

資料 1

キッチンカー衛生管理マニュアル更新・改訂項目まとめ (2024/10/2 作成)

ページ	更新・改訂項目	コメント
19	* 食品衛生責任者	営業許可申請の必須→食品衛生責任者の決定→保健所が開催する衛生講習会の参加→認定の手順を記入
49	3) 中心温度計	車に搭載されているか明記。または持ち込む場合の必要性を記入その後、実際できる可能な3回測定の方法を記入する。 ※緊急時に測定できない食品の加熱基準に達していない場合の安全に提供できる、別の加熱確認方法の明記が必要ではないか。
89	残飯・残渣の処理	廃棄は自治体の処理方法に従うまたは、事前確認の文言を追加
64	①作業開始前	①作業開始前の必須！！と記入した方が大切なことであるため、インパクトが強い
36～ 39	従業員の衛生管理	36-39、55-57 ページ同じイラストであり、どちらかのイラスト1つを使って、合わせまとめる方が良いのではないか
55～ 57	異物混入対策	
49・ 70	冷蔵庫温度基準	10℃以下ではなく、4℃以下基準
99	油の管理	連続使用の場合、劣化測定も必要であるが、長期使用しない使用済み油は固めて廃棄するべきではないか。使い切りと理解し、内容を明記する。
その他	マニュアルの構成	緊急当日、現地活用目的である場合と事前の勉強会目的と2編構成が見やすい。理解しやすい。
	○活用目的であった場合	(実施マニュアル)食品管理、従事者の衛生管理が先頭で、次に 行程、 手順、アレルギー・異物混入マニュアル・記録の順が良い
	○事前に説明目的であった場合	(計画マニュアル)H A C C P衛生・計画・体制(教育)衛生管理、温度管理、薬剤管理 次に (実施マニュアル)食品管理、従事者の衛生管理が先頭で、次に 行程、 手順、アレルギー・異物混入マニュアル・記録の順が良い

## 資料 2

マニュアル更新・改訂提案項目に関する調査資料および提案

---

### p.19 \* 食品衛生責任者

営業許可申請の必須→食品衛生責任者の決定→保健所が開催する衛生講習会の参加→認定の手順を記入

内閣府政策統括官（防災担当）付参事官（避難生活担当）付厚生労働省健康・生活衛生局食品監視安全課 から各都道府県防災担当主管部（局）等に通知された「災害時の避難所における炊き出しに関する取扱いについて」（令和 6 年 11 月 1 日付け事務連絡）には、  
『災害時の避難所において、炊き出しのボランティア等として、事業者が被災者に食事を提供する行為は、キッチンカーによるものを含め、一般には営業とは判断されないと考えられる』と述べられている。しかし、キッチンカーを上記要件以外で使用し食事提供する場合は食品衛生法第 55 条の規定により、公衆衛生に及ぼす影響の大きい営業として、都道府県知事の許可が必要である。

（参考）食品衛生法第 55 号

前条に規定する営業を営もうとする者は、厚生労働省令で定めるところにより、都道府県知事の許可を受けなければならない。

営業許可を取得するためには、許可を受ける施設の所在地を管轄する保健所に申請を行い、その施設が食品衛生法で定める基準を参酌して条例で定める基準に適合する必要がある。

（愛知県 WebSite より引用 <https://www.pref.aichi.jp/site/gyoute/2040.html>）

営業許可申請において、「施設において食中毒や食品衛生違反を起こさないように、食品衛生上の管理運営を行う」食品衛生責任者の資格を持つ者が必要になる。食品衛生責任者の資格を取るには、①栄養士を始めとする資格を持っているか②食品衛生責任者養成講習会を受講するか、のどちらかが必要である。

（参考）食品衛生法施行規則第 66 条の 2

法第 51 条第 1 項第 1 号（法第 68 条第 3 項において準用する場合を含む。）に掲げる事項に関する同項の厚生労働省令で定める基準は、別表第 17 のとおりとする。

#### 別表第 17

##### 1 食品衛生責任者等の選任

イ 法第 51 条第 1 項に規定する営業を行う者（法第 68 条第 3 項において準用する場合を含む。以下この表において「営業者」という。）は、食品衛生責任者を定めること。（以下省略）

食品衛生責任者の役割は、①都道府県知事等が行う講習会又は都道府県知事等が認める講習会を定期的に受講し、食品衛生に関する新たな知見の習得に努める。②営業者の指示に従い、衛生管理に当たる。③営業者は、食品衛生責任者の意見を尊重する。④食品衛生責任者は、規則第 66 条の 2 第 3 項に規定された措置の遵守のために、必要な注意を行うとともに、営業者に対し必要な意見を述べるよう努めることなどである。

「食品衛生法施行規則第 66 条の 2 第 3 項に規定された措置」とは、

・営業者は、法第 51 条第 2 項（法第 68 条第 3 項において準用する場合を含む。）の規定に基づき、前二項の基準に従い、次に定めるところにより公衆衛生上必要な措置を定め、これを遵守しなければならない。

- 1) 食品衛生上の危害の発生の防止のため、施設の衛生管理及び食品又は添加物の取扱い等に関する計画（以下「衛生管理計画」という。）を作成し、食品又は添加物を取り扱う者及び関係者に周知徹底を図ること。
- 2) 施設設備、機械器具の構造及び材質並びに食品の製造、加工、調理、運搬、貯蔵又は販売の工程を考慮し、これらの工程において公衆衛生上必要な措置を適切に行うための手順書（以下「手順書」という。）を必要に応じて作成すること。
- 3) 衛生管理の実施状況を記録し、保存すること。なお、記録の保存期間は、取り扱う食品又は添加物が使用され、又は消費されるまでの期間を踏まえ、合理的に設定すること。
- 4) 衛生管理計画及び手順書の効果を検証し、必要に応じてその内容を見直すこと。

---

### p.49 3) 中心温度計

車に搭載されているか明記。または持ち込む場合の必要性を記入その後、実際できる可能の 3 回測定の方法を記入する。

※緊急時に測定できない食品の加熱基準に達していない場合の安全に提供できる、別の加熱確認方法の明記が必要ではないか。

中心温度計はキッチンカーに搭載されており、本衛生管理マニュアル p.113-115 に「中心温度測定マニュアル」が掲載されている・

「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書 ～委託給食事業者～」には、

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000785726.pdf>

食品の中心部まで十分に加熱されなければ細菌等が生残する恐れがあるため、中心部まで確実に加熱されていることを確認し、記録するために中心温度計の使用が重要であることが述べられている。校正または精度確認された中心温度計で、食品の中心温度を 3 点計測して（煮物の場合は 1 点）75℃以上に達していることを確認すること、食品の中心温度は 75℃を 1 分以上維持すること、また、二枚貝等ノロウイルスに汚染されている恐れのある

食品の場合は 85℃～90℃で 90 秒間以上とする等の基準（ルール）が示されている。ただし、75℃で 1 分以上、ないし 85～90℃で 90 秒間以上と同等以上の加熱条件でもよいと書かれている。

大量調理施設衛生管理マニュアルには「調理の途中で適当な時間を見はからって食品の中心温度を校正された温度計で 3 点以上測定し、全ての点において 75° C 以上に達していた場合には、それぞれの中心温度を記録するとともに、その時点からさらに 1 分以上加熱を続ける(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° C で 90 秒間以上) なお、中心温度を測定できるような具材がない場合には、調理釜の中心付近の温度を 3 点以上(煮物の場合は 1 点以上)測定する。」と書かれている。

---

#### p.89 残飯・残渣の処理

廃棄は自治体の処理方法に従うまたは、事前確認の文言を追加

食品残渣の処理は自治体の指示に従って行います。自治体ごとに分別方法や処理手順が異なることがあるので事前に調査してガイドラインなどを入手しておくが良い。

名古屋市では、食品廃棄物（生ごみ）を資源としてリサイクルすることが推奨されており、具体的には、生ごみ資源化施設へ搬入することを勧めています。

<https://www.city.nagoya.jp/kankyo/page/0000009075.html>

---

#### p.64 ①作業開始前

①作業開始前の必須！！と記入した方が大切なことであるため、インパクトが強い

9.マニュアル ①作業開始前 を「9.マニュアル ①作業開始前の必須！！」に変更する。

---

#### p.36～39 従業員の衛生管理

p.36-39、55-57 ページ同じイラストであり、どちらかのイラスト 1 つを使って、合わせまとめる方が良いのではないか。

p.36-39 は⑤従事者の衛生管理の項目において、身だしなみ、装飾品、使い捨て手袋、ばんそうこうについて注意事項を示したもの、p.55-57 は 8.異物混入対策の項目で、異物を持ち込まないための事前の確認（①～③）であり、同じイラストが使われているが、合わせてひとつにするよりもそれぞれ、重要なないようなので分けて示しても良いと考えま

す。

---

p.49・70 冷蔵庫温度基準  
10℃以下ではなく、4℃以下基準

大量調理施設衛生管理マニュアル（平成9年3月24日衛食第85号別添）（最終改正：平成24年5月18日食安発0518第1号）の「[別添1]原材料、製品等の保存温度」では生鮮魚介類は5℃以下、液卵は8℃以下、バター、チーズ、練乳、ナッツ類、チョコレートは15℃以下以となっているが、食肉類、殻付卵、生鮮野菜・果物など多くの冷蔵品は10℃以下である。

しかし、日本工業規格（JIS）では、冷蔵室の室温は4℃以下が適正温度として定められており、食品の安全性を確保するためには、10℃より低い庫内温度（4℃以下）にすることが推奨されている。食品の保存温度は10℃以下等の基準が示されているが、冷蔵庫の庫内温度は4℃以下を基準にする。

したがって、p.49の下から2行目の「2) 冷蔵品の温度が10℃以下であることを確認して⑤確認の欄に○をつける」を、「2) 冷蔵品の温度が10℃以下であること、または冷蔵庫内温度が4℃以下であることを確認して⑤確認の欄に○をつける」に変更する。

また、p.70の「◆冷蔵庫内は10℃以下になっているか確認する」を「◆冷蔵庫内温度が4℃以下になっているか確認する」に変更する。

---

p.99 油の管理

連続使用の場合、劣化測定も必要であるが、長期使用しない使用済み油は固めて廃棄すべきではないか。使い切りと理解し、内容を明記する。

p.99 ①油の管理

「劣化した油脂によって、嘔吐、腹痛、下痢などの食中毒症状を引き起こすことがあるので、劣化した油脂の使用は避けなければなりません。検査キットを用いて油脂の劣化（変敗・酸敗）の程度を測定することができる。」を以下のように書き換える。

「劣化した油脂によって、嘔吐、腹痛、下痢などの食中毒症状を引き起こすことがあるので、劣化した油脂の使用は避けなければなりません。キッチンカーで使用した油は保存せずに固めて廃棄することが望ましいですが、やむを得ず使用済みの油を利用する場合は、検査キットを用いて油脂の劣化の程度を測定することができる。」

---

マニュアルの構成

緊急当日、現地活用目的である場合と事前の勉強会目的と2編構成が見やすい。理解しやすい。

○活用目的であった場合

(実施マニュアル)

食品管理、従事者の衛生管理が先頭で、次に 行程、 手順、アレルギー・異物混入マニュアル・記録の順が良い

○事前に説明目的であった場合

(計画マニュアル)

H A C C P 衛生・計画・体制(教育)衛生管理、温度管理、薬剤管理

次に

(実施マニュアル)

食品管理、従事者の衛生管理が先頭で、次に 行程、 手順、アレルギー・異物混入マニュアル・記録の順が良い

Excel ファイルにマニュアルの構成変更案を作成した。

---