)が明確になっている  (支援内容： )					

## 4. 給食関係法規

### 【1】健康増進法

(平成14年8月2日 法律第103号) (抜粋)

#### (目的)

第1条 この法律は、我が国における急速な高齢化の進展及び疾病構造の変化に伴い、国民の健康の増進の重要性が著しく増大していることにかんがみ、国民の健康の増進の総合的な推進に関し基本的な事項を定めるとともに、国民の栄養の改善その他の国民の健康の増進を図るための措置を講じ、もって国民保健の向上を図ることを目的とする。

#### (都道府県による専門的な栄養指導その他の保健指導の実施)

第18条 都道府県、保健所を設置する市及び特別区は、次に掲げる業務を行うものとする。

- 1 (略)
- 2 特定かつ多数の者に対して継続的に食事を供給する施設に対し、栄養管理の実施について必要な指導及び助言を行うこと。
- 3 前2号の業務に付随する業務を行うこと。

### 第5章 特定給食施設

#### (特定給食施設の届出)

第20条 特定給食施設(特定かつ多数の者に対して継続的に食事を供給する施設のうち栄養管理が必要なものとして厚生労働省令で定めるものをいう。以下同じ。)を設置した者は、その事業の開始の日から1月以内に、その施設の所在地の都道府県知事に、厚生労働省令で定める事項を届け出なければならない。

- 2 前項の規定による届出をした者は、同項の厚生労働省令で定める事項に変更を生じたときは、変更の日から1月以内に、その旨を当該都道府県知事に届け出なければならない。その事業を休止し、又は廃止したときも、同様とする。

#### (特定給食施設における栄養管理)

第21条 特定給食施設であって特別の栄養管理が必要なものとして厚生労働省令で定めるところにより都道府県知事が指定するものの設置者は、当該特定給食施設に管理栄養士を置かなければならない。

- 2 前項に規定する特定給食施設以外の特定給食施設の設置者は、厚生労働省令で定めるところにより、当該特定給食施設に栄養士又は管理栄養士を置くように努めなければならない。
- 3 特定給食施設の設置者は、前2項に定めるもののほか、厚生労働省令で定める基準に従って、適切な栄養管理を行わなければならない。

### (指導及び助言)

第22条 都道府県知事は、特定給食施設の設置者に対し、前条第1項又は第3項の規定による栄養管理の実施を確保するため必要があると認めるときは、当該栄養管理の実施に関し必要な指導及び助言をすることができる。

### (勧告及び命令)

第23条 都道府県知事は、第21条第1項の規定に違反して管理栄養士を置かず、若しくは同条第3項の規定に違反して適切な栄養管理を行わず、又は正当な理由がなくて前条の栄養管理をしない特定給食施設の設置者があるときは、当該特定給食施設の設置者に対し、管理栄養士を置き、又は適切な栄養管理を行うよう勧告をすることができる。

2 都道府県知事は、前項に規定する勧告を受けた特定給食施設の設置者が、正当な理由がなくてその勧告に係る措置をとらなかったときは、当該特定給食施設の設置者に対し、その勧告に係る措置をとるべきことを命ずることができる。

### (立入検査等)

第24条 都道府県知事は、第21条第1項又は第3項の規定による栄養管理の実施を確保するため必要があると認めるときは、特定給食施設の設置者若しくは管理者に対し、その業務に関し報告をさせ、又は栄養指導員に、当該施設に立ち入り、業務の状況若しくは帳簿、書類その他の物件を検査させ、若しくは関係者に質問させることができる。

2 前項の規定により立入検査又は質問をする栄養指導員は、その身分を示す証明書を携帯し、関係者に提示しなければならない。

3 第1項の規定による権限は、犯罪捜査のために認められたものと解釈してはならない。

## 第6章 受動喫煙防止

### (関係者の協力)

第26条 国、都道府県、市町村、多数の者が利用する施設（敷地を含む。以下この章において同じ。）及び旅客運送事業自動車等の管理権原者（施設又は旅客運送事業自動車等の管理について権原を有する者をいう。以下この章において同じ。）その他の関係者は、望まない受動喫煙が生じないように、受動喫煙を防止するための措置の総合的かつ効果的な推進を図るため、相互に連携を図りながら協力するよう努めなければならない。

## 第9章 罰則

第72条 次の各号のいずれかに該当する者は、50万円以下の罰金に処する。

1 第23条第2項の規定に基づく命令に違反した者

第74条 次の各号のいずれかに該当する者は、30万円以下の罰金に処する。

1 第24条第1項の規定による報告をせず、若しくは虚偽の報告をし、又は同項の規定による検査を拒み、妨げ、若しくは忌避し、若しくは同項の規定による質問に対して答弁をせず、若しくは虚偽の答弁をした者

第75条 法人の代表者又は法人若しくは人の代理人、使用人その他の従業者が、その法人又は人の業務に関し、第72条又は前条の違反行為をしたときは、行為者を罰するほか、その法人又は人に対して各本条の刑を科する。

## 【2】健康増進法施行規則（平成15年4月30日厚生労働省令第86号）（抜粋）

### （特定給食施設）

第5条 法第20条第1項の厚生労働省令で定める施設は、継続的に1回100食以上又は1日250食以上の食事を供給する施設とする。

### （特定給食施設の届出事項）

第6条 法第20条第1項の厚生労働省令で定める事項は、次のとおりとする。

- 1 給食施設の名称及び所在地
- 2 給食施設の設置者の氏名及び住所（法人にあっては、給食施設の設置者の名称、主たる事務所の所在地及び代表者の氏名）
- 3 給食施設の種類
- 4 給食の開始日又は開始予定日
- 5 1日の予定給食数及び各食ごとの予定給食数
- 6 管理栄養士及び栄養士の員数

### （特別の栄養管理が必要な給食施設の指定）

第7条 法第21条第1項の規定により都道府県知事が指定する施設は、次のとおりとする。

- 1 医学的な管理を必要とする者に食事を供給する特定給食施設であって、継続的に1回300食以上又は1日750食以上の食事を供給するもの
- 2 前号に掲げる特定給食施設以外の管理栄養士による特別な栄養管理を必要とする特定給食施設であって、継続的に1回500食以上又は1日1500食以上の食事を供給するもの

### （特定給食施設における栄養士等）

第8条 法第21条第2項の規定により栄養士または管理栄養士を置くように努めなければならない特定給食施設のうち、1回300食又は1日750食以上の食事を供給するものの設置者は、当該施設に置かれるこれらの者のうち少なくとも1人は管理栄養士であるように努めなければならない。

### （栄養管理の基準）

第9条 法第21条第3項の厚生労働省令で定める基準は、次のとおりとする。

- 1 当該特定給食施設を利用して食事の供給を受ける者（以下「利用者」という。）の身体の状態、栄養状態、生活習慣等（以下「身体の状態等」という。）を定期的に把握し、これらに基づき、適当な熱量及び栄養素の量を満たす食事の提供及びその品質管理を行うとともに、これらの評価を行うように努めること。
- 2 食事の献立は、身体の状態等のほか、利用者の日常の食事の摂取量、嗜好等に配慮して作成するように努めること。
- 3 献立表の掲示並びに熱量及びたんぱく質、脂質、食塩等の主な栄養成分の表示等により、利用者に対して、栄養に関する情報の提供を行うこと。
- 4 献立表その他必要な帳簿等を適正に作成し、当該施設に備え付けること。
- 5 衛生の管理については、食品衛生法（昭和22年法律第233号）その他関係法令の定めるところによること。

### 【3】江東区健康増進法施行細則

(平成15年5月1日規則第37号) (抜粋)

#### (趣旨)

第1条 この規則は、健康増進法(平成14年法律第103号。以下「法」という。)の施行に関し、健康増進法施行規則(平成15年厚生労働省令第86号。以下「省令」という。)に定めるもののほか、必要な事項について定めるものとする。

#### (書類の経由)

第2条 法、省令又はこの規則の定めるところにより、区長に提出する申請書、届書及びその他の書類は、保健所長を経由しなければならない。

#### (国民健康・栄養調査世帯指定の通知)

第3条 省令第2条第2項の通知は、国民健康・栄養調査世帯指定通知書(別記第1号様式)により行うものとする。

#### (特定給食施設の届出)

第4条 法第20条第1項の規定による同項の特定給食施設の事業の開始の届出は、給食開始届(別記第2号様式)によらなければならない。

2 法第20条第2項の規定による特定給食施設の変更の届出は給食届出事項変更届(別記第3号様式)に、休止又は廃止の届出は給食廃止(休止)届(別記第4号様式)によらなければならない。

#### (管理栄養士の必置指定)

第5条 法第21条第1項に規定する施設の指定は、管理栄養士必置指定通知書(別記第5号様式)により行うものとする。

2 区長は、前項の規定により指定した施設が省令第7条各号に該当しなくなったときは、管理栄養士の必置指定解除通知書(別記第6号様式)により当該指定を取り消すものとする。

#### (給食の報告)

第6条 特定給食施設の管理者は、毎年5月及び11月に実施した給食について、実施した月の翌月15日までに報告書を区長に提出しなければならない。

#### (帳票の整理等)

第7条 特定給食施設の管理者は、献立、食品使用日計、栄養出納その他給食に必要な帳票を整備及び保存しなければならない。

#### (指導票の交付)

第8条 法第19条の栄養指導員は、法第22条の規定により指導及び助言を行った場合は、指導票を当該施設の設置者に交付しなければならない。

附則

(施行期日)

1 この規則は、公布の日から施行する。

(栄養改善法施行細則の廃止)

2 栄養改善法施行細則(昭和50年3月江東区規則第52号)は、廃止する。

(経過措置)

3 前項の規定による改正前の江東区栄養改善法施行細則の規定によりなされた届出、報告その他の行為は、この規則による改正後の江東区健康増進法施行細則の相当規定によりなされた届出、報告その他の行為とみなす。

## 【4】参考

# 大量調理施設衛生管理マニュアル

(平成9年3月24日付け衛食第85号別添)

(最終改正：平成29年6月16日付け生食発0616第1号) (抜粋)

## I 趣 旨

本マニュアルは、集団給食施設等における食中毒を予防するために、**HACCP**の概念に基づき、調理過程における重要管理事項として、

- 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。

等を示したものである。

集団給食施設等においては、衛生管理体制を確立し、これらの重要管理事項について、点検・記録を行うとともに、必要な改善措置を講じる必要がある。また、これを遵守するため、更なる衛生知識の普及啓発に努める必要がある。

なお、本マニュアルは同一メニューを1回300食以上又は1日750食以上を提供する調理施設に適用する。

## II 重要管理事項

### 1 原材料の受入れ・下処理段階における管理

- (1) 原材料については、品名、仕入元の名称及び所在地、生産者（製造又は加工者を含む。）の名称及び所在地、ロットが確認可能な情報（年月日表示又はロット番号）並びに仕入れ年月日を記録し、1年間保管すること。
- (2) 原材料について納入業者が定期的実施する微生物及び理化学検査の結果を提出させること。その結果については、保健所に相談するなどして、原材料として不適と判断した場合には、納入業者の変更等適切な措置を講じること。検査結果については、1年間保管すること。
- (3) 加熱せずに喫食する食品（牛乳、発酵乳、プリン等容器包装に入れられ、かつ、殺菌された食品を除く。）については、乾物や摂取量が少ない食品も含め、製造加工業者の衛生管理の体制について保健所の監視票、食品等事業者の自主管理記録票等により確認するとともに、製造加工業者が従事者の健康状態の確認等ノロウイルス対策を適切に行っているかを確認すること。
- (4) 原材料の納入に際しては調理従事者等が必ず立ち合い、検収場で品質、鮮度、品温（納入業者が運搬の際、別添1に従い、適切な温度管理を行っていたかどうかを含む。）、異物の混入等につき、点検を行い、その結果を記録すること。
- (5) 原材料の納入に際しては、缶詰、乾物、調味料等常温保存可能なものを除き、食肉類、魚介類、野菜類等の生鮮食品については1回で使い切る量を調理当日に仕入れるようにすること。

(6) 野菜及び果物を加熱せずに供する場合には、別添2に従い、流水（食品製造用水<sup>注1</sup>として用いるもの。以下同じ。）で十分洗浄し、必要に応じて次亜塩素酸ナトリウム等で殺菌<sup>注2</sup>した後、流水で十分すすぎ洗いを行うこと。特に高齢者、若齢者及び抵抗力の弱い者を対象とした食事を提供する施設で、加熱せずに供する場合（表皮を除去する場合を除く。）には、殺菌を行うこと。

注1：従前の「飲用適の水」に同じ。（「食品、添加物等の規格基準」（昭和34年厚生省告示第370号）の改正により用語のみ読み替えたもの。定義については同告示の「第1食品B食品一般の製造、加工及び調理基準」を参照のこと。）

注2：次亜塩素酸ナトリウム溶液又はこれと同等の効果を有する亜塩素酸水（きのこ類を除く。）、亜塩素酸ナトリウム溶液（生食用野菜に限る。）、過酢酸製剤、次亜塩素酸水並びに食品添加物として使用できる有機酸溶液。これらを使用する場合、食品衛生法で規定する「食品、添加物等の規格基準」を遵守すること。

## 2 加熱調理食品の加熱温度管理

加熱調理食品は、別添2に従い、中心部温度計を用いるなどにより、中心部が**75℃**で1分間以上（二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は**85～90℃**で**90秒間以上**）又はこれと同等以上まで加熱されていることを確認するとともに、温度と時間の記録を行うこと。

## 3 二次汚染の防止

(1) 調理従事者等（食品の盛付け・配膳等、食品に接触する可能性のある者及び臨時職員を含む。以下同じ。）は、次に定める場合には、別添2に従い、必ず流水・石けんによる手洗いによりしっかりと2回（その他の時には丁寧に1回）手指の洗浄及び消毒を行うこと。なお、使い捨て手袋を使用する場合にも、原則として次に定める場合に交換を行うこと。

- ① 作業開始前及び用便後
- ② 汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する場合
- ③ 食品に直接触れる作業にあたる直前
- ④ 生の食肉類、魚介類、卵殻等微生物の汚染源となるおそれのある食品等に触れた後、他の食品や器具等に触れる場合
- ⑤ 配膳の前

(2) 原材料は、隔壁等で他の場所から区分された専用の保管場に保管設備を設け、食肉類、魚介類、野菜類等、食材の分類ごとに区分して保管すること。

この場合、専用の衛生的なふた付き容器に入れ替えるなどにより、原材料の包装の汚染を保管設備に持ち込まないようにするとともに、原材料の相互汚染を防ぐこと。

(3) 下処理は汚染作業区域で確実にを行い、非汚染作業区域を汚染しないようにすること。

(4) 包丁、まな板などの器具、容器等は用途別及び食品別（下処理用にあつては、魚介類用、食肉類用、野菜類用の別、調理用にあつては、加熱調理済み食品用、生食野菜用、生食魚介類用の別）にそれぞれ専用のものを用意し、混同しないようにして使用すること。

(5) 器具、容器等の使用後は、別添2に従い、全面を流水で洗浄し、さらに80℃、5分間以上の加熱又はこれと同等の効果を有する方法<sup>注3</sup>で十分殺菌した後、乾燥させ、

清潔な保管庫を用いるなどして衛生的に保管すること。

なお、調理場内における器具、容器等の使用後の洗浄・殺菌は、原則として全ての食品が調理場から搬出された後に行うこと。

また、器具、容器等の使用中も必要に応じ、同様の方法で熱湯殺菌を行うなど、衛生的に使用すること。この場合、洗浄水等が飛散しないように行うこと。なお、原材料用に使用した器具、容器等をそのまま調理後の食品用に使用するようなことは、決して行わないこと。

- (6) まな板、ざる、木製の器具は汚染が残存する可能性が高いので、特に十分な殺菌<sup>注4</sup>に留意すること。なお、木製の器具は極力使用を控えることが望ましい。
- (7) フードカッター、野菜切り機等の調理機械は、最低1日1回以上、分解して洗浄・殺菌<sup>注5</sup>した後、乾燥させること。
- (8) シンクは原則として用途別に相互汚染しないように設置すること。特に、加熱調理用食材、非加熱調理用食材、器具の洗浄等に用いるシンクを必ず別に設置すること。また、二次汚染を防止するため、洗浄・殺菌<sup>注5</sup>し、清潔に保つこと。
- (9) 食品並びに移動性の器具及び容器の取り扱いは、床面からの跳ね水等による汚染を防止するため、床面から60cm以上の場所で行うこと。ただし、跳ね水等からの直接汚染が防止できる食缶等で食品を取り扱う場合には、30cm以上の台にのせて行うこと。
- (10) 加熱調理後の食品の冷却、非加熱調理食品の下処理後における調理場等での一時保管等は、他からの二次汚染を防止するため、清潔な場所で行うこと。
- (11) 調理終了後の食品は衛生的な容器にふたをして保存し、他からの二次汚染を防止すること。
- (12) 使用水は食品製造用水を用いること。また、使用水は、色、濁り、におい、異物のほか、貯水槽を設置している場合や井戸水等を殺菌・ろ過して使用する場合には、遊離残留塩素が0.1mg/l以上であることを始業前及び調理作業終了後に毎日検査し、記録すること。

注3：塩素系消毒剤（次亜塩素酸ナトリウム、亜塩素酸水、次亜塩素酸水等）やエタノール系消毒剤には、ノロウイルスに対する不活化効果を期待できるものがある。使用する場合、濃度・方法等、製品の指示を守って使用すること。浸漬により使用することが望ましいが、浸漬が困難な場合にあっては、不織布等に十分浸み込ませて清拭すること。

（参考文献）「平成27年度ノロウイルスの不活化条件に関する調査報告書」

(<https://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinzenbu/0000125854.pdf>)

注4：大型のまな板やざる等、十分な洗浄が困難な器具については、亜塩素酸水又は次亜塩素酸ナトリウム等の塩素系消毒剤に浸漬するなどして消毒を行うこと。

注5：80℃で5分間以上の加熱又はこれと同等の効果を有する方法（注3参照）。

#### 4 原材料及び調理済み食品の温度管理

- (1) 原材料は、別添1に従い、戸棚、冷凍又は冷蔵設備に適切な温度で保存すること。  
また、原材料搬入時の時刻、室温及び冷凍又は冷蔵設備内温度を記録すること。
- (2) 冷凍又は冷蔵設備から出した原材料は、速やかに下処理、調理を行うこと。非加熱で供される食品については、下処理後速やかに調理に移行すること。
- (3) 調理後直ちに提供される食品以外の食品は、食中毒菌の増殖を抑制するために、10℃以下又は65℃以上で管理することが必要である。（別添3参照）

- ① 加熱調理後、食品を冷却する場合には、食中毒菌の発育至適温度帯（約20℃～50℃）の時間を可能な限り短くするため、冷却機を用いたり、清潔な場所で衛生的な容器に小分けするなどして、30分以内に中心温度を20℃付近（又は60分以内に中心温度を10℃付近）まで下げるよう工夫すること。

この場合、冷却開始時刻、冷却終了時刻を記録すること。

- ② 調理が終了した食品は速やかに提供できるよう工夫すること。

調理終了後30分以内に提供できるものについては、調理終了時刻を記録すること。また、調理終了後提供まで30分以上を要する場合は次のア及びイによること。

ア 温かい状態で提供される食品については、調理終了後速やかに保温食缶等に移し保存すること。この場合、食缶等へ移し替えた時刻を記録すること。

イ その他の食品については、調理終了後提供まで10℃以下で保存すること。

この場合、保冷設備への搬入時刻、保冷設備内温度及び保冷設備からの搬出時刻を記録すること。

- ③ 配送過程においては保冷又は保温設備のある運搬車を用いるなど、10℃以下又は65℃以上の適切な温度管理を行い配送し、配送時刻の記録を行うこと。

また、65℃以上で提供される食品以外の食品については、保冷設備への搬入時刻及び保冷設備内温度の記録を行うこと。

- ④ 共同調理施設等で調理された食品を受け入れ、提供する施設においても、温かい状態で提供される食品以外の食品であって、提供まで30分以上を要する場合は提供まで10℃以下で保存すること。

この場合、保冷設備への搬入時刻、保冷設備内温度及び保冷設備からの搬出時刻を記録すること。

- (4) 調理後の食品は、調理終了後から2時間以内に喫食することが望ましい。

## 5 その他

- (1) 施設設備の構造（略）

- (2) 施設設備の管理（略）

- (3) 検食の保存

検食は、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℃**以下で**2週間**以上保存すること。

なお、原材料は、特に、洗浄・殺菌等を行わず、購入した状態で、調理済み食品は配膳後の状態で保存すること。

- (4) 調理従事者等の衛生管理

- ① 調理従事者等は、便所及び風呂等における衛生的な生活環境を確保すること。また、ノロウイルスの流行期には十分に加熱された食品を摂取する等により感染防止に努め、徹底した手洗いの励行を行うなど自らが施設や食品の汚染の原因とならないように措置するとともに、体調に留意し、健康な状態を保つように努めること。

- ② 調理従事者等は、毎日作業開始前に、自らの健康状態を衛生管理者に報告し、衛生管理者はその結果を記録すること。

- ③ 調理従事者等は臨時職員も含め、定期的な健康診断及び月に**1**回以上の検便を受けること。検便検査<sup>註7</sup>には、腸管出血性大腸菌の検査を含めることとし、**10**月から

3月までの間には月に1回以上又は必要に応じて<sup>注8</sup>ノロウイルスの検便検査に努めること。

- ④ ノロウイルスの無症状病原体保有者であることが判明した調理従事者等は、検便検査においてノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、食品に直接触れる調理作業を控えるなど適切な措置をとることが望ましいこと。
- ⑤ 調理従事者等は下痢、嘔吐、発熱などの症状があった時、手指等に化膿創があった時は調理作業に従事しないこと。
- ⑥ 下痢又は嘔吐等の症状がある調理従事者等については、直ちに医療機関を受診し、感染性疾患の有無を確認すること。ノロウイルスを原因とする感染性疾患による症状と診断された調理従事者等は、検便検査においてノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、食品に直接触れる調理作業を控えるなど適切な処置をとることが望ましいこと。
- ⑦ 調理従事者等が着用する帽子、外衣は毎日専用で清潔なものに交換すること。
- ⑧ 下処理場から調理場への移動の際には、外衣、履き物の交換等を行うこと。  
(履き物の交換が困難な場合には履き物の消毒を必ず行うこと。)
- ⑨ 便所には、調理作業時に着用する外衣、帽子、履き物のまま入らないこと。
- ⑩ 調理、点検に従事しない者が、やむを得ず、調理施設に立ち入る場合には、専用の清潔な帽子、外衣及び履き物を着用させ、手洗い及び手指の消毒を行わせること。
- ⑪ 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。

ただし、原因究明に支障を来さないための措置が講じられている場合はこの限りでない。(試食担当者を限定すること等)

注7：ノロウイルスの検査に当たっては、遺伝子型によらず、概ね便1g当たり10<sup>5</sup>オーダーのノロウイルスを検出できる検査法を用いることが望ましい。ただし、検査結果が陰性であっても検査感度によりノロウイルスを保有している可能性を踏まえた衛生管理が必要である。

注8：ノロウイルスの検便検査の実施に当たっては、調理従事者の健康確認の補完手段とする場合、家族等に感染性胃腸炎が疑われる有症者がいる場合、病原微生物検出情報においてノロウイルスの検出状況が増加している場合などの各食品等事業者の事情に応じ判断すること。

(5) その他 (略)

### Ⅲ 衛生管理体制

#### 1 衛生管理体制の確立

- (1) 調理施設の経営者又は学校長等施設の運営管理責任者(以下「責任者」という。)は、施設の衛生管理に関する責任者(以下「衛生管理者」という。)を指名すること。  
なお、共同調理施設等で調理された食品を受け入れ、提供する施設においても、衛生管理者を指名すること。
- (2) 責任者は、日頃から食材の納入業者についての情報の収集に努め、品質管理の確かな業者から食材を購入すること。また、継続的に購入する場合は、配送中の保存温度の徹底を指示するほか、納入業者が定期的に行う原材料の微生物検査等の結果の提出を求めること。
- (3) 責任者は、衛生管理者に別紙点検表に基づく点検作業を行わせるとともに、そのつど点検結果を報告させ、適切に点検が行われたことを確認すること。点検結果については、1年間保管すること。

- (4) 責任者は、点検の結果、衛生管理者から改善不能な異常の発生の報告を受けた場合、食材の返品、メニューの一部削除、調理済み食品の回収等必要な措置を講ずること。
- (5) 責任者は、点検の結果、改善に時間を要する事態が生じた場合、必要な応急処置を講じるとともに、計画的に改善を行うこと。
- (6) 責任者は、衛生管理者及び調理従事者等に対して衛生管理及び食中毒防止に関する研修に参加させるなど必要な知識・技術の周知徹底を図ること。
- (7) 責任者は、調理従事者等を含め職員の健康管理及び健康状態の確認を組織的・継続的に行い、調理従事者等の感染及び調理従事者等からの施設汚染の防止に努めること。
- (8) 責任者は、衛生管理者に毎日作業開始前に、各調理従事者等の健康状態を確認させ、その結果を記録させること。
- (9) 責任者は、調理従事者等に定期的な健康診断及び月に1回以上の検便を受けさせること。検便検査には、腸管出血性大腸菌の検査を含めることとし、10月から3月の間には月に1回以上又は必要に応じてノロウイルスの検便検査を受けさせるよう努めること。
- (10) 責任者は、ノロウイルスの無症状病原体保有者であることが判明した調理従事者等を、検便検査においてノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、食品に直接接触れる調理作業を控えさせるなど適切な措置をとることが望ましいこと。
- (11) 責任者は、調理従事者等が下痢、嘔吐、発熱などの症状があった時、手指等に化膿創があった時は調理作業に従事させないこと。
- (12) 責任者は、下痢又は嘔吐等の症状がある調理従事者等について、直ちに医療機関を受診させ、感染性疾患の有無を確認すること。ノロウイルスを原因とする感染性疾患による症状と診断された調理従事者等は、検便検査においてノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、食品に直接接触れる調理作業を控えさせるなど適切な処置をとることが望ましいこと。
- (13) 責任者は、調理従事者等について、ノロウイルスにより発症した調理従事者等と一緒に感染の原因と考えられる食事を喫食するなど、同一の感染機会があった可能性がある調理従事者等について速やかにノロウイルスの検便検査を実施し、検査の結果ノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、調理に直接従事することを控えさせる等の手段を講じることが望ましいこと。
- (14) 献立の作成に当たっては、施設の人員等の能力に余裕を持った献立作成を行うこと。
- (15) 献立ごとの調理工程表の作成に当たっては、次の事項に留意すること。
  - ア 調理従事者等の汚染作業区域から非汚染作業区域への移動を極力行わないようにすること。
  - イ 調理従事者等の一日ごとの作業の分業化を図ることが望ましいこと。
  - ウ 調理終了後速やかに喫食されるよう工夫すること。また、衛生管理者は調理工程表に基づき、調理従事者等と作業分担等について事前に十分な打合せを行うこと。
- (16) 施設の衛生管理全般について、専門的な知識を有する者から定期的な指導、助言を受けることが望ましい。また、従事者の健康管理については、労働安全衛生法等関係法令に基づき産業医等から定期的な指導、助言を受けること。

(17) 高齢者や乳幼児が利用する施設等においては、平常時から施設長を責任者とする危機管理体制を整備し、感染拡大防止のための組織対応を文書化するとともに、具体的な対応訓練を行っておくことが望ましいこと。また、従業員あるいは利用者において下痢・嘔吐等の発生を迅速に把握するために、定常的に有症状者数を調査・監視することが望ましいこと。

(別添1) (別添2) (別添3) (別紙) 省略

## 5. 各種届出様式

- 次ページからの各種届出用紙（江東区長あて）は、コピー又は、江東区のホームページよりダウンロードして使用してください。

江東区ホームページ：[https://www.city.koto.lg.jp/260353/fukushi/hoken/eyo/6979.html?utm\\_source=search-pageID&utm\\_medium=cgi-program](https://www.city.koto.lg.jp/260353/fukushi/hoken/eyo/6979.html?utm_source=search-pageID&utm_medium=cgi-program)

※各記入要領は、江東区ホームページをご覧ください。

- \*給食開始届（別記第2号様式）
- \*給食運営状況票
- \*給食施設の平面図
- \*給食届出事項変更届（別記第3号様式）
- \*給食廃止（休止）届（別記第4号様式）

給食届出事項変更届（別記第3号様式）については、用紙右上の設置者住所・氏名・電話番号を記載した上で、その下の余白に江東区にある施設の名称（〇〇保育園など）をご記入ください。

別記第3号様式（細則第4条関係）

年 月 日

江東区長 殿

設置者 住所 郵便番号  
氏名  
電話番号  
法人の場合は、その名称、主たる事務所の所在地及び電話番号並びに代表者の氏名

**給食届出事項変更届**

下記のとおり、給食施設に係る届出事項を変更したので、健康増進法第20条の第2項の規定により届け出ます。

記		
変更事項	変更前	変更後
該当するものに○を付けてください。		
設置者の住所		
設置者の氏名		
給食施設の名称		
給食施設の所在地		
給食施設の種類		
給食の開始予定日		
1日の予定給食数及び各食ごとの予定給食数		
管理栄養士の員数		
栄養士の員数		

※変更事項「1日の予定給食数及び各食ごとの予定給食数」については、大幅に変更が生じた場合に**変更前と変更後**の人数をご記入の上、届出をしてください。

### ●江東区ホームページからのダウンロード方法

\*江東区ホームページ 検索



ページ番号で探す 693



**給食施設指導事業**



関連ドキュメント

別記第2号様式（細則第4条関係）

年 月 日

江東区長 殿

郵便番号

設置者

住所

氏名

電話番号

〔 法人の場合は、その名称、主たる事務所の  
所在地及び電話番号並びに代表者の氏名 〕

## 給食開始届

下記のとおり、特定給食を開始した（する）ので、健康増進法第20条第1項の規定により届け出ます。

記

ふりがな					
給食施設の名称					
給食施設の所在地	郵便番号				
給食施設の種類					
給食の開始日 又は開始予定日	年 月 日				
1日の予定給食数及び 各食ごとの予定給食数	朝食	昼食	夕食	その他	1日の合計
管理栄養士の員数				栄養士の員数	

添付書類 (1) 給食施設台帳（給食運営状況票）

(2) 給食施設の平面図

給食運営状況票

年 月 日

施設名					
〒 所在地			電話 Fax		
施設種類	1 学校 (公・私)	10 矯正施設	責任者職・氏名	施設長	
	2 病院	11 自衛隊		設置者	
	3 介護老人保健施設	12 一般給食センター		部門管理者	
	4 介護医療院	13 その他 ( )		栄養管理者	
	5 老人福祉施設			(資格:管理栄養士・栄養士・調理師・その他)	
	6 児童福祉施設			食品衛生責任者	
	7 社会福祉施設			(資格:管理栄養士・栄養士・調理師・その他)	
	8 事業所			朝食	
	9 寄宿舍			昼食	
定数	名 床		夕食		
対象	1 全員 2 一部 ( %)		その他		
方式	1 単一食 2 選択食 3 カフェテリア		計		
栄養士	1 いる 2 いない 3 巡回		直営(人)		
運営	1 委託 有 2 委託 無		委託(人)		
			常勤		
			非常勤		
			常勤		
			非常勤		
			計		
			計		
委託有の場合	委託内容 :		管理栄養士		
	献立作成・発注・調理・盛り付け・配膳・食器洗浄・その他 ( )		栄養士		
	委託先		調理師		
	所在地		調理作業員		
電話 Fax			事務職員		
			計		
入院時食事療養	( I )	( II )	分類		
			(健康増進法) 1 特定給食施設 (1回100食以上又は1日250食以上) 2 その他の給食施設 (1回20食以上又は1日50食以上の施設で、特定給食施設を除く施設)		

## 給食施設の平面図

年 月 日

施設名

(1) 平面図	
記載事項	(2) 付近見取り図 (100メートル以内)
○調理室の大きさ ○調理器具の配置 ○出入口の位置 ○通路の位置 ○便所、手洗いの位置	

(日本工業規格A列4番)

### <給食施設の平面図 記入要領>

#### 1 平面図

記載事項を参照の上、各室や各機器の大きさ等を正確に記入する。

#### 2 給食施設付近の見取り図

公共施設など目標をはっきりと記入し、方角を示す。

#### 3 その他

本様式は、食品衛生法における営業許可申請時に添付する「営業設備の配置図」に変えても差し支えない。

江東区長 殿

設置者 住所  
氏名  
電話番号

郵便番号

〔 法人の場合は、その名称、主たる事務所の  
所在地及び電話番号並びに代表者の氏名 〕

### 給食届出事項変更届

下記のとおり、給食施設に係る届出事項を変更したので、健康増進法第20条の第2項の規定により届け出ます。

記

変更事項	変更前	変更後
該当するものに○を付けてください。 設置者の住所 設置者の氏名 給食施設の名称 給食施設の所在地 給食施設の種類 給食の開始予定日 1日の予定給食数及び 各食ごとの予定給食数 管理栄養士の員数 栄養士の員数		

別記第4号様式（細則第4条関係）

年 月 日

江東区長 殿

郵便番号

設置者

住所

氏名

電話番号

〔 法人の場合は、その名称、主たる事務所の  
所在地及び電話番号並びに代表者の氏名 〕

## 給食廃止(休止)届

下記のとおり、給食を廃止(休止)したので、健康増進法第20条第2項の規定により届け出ます。

記

給食施設の名称	
給食施設の所在地	郵便番号
給食開始届を提出した年月日	年 月 日
給食を廃止（休止）した年月日	年 月 日
廃止（休止）の理由	

