

# キッチンカー 衛生管理マニュアル



## 名古屋学芸大学 × 日本赤十字社愛知県支部 《共同研究》

災害時の食の支援のためのキッチンカーの活用に関する研究

研究テーマ: HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の実施

# 目次

1. はじめに	p.6
2. HACCPの考え方を取り入れた衛生管理について	p.7
HACCPとは	p.8
HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の構築	p.9
3. 衛生管理計画	p.10～14
連携先・連絡先一覧	p.15～16
4. 管理体制	p.17
(1) 組織と役割	p.18
(2) ルール(マニュアル等)の整備・策定	p.18
(3) 教育訓練計画の策定・実施	p.19
(4) 実行・記録	p.20
(5) 検証・改善	p.21
5. 一般衛生管理	p.22
一般衛生管理とは	p.23
①施設の保守点検及び衛生管理	p.24
②機械・器具の保守点検及び衛生管理	p.25
・清掃・洗浄・殺菌の基本	p.26
・洗剤・殺菌剤の特徴	p.27

# 目次

・消毒剤使用上の注意	p.29
③食品等の衛生的取り扱い	p.30
・交差汚染・二次汚染の防止	p.31
・食品材料の保管温度〈参考〉	p.32
④従事者の衛生教育	p.33
⑤従事者の衛生管理	p.34
・健康状態の申告	p.34
・手洗い	p.35
・手の状態、爪、手洗い	p.36
・身だしなみ・装飾品	p.37～38
・使い捨て手袋・ばんそうこう	p.39
⑥そ族・昆虫の防除	p.40
⑦使用水の衛生管理	p.41
⑧排水及び廃棄物の衛生管理	p.42
⑨試験・検査に用いる器具の保守点検	p.43
⑩事故発生時の対応	p.44

# 目次

6.工程管理(HACCP)	p.45
提供食品のグルーピング	p.46
各献立グループの温度管理の方法	p.47
記録簿4「加熱・配膳・喫食」管理票	p.48
記録簿4:「加熱・配膳・喫食」管理票の記入のしかた	p.49
7.食物アレルギー	p.50
食物アレルギーとは	p.51
特定原材料等	p.51
特定原材料・特定原材料にと準ずるもの	p.52
アレルギー事故防止対策	p.52
8.異物混入対策	p.53
異物混入対策の4原則	p.54
異物を持ち込まないための事前の確認	p.55～58
異物を発生させないための事前の確認	p.59～62

# 目次

9.マニュアル	p.63
① 作業開始前	p.64～66
② 食材受け入れ・保管	p.67～68
③ 冷蔵庫収納・保管場所	p.69～71
④ 冷凍庫内収納・保管場所	p.72～74
⑤ 手洗い	p.75～76
⑥ 手袋交換	p.77～78
⑦ 器具使用	p.79～81
⑧ 加熱調理・配膳・喫食	p.82～85
⑨ 廃棄物の処理	p.86～89
⑩ 洗浄・消毒・清掃(作業前・作業中・作業後)	p.91～97
⑪ 油の管理	p.98～100
⑫ フライヤー (給油・点火・消火・終業確認・排油・洗浄・清掃)	p.101～110
⑬ 電子レンジ	p.111～112
⑭ 中心温度測定	p.113～115
⑮ 使用水・残留塩素濃度測定	p.116～119
⑯ 消火器	p.120～123

# 目次

10.記録文書類	p.124
記録簿1 (1)作業開始前	p.125
記録簿2 (2)使用水(水道水またはタンク水)	p.126
記録簿3 (3)食品受入れ・保管	p.127
記録簿4 (4)加熱調理・配膳・喫食	p.128
記録簿5 (5)作業後の洗浄・消毒	p.129
記録簿6 (6)作業後点検	p.130
記録簿7 (7)一般衛生管理実施記録	p.131
記録簿8 (8)害虫駆除記録簿	p.132
11.知っておきたい知識・食品安全リンク集	p.133～146

# キッチンカー 衛生管理マニュアル

2023（令和5）年 5月 31日 初版

制作：日本赤十字社愛知県支部  
名古屋学芸大学 管理栄養学部 環境衛生学研究室

## あとがき

本マニュアルは日本赤十字社愛知県支部と名古屋学芸大学の連携協定（2016～）に基づく共同研究の成果物です。研究テーマは「災害時の食の支援のためのキッチンカーの活用に関する研究」です。

名古屋学芸大学管理栄養学部は国際規格の「ISO22000食品安全マネジメントシステム」認証を2019年に取得、環境衛生学研究室では学生らとともに給食管理実習室の衛生管理システム構築に取り組んでおり、研究・教育のリソースをキッチンカーの衛生管理システムに活用、展開することができました。

2022年度、2023年度在籍の4年生、計16名の学生が「キッチンカープロジェクト～HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の実施～」に参画し本マニュアルの企画、執筆、編集に携わりました。本プロジェクトは学生たちにとっても貴重な課題解決学習の機会であり挑戦でもありました。

また、2022-2023年度の名古屋学芸大学健康・栄養研究所の研究課題「災害時支援キッチンカーの衛生管理システムの構築（岸本、今井\*、仙田\*）」においても、避難所等の要配慮者への献立提供における衛生管理システムについて研究・開発を試みていますが、富士産業(株)\*が有する緊急厨房®システム「完全調理車両®（キッチンカー）」の災害時支援の実践に基づく知見を助言いただくなど今井氏、仙田氏には本マニュアルの制作にご協力いただきました。ありがとうございました。

名古屋学芸大学 管理栄養学部 環境衛生学研究室 岸本満