

# キッチンカー 衛生管理マニュアル

2024.12.21改訂版



## 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
<b><u>事前学習編</u></b>	p.7
2. HACCPの考え方を取り入れた衛生管理について	p.8
HACCPとは	p.9
HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の構築	p.10
3. 衛生管理計画	p.11～15
連携先・連絡先一覧	p.16～17
4. 管理体制	p.18
(1) 組織と役割	p.19
(2) ルール(マニュアル等)の整備・策定	p.19
(3) 教育訓練計画の策定・実施	p.20
食品衛生責任者と営業許可	p.21
(4) 実行・記録	p.22
(5) 検証・改善	p.23

# 目次

5. 一般衛生管理	p.24
一般衛生管理とは	p.25
①施設の保守点検及び衛生管理	p.26
②機械・器具の保守点検及び衛生管理	p.27
・清掃・洗浄・殺菌の基本	p.28
・洗剤・殺菌剤の特徴	p.29
・消毒剤使用上の注意	p.31
③従事者の衛生教育	p.32
④そ族・昆虫の防除	p.33
⑤使用水の衛生管理	p.34
⑥排水及び廃棄物の衛生管理	p.35
⑦試験・検査に用いる器具の保守点検	p.36
⑧事故発生時の対応	p.37
6.工程管理(HACCP)	p.38
提供食品のグルーピング	p.39
各献立グループの温度管理の方法	p.40
記録簿4「加熱・配膳・喫食」管理票	p.41
記録簿4の記入のしかた	p.42
7.知っておきたい知識・食品安全リンク集	p.43～56

# 目次

<b>実践編</b>	p.57
8.食品等の衛生的取り扱い	p.58
・食品等の衛生的取り扱い	p.59
・交差汚染・二次汚染の防止	p.60
・食品材料の保管温度〈参考〉	p.61
9.事者の衛生管理	p.62
・健康状態の申告	p.63
・手洗い	p.64
・手の状態、爪、手洗い	p.65
・身だしなみ・装飾品	p.66～67
・使い捨て手袋・ばんそうこう	p.68
10.マニュアル	p.69
① 作業開始前	p.70～72
② 食材受け入れ・保管	p.73～74
③ 冷蔵庫収納・保管場所	p.75～77
④ 冷凍庫内収納・保管場所	p.78～80
⑤ 手洗い	p.81～82
⑥ 手袋交換	p.83～84

# 目次

⑦ 器具使用	p.85～87
⑧ 加熱調理・配膳・喫食	p.88～91
⑨ 廃棄物の処理	p.92～95
⑩ 洗浄・消毒・清掃(作業前・作業中・作業後)	p.96～103
⑪ 油の管理	p.104～106
⑫ フライヤー (給油・点火・消火・終業確認・排油・洗浄・清掃)	p.107～116
⑬ 電子レンジ	p.117～118
⑭ 中心温度測定	p.119～121
⑮ 使用水・残留塩素濃度測定	p.122～125
⑯ 消火器	p.126～129
11.食物アレルギー	p.130
食物アレルギーとは	p.131
特定原材料等	p.131
特定原材料・特定原材料にと準ずるもの	p.132
アレルギー事故防止対策	p.132

# 目次

12.異物混入対策	p.133
異物混入対策の4原則	p.134
異物を持ち込まないための事前の確認	p.135-138
異物を発生させないための事前の確認	p.139~142
13.記録文書類	p.143
記録簿1 (1)作業開始前	p.144
記録簿2 (2)使用水(水道水またはタンク水)	p.145
記録簿3 (3)食品受入れ・保管	p.146
記録簿4 (4)加熱調理・配膳・喫食	p.147
記録簿5 (5)作業後の洗浄・消毒	p.148
記録簿6 (6)作業後点検	p.149
記録簿7 (7)一般衛生管理実施記録	p.150
記録簿8 (8)害虫駆除記録簿	p.151

# 1.はじめに

日本赤十字社愛知県支部は全国の支部に先がけ、はじめて災害時キッチンカーによる食事支援の事業を企画しました。アレルギーや糖尿病など要配慮者への食事支援に対応するためのキッチンカーです。

避難所等でキッチンカーを活用して食の支援を実施するにあたっては、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を行い、要配慮者(支援対象者)に則した献立を、提供することが炊き出し者に求められます。

本マニュアルは災害時要配慮者に対する食事支援において、どのような衛生管理が求められるか考察し厚生労働省が提供する「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理手引書」参考に制作しました。

# 事前學習編



# 2.HACCPの考え方を 取り入れた 衛生管理について



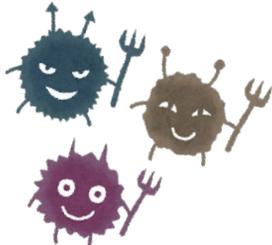
# HACCPとは？

Hazard Analysis（危害分析）and Critical Control Point（重要管理点）の略

**HA**：食中毒や異物によるけがを起こす可能性がある「危害」を把握する。

and：そして

**CCP**：「危害」をなくしたり減らすための調理工程を特定し管理し記録する。  
という方式で行う衛生管理の手法。



微生物



異物混入

## HACCPとは

世界で標準的に活用されている衛生管理の手法

日本では2020年6月1日に

食品衛生法の一部を改正する法律が施行され、

食品取扱い事業者は

この手法に沿った衛生管理を構築し運用して

いくことが制度化されました。

「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」では、

衛生管理計画や記録によって

衛生管理の「見える化」が求められています。

①衛生管理計画の  
作成



②手順書作成  
※必要に応じて作成



③計画に基づく  
実施



④確認・記録

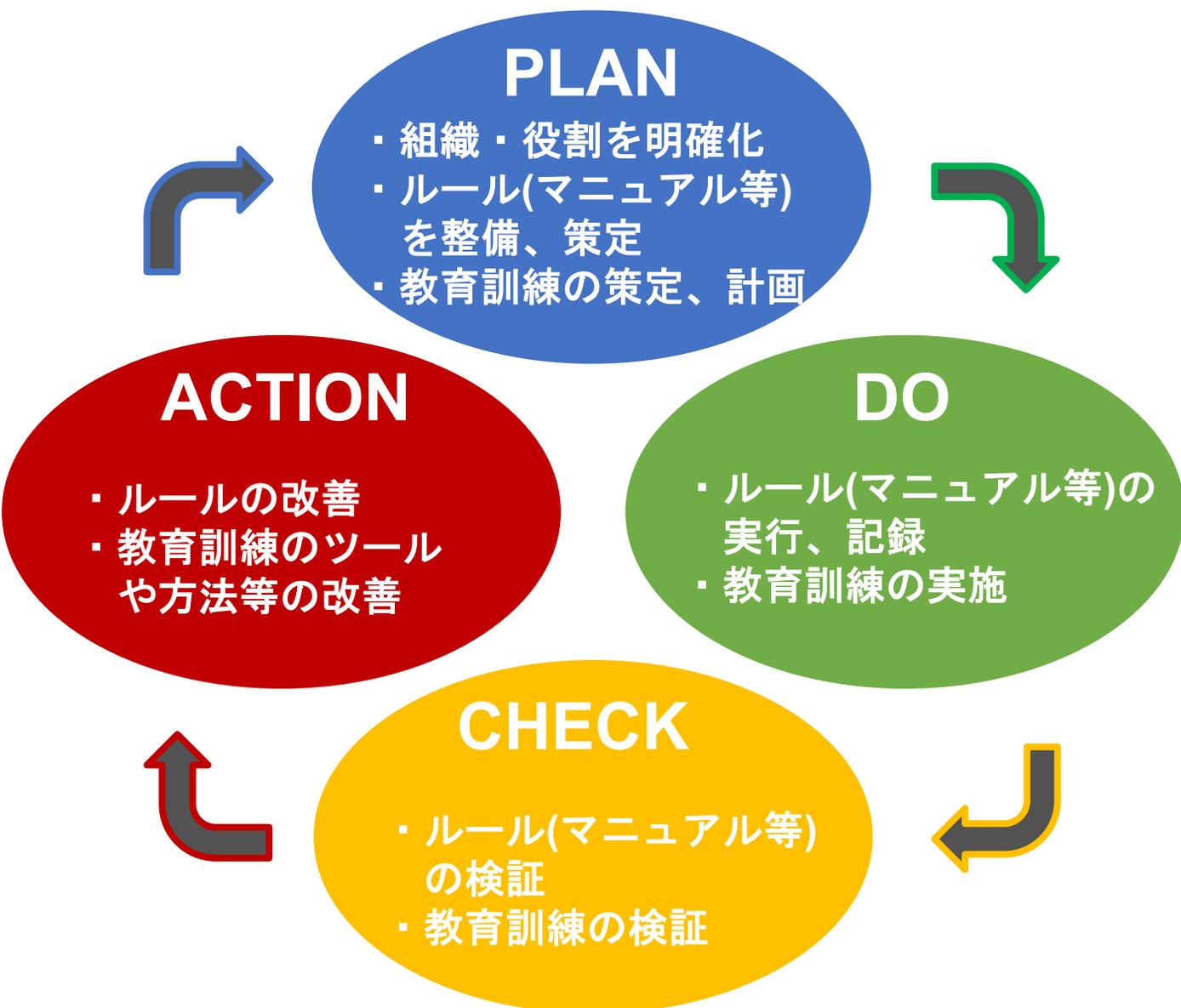


HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の手引書 ～委託給食事業者～より引用

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000785721.pdf>

# HACCPの考え方を取り入れた 衛生管理の構築

衛生管理のシステムを効率的にまわしていくために、  
**PDCAサイクル**によるマネジメントを行います



PDCAサイクルによるマネジメント

# 3.衛生管理計画

## 連絡先一覧



### 3.衛生管理計画

①	食材受入・搬入の確認	いつ	食材の受入・搬入時
		どのように	外観、におい、包装の状態、表示(期限、保存方法)を確認する
		問題があったとき	廃棄する又は代替品を調達する
②	食材保管時の庫内温度確認(冷蔵庫・冷凍庫)	いつ	受入保管時・取り出し時
		どのように	表示されている庫内温度を確認する(冷蔵:10℃以下、冷凍:-15℃以下)
		問題があったとき	異常の原因を確認、設定温度を再調整、故障の場合は使用せず、別の保冷庫を使用する
③-1	交差汚染・二次汚染の防止	いつ	作業開始前・作業中・作業終了後
		どのように	食材:冷蔵庫内の食材の状態を確認する(包装破れ、漏れがないか) 器具類:まな板や包丁等の器具類は、加熱・非加熱食材毎に使い分け、扱った都度に洗浄・消毒する
		問題があったとき	食材:生肉等による汚染があった場合は加熱して提供、または食材として使用しない 器具類:使用時に汚れや洗剤等が残っていた場合は、洗剤で再度洗浄・消毒する
③-2	器具等の洗浄・消毒	いつ	作業開始前・作業終了後
		どのように	開始前:まな板、包丁、ボウル等の器具類は、洗浄・消毒してから使用 終了後:器具類は、洗浄・消毒して収納する
		問題があったとき	汚れや洗剤等が残っていた場合は、洗剤で再度洗浄、または、すすぎ洗いを行い、消毒する

④-1	タンク水 (=キッチンカーに積み込んでいった)管理	いつ	作業開始前
		どのように	1分程度蛇口から水を流したのち、濁り、異臭、異物がないかを確認する
		問題があったとき	タンク水を非加熱食材の洗浄に使用しない又はタンク水を入れ替える
④-2	水道直結 (=現場で調達した)水の管理	いつ	作業開始前
		どのように	1分程度蛇口から水を流したのち、濁り、異臭、異物がないかを確認する
		問題があったとき	タンク水又は飲用水を代用する
⑤-1	調理者の健康管理等	いつ	作業開始前・作業中
		どのように	調理者の体調、手の傷の有無の確認
		問題があったとき	消化器系症状がある場合は調理作業に従事させない 手に傷がある場合は、専用の絆創膏をつけて上から手袋を着用させる
⑤-2	手洗いの実施	いつ	トイレの後、キッチンカーに入る前、盛り付けの前、作業内容変更時、生肉や生魚などを扱った後、清掃を行った後
		どのように	「衛生的手洗い」を行う 「衛生的手洗い」ができない時(十分な水が確保できないなど)は、アルコール等で手指消毒をしっかりとる
		問題があったとき	作業中に必要なタイミングで手を洗っていないことを確認した場合は、すぐに手洗いを行わせる
⑥	食品の取り扱い	いつ	都度
		どのように	加熱・非加熱食材ごとに器具を使い分ける
		問題があったとき	食肉等の生鮮食材からの汚染が発生した場合は加熱して提供する 生食用の場合は廃棄する

⑦	食品の期限管理	いつ	都度
		どのように	作業開始前に消費期限を確認する
		問題があったとき	期限切れ食品・日付不明品は責任者に報告し廃棄する
⑧	緊急時の対応	いつ	半年ごと/緊急時対応を変更するとき
		どのように	緊急連絡網が最新版になっていることを確認する
		問題があったとき	最新版に差し替えて保管する
⑨	車内機器・備品の動作確認	いつ	年1回(3月)
		どのように	機器の動作点検は納入者またはメンテナンス業者に依頼する 中心温度計の校正は、沸騰水・氷水で明らかな誤差がないかを確認する 時計、タイマーが正しく時間を計測するか確認する
		問題があったとき	修理する、補修する、廃棄する
⑩	温湿度管理	いつ	作業中
		どのように	キッチンカー内の温度・湿度を確認する
		問題があったとき	高温・高湿度が原因で不適切な事象が発生した 又は発生するおそれがあると考えられる場合、対策を検討する

⑪	油の管理 (フライヤー)	いつ	作業開始前
		どのように	フライヤーに劣化した油が残っていないか 確認する 使用する油が未使用の油であることを確認
		問題が あったとき	古い油を捨てる フライヤーを清掃する
⑫	加熱時の 温度管理	いつ	加熱時
		どのように	食材の中心温度を3点測定し、 75℃1分以上の加熱と同等の温度・時間以 上であることを確認
		問題が あったとき	再加熱を行い、再度75℃1分以上の加熱と 同等の温度・時間以上であることを確認
⑬	喫食時間の 管理	いつ	提供時
		どのように	調理終了時刻と配膳終了時刻を記録し、 調理完了から2時間以内の喫食が守られて いるか確認（すぐに食べるように伝える）
		問題が あったとき	前日調理等、調理完了から2時間以上経っ たものは提供せず、廃棄する
⑭	廃棄物の 管理	いつ	作業終了後
		どのように	廃棄物の保管・管理状況が適切に行われ ているかを確認
		問題が あったとき	ゴミなどが散乱していた場合は、 周囲を清掃し、廃棄物を適切に保管する
⑮	そ族(ネズミ 等)・昆虫 発生への対応	いつ	都度/半年に1回
		どのように	駆除作業を実施
		問題が あったとき	作業中にそ族(ネズミ等)・昆虫を見つけた 場合は、可能な限り駆除するとともに繁殖 場所や侵入経路を確認し必要な対策をとる
⑯	車内・設備 の衛生管理	いつ	作業終了後
		どのように	車内・設備の清掃を行う
		問題が あったとき	車内・設備の清掃の不良を確認した場合は 再度清掃をする

# 連絡先一覧

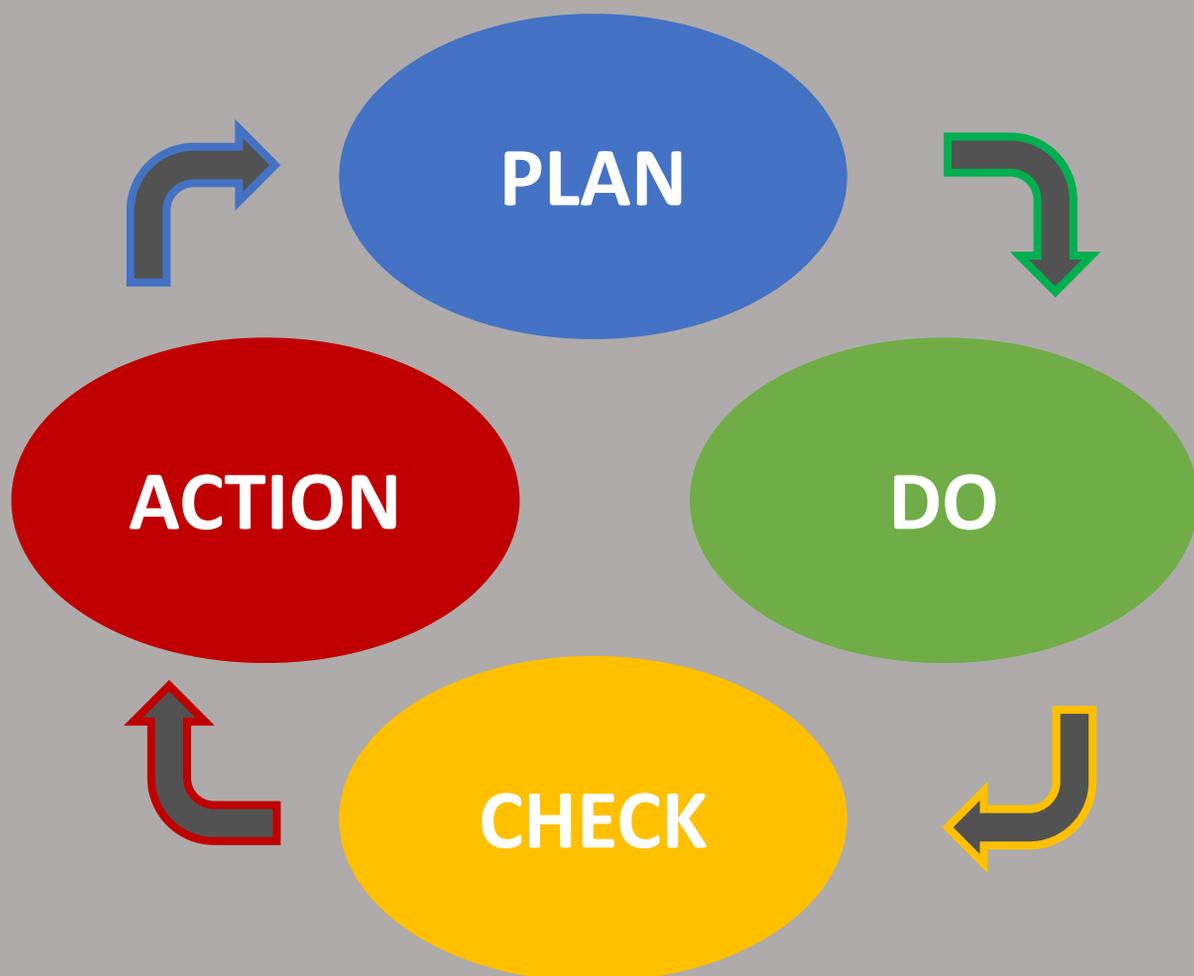


# 連絡先一覧

機 関 名	電 話	備考(担当者 など)
名古屋市東保健所		
ガス		
電気		
水道(水漏れ)		
主たる食材の購入先		
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	0561-75-2917	岸本満

# 4.管理体制

PDCAサイクルによるマネジメント



# ▶PLAN

## PLAN

- ・組織・役割を明確化
- ・ルール(マニュアル等)を整備、策定
- ・教育訓練の策定、計画

### (1) 組織と役割

組織	役割
日本赤十字社 愛知県支部 (事務局事業部)	<ul style="list-style-type: none"><li>・衛生管理計画の整備・策定</li><li>・衛生管理計画の具体的なルール (一般衛生管理のルールなど)の整備・策定</li><li>・教育訓練計画の整備・策定</li></ul>
食品衛生責任者 (日本赤十字社 愛知県支部 事務局事業部)	<ul style="list-style-type: none"><li>・衛生管理計画の作成・改善</li><li>・衛生管理マニュアルの作成、改善、更新</li><li>・記録用紙等文書の作成、改善、更新</li><li>・教育訓練マニュアルの作成、改善、更新</li><li>・教育訓練計画に基づいた教育訓練の実施</li><li>・衛生管理計画運用の検証と是正処置</li></ul>
キッチンカー 調理担当者	<ul style="list-style-type: none"><li>・HACCPの考え方に基づく衛生管理の実行</li><li>・一般衛生管理ルールの実行</li><li>・実行した記録(チェックリストなどを含む) をする</li></ul>

### (2) ルール(マニュアル等)の整備・策定

- ・支部(事務局事業部)は、一般衛生管理のルールと工程管理のルールなどで構成される衛生管理計画を整備し策定する。

- ・組織・役割を明確化
- ・ルール(マニュアル等)を整備、策定
- ・教育訓練の策定、計画

### (3) 教育訓練計画の策定・実施

#### \* 食品衛生責任者

調理者が決められたルールを確実に実行できるように教育訓練計画を策定し実施する。

〈教育訓練のポイント〉

#### 計画・準備

- ・対象者のレベルを考慮する
- ・教育訓練ツールを工夫し、視覚的に理解しやすいよう画像や動画を取り入れる。

#### 実施

- ・対象者の理解度を確認し、教育訓練ツールの改善に役立てる。
- ・必要に応じて随時、教育訓練も行う。
- ・いつ、どこで、誰が、どのような方法で教育訓練を行ったか記録を残す

#### 評価

- ・アンケート等を実施し、感想や意見を対象者から収集して、教育訓練の成果を評価し、改善に役立てる。

#### 反復教育

- ・自主的に、復学習ができるように教材を工夫する。

## \* 食品衛生責任者と営業許可について

食事提供を行うにあたり都道府県知事の営業許可が必要な場合がある。  
営業許可はキッチンカーが活動する場所を管轄する保健所に申請する。

ただし、『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』\*。

\*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 通知「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）

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。

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、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。

また、営業者が遵守しなければならないことは、

- 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。である。

# DO

- ・ルール(マニュアル等)の実行、記録
- ・教育訓練の実施

## ▶ DO

### (4) 実行・記録

#### \*キッチンカー調理担当者

ルール(マニュアル等)を理解し調理を行う。

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理において、**記録**をすることで、第三者に自分たちが実施した活動を証明する。

記録するとき、確認・点検が同時に行われるので、不適切な状態が発見されやすくなり、迅速に、修正、改善、事故予防ができる。

体調に異常があるときは食品衛生責任者に申し出る。  
また、食品衛生責任者の指示を遵守する。

#### 〈記録のポイント〉

**決められたタイミングや時間に、その都度、確実に記録することが原則。**

してはいけないこと	守るべきこと
<ul style="list-style-type: none"><li>×別の紙に書いて転記する</li><li>×記録を後からまとめて付ける</li><li>×記録の先付け</li><li>×それらしい数値を想像して記録する</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>○ボールペンで記載する</li><li>○修正する場合は、二重線を用いて修正する</li></ul>

# ▶CHECK   ▶ACTION

## CHECK

- ・ルール(マニュアル等)の検証
- ・教育訓練の検証

## ACTION

- ・ルールの改善
- ・教育訓練のツールや方法等の改善

### (5) 検証 改善

- \* 支部(事務局事業部)
- \* 食品衛生責任者
- \* キッチンカー調理担当者

現場で実施されていたルールが、  
**有効に機能し**  
**安全な食事を提供できているか**を確認。

現場の責任者と食品衛生責任者は、  
記入漏れがない、基準から外れていない、  
基準から外れていた時に処置の記録があることを  
**確認しサイン**する。

記録をもとに支部(事務局事業部)は、  
調理者の**教育訓練問題がなかったか**  
検討するとともに、  
マニュアルやチェックリスト等の  
**記録文書に修正が必要か検討**する。

#### 測定機器・器具の精度管理

中心温度計などは、正確な温度を計測するために  
氷水等を用いて精度確認を定期的に行う。

# 5. 一般衛生管理



# 一般衛生管理（PRP s）とは

Prerequisite Programs

食品取扱い者を含めて

清潔で衛生的な作業環境を確保するために  
必ず行わなければならないこと！

1. **施設・設備**の保守点検及び衛生管理
2. **機械・器具**の保守点検及び衛生管理
3. **食品**等の衛生的取り扱い
4. **従事者**の衛生**教育**
5. **従事者**の衛生管理
6. **そ族・昆虫**の防除
7. **使用水**の衛生管理
8. **排水及び廃棄水**の衛生管理
9. 食品や環境の**試験・検査に用いる器具**の保守点検
10. **食品の回収**方法

これらを実施するために

「何を」「いつ」「どのように」管理し、  
問題があった時はどうするか対応を決めておく。

# ①施設・設備の保守点検及び衛生管理

キッチンカーの整備、調理空間の衛生状態を良好に維持するために、**5Sを徹底し**整備・点検・保守を行います。

(照明、換気扇、網戸等の清掃なども含む)

なぜ？

## ① 整理 (Seiri)

要るものと要らないものを区別、要らないものは処分すること。



## ② 整頓 (Seiton)

保管場所や方法を決めて、表示する。(定位置管理)



## ③ 清掃 (Seisou)

ゴミ、汚れ、異物を取り除く。



## ④ 清潔 (Seiketsu)

見た目だけでなく、衛生的であること。



## ⑤ 習慣づけ (Shukan)

当たり前前の方が当たり前前に行けること。

## ①整理ができていないと…

異物混入や期限切れ商品のご提供、作業効率の低下に繋がる。

## ②整頓ができていないと…

必要なものを把握していないと、作業効率落ち、無駄な時間を費やし、時間のロスに繋がる。

## ③清掃ができていないと…

細菌や衛生害虫が増え、食品の二次汚染を広めたり、毛髪・ほこり等、異物混入の原因となる。

## ④清潔ができていないと…

汚染された食器・器具、調理器具の使用、また、手指を介して食品を汚染し、食中毒に繋がる。

## ⑤習慣づけができていないと…

間違った作業手順などでミス(食中毒・異物混入)が発生する。

## ②機械・器具の保守点検及び衛生管理

調理機器類は定期的に点検し、常に良好な状態で使用できるようにする。食品に直接触れる機械器具類は常に衛生的に保持する。

器具・容器等はできるだけ用途別、食品別に専用のものを用意し、混同しないように使用する

使用後は洗浄、殺菌、乾燥させ、清潔な保管庫等に衛生的に保管する。

使用中も必要に応じ消毒・殺菌を行う。

※アルコールを使用する際は火器に注意

食材用に使用した器具、容器等をそのまま調理済み食品用に使用することは禁止

調理機器は使用後洗浄・殺菌した後、乾燥させる

※定期的に分解等して清掃、洗浄・殺菌する

参考文献：公益社団法人日本給食サービス協会,公益社団法人日本メディカル給食協会,HACCPの考え方を取り入れた衛生管理要綱～委託給食事業者～.2020,p13.

# 清掃・洗浄・殺菌の基本

運用のしやすさ、対象となる器具の材質に合った方法を選択。  
特に直接食品に接触する調理器具は、  
洗浄後確実に殺菌することが重要です。

すすぎが可能なものは流水ですすぐ

洗浄する

流水ですすぐ  
(水が流せない場合は洗剤を拭きとる)

目的や汚れに応じた洗浄剤を選択

中性洗剤

食品由来の汚れ(油、  
でんぷん、たんぱく  
質)全般の除去

安全に広く使用可能

洗浄除菌剤

軽い食品由来の汚  
れと微生物の除去

洗浄と同時に除菌が  
可能

アルコール製剤の場合

乾燥させる  
(または水気を拭き  
とる)

アルコールをスプレ  
ーする

次亜塩素酸ナトリウムの場合

次亜塩素酸ナトリウム溶液  
で浸漬する

すすぐ

乾燥させる  
(または水気を拭きとる)

煮沸の場合

煮沸する

# 洗剤・除菌剤について

## 勘違いはありませんか？

洗浄剤には様々な種類があります。  
使い方や保管方法に気を付けましょう。

### 中性洗剤

中性洗剤は汚れを落とすことが目的。  
汚れを落とすだけで殺菌はしません。その  
後殺菌処理を必ず行わなければ見えない  
細菌はついたままです。

野菜・果物はを洗うときは中性洗剤で



### 洗浄除菌剤

調理器具の洗浄・殺菌が同時にできるので  
効率的です。

# 洗剤・消毒剤の特徴

	中性洗剤	次亜塩素酸ナトリウム	アルコール製剤
主成分	陰イオン界面活性剤	遊離次亜塩素酸	エチルアルコール
対象物の例	調理器具類 野菜（必要に応じて）	容器・器具・設備	
使用目的	食品由来の汚れ全般、土などの食品についての汚れ	市販品は5%～6%の濃度なので、目的に合わせて希釈した溶液に対象物を浸漬するか、もしくは布巾などに染み込ませて使用する。その後、流水で十分に濯ぐ。	対象物の表面の水気を拭きとった後、スプレーもしくはペーパータオルや不織布に浸して拭き延ばす。
特徴	界面活性剤の力で洗浄する 中性なので安全性は高い	色々な微生物の消毒に有効である 各種ウイルスに対して不活性効果がある。 アルカリ性では安定であるが殺菌力が弱い。 酸性では不安定であるが殺菌力が強くなる。 漂白効果がある。 安価である。	殺菌作用が迅速で速乾性がある。 安全性が高く腐食性が低い インフルエンザウイルスなどを不活化するがノロウイルスへの不活化効果は高くない エタノールに有機酸などの食品添加物を加えて相乗効果を期待した市販消毒剤もある。
注意点	殺菌を目的としたものではない 中性洗剤と同じ用法で食器洗い用の石鹼を用いることがある。使い方方は中性洗剤と同じ。ただし、石鹼は中性ではなく、弱アルカリ性	あらかじめ汚れを洗浄除去してから使用することが肝要である。 酸性電解水の生成装置が必要である。 強酸性電解水の場合には塩素ガスの発生と金属腐食に注意が必要である。	引火点が低い火気に注意が必要である。 70%前後の濃度で消毒効果が高く、低濃度では効果がない。 有機物の存在で効果が低下する。 過度の使用で脱脂などによる皮膚荒れを起こす。



# 消毒剤使用上の注意

	不適切	適切
次亜塩素酸 ナトリウム	<ul style="list-style-type: none"><li>・原液で使用</li><li>・希釈液を大量に作る</li><li>・温水または熱湯で希釈</li><li>・他の薬剤と混ぜる</li><li>・汚れが残ったまま使用</li><li>・漬込み時間を決めない</li><li>・蓋のない容器で 直射日光が当たる場所で 保管</li><li>・透明容器に移し替えて 保管</li><li>・手袋をしないで使用</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>・希釈液は使用するごとに作る</li><li>・必ず水で希釈する</li><li>・他の薬剤と混ぜない</li><li>・汚れを十分落としてから使用</li><li>・効果のある漬け込み時間</li><li>・蓋をしっかりと閉め、直射日光 が当たらない、温度変化の少 ない場所で保管</li><li>・指定容器に移し替えて、 薬剤名を表示して保管する。</li><li>・手袋をして使用する</li></ul>
アルコール 製剤	<ul style="list-style-type: none"><li>・汚れを残したまま使用</li><li>・水分が残ったまま使用</li><li>・蓋を開けたまま保管</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>・洗浄してから使用</li><li>・水分を十分に拭き取ってから 使用</li><li>・蓋をしっかりと閉め直射日光が 当たらない、温度変化の少な い場所で保管</li></ul>

布巾・容器類  
5～10分間



次亜塩素酸ナトリウム  
使用時の浸漬時間例

まな板  
30分間以上



31

野菜

10分間以上



## ③従事者の衛生教育

本マニュアルをテキストに研修を実施するとよい。  
教育研修を受けた従事者の教育履歴を記録し保管する。

### ◆ 教育・研修内容の例

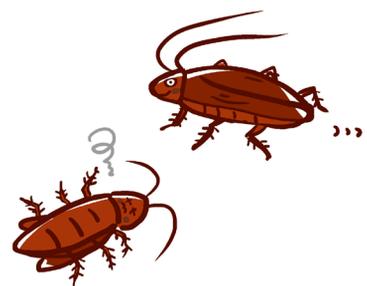
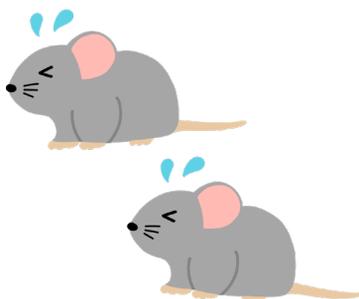
- 災害時炊き出しの意義と要配慮者への食事提供の役割と意義
- キッチンカーにおける衛生管理体制の理解
- 食中毒の基礎知識
  - ①食中毒菌の種類と特徴
  - ②食中毒を起こす感染症の種類と特徴
  - ③食中毒の発生状況
  - ④炊き出しにおける食中毒発生事例
- 従事者の個人衛生管理
  - ①健康状態の把握
  - ②検便
  - ③服装・身だしなみ
  - ④手洗いの重要性
- 施設・設備の衛生管理
  - ①機械器具の衛生的取扱い方法
  - ②機械器具の点検保守の方法
  - ③洗浄・消毒の方法
- 二次汚染(交差汚染)と異物混入の防止
  - ①原材料保管、取扱い時の汚染、混入防止
  - ②下処理、調理操作時の汚染、混入防止
  - ③盛付け、配膳時における汚染、混入防止
  - ④手指、器具を介した汚染、混入防止
  - ⑤使い捨て手袋の取扱い方法
- 加熱調理の方法
  - ①加熱温度、加熱時間の確認と記録
  - ②中心温度計による測定と記録



## ④そ族（ねずみ）や昆虫の防除

そ族（ねずみ）・昆虫の侵入を防ぎ、キッチン内が「すみか」にならないように、定期的に防虫対策を実施し、発生（発見）した際の駆除が迅速にできるようにしておく。

- 食品残差、汚れ、ゴミなど餌になるようなものをキッチンカー内に残さないよう清掃、洗浄、殺菌をしっかり行う。
- キッチンカー内の5S（整理・整頓・清掃・清潔・習慣）を徹底し巣になる場所をつくらない。特に、設備の隙間や戸棚の中など巣になりやすい場所は常に清潔にしておく。
- 出入口、窓などから侵入できないよう対策を取る。
- 侵入、発生を発見したら、直ちに応急措置（殺虫スプレー、冷却スプレー、熱湯など）を講じる。定期的に専門業者に駆除を依頼するのもよい。
- トラップを仕掛けた、空間噴霧をした、専門業者に委託したときは**記録簿8の「害虫駆除記録簿」**に記録する。



## ⑤使用水の衛生管理

使用する水は常に安全なものでなければならない。

- 上水タンクの点検・清掃を定期的 to 実施し、いつもきれいな状態を保つようにする。
- 水を使用する前に水質の点検を行う。

色・味・においを確認し異常があれば使用を中止

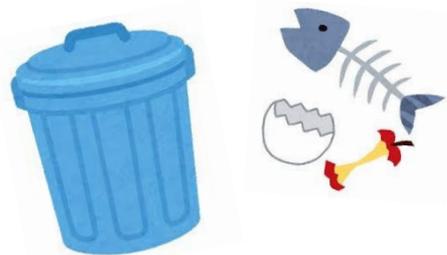
~異常が見られた場合~

- ①直ちに周囲に状況を伝える
  - ②食品衛生管理者に報告する
  - ③汚染原因の除去・清掃・消毒作業の手配を行う
  - ④代替水の確保を行う
  - ⑤再度水質検査を行い、安全確認が取れたら再開
- 残留塩素濃度の測定ができれば、残留塩素濃度が0.1mg/L(0.1ppm)以上であることを確認する。
  - **記録簿2「使用水(水道水またはタンク水)」**に記録する



## ⑥排水及び廃棄物の衛生管理

- 排水タンクの点検・清掃を定期的実施する。つまりがないか、スムーズに流れているか、排水設備に不具合がないかなどを確認する。
- 廃棄物及び排水の処理を適切に行う。
- 廃棄物の保管及び廃棄の方法について手順を定める。
- 廃棄物が適切に保管、管理されているか確認する。
- 廃棄物の容器は他の容器と明確に区別できるように、汚液又は汚臭がもれないように清潔にしておく。
- 廃棄物は食品を取扱い・保管する場所には保管せず、適切に管理を行える場所で保管する。



## ⑦試験・検査に用いる器具の保守点検

- 温湿度計、中心温度計、時計等の器具は定期的に点検を行って精度・正確性を確認する。



### <中心温度計の精度確認方法の例>

3本以上の中心温度計を次の①～③の方法で計測し、表示温度を確認する。

- ① 常温でしばらく放置。
- ② 氷水につけて、0°C付近であるか確認。
- ③ 沸騰水につけて、おおよそ100°C付近か確認

火傷に注意して行う。明らかな誤差が生じた場合は、廃棄・交換またはメーカーに修理を依頼する。

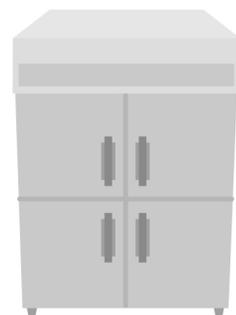
※中心温度計が以下のような管理がなされていれば、精度確認は省略できる場合がある。

(例) 定期的にメーカーに校正依頼する

使用期限を決めて定期的に交換する

### <冷蔵庫、冷凍庫、温冷配膳車の温度について>

- 使用時に表示温度の確認をする。  
使用時に庫内の食品の状態や品温を確認、あるいは手を入れて感知し異常を察知す
- 故障した場合は、庫内の食品について必要な処置をとり、修理依頼等を行う。



## ⑧事故発生時の対応

### 【提供する献立に不良が起こった際の対応】

不良の可能性または発覚した時点で提供を中止。

### 【提供した献立に不良が起こった際の対応】

すでに提供されてしまった場合は  
喫食者にその旨を伝え、健康観察を行う。

### 【事故発生時の対応】

万が一、食中毒や重大な異物混入事故が疑われる事態が起こった場合、  
速やかに原因を特定するため、  
また被害を最小限に留めるために対応ルールを整備しておく。



# 6.工程管理(HACCP)



## ➤ 提供食品のグルーピング

受け入れから提供までの間に、その食品の品温が食中毒菌の増殖する危険温度帯(10～60℃)を何回通過するかによってグルーピングする。

グループ	提供方法等	食品例
グループA	冷たいまま提供	牛乳
グループB	熱いまま提供	ご飯 味噌汁
グループC	加熱後冷却し、 再加熱するもの	カレー
グループD	加熱後冷却するもの	お浸し

## ➤各献立グループの温度管理の方法 (加熱・CCP・喫食時間の管理マニュアル)

献立の分類	A	非加熱 (冷たいまま提供)	冷蔵庫より取り出したらすぐ提供。 冷蔵庫の温度(10度以下)を確認。
	B	加熱するもの (熱いまま提供)	加熱時間、見た目や肉汁の色などで評価。 3か所(3個)の中心温度が、 <u>75°C以上1分の加熱と同等</u> であることを確認。 ※同等の加熱条件の例： <b>90°Cで3秒 95°Cで2秒</b>
	C	加熱後冷却し、 再加熱するもの	氷や冷凍庫で速やかに冷却。 再加熱時は、Bグループの方法、 基準で判断する。 加熱後2時間以内に提供。
	D	加熱後冷却するもの	氷や冷凍庫で速やかに冷却。 冷蔵庫より取り出したらすぐ提供。

# 記録簿4「加熱・配膳・喫食」 管理票

記録者氏名	確認者

①献立名		献立1	献立2			
CCP	管理基準 管理方法	B・C・D	B・C・D			
	B	加熱するもの (熱いまま提供)	C	加熱後冷却し、 再加熱するもの	D	加熱後冷却 するもの
②加熱開始	加熱を始めたと同時にタイマーをスタートする。					
③測定 (CCP基準)	中心温度を測定する。 3か所(3個)の温度が75℃1分と同等か？ (例:90℃で3秒・95℃で2秒)					
④加熱温度/ 時間記録			℃	秒	℃	秒
			℃	秒	℃	秒
			℃	秒	℃	秒
⑤確認	ccp基準に達した⇒○					
⑥時間記録	加熱時間		分		分	
⑦是正記録	CCP基準に達しなかったとき に行った是正処置					
⑧喫食時間	調理終了時刻		時	分	時	分
	配膳終了時刻		時	分	時	分
	2時間以内の 喫食 ※○か×					
特記事項						

## 記録簿4:「加熱・配膳・喫食」管理票の 記入のしかた

### 加熱して提供する場合(グループBCD)

- 1) 献立名を記入しBまたはCまたはDに○をつける。①
- 2) 加熱を始めたと同時にタイマーをスタートする。②
- 3) 中心温度を3回測定する。③
- 4) 確認した加熱温度と加熱時間を記録する。④
- 5) 75°C1分以上の加熱と同等の加熱が確認できた場合は、記録の欄に○を記入する。⑤
- 6) 加熱した時間(点火から消火)を記録する。⑥
- 7) 設定したCCP基準に達していない時、再加熱するなどの対応をしたら記録する。⑦
- 8) 喫食時間の欄に調理終了時刻と配膳時刻を記入する。⑧  
2時間以内の喫食が確認できたら○をする。⑧

### 非加熱冷蔵品を冷たいまま提供する場合(グループA)

- 1) 献立名を記入する。①
- 2) 冷蔵品の温度が10°C以下であること  
または冷蔵庫内温度が4°C以下であることを  
確認して、⑤確認の欄に○をつける。⑤

# 7.知っておきたい知識

## 食品安全リンク集



# 知っておきたい知識①

## 食中毒予防 3原則

食中毒菌を

### 付けない

#### 清潔

ヒト・食品・器具の清潔保持



手洗い、衛生手袋の着用、衛生管理(身だしなみ、検便)、調理器具の洗浄・消毒等

食中毒菌を

### 増やさない

#### 迅速・冷却

調理は迅速に

冷蔵保存  
5°C以下



適切な解凍、加熱後冷却する食品の適切な冷却、温度管理(低温管理、常温放置の禁止)等

食中毒菌を

### やっつける

#### 加熱

中心温度

75°C以上1分以上



二枚貝等ノロウイルスに汚染されている可能性のある場合は  
85~90°Cで90秒間以上

加熱をする食品の中心温度75°C・1分以上の加熱(ノロウイルスに汚染されている可能性のある場合85~90°C・90秒間以上)、野菜・果実の殺菌等

75°C1分と同等の加熱条件の例:

90°Cで3秒

95°Cで2秒

## 知っておきたい知識②

### 食中毒菌増殖の 3条件

#### 温度



食中毒菌の多くは20～50℃で活発に増殖する。

#### 栄養分

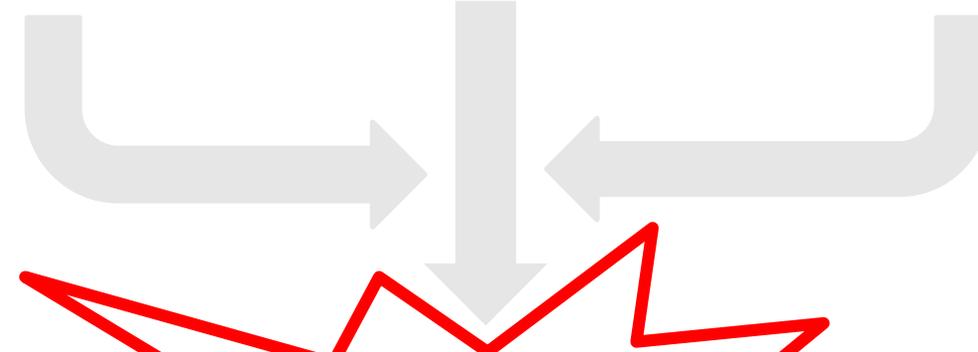


食品中には細菌が増殖するための栄養分がたくさんある。

#### 水分



細菌の増殖には水分が必要である。乾燥した食品や塩分・糖分の濃度が高い食品は細菌が増殖しにくい。



### 食中毒発生



## 食中毒予防 ～肉類～

食中毒菌を

### 付けない

- ・専用の容器、専用の冷蔵庫(スペース)で保管する。
- ・肉を扱った後は、手指の洗浄・殺菌をする。
- ・肉に触れた容器や器具の洗浄・殺菌をする。
- ・専用の調理器具を使う。



食中毒菌を

### 増やさない

- ・速やかに冷蔵保存(5°C以下)をする。
- ・速やかに調理作業をする。



食中毒菌を

### やっつける

- ・十分な加熱(中心温度75°C以上・1分間以上)をする。

75°C1分と同等の加熱条件の例:

90°Cで3秒

95°Cで2秒



## 食中毒予防 ～卵類～

食中毒菌を

### 付けない

・ひびが入っているものや、割れのあるものを選別し、除去する。

・専用の容器(ハードケース)で保管し、専用冷蔵庫(スペース)で保管する。

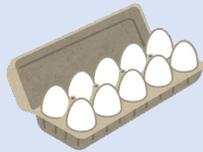


食中毒菌を

### 増やさない

・速やかに冷蔵保存(5℃以下)をする。

5℃以下



食中毒菌を

### やっつける

・専用容器で殺菌・消毒し、割卵する。(※1)  
その後、速やかに中心温度66℃以上で4分間以上加熱調理をする。(※2)



※1: 次亜塩素酸ナトリウム200ppm・5分間、もしくはそれと同等以上で殺菌する。

※2: 卵の場合のみ、  
66℃以上・4分間以上の加熱殺菌  
=  
75℃以上・1分間以上の加熱殺菌

## 食中毒予防 ～魚介類～

食中毒菌を

### 付けない

- ・専用の容器、専用の冷蔵庫(スペース)で保管する。
- ・魚を水道水でしっかりと洗浄する。
- ・魚を扱った後は、手指の洗浄・殺菌をする。
- ・魚専用の調理器具を使用する。
- ・調理作業に使用した容器や器具は、洗浄・殺菌して使用する。

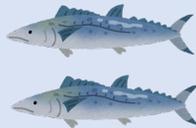


食中毒菌を

### 増やさない

- ・速やかに冷蔵保存(5°C以下)をする。
- ・速やかに調理作業をする。

5°C以下



食中毒菌を

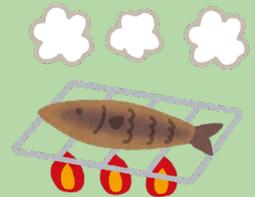
### やっつける

- ・十分な加熱(中心温度75°C以上・1分間以上)をする。

75°C1分と同等の加熱条件の例:

90°Cで3秒

95°Cで2秒



## 食中毒予防 ～野菜類～

食中毒菌を

### 付けない

- ・外観の悪い材料を選別し、除去する。
- ・外葉を捨てる。
- ・野菜と他のものが混在しないように保管する。



食中毒菌を

### 増やさない

- ・速やかに冷蔵保存(5℃以下)をする。

5℃以下



食中毒菌を

### やっつける

- ・洗浄・殺菌する。



## 食中毒予防

～加熱して提供する調理済み冷凍食品～  
(解凍せずに、そのまま加熱する食品)

食中毒菌を

**増やさない**

- ・受け入れ時の温度を確認する。
- ・保存温度(-18℃以下で保存)を確認し、記録する。



食中毒菌を

**やっつける**

- ・加熱温度を設定し、温度確認と記録をする。



**品質の劣化に繋がるため再冷凍禁止**

## 食中毒予防

～加熱せず提供する調理済み冷凍食品～  
(冷蔵庫内または流水で解凍をして提供する食品)

食中毒菌を

**増やさない**

- ・受け入れ時の温度を確認する。
- ・保存温度(-18℃以下で保存)を確認し、記録する。

-18℃以下



**品質の劣化に繋がるため再冷凍禁止**

## 食中毒予防

～加熱して提供する素材の冷凍食品～  
(冷蔵庫内または流水で解凍をして提供する食品)



### 冷蔵庫内解凍

解凍には最も時間がかかるが、時間が経っても、細菌がほとんど増加しない。  
※庫内での食品相互の汚染に注意する。



### 流水解凍

解凍には時間がかからないが、細菌数の増加が生じる可能性もあるため、専用シンクまたは専用容器で解凍する。



### 自然解凍

解凍に時間がかかり、外部から汚染を受けたり、表面部分で細菌が増加するため危険。



### 温水解凍

解凍には時間がかからないが、解凍後に細菌数が著しく増加し、非常に危険。



### 溜水解凍

解凍には時間がかからないが、水の交換がないため、細菌数が著しく増加し、非常に危険。

## 食中毒予防 ～食油～

- ・容器が破損していないか確認する。
- ・使用前に酸化度を確認する。
- ・光の透過しにくい容器で、冷暗所に保存する。
- ・揚げかすは、頻繁に取り除き、冷ましてから捨てる。



### 劣化の原因①

#### 加熱

加熱することによって、油が酸化し、油が変色し、有毒化する。

### 劣化の原因②

#### 空気

様々な酸化物ができてしまい、刺激臭が発生する。

## 知っておきたい知識⑪

### 食中毒予防 ～缶詰・レトルト食品～

食中毒菌を

#### 持ち込まない

・受け入れ時にチェックし、選別・除去する。

・外装を洗浄・殺菌する。開封時に異臭・異物・変色の確認をする。



食中毒菌を

#### 付けない

・洗浄・殺菌した専用はさみで開封。

・開封後は専用容器に差し替えて冷蔵保存(5℃以下)当日使い切る。



## 知っておきたい知識⑫

### 食中毒予防 ～チルド食品～

食中毒菌を

#### 増やさない

- ・受け入れ時の温度確認をする
- ・冷蔵保存する。(5℃以下)
- ・冷凍しない。



食中毒菌を

#### 付けない

- ・外装を洗浄・殺菌する。
- ・当日使い切る。



# 食品安全リンク集

食品安全委員会	<a href="https://www.fsc.go.jp/">https://www.fsc.go.jp/</a>	
厚生労働省 (食品安全情報)	<a href="https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/index.html">https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/index.html</a>	
農林水産省 (消費・安全)	<a href="https://www.maff.go.jp/j/syouan/">https://www.maff.go.jp/j/syouan/</a>	
(公社) 日本食品衛生協会	<a href="http://www.n-shokuei.jp/">http://www.n-shokuei.jp/</a>	
愛知県 (食の安全安心情報サービス)	<a href="https://www.pref.aichi.jp/eisei/anzen.html">https://www.pref.aichi.jp/eisei/anzen.html</a>	
名古屋市 (なごや食の安全安心情報ホームページ)	<a href="https://www.city.nagoya.jp/kurashi/category/15-7-12-0-0-0-0-0-0-0-0.html">https://www.city.nagoya.jp/kurashi/category/15-7-12-0-0-0-0-0-0-0-0.html</a>	

# 実践編



# 8.食品等の 衛生管的取り扱い



# 食品等の衛生管的取り扱い

## ◆品質・期限管理

作業開始前に消費期限を確認する。  
期限切れ食品・日付不明品等は食品衛生責任者に報告する

期限切れ食品の使用・提供は、腐敗や品質劣化などにより食品事故に繋がる恐れがあります。

## ◆時間と温度の管理

### 【食材料】

冷凍又は冷蔵設備に適切な温度で保存する。  
食材料を保管する時に冷凍庫、冷蔵庫の温度を確認する。

### 【調理後直ちに提供しない食品】

10℃以下又は65℃以上で保管する。  
加熱調理後、食品を冷却する場合は、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。

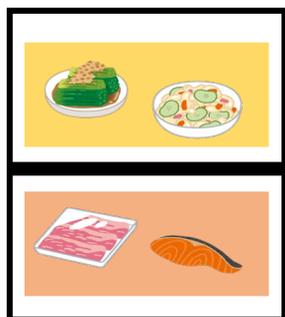
### 【調理終了後30分以内に提供できないとき】

- ①温かい状態で提供される食品は保温する。
- ②その他の食品は調理終了後提供まで10℃以下で保存する。

### 【調理後の食品】

調理終了(加熱終了)後から2時間以内に喫食すること。

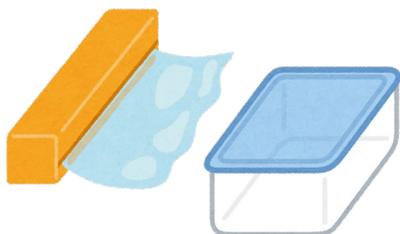
## ◆交差汚染・二次汚染の防止



保管する場合は密閉し、なるべく汚染度の高い、原材料(加熱前の肉や魚)を下段に、汚染度の低い食品(調理済み食品)は上段に保管する。



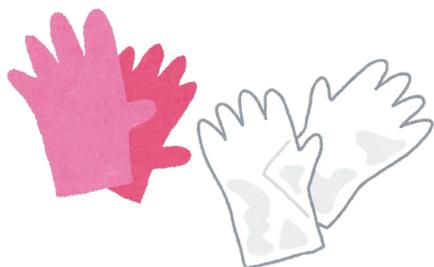
シンクや作業台を介して食品が汚染されないよう、シンクや作業台の洗浄・消毒を徹底すること。



保管中は、蓋やラップ等で覆ったり、クリップ等で密閉する。  
周囲から汚染を受けない高さで保管する。



作業や保管は、ゴミ箱の近くや薬剤の近く等、汚染や混入の恐れのない場所で行う。



必要に応じて手袋を着用し、食品への二次汚染を防止する。

## ◆食材料等の保存温度(参考)

食品名	保存温度
穀類加工品(小麦粉、デンプン)	室温
砂糖	室温
食肉	10°C以下
細切した食肉を凍結したものを容器包装に入れたもの	-15°C以下
食肉製品	10°C以下
冷凍食肉製品	-15°C以下
液状油脂	室温
固形油脂(ラード、マーガリン)	10°C以下
殻付卵	10°C以下
液卵	8°C以下
凍結卵	-18°C以下
生鮮果実・野菜	10°C前後
生鮮魚介類	5°C以下
乳	10°C以下
バター	15°C以下
チーズ	15°C以下

# 9.従事者の衛生管理

## 正しい手の洗い方

1



せっけんをよく泡だてて  
手のひらをこすり洗いします

2



手の甲をこすり洗いします

3



指の間は手を組むように  
して洗います

4



親指はねじるようにして  
洗います

5



つめの間や指先は手のひら  
で念入りにこすります

6



しあげに手首を洗いましょう

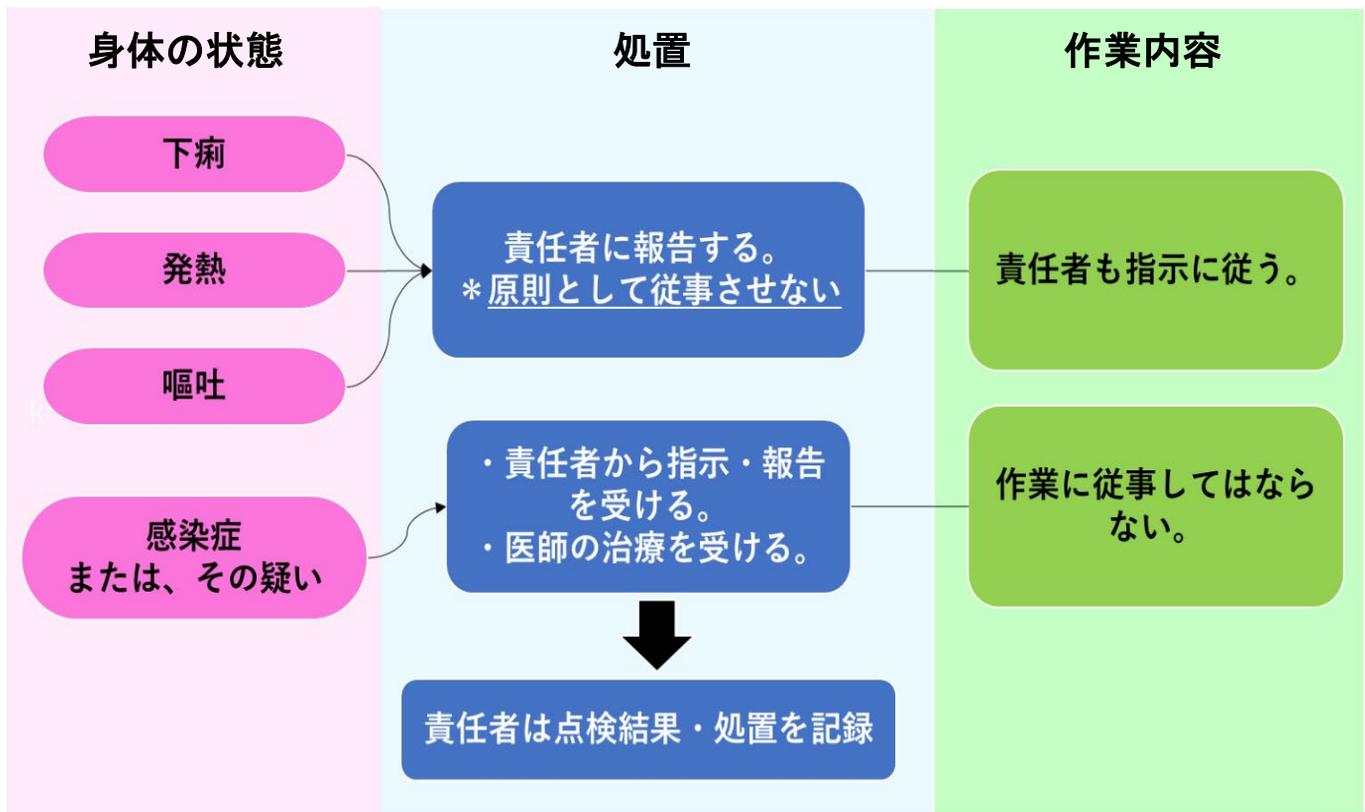
# 従事者の衛生管理

※調理担当者は食品事故を未然に防ぐため、乗車前に健康状態や手の状態、身だしなみ等を各自で点検する。  
※異常があったら責任者に報告する。

## ▶健康状態の申告

### 自分および同居者の身体状態の確認

⚠️ 下痢やおう吐、発熱等体調が悪い時は、ノロウイルスや食中毒菌を保有している可能性が高くなります。



## ▶手洗い

手指は汚れや食中毒菌が付着している可能性がある。  
人から食品へ、人から人への二次汚染を防ぐため、  
正しい“タイミング”と“方法”で手洗いを実施する。

### ★手洗いが必要な場面

→作業準備

- ①厨房に入るとき
- ②作業開始前



→作業中

- ・汚染作業区域から清潔作業区域に移動する時
- ・トイレ後
- ・扱う食品が変わった時、作業の変わり目
- ・生の食品に触れた後
- ・ゴミ等の汚物に触れた後

## ▶手の状態、爪

### 〈手の状態〉

- ・ 清潔な状態で作業を行うため、**衛生学的手洗いを行う**
- ・ **傷や手あれなど炎症**などの症状がある場合は食品衛生責任者に報告する。

### 〈爪〉

- ・ 手洗い前に確認し、長い場合は切る。
- ・ **手のひら側から見て、爪が見えない状態が望ましい。**



- ・ マニキュアやネイルチップ等はしない。



## ▶身だしなみ・装飾品

化粧



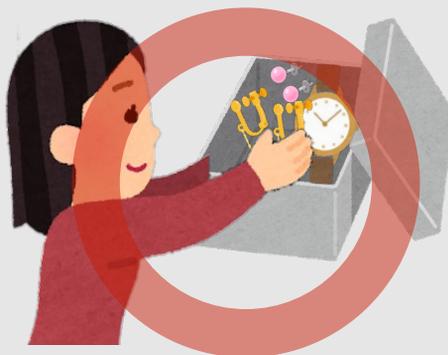
- 華美な化粧は控える。
- つけまつげなど取れる可能性があるものは禁止。

マスク



- 鼻まで覆う。

装飾品



- アクセサリ類、腕時計、ヘアピンを外す。

## ▶身だしなみ・装飾品

### 毛髪



- 頭髪はくしでとかしておく。
- 粘着ローラーがあれば付着した毛髪をとる。

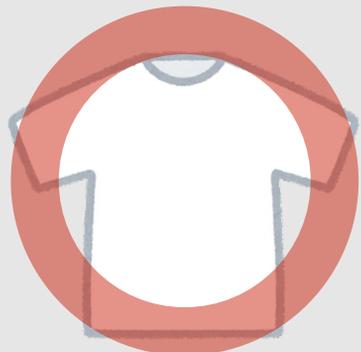
67

### 帽子など



- 衛生ネットがあれば着用してから帽子等を着用する。
- 髪の毛が出ないように着用。

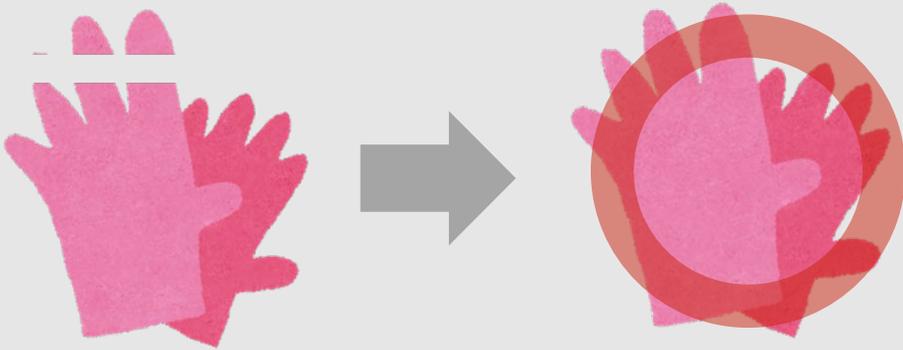
### 服装



- 白色の無地で無装飾の着衣が好ましい。
- 衣服にほつれや糸くずがないか確認する。

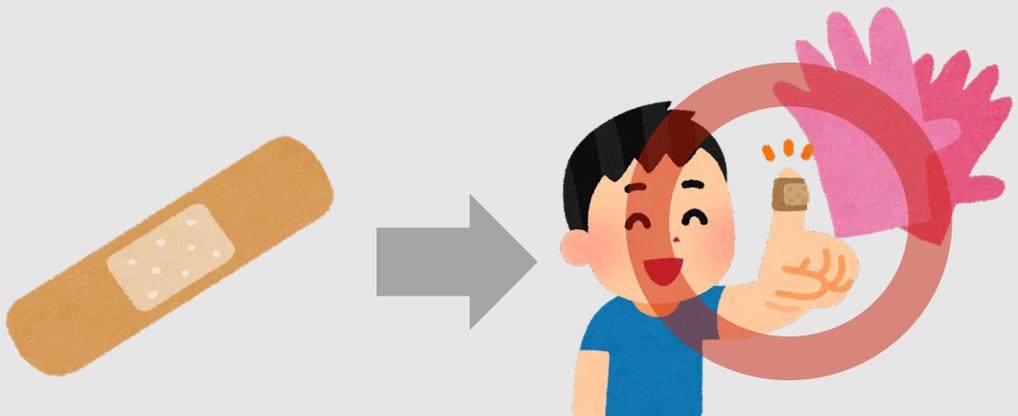
## ▶使い捨て手袋・ばんそうこう

### 手袋



- 外したらすぐにゴミ箱に。
- 手袋の先が切れていたり、破れているものは使用しない。
- 手袋は指定の色(青、黄、赤の目立つ色)を使用するとよい。

### ばんそうこう



- 基本ばんそうこうを付けている人は調理をしない。
- 傷口の細菌が食品を汚染する可能性がある。
- 青色の絆創膏は混入したとき発見しやすい。
- つけている人を責任者は確認、把握する。
- 常にゴム手袋を着用して作業をして、手洗いのタイミングで交換する。

# 10. マニュアル



# 10.マニュアル

## ①作業開始前の必須!!



## ①作業開始前-1

### ◆車内機器・備品の動作確認

- ①換気扇、ガステーブル、スープレンジ、冷蔵庫、冷凍ストッカーが問題なく作動するかを確認する。
- ②確認を行ったら**記録簿1「作業開始前」**に記入する。  
(問題なく作動したら○、問題があれば×を記入)
- ③問題があれば**記録簿1**に状況と対処の記録をする。

### ◆車内・設備の確認

- ①キッチンカー内および機器に目に見える埃や汚れがないかを確認する。
- ②確認を行ったら**記録簿1**に結果を記入する。
- ③汚れがあった場合は、対処方法例を参考に対処する。
- ④対処したらその状況を**記録簿1**に記録する。
- ⑤車内の温度・湿度が高いと感じた場合は、エアコンを作動させるなどの温度管理を行う。

#### (清掃方法)

- ・床、作業台、サッシ窓、戸棚、冷蔵庫  
⇒アルコール噴射し、台ふきで拭く。
- ・シンク⇒洗剤を用いてシンク用スポンジで洗浄する。
- ・ガステーブル⇒台ふきでふく。

## ①作業開始前-2

### ◆使用水の確認

水は安全なものを使用する。

☆蛇口から出る水の状態を確認し  
**記録簿2**に記録する。

### タンク水（=キッチンカーに積み込んだ水）

- ①1分程度蛇口から水を流したのち、  
濁り、異臭、異物がないかを確認する。
- ②問題があったとき  
タンク水を非加熱食材の洗浄に使用しない  
又はタンク水を入れ替える

### 水道直結（=現場で調達した水）

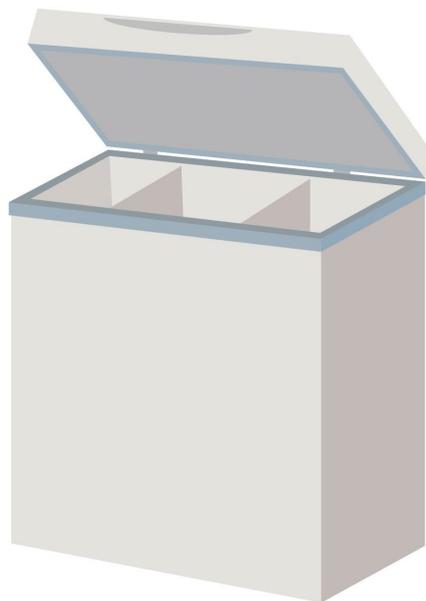
- ①1分程度蛇口から水を流したのち、  
濁り、異臭、異物がないかを確認する
- ②問題があったとき  
タンク水又は飲用水を代用する

※異常が認められる場合は、使用を中止する。

※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は残留塩素濃度を確認する。

# 10. マニュアル

## ② 食材受け入れ・保管



## ②食材受け入れ・保管

冷蔵庫  
冷凍ストッカー  
常温保存食品



- ①食材の外観を確認し、**記録簿3「食品受入れ・保管」**に記録する。  
外観に異常がある場合、状況と対処の記録をする。
- ②**記録簿3**に冷蔵庫・冷凍庫の庫内温度を記録する。

冷蔵:  $10^{\circ}\text{C}$ 以下であること  
冷凍:  $-15^{\circ}\text{C}$ 以下であること

- ③早めに使用する食材を手前に、後に使用する食材を奥に入れる。
- ④必要に応じて専用の清潔な容器に入れ替えて庫内に保存する。
- ⑤保管するものは**記録簿3**に保管方法を記入する。
- ⑥全量使用しなかった調味料等は食品表示に従って保存する。

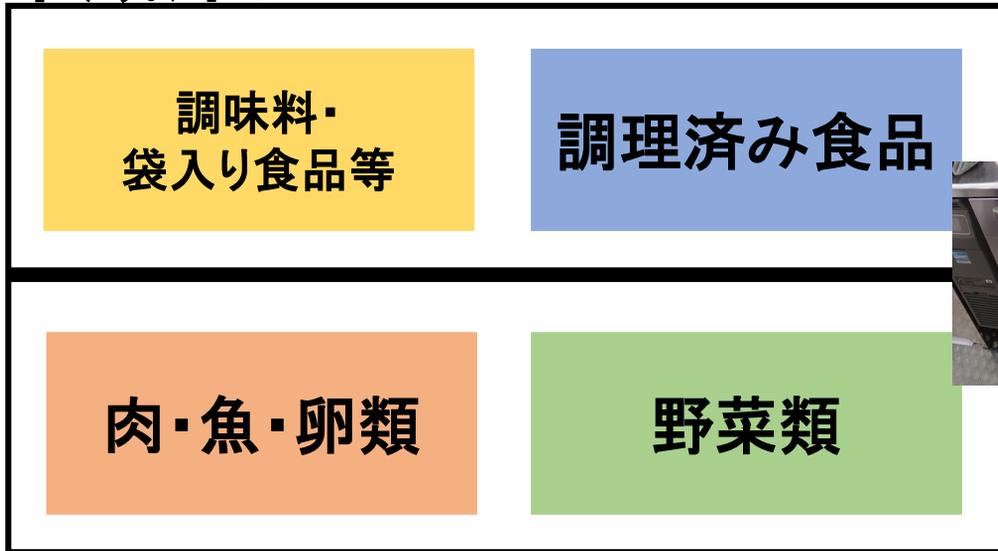
# 10. マニュアル

## ③ 冷蔵庫収納・保管場所



### ③冷蔵庫収納・保管場所

## 冷蔵庫内



- ◆ 運送時に使われる段ボール等は、調理室内に持ち込まず、清潔な容器またはビニール等に入れ替える。
- ◆ 冷蔵庫内温度が4℃以下になっているか確認する。
- ◆ 右側に保管するとき(調理済み食品、野菜類等)は右の扉のみ開く、左側に保管するときには左の扉のみ開く。また、開け閉めの時間をできるだけ短くし、庫内の温度ができるだけ上がらないようにする。
- ◆ 掲示用の保管場所を見て区別して保管する。
- ◆ 根菜類、乾物類、未開封の調味料は、常温で保存できるため、冷蔵庫で保管しなくてもよい。

掲示用

## 冷蔵庫内収納・保管場所

### 冷蔵庫内

調味料・  
袋入り食品等

調理済み食品

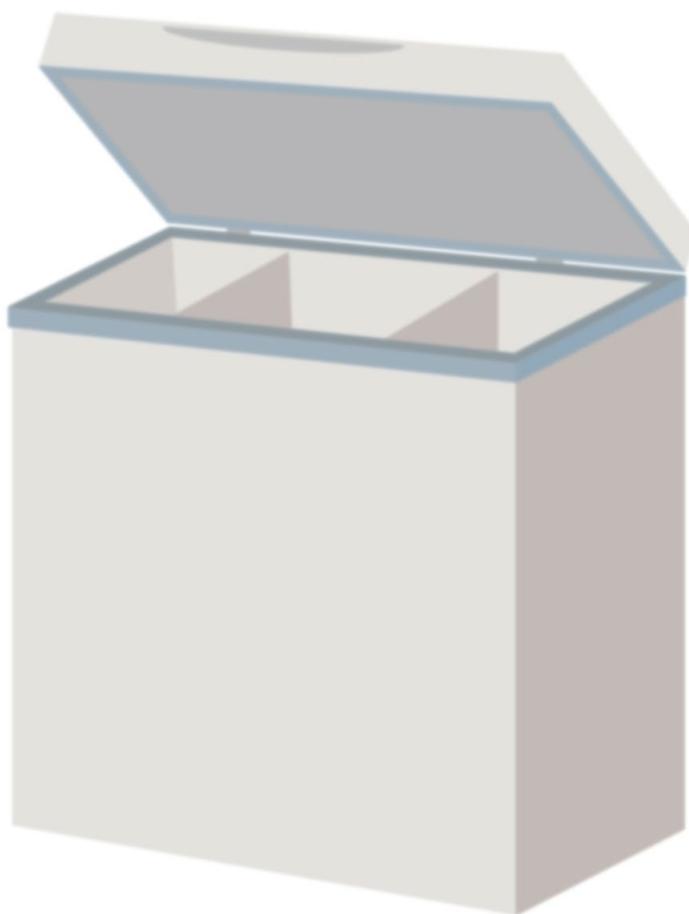
肉・魚・卵類

野菜類

- ・原材料は下の段に  
調理済み食品などは上の段に  
保管する。
- ・肉、魚類は汁が落ちないように  
トレーや容器にのせて保管する。

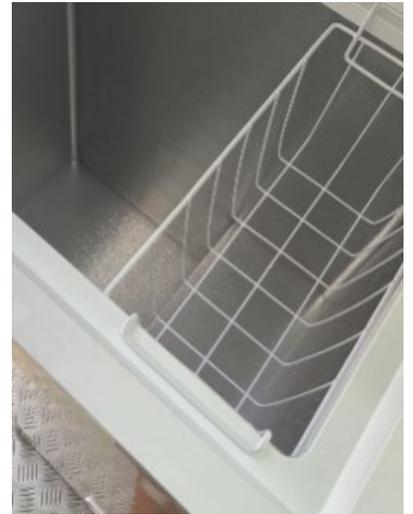
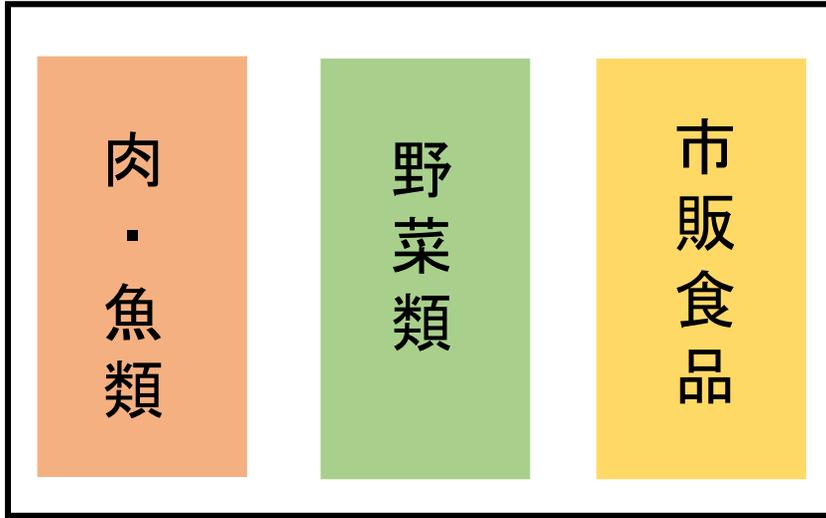
# 10. マニュアル

## ④ 冷凍庫収納・保管場所



## ④冷凍庫収納・保管場所マニュアル

### 冷凍庫内

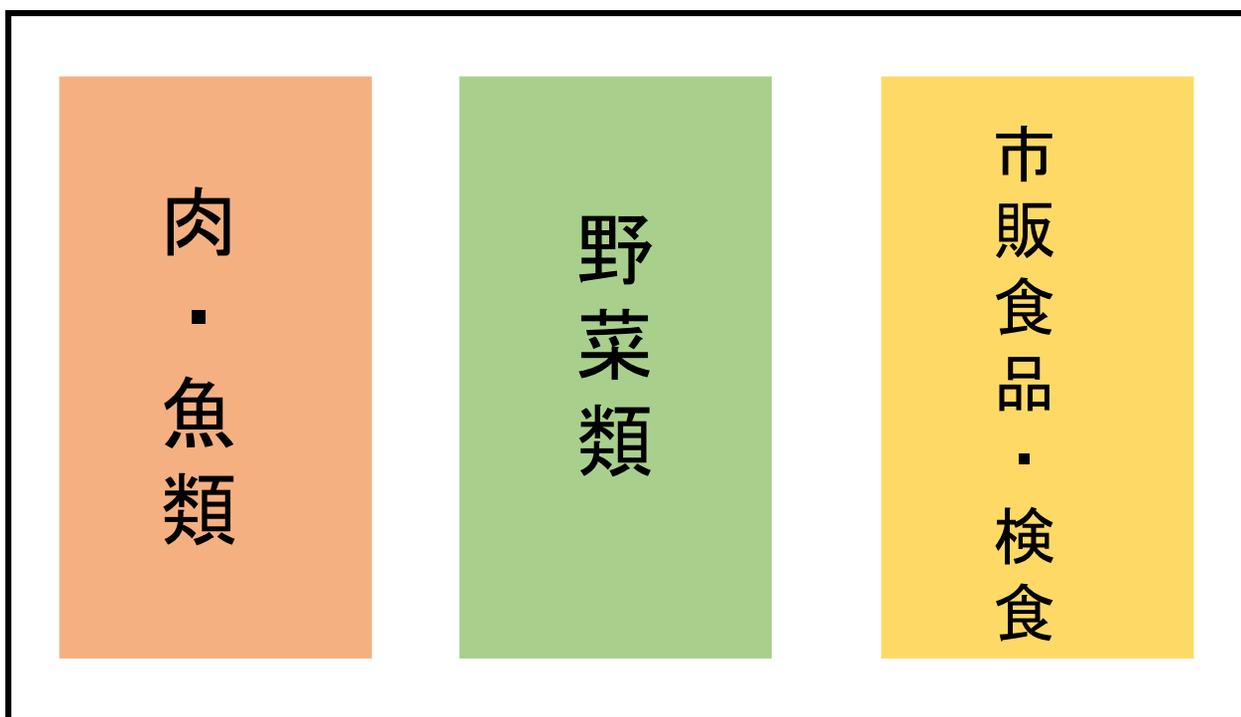


- ◆ 運送時に使われる段ボール等は、調理室内に持ち込まず、清潔な容器またはビニール等に入れ替える。
- ◆ 冷凍庫内は $-15^{\circ}\text{C}$ 以下になっているか確認する。
- ◆ 冷凍庫の開け閉めの時間を短くし、庫内の温度をできるだけ上がらないようにする。
- ◆ 掲示用の保管場所を見て区別して保管する。
- ◆ 冷凍の肉・魚類、野菜類共に解凍した日に使い切る。

掲示用

## 冷凍庫内収納・保管場所

### 冷凍庫内



- 右のかごの部分には  
少ない量の市販食品などを保管する。



# 10.マニュアル

## ⑤手洗い



## 十分な水源の確保が

可能な場合

①



石鹸でよく手を洗う。

②



ペーパーでよく  
水気をきる。

③



アルコールを噴霧して、  
両手に塗り込む

## 十分な水源の確保が

不可能で、使用水の制限を  
必要とする場合

①



ウエットティッシュで  
手をよく拭く。

②



アルコールを噴霧して、  
両手に塗り込む

# 10.マニュアル

## ⑥手袋交換



# 手袋の交換が ～必要な場合～

破れた時



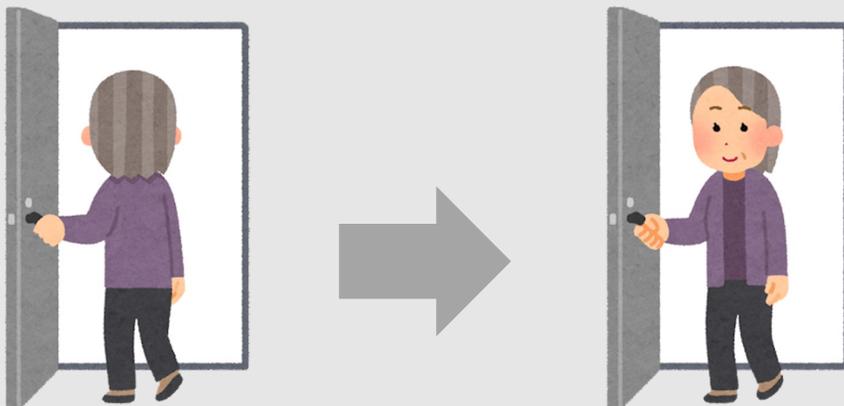
●手袋の破れが見られた場合。

作業が変わる時



●作業が変わった場合。  
(例:生の食材を触った後、他の食品や器具を触るとき)

再入室時



●キッチン外に出た後、再び入場する場合。

# 10.マニュアル

## ⑦器具使用



## ⑦器具使用 色分けして区別する

オレンジ

・・・加熱前の食材用

緑

・・・加熱後の食材用

加熱前、加熱後で色分け(オレンジ、緑)して使用する。  
まな板、包丁、ボウル、バット、スポンジなどは加熱前と、加熱後の食材で使い分けると良い。  
(器具を介しての二次汚染を予防するため)

使用後は洗浄・殺菌・乾燥を行いましょう。

作業開始前、食材が変わる時、作業終了時に洗浄を行う。

①中性洗剤を含ませたスポンジで、まんべんなくこすり洗いをする。  
(作業終了後は、食材残渣がないことを確認する。)

②流水でよくすすぐ。

③器具専用布巾で水けを拭き取る。

④表面が乾いたことを確認して、アルコールをスプレーする。

※規定された以外の方法で使用する場合、  
同様に洗浄を行った後、使用する。

# 器具の用途別分類

オレンジ

・・・加熱前

緑

・・・加熱後

オレンジの器具を緑の用途で使用するとき

- ① 中性洗剤を含ませたスポンジで、まんべんなくこすり洗いをする。
- ② 流水でよくすすぐ。
- ③ 器具専用布巾で水けを拭き取る。
- ④ 表面が乾いたことを確認して、アルコールをスプレーする。

# 10.マニュアル

## ⑧加熱調理・配膳・喫食



# 各献立グループの温度管理の方法 (加熱・CCP・喫食時間の管理マニュアル)

献立の分類	A	非加熱 (冷たいまま提供)	冷蔵庫より取り出したらすぐ提供。 冷蔵庫の温度(10度以下)を確認。
	B	加熱するもの (熱いまま提供)	加熱時間、見た目や肉汁の色などで評価。 3か所(3個)の中心温度が、 <u>75°C以上1分の加熱と同等</u> であることを確認。 ※同等の加熱条件の例： <b>90°Cで3秒 95°Cで2秒</b>
	C	加熱後冷却し、 再加熱するもの	氷や冷凍庫で速やかに冷却。 再加熱時は、Bグループの方法、 基準で判断する。 加熱後2時間以内に提供。
	D	加熱後冷却するもの	氷や冷凍庫で速やかに冷却。 冷蔵庫より取り出したらすぐ提供。

# 記録簿4「加熱・配膳・喫食」 管理票

記録者氏名	確認者

①献立名		献立1	献立2			
CCP	管理基準 管理方法	B・C・D	B・C・D			
	B	加熱するもの (熱いまま提供)	C	加熱後冷却し、 再加熱するもの	D	加熱後冷却 するもの
②加熱開始	加熱を始めたと同時にタイマーをスタートする。					
③測定 (CCP基準)	中心温度を測定する。 3か所(3個)の温度が75℃1分と同等か？ (例:90℃で3秒・95℃で2秒)					
④加熱温度/ 時間記録			℃	秒	℃	秒
			℃	秒	℃	秒
			℃	秒	℃	秒
⑤確認	ccp基準に達した⇒○					
⑥時間記録	加熱時間		分		分	
⑦是正記録	CCP基準に達しなかったとき に行った是正処置					
⑧喫食時間	調理終了時刻		時	分	時	分
	配膳終了時刻		時	分	時	分
	2時間以内の 喫食 ※○か×					
特記事項						

# 記録簿4「加熱・配膳・喫食」管理票

## 記入の仕方

### 加熱して提供する場合(グループBCD)

- 1) 献立名を記入しBまたはCまたはDに○をつける。①
- 2) 加熱を始めたと同時にタイマーをスタートする。②
- 3) 中心温度を3回測定する。③
- 4) 確認した加熱温度と加熱時間を記録する。④
- 5) 75°C1分以上の加熱と同等の加熱が確認できた場合は、記録の欄に○を記入する。⑤
- 6) 加熱した時間(点火から消火)を記録する。⑥
- 7) 設定したCCP基準に達していない時、再加熱するなどの対応をしたら記録する。⑦
- 8) 喫食時間の欄に調理終了時刻と配膳時刻を記入する。⑧  
2時間以内の喫食が確認できたら○をする。⑧

### 非加熱冷蔵品を冷たいまま提供する場合(グループA)

- 1) 献立名を記入する。①
- 2) 冷蔵品の温度が10°C以下であることを確認して、⑤確認の欄に○をつける。⑤

# 10マニュアル

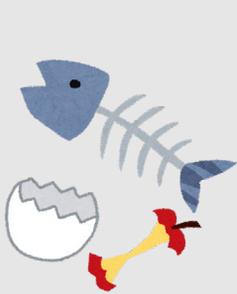
## ⑨廃棄物の処理



# ごみの分別

可燃ごみ

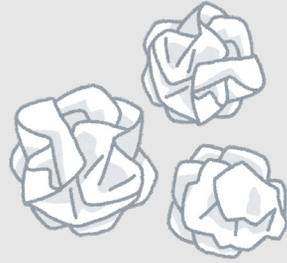
主なもの(例)



●生ごみ



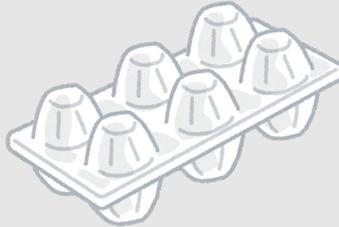
●ゴム類



●使用済みペーパー類

資源ごみ

主なもの(例)



●プラスチック製容器包装(袋類・パック類など)

●紙製容器包装



ペットボトルの  
蓋やラベル、  
空きびんの  
蓋は取る!!

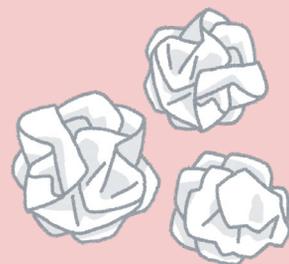
●ペットボトル

●空きびん

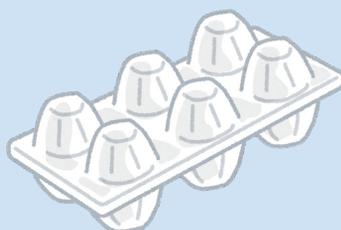
●空き缶

# 掲示用 ごみの分別ガイド

## 可燃ごみ



## 資源ごみ

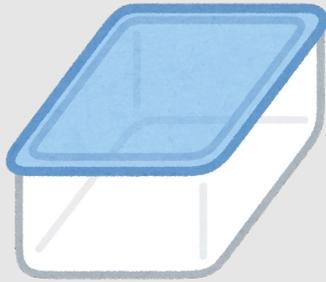


ペットボトルの  
蓋やラベル、  
空きびんの  
蓋は  
取りましょう!!!

# 残飯・残渣の処理

## 残飯等

①



冷凍可能な専用容器  
に移し替える。

## 残渣等(液体の場合)

①



凝固剤を使用する

②



袋に入れる。

②



汁物など液体は密閉  
できるポリタンクに  
入れる。

③



冷凍する。

食品残渣の処理は  
自治体の指示に従って行う。

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。

# 10. マニュアル

## ⑩ 洗淨・消毒・清掃



## ⑩洗淨・消毒・清掃マニュアル(作業前)

※作業前に汚れを見つけた場合

### 床

ほうきでほこりやちりをとる。

### 作業台 戸棚 サッシ窓 ガステーブル

アルコールを噴霧し、台拭き用布巾、キッチンペーパー等で汚れを取る。



### シンク

- 1) 中性洗剤をスポンジに十分含ませ、シンクの中をこすり洗う。水を含ませた布で、洗剤を拭き取る。
- 2) シンクの外と水道カランは、濡れた布巾で拭く。
- 3) 表面が乾いたことを確認して、アルコールをスプレーする。

### 冷蔵庫・冷凍庫

- 1) 内側は器具用布巾で上から下へ拭く。
- 2) 外側は台拭き用の布巾で拭く。
- 3) 表面が乾いたことを確認して、アルコールを内側、外側をスプレーする。

## ⑩洗淨・消毒・清掃マニュアル(作業前)

※作業前に汚れを見つけた場合

### 中心温度計 キッチンタイマーなどの機器

アルコールをスプレーし

ペーパータオルで拭き延ばして消毒する。

### 調理器具

※まな板、包丁、ボウル、バット、さいばし、計量カップ

お玉、フライパン、蒸し器など

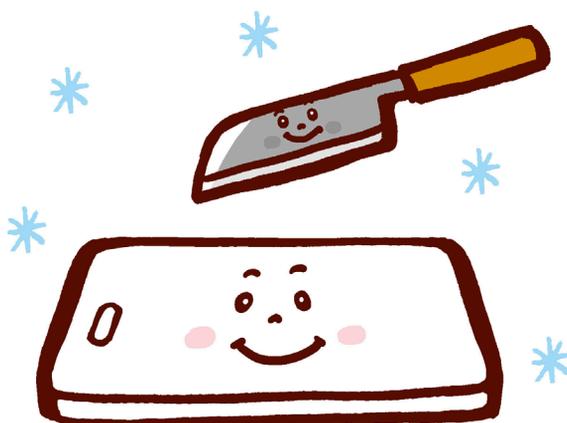
1) 中性洗剤を含ませたスポンジで

まんべんなくこすり洗いをして流水でよくすすぐ

2) 器具専用布巾で水けをふき取る。

3) 表面が乾いたことを確認して、アルコールを

スプレーする。



## ⑩洗淨・消毒・清掃マニュアル(作業中)

### 中心温度計 キッチンタイマーなどの機器

アルコールをスプレーし

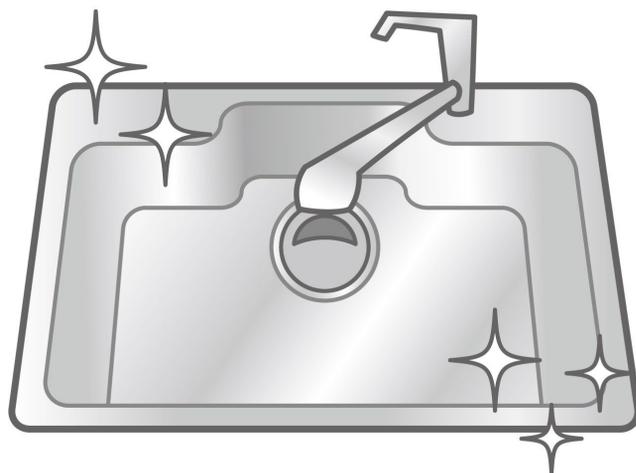
ペーパータオルで拭き延ばして消毒する。

### 電子レンジ

汚れたら、その都度マイクロファイバー雑巾やウエットシート、キッチンペーパーなどで拭き取る。

### シンク

- 1) 土つきの野菜など洗淨するものは先に全て洗う。
- 2) 中性洗剤をスポンジに十分含ませ、シンクの中をこすり洗う。
- 3) 流水または水を含ませた布で、洗剤を拭き取る。
- 4) 表面が乾いたことを確認して、アルコールをスプレーする。



## ⑩洗淨・消毒・清掃マニュアル(作業後)

### 調理器具

※まな板、包丁、ボウル、バット、さいばし、計量カップ  
お玉、フライパン、蒸し器など

- 1) 中性洗剤を含ませたスポンジで  
まんべんなくこすり洗いをして流水でよくすすぐ
- 2) 器具専用布巾で水けをふき取る。
- 3) 表面が乾いたことを確認して、アルコールを  
スプレーする。

### 中心温度計 キッチンタイマーなどの機器

アルコールをスプレーし  
ペーパータオルで拭き延ばして消毒する。

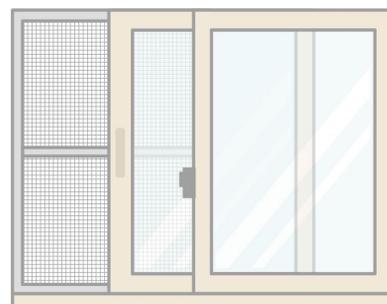
### 戸棚

- 1) 内側を器具用布巾で拭く。
- 2) 外側を台拭き用の布巾で拭く。



**記録簿5「作業後の洗淨・消毒」に記入**

## ⑩洗浄・消毒・清掃マニュアル(作業後)



### サッシ窓

(ガラス部、網戸部、レール部の順で掃除する。)

#### 1. ガラス・戸棚

- 1) マイクロファイバー雑巾等でくもりや手あかなどを隅々まで拭き取る。
- 2) マイクロファイバー雑巾等で、戸棚の汚れを拭き取る。

#### 2. 網戸

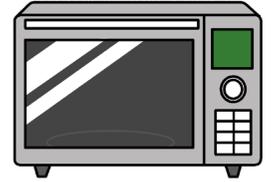
- 1) 水を含ませたスポンジで、上から下に向かって網の表面を優しくこする。
- 2) 乾いた布またはマイクロファイバー雑巾等で水分を拭き取る。

#### 3. レール

- 1) レールのゴミやほこりを歯ブラシ等を使ってかき出して、取り除く。
- 2) 溝ブラシを使用して、中性洗剤を十分に含ませ、細かい部分もしっかりこすり洗いする。
- 3) 水を含ませたマイクロファイバー雑巾で洗剤や汚れをこすり取る。
- 4) 濡れている部分をペーパータオル等で拭き取る。

**記録簿5「作業後の洗浄・消毒」に記入**

## ⑩洗淨・消毒・清掃マニュアル(作業後)



### 電子レンジ

- 1) 汚れがある場合はウエットシートで拭き取る。
- 2) 台拭き用布巾で庫内や取手などの周りをよく拭く。

### 冷蔵庫・冷凍庫

- 1) 内側は、中性洗剤を含ませた器具用布巾で  
上から下へ拭き、水を含ませた器具用布巾で拭き取る。
- 2) 外側は、中性洗剤を含ませた台拭き用の布巾で拭き、  
水を含ませた台拭き用の布巾で拭き取る。  
※これを2回繰り返す。
- 3) 表面が乾いたことを確認して、アルコールを内側、  
外側にスプレーする。  
※冷蔵庫の取手部分は汚染されているので、  
念入りに拭き作業をする。

### シンク

- 1) 排水溝に溜まった残渣を取り除く。  
※取れない残渣は、歯ブラシで取る。
- 2) 中性洗剤をスポンジに十分含ませ、シンクの中  
をこすり洗う。
- 3) 水を含ませた布で、洗剤を拭き取る。  
※これを2回繰り返す。
- 4) シンクの外と水道カランは、台拭き用の布巾で拭く。
- 5) 表面が乾いたことを確認して、アルコールを  
スプレーする。

記録簿5「作業後の洗淨・消毒」に記入

## ⑩洗淨・消毒・清掃マニュアル(作業後)

### 作業台

- 1) 中性洗剤を含ませた台拭き用の布巾で表面、枠、側面など全体を汚れをふき取る。
- 2) 水を含ませた台拭き用の布巾で洗剤をふき取る。  
これを2回繰り返す
- 3) 表面が乾いたことを確認してアルコールをスプレーする。

### 壁

- 1) 台拭き用の布巾で全体を拭く。
- 2) アルコールをスプレーする。

### 床

- 1) ほうきでほこりやちりをとる。  
※食材残渣がないことを確認する。
- 2) 各機器の後ろなどのすき間はハンディワイパーモップを使用してほこりを絡めとる。



冷凍ストッカーのすき間



ガステーブル付近のすき間



電子レンジのすき間

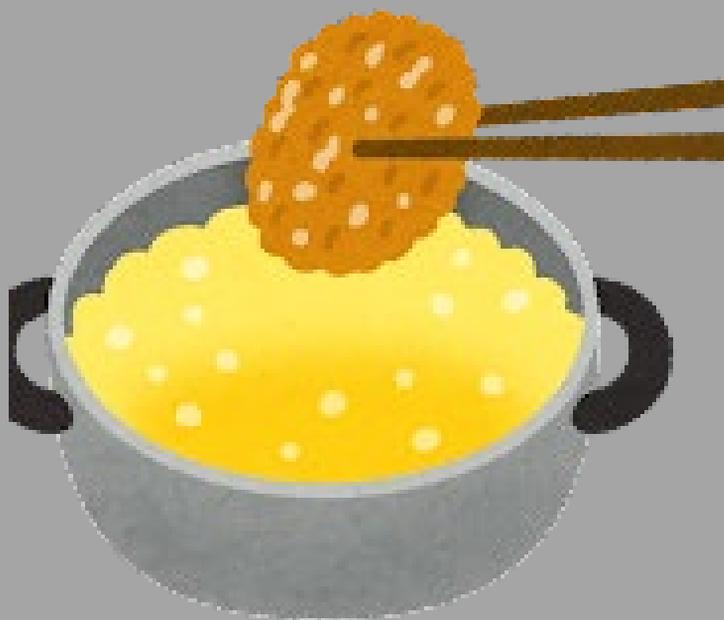
### ごみ箱

- 1) 中性洗剤を含ませたスポンジでこすり、水で流す。
- 2) 布巾又はペーパータオルで拭き取る。
- 3) 表面が乾いたことを確認して、アルコールをスプレーする。

記録簿5「作業後の洗淨・消毒」に記入

# 10.マニュアル

## ⑪油の管理



## ⑪油の管理

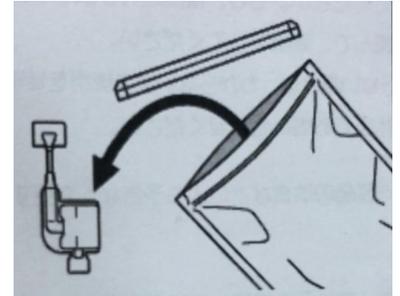
劣化した油脂によって、嘔吐、腹痛、下痢などの食中毒症状を引き起こすことがあるので、劣化した油脂の使用は避けなければなりません。

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(変敗・酸敗)の程度を測定することができる。

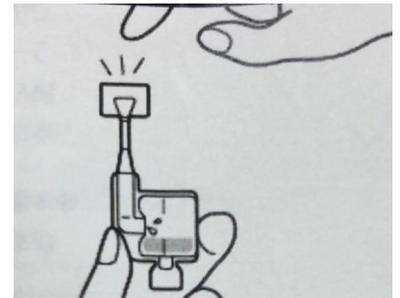
SIBATA 簡易油脂検査キット

シンプルパック AV2.5～油脂劣化度測定用～  
使用法。

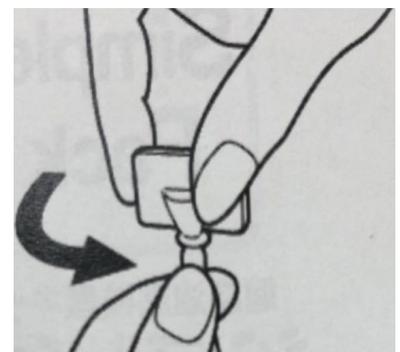
- 1) 検査キットが有効期限内であることを確認し、アルミ袋を開封して中からパックを取り出す。



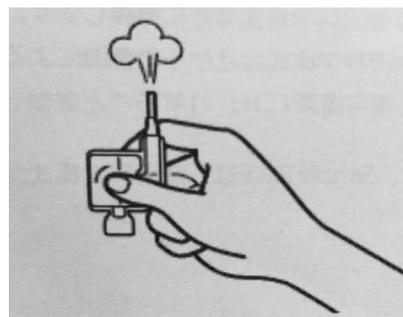
- 2) ノブを上側に向け、軽くたたいて、ノズルの方にある発色剤をポンプ部へ落とす。



- 3) ノズル部を指で支えながら、ノブをねじって切り離す。



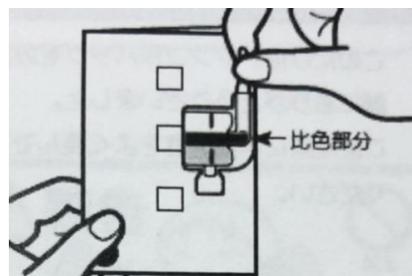
4) 発色剤が外に出ないように  
ポンプ部を指で押して  
パック内の空気を追い出す。



5) 測定する油を別容器に移し、  
図の位置まで吸い上げ、  
中の発色剤と10秒間よく振り混ぜる。  
その後1分間放置する。



6) 1分間が経過したら、  
付属のカラーチャートの色と  
パック内の2層に分かれた液の上層と  
比較し 酸価の判定をする。



詳細はYouTubeでもご覧になれます。

<https://youtu.be/OOemC5616QY>

# 10. マニュアル

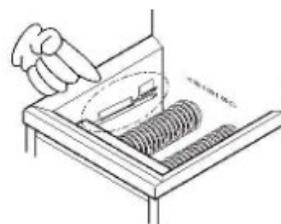
## ⑫ フライヤー



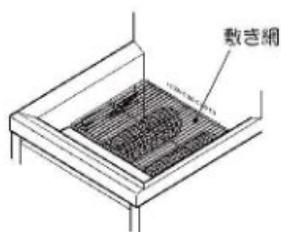
## ⑫フライヤー

### フライヤー給油マニュアル

- 1) 油槽内の水分が完全に拭き取られ、異物がない事を確認する。
- 2) 異常加熱防止装置加熱部、温度調節器感熱部に变形や破片はないか、正規の取り付け位置から外れていないか、確認する。

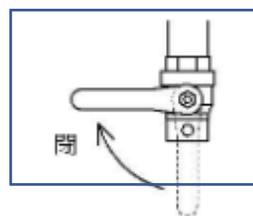


- 3) 敷き網を浸管の上に置く。

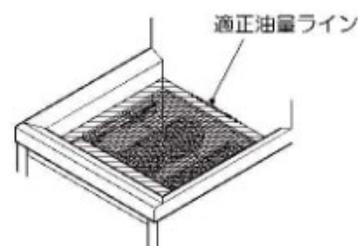


- 4) 給油レバーが確実に閉められているか確認する。

この状態になっているかどうか→



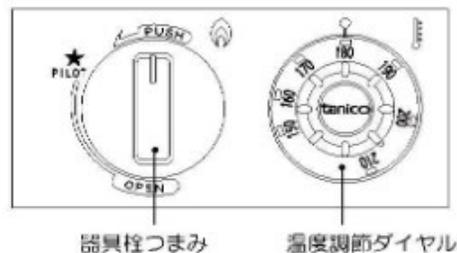
- 5) 油槽内に食用油を適正油量ラインまで入れる。



## ⑫フライヤー

### フライヤー点火マニュアル 給油してから行う

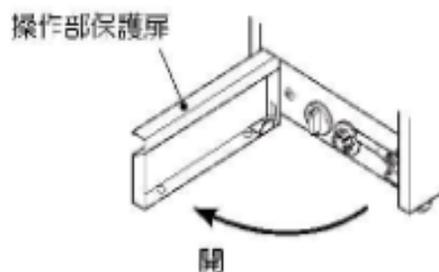
- 1) 器具栓つまみが閉じていること(PUSHの位置)を確認する。



- 2) ガスの元栓を開ける。

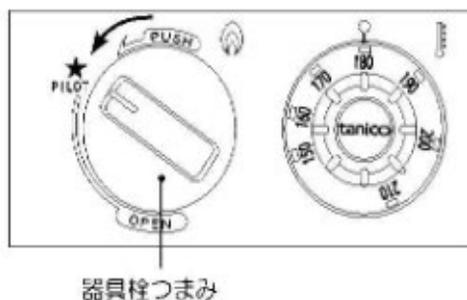


- 3) 操作部保護扉を開ける。

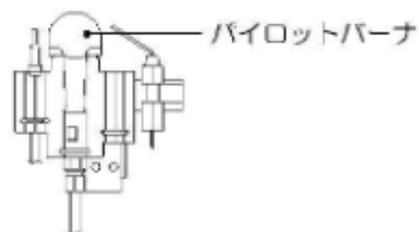


- 4) 器具栓つまみを押しながら「PILOT」の位置まで回し、点火確認窓からパイロットバーナに着火していることから確認し、15秒程器具栓つまみを押し続ける。

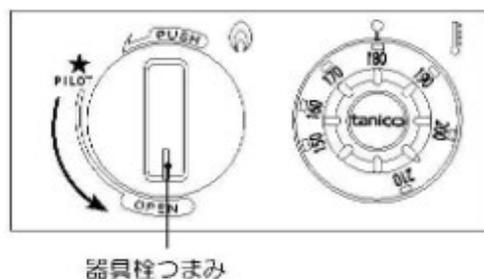
※着火しない場合は、器具栓つまみを「PUSH」の位置まで戻し手順4を繰り返す。



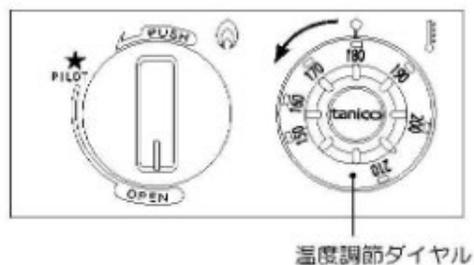
- 5) 器具栓つまみから手を離しても点火確認窓からパイロットバーナが燃焼していることを確認する。



- 6) 器具栓つまみを「OPEN」の位置まで回す。



- 7) 温度調整ダイヤルを設定温度まで回す。



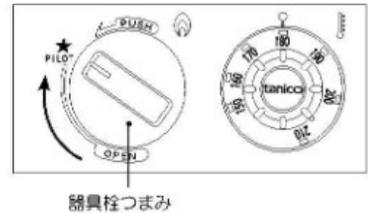
- 8) 操作部保護扉を閉める。



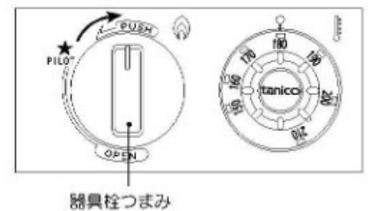
## ⑫ フライヤー

### フライヤー消火マニュアル

- 1) 器具栓つまみを「PILOT」の位置まで戻す。



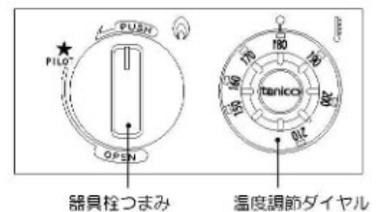
- 2) 器具栓つまみを「PUSH」の位置まで戻す。



- 3) ガスの元栓を閉める。

### フライヤー終業確認マニュアル

- 1) 器具栓つまみが閉じていること(PUSHの位置)を確認する。



- 2) 操作部保護扉が閉まっていることを確認する。

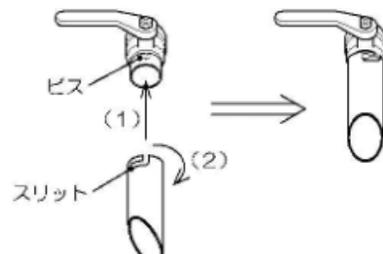


- 3) ガスの元栓が閉まっていることを確認する。

## ⑫フライヤー

### フライヤー廃油マニュアル 厚手のゴム手袋を使用する

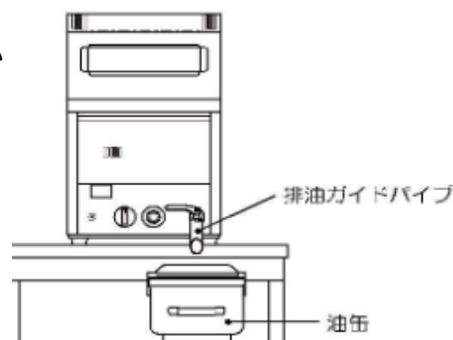
1) 排油ガイドパイプのスリットを、排油パイプのビスに差し込む。



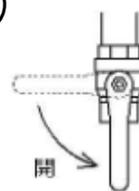
2) 排油パイプを右に回し、固定する。

3) 缶(検討中)を排油ガイドパイプの吐出口先端が油缶の中心(油こし網)になるように位置を合わせ、設置する。

排油量に対し、油缶に十分、入るか確認する。

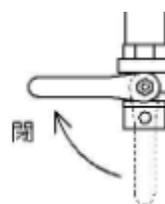


4) 排油レバーをゆっくり開く。  
(一気に開くと油が飛び散るので注意する。)



5) 排油後は**必ず**排油レバーを閉じる。

6) 排油ガイドパイプを取り外す。

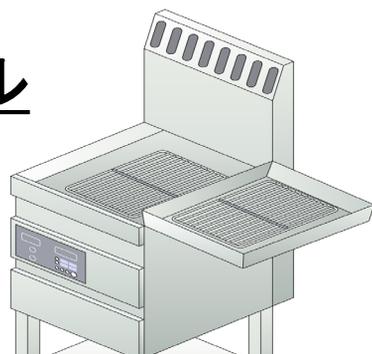


※パイプは**温度が下がってから**取り外す

## ⑫フライヤー

# フライヤー洗浄・清掃マニュアル

排油が終了してから行う  
厚手のゴム手袋を使用する。



1) 完全に排油されているか確認する。

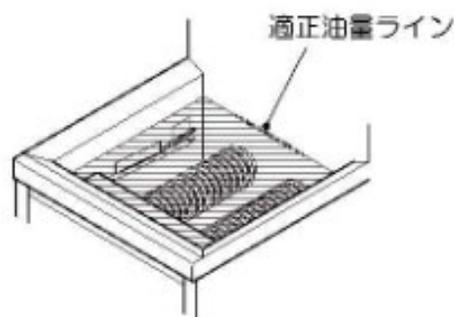
2) 排油レバーが閉まっていることを確認し、  
排油口の下に排水をためるための  
容器を置く。(ポリバケツ等)



容器には、火傷をしないように、取っ手がついて  
耐熱性があるものを使用する。

3) 換気設備を運転する。

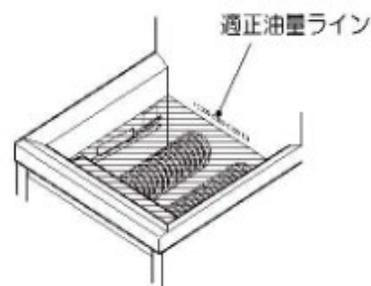
4) 油槽内に水または湯を  
適正油量ラインまで入れ、  
中性洗剤を入れる。



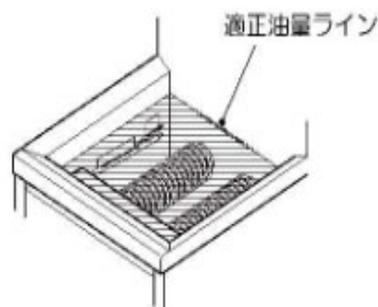
5) 点火マニュアルを参照に沸騰するまで加熱する。  
汚れを浮かすためしばらく沸騰させてから  
消火マニュアルを参考に運転を終了する。

6) ガスの元栓を閉める。

7) 排油レバーをゆっくり開き、湯を抜く  
このとき湯面が、適正油量ラインと  
浸管の間になるようにする。



8) 排油レバーを閉じ、適正油量ラインまで水を足す。



9) 手順7.8を繰り返す、湯の温度を下げる。

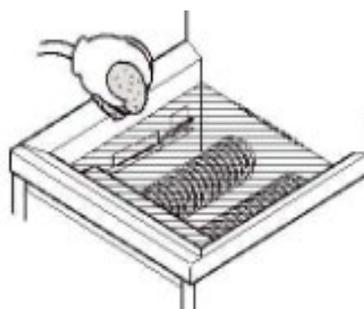
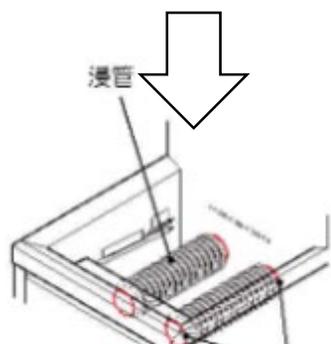
※排水をためる容器が溢れないか確認しながら行う。

10) 湯の温度が下がったら油槽内をブラシ等でこすり、  
汚れを落とす。

※厚手の手袋等をして手を保護する。

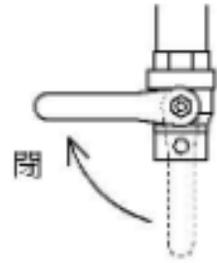
※金属たわしは使用しない。

**浸管、浸管と油槽部**との接合部を清掃する。



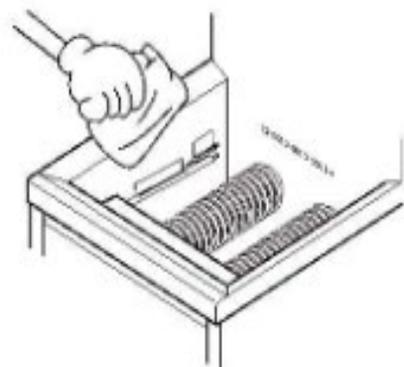
11) 排油レバーをゆっくり開いて湯を全て抜く。

12) 排油レバーを閉じ、  
新たに湯を適正油量ラインまで  
入れ、洗剤をよく落とす。



13) 手順11.12を繰り返し、洗剤を確実に洗い流す。

14) 水を全て抜いた後、油槽内の水気を完全に拭き取る。

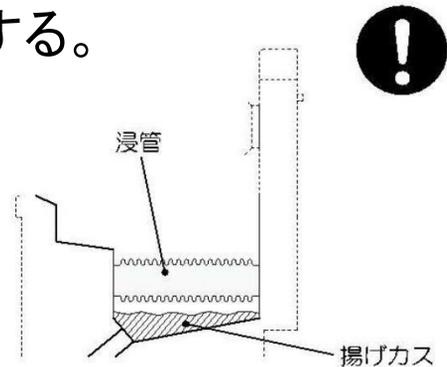


# フライヤーのメンテナンス

## ◆油槽内の清掃

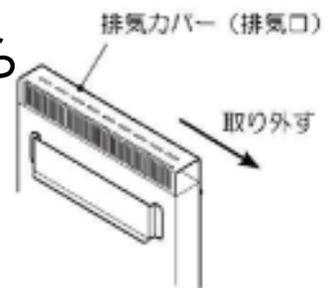
調理時に油槽の底に堆積した揚げカス等は、油槽外へ排出する。

※揚げカスの堆積が浸管下面に接触する前に排油作業を行い、揚げカスを排出する。



## ◆排気カバーの清掃

- 1) 排気カバーを横にスライドして取り外す。
- 2) 中性洗剤で洗い流す。
- 3) 清掃後は、水を完全に拭き取ってから元の位置に戻す。

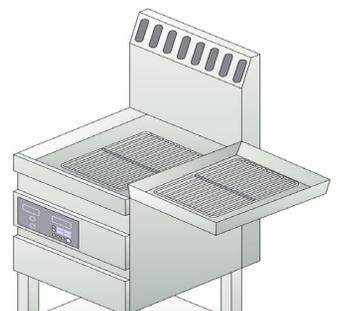


## ◆付属品の清掃

敷き網、すべり板等の付属品の汚れを中性洗剤で洗い流す。

## ◆外装の清掃

機器の外装等は、水または中性洗剤に浸した布で拭き取る。



# 10. マニュアル

## ⑬ 電子レンジ



## ⑬電子レンジ



- 1) 食品を電子レンジの中に入れる
- 2) 出力ボタンを押す



- 3) 時間ボタンで時間を合わせる。



- 4) スタートボタンを押す。



### 使えない食器

- ・耐熱性のないガラス
- ・漆器、竹、木、紙製品
- ・アルミニウム、ホーロー、金属容器、アルミニウム
- ・耐熱温度140度未満のプラスチック容器・ラップ

### 禁止事項

- ・生卵、ゆで卵、目玉焼きは加熱しない

# 10. マニュアル

## ⑭ 中心温度測定



## ⑭ 中心温度測定マニュアル

- 1) ON/OFFボタンを入れて電源を入れる。



- 2) 芯温センサーにかぶせてあるホルダーを外す。
- 3) 以下の例に従って、中心温度を測定する。

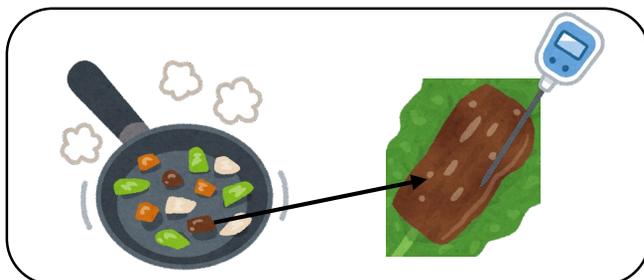
- 4) **食材の厚みがある場合**  
(唐揚げ、ハンバーグ、煮物など)

中心温度計の先端が食材の中心にくるように計測する。



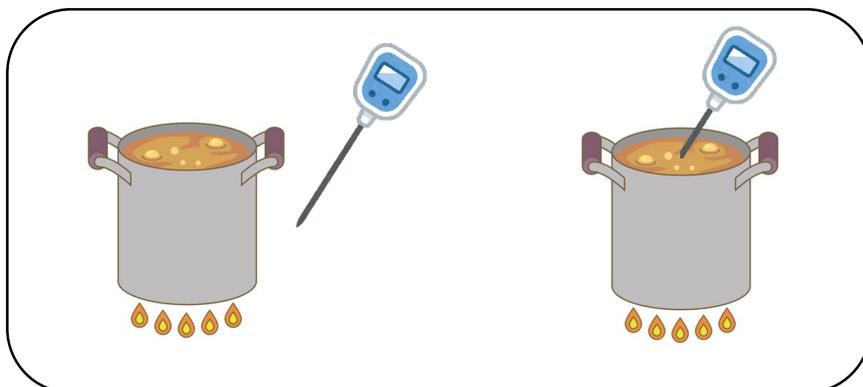
- 5) **薄い食材の場合**  
(野菜炒め、生姜焼きなど)

火の通りにくい食材に中心温度の先端を押しつけて測定する。



6) **中心温度を測定できる食材がない場合**  
(汁物など)

ナベ等の中心付近の温度を測定する。



- 7) 中心温度を3回測定し、基準に達していたら、加熱・CCP・喫食時間管理票マニュアルに記録する。
- 8) 芯温センサーを手袋をはめた手で持ちアルコールとキッチンペーパーでセンサーに付いた食材残渣を拭く。
- 9) ON/OFFボタンを押し、電源をオフにしてホルダーをかぶせる。



# 10. マニュアル

## ⑮ 使用水 (残留塩素濃度測定)



## ⑮使用水(残留塩素濃度測定)マニュアル

### 使用水の確認

水は安全なものを使用する。

蛇口から出る水の状態を確認し

**記録簿2「使用水(水道水またはタンク水)」に記録する。**

### タンク水 (=キッチンカーに積み込んだ水)

- ①1分程度蛇口から水を流したのち、  
濁り、異臭、異物がないかを確認する。
- ②問題があったとき  
タンク水を非加熱食材の洗浄に使用しない  
又はタンク水を入れ替える

### 水道直結 (=現場で調達した水)

- ①1分程度蛇口から水を流したのち、  
濁り、異臭、異物がないかを確認する
- ②問題があったとき  
タンク水又は飲用水を代用する

※異常が認められる場合は、使用を中止する。

※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は残留塩素濃度を確認する。

大量調理施設衛生管理マニュアルには  
使用水は飲用適の水を用いること、また、  
色、濁り、におい、異物の有無を検査し記録すること、  
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  
検査し記録することが書かれています。

## ⑮)残留塩素濃度測定器 使い方マニュアル

官能による検査に加え、残留塩素濃度測定により使用水の安全を確認することができる。

残留塩素濃度測定器には様々な種類がある。デジタル式のハンディタイプ残留塩素計を用いた測定の手順を紹介する。



①10mL容器に水を入れます。



②POWERボタンを押し、測定器の電源を入れる。



③測定器のキャップを外し、10mL容器を入れる。



④入れたら、キャップで蓋をする。



⑤青色のボタンを押す。  
ディスプレイに「0.00」と表示されたのを確認したら、容器を取り出す。



- ⑥別の10mL容器にも水を入れ、銀色の個包装の袋の中の粉を入れて、完全に溶けきるまで混ぜる。



- ⑦塩素が存在していたら、ピンク色になる。



- ⑧測定器に容器を入れて、先ほどと同じようにキャップで蓋をする。



- ⑨緑色のボタンを押す。



- ⑩表示された測定結果が0.1mg/L以上であれば、合格とする。

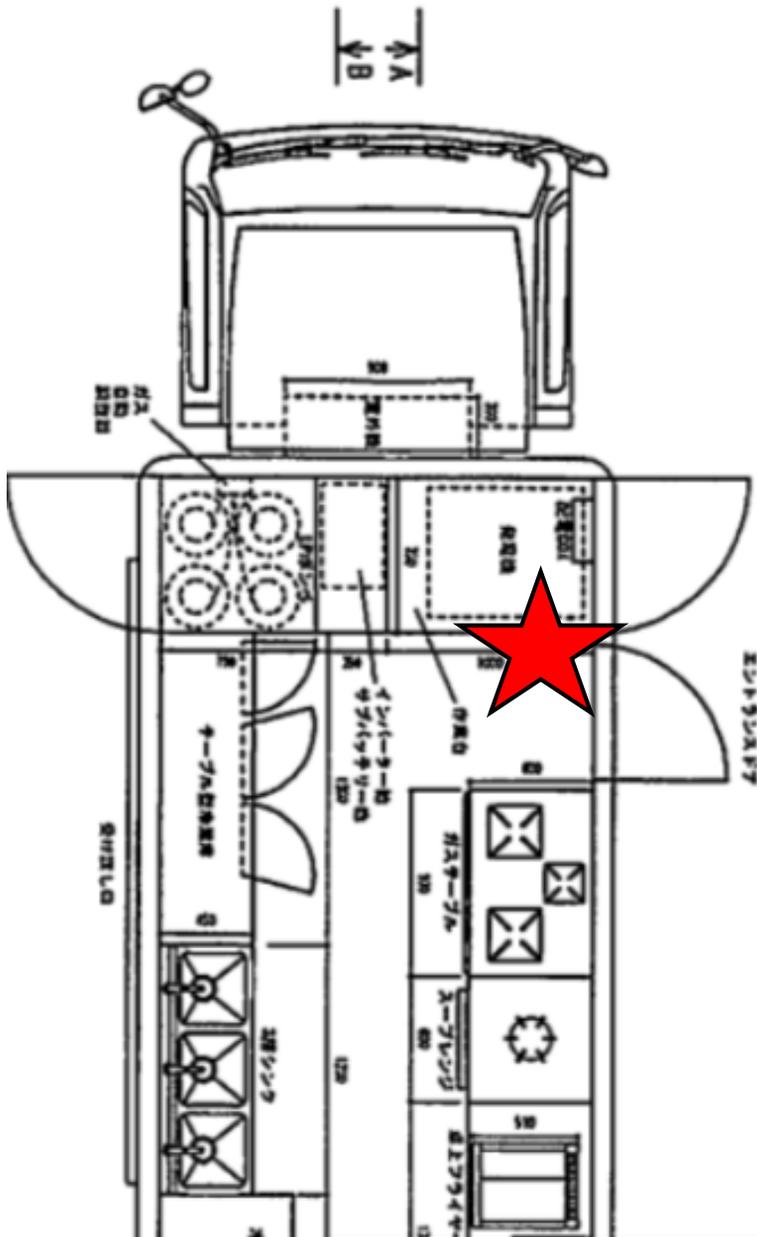
※ **記録簿3**に測定結果を記録する。

# 10.マニュアル

## ①6消火器



# 消火器の設置場所



消火器の位置や使い方を常に確認し、非常時に使えるようにしましょう。

# 消火器使用マニュアル

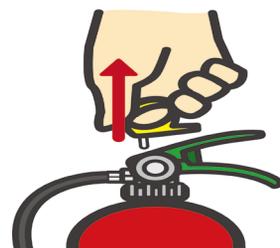
①

「火事だ」と助けを呼び、  
消火器を持ってくる。



②

立ち位置を決め、  
安全栓を抜く。



③

ノズルを持ち、  
火元に向ける。

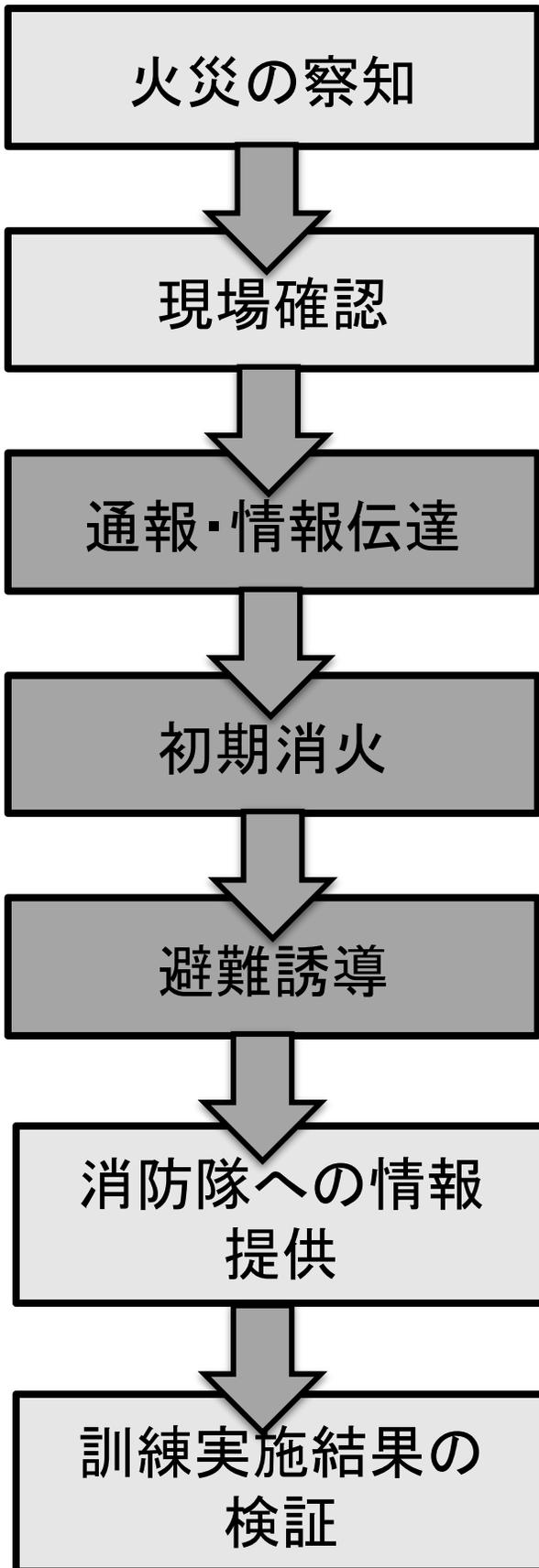


④

レバーを握って  
消火剤を放射する。



# 消火器使用訓練



責任者名  
電話番号

※実際の火災では、  
同時に実施しなければ  
いけないこともあります。



# 11.食物アレルギー

## 特定原材料 8 品目



卵



乳



小麦



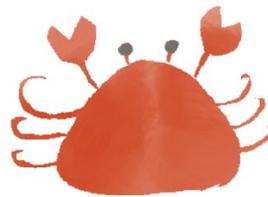
そば



落花生



えび



かに



くるみ

## ➤ 食物アレルギーとは

摂取した食物が原因となり身体が食物に含まれるたんぱく質（アレルギー物質）を異物として認識し自分の身体を防御するために、じんましん・湿疹・下痢・嘔吐・咳・ぜん鳴（ゼーゼー）・まぶたの腫れなど過敏な反応を起こすことを食物アレルギーといいます。

即時型のアレルギー反応のなかでも、じん麻疹や腹痛だけなど一つの臓器にとどまらず、皮膚、呼吸器、消化器、循環器、神経など、複数の臓器の症状があらわれるものをアナフィラキシーと呼びます。

血圧低下や意識障害などのショック症状を伴う場合はアナフィラキシーショックと呼び、生命をおびやかす危険な状態です。日本でも死亡事故が発生しています。



## ➤ 特定原材料等

食物アレルギー症状を引き起こすことが明らかになった食品のうち、特に発症数、重篤度から勘案して表示する必要性の高いものを食品表示基準において『特定原材料』として定め、これら8品目の表示が義務付けられています。

また、症例数や重篤な症状を呈する人の数が継続して相当数みられるが、特定原材料に比較すると少ないものを『特定原材料に準ずるもの』として20品目が定められています。

これらを原材料として含む加工食品については、当該食品を原材料として含む旨を可能な限り表示するよう努めることとされています。

規定	品目
特定原材料 ※表示を義務付け	えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生、くるみ 
特定原材料に 準ずるもの ※可能な限り表示 するように努める	アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、山芋、りんご、ゼラチン 

## ➤ アレルギー事故防止対策

〈これだけは確実に！〉

- ①要配慮者とのアレルギー食に関するコミュニケーション
- ②特定原材料などの受入れ時の確認、明確化しての保管
- ③交差接触防止(保管、器具の区分・洗浄)
- ④アレルギー対応食の提供時のルール明確化
- ⑤アレルギー対応に関する責任者の明確化
- ⑥アレルギー対応の食事についての方針の明文化
- ⑦提供方法等の具体的なオペレーション（方法）のルール化
- ⑧緊急時の対応フロー

# 12.異物混入対策

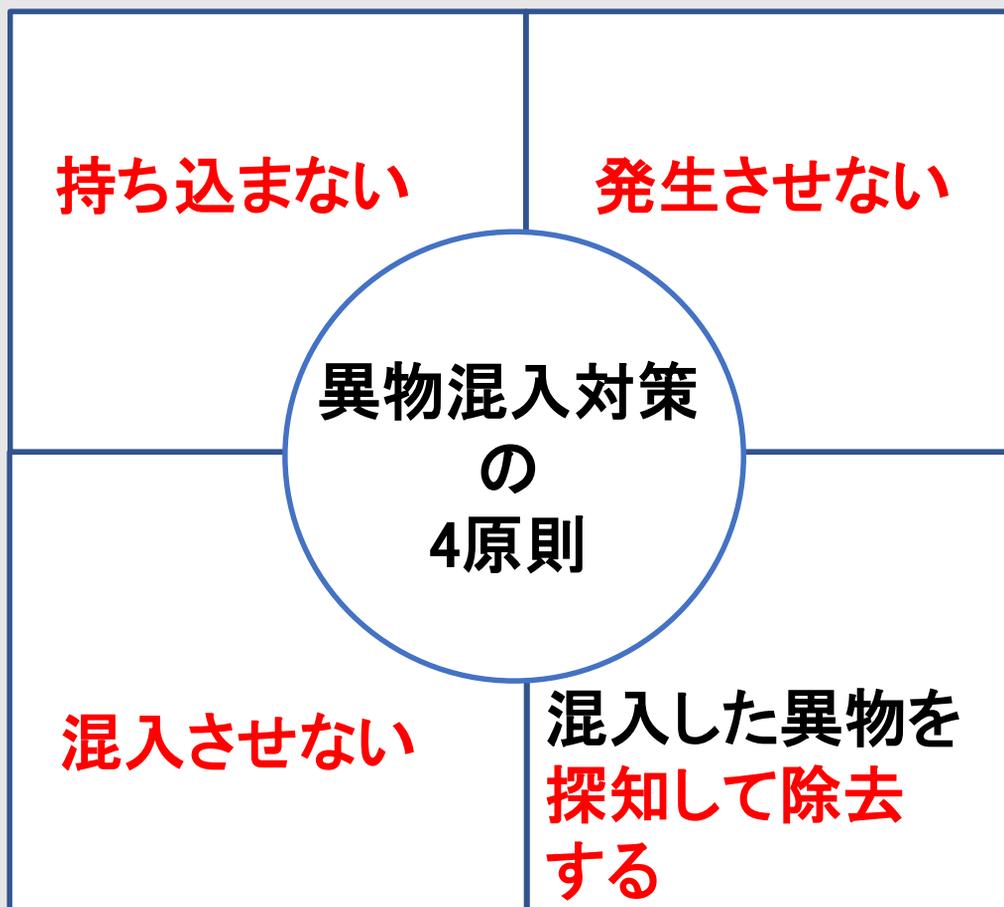


## ▶ 異物混入対策の4原則

異物が混入すると喫食者は不快であるばかりか、**ケガ**や**事故**につながります。

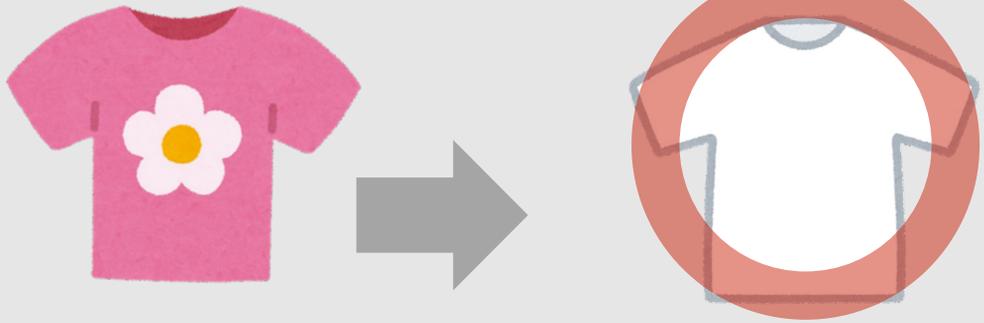
キッチンカーで行う食事提供においては、**給水状況**や**空気の流れ**、**衛生動物の侵入・発生**など、環境に由来する異物混入に強く注意を払う必要があります。

どんな場面・状況で異物混入が起こってしまうのかを予測し、**予防対策・予防活動**に取り組む必要があります。



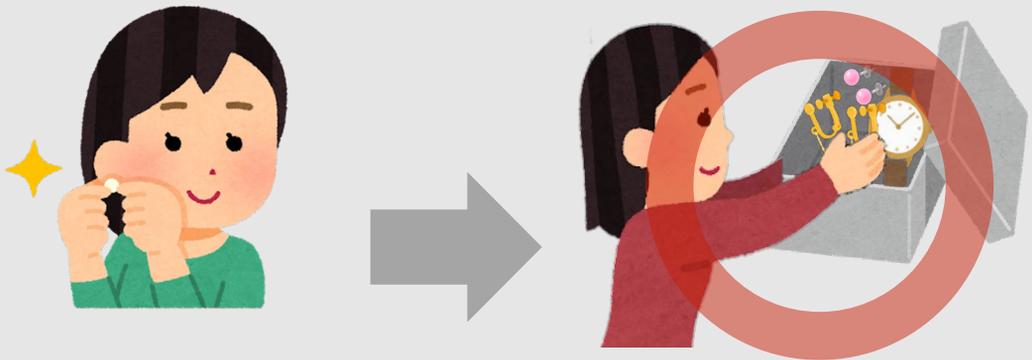
## ▶「異物を持ち込まないための事前の確認①」

### 服装



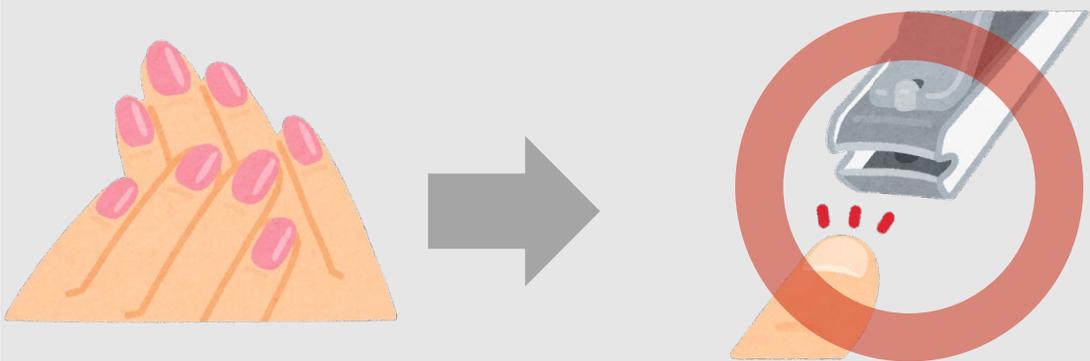
- 白色の無地で無装飾の着衣が好ましい。
- 衣服にほつれや糸くずがないか確認する。

### 装飾品



- アクセサリー類、腕時計、ヘアピンを外す。

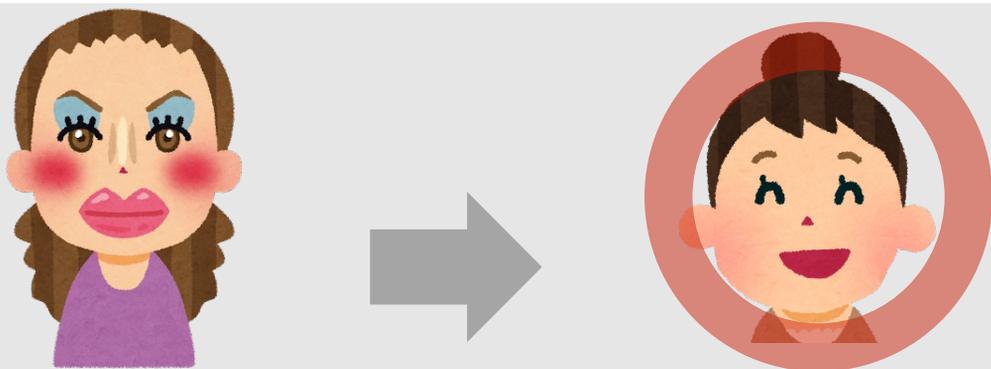
### 爪



- 手洗い前に確認し、長い場合は切る。
- マニキュアやネイルチップ等はしない。

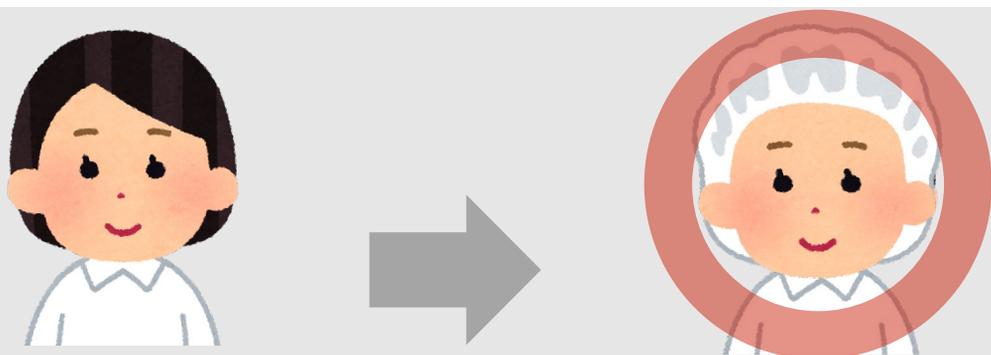
## ▶「異物を持ち込まないための事前の確認②」

### 化粧



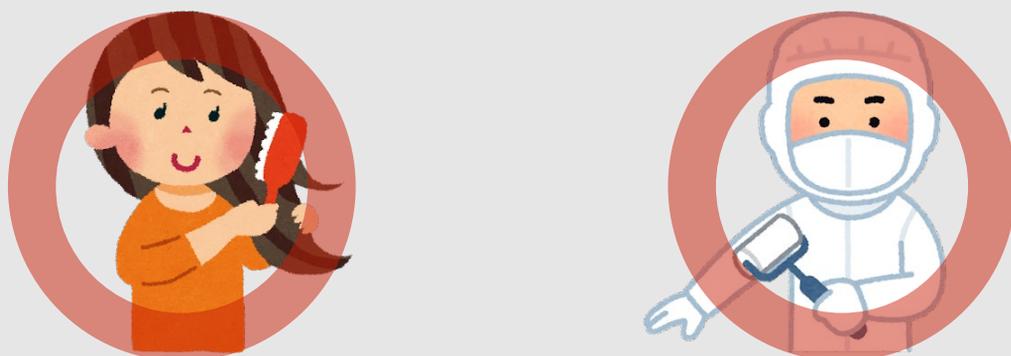
- 華美な化粧は控える。
- つけまつげなど取れる可能性があるものは禁止。

### 帽子



- 衛生ネットがあれば着用してから帽子等を着用する。
- 髪の毛が出ないように着用。

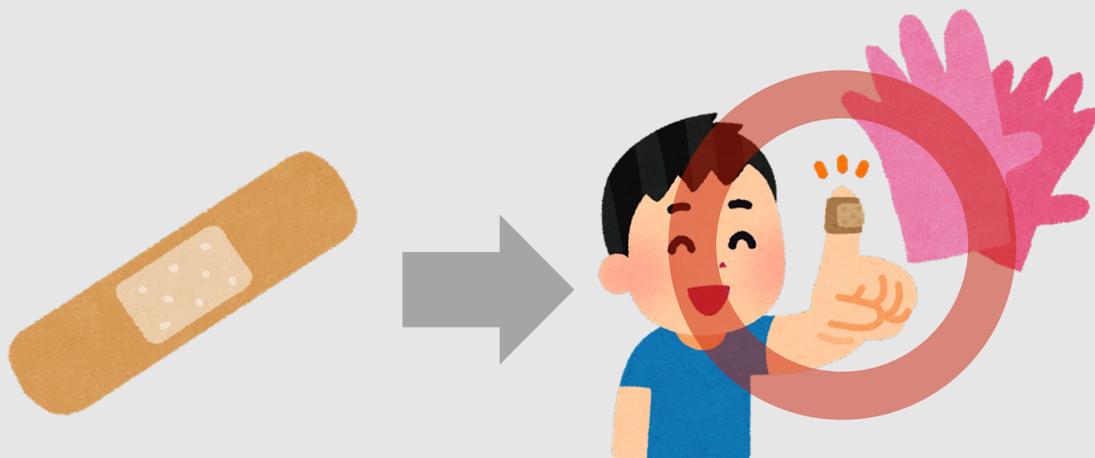
### 毛髪



- 頭髪はくしでとकाしておく。
- 粘着ローラーがあれば付着した毛髪をとる。

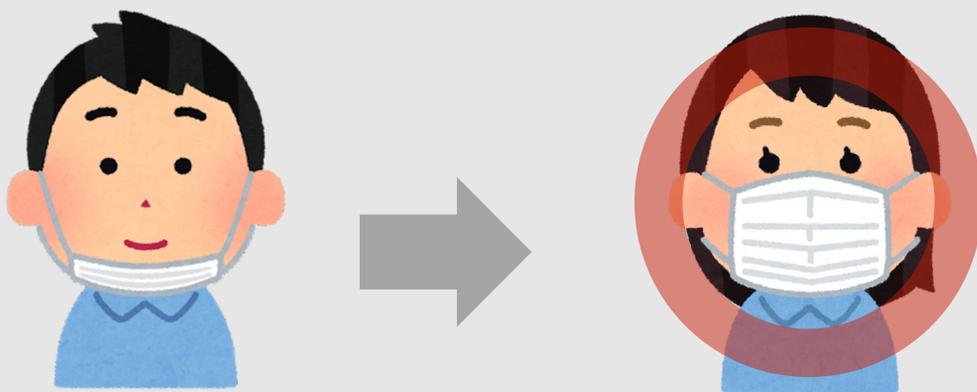
▶ 「異物を持ち込まないための事前の確認③」

ばんそうこう



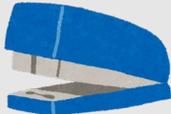
- 基本ばんそうこうを付けている人は調理をしない。
- 傷口の細菌が食品を汚染する可能性がある。
- 青色の絆創膏は混入したとき発見しやすい。
- つけている人を責任者は確認、把握する。
- 常にゴム手袋を着用して作業をして、手洗いのタイミングで交換する。

マスク



- 鼻まで覆う。

▶「異物を持ち込まないための事前の確認④」

物	理由	代わりになるもの
ホチキス 	「針」が取れて混入する	のり 針なしホチキス
鉛筆 	芯が折れて混入する	ボールペン
シャープペン 	芯が折れて混入する	ボールペン
キャップ付き ペン 	キャップが外れて混入する	<u>ノック式ペン</u>
輪ゴム 	千切れて混入する	袋止めクリップ 
クリップ 	取れる	袋止めクリップ 
ヘアピン 	取れる	帽子やネット

## ▶ 「異物を発生させないための事前の確認①」

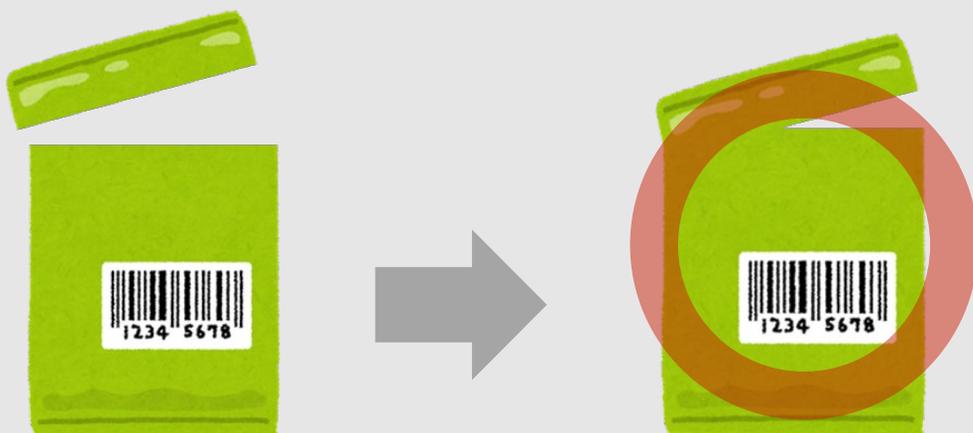
車内



- 衛生動物等の侵入防止のため出入口や窓、網戸の状態(破れや穴はないか)をチェックする。
- 窓や、ドア、壁等に隙間があったら養生テープ等でふさぐ。(応急処置)
- 食材受け入れ時に、野菜に成虫やさなぎ、卵がないか、土砂等が付着していないか確認し、見つけたら取り除く。
- ゴミ容器はプラスチック製や金属製で洗浄しやすいものであること。
- ねずみ、はえ、ごきぶり等の駆除作業を定期的に行い、その記録が保管されていることを確認する。

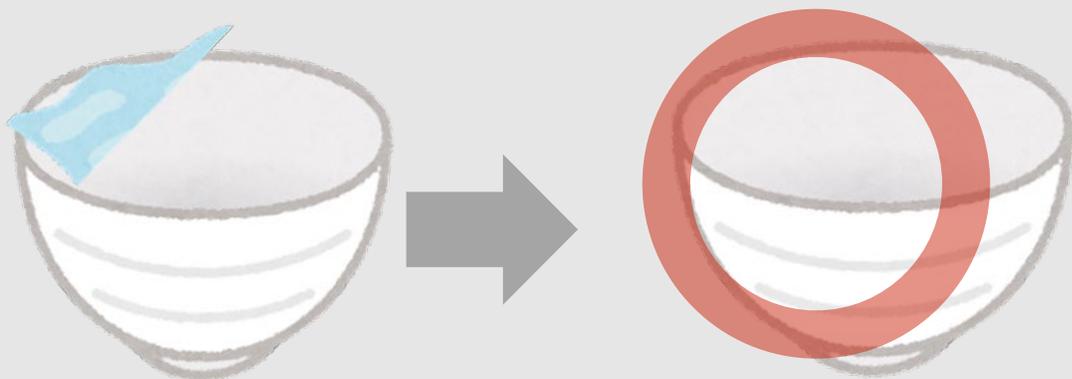
## ▶「異物を発生させないための事前の確認②」

包装  
開封時



- 切って開封する場合は一部を残す。
- 手で引きちぎらない。
- 二度切りをしない。
- 切れ端やビニール片の混入がないか目視でよく確認する。

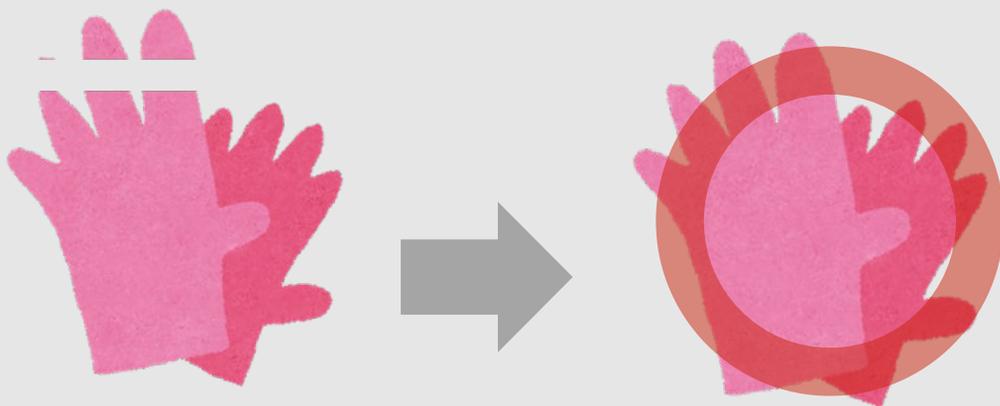
ラップ



- 端からゆっくりはがす。
- 食器等の縁に付着していないか確認する。

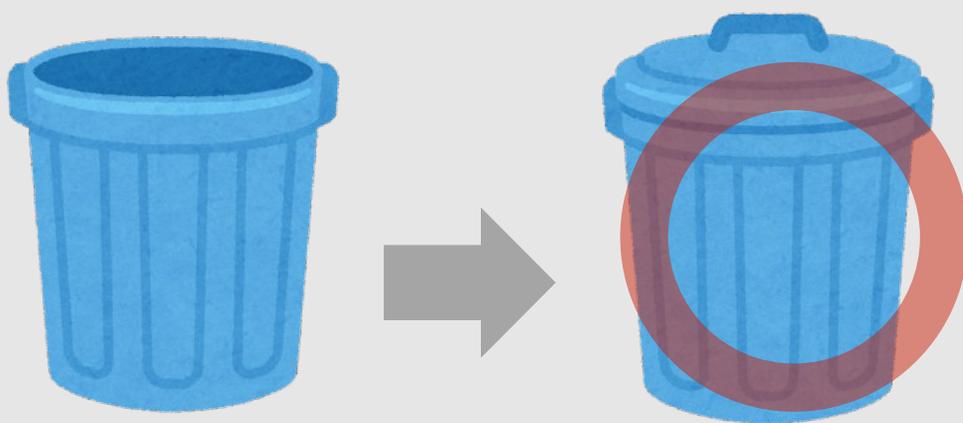
## ▶「異物を発生させないための事前の確認③」

### 手袋



- 外したらすぐにゴミ箱に。
- 手袋の先が切れていたり、破れているものは使用しない。
- 手袋は指定の色(青、黄、赤の目立つ色)を使用する。

### ゴミの管理



- 容器等からあふれる前に、袋を交換する。
- ゴミ容器は毎回、作業終了後に洗浄し、アルコールで消毒する。
- 密閉できる容器を使用する。

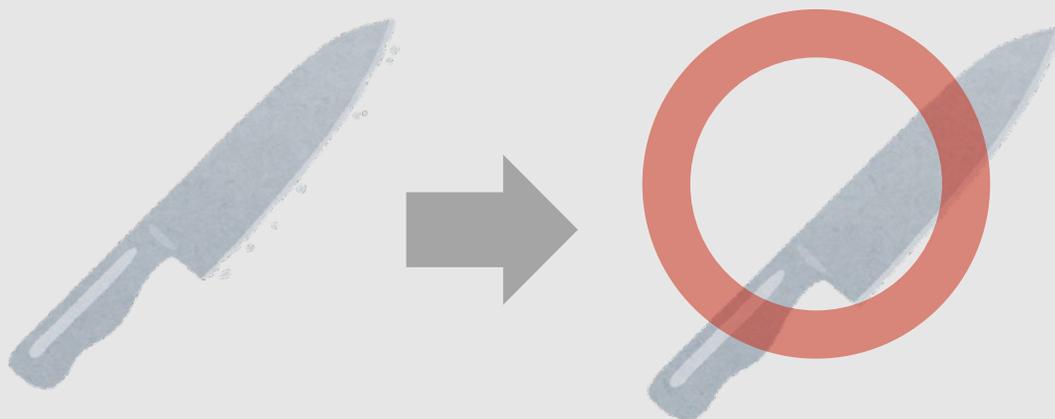
## ▶ 「異物を発生させないための事前の確認④」

### 清掃



- 残渣や水がたまっていたら除く。
- 設備、器具等の汚れやホコリは洗浄・除去する。
- 段ボールなどといった虫の住処となるものは撤去する。

### 器具類



- 包丁が刃こぼれしていないか確認する。
- 器具が破損していないか確認する。

# 13.記録文書類



## (1)作業開始前

記録者氏名	確認者

### ①車内機器・備品の動作確認

異常なく作動するか確認。・・異常あり✕、なし○

時間	換気扇	ガス テーブル	スー プ レンジ	冷蔵 庫	冷凍スト ッカー	エア コン
:						

異常あり✕の状況と対処の記録

\* 対処方法は管理者と相談する。

### ②車内・設備の衛生状態

車内・機器に目に見える汚れがないか・・・あり✕、なし○

時間	床	作業 台	サッ シ窓	シン ク	ガス テー ブル	戸棚	冷蔵 庫
:							

\* 汚れ等あり✕の状況と対処の記録

#### <対処方法例>

汚れを見つけた場合は清掃する。

- ・ 床・作業台・サッシ窓・戸棚・冷蔵庫  
⇒ アルコール噴射し、ペーパー、ふきん等で拭く。
- ・ シンク ⇒ 洗剤、アルコールを用いてスポンジ等で洗浄・殺菌する。
- ・ ガステーブル ⇒ ペーパー、ふきん等で拭く。

記録者氏名	確認者

## (2) 使用水(水道水またはタンク水)

残留塩素測定は責任者の指示で行う。

残留塩素濃度は測定値を数字で記入 (0.1mg/L以上で合格)

①～④は、「異常あり✖、なし○」

タンク水	(残留塩素濃度)	①色	②濁り	③匂い	④異物	結果
作業前	mg/L					合格・不合格
作業後	mg/L					合格・不合格

水道水	(残留塩素濃度)	①色	②濁り	③匂い	④異物	結果
作業前	mg/L					合格・不合格
作業後	mg/L					合格・不合格

特記事項
------

## (3) 食品受入れ・保管

記録者氏名	確認者

冷蔵庫 (            °C)

冷凍ストッカー(            °C)

受入れ（車内持ち込み）時の外観・・異常あり✖、なし○  
この記録簿でなくても食材リスト等で代用することができる。

#	食品名	外観	異常あり✖の状況/ 対処の記録	車内保管 方法	備考
1				冷蔵・冷凍・常温	
2				冷蔵・冷凍・常温	
3				冷蔵・冷凍・常温	
4				冷蔵・冷凍・常温	
5				冷蔵・冷凍・常温	
6				冷蔵・冷凍・常温	
7				冷蔵・冷凍・常温	
8				冷蔵・冷凍・常温	
9				冷蔵・冷凍・常温	
10				冷蔵・冷凍・常温	
11				冷蔵・冷凍・常温	
12				冷蔵・冷凍・常温	
13				冷蔵・冷凍・常温	
14				冷蔵・冷凍・常温	
15				冷蔵・冷凍・常温	
16				冷蔵・冷凍・常温	

\* 異常あり✖の場合は廃棄または責任者の判断を仰ぐ。

<特記事項>

(4)加熱調理・配膳・喫食

記録者氏名	確認者

<b>① 献立名</b>		献立1	献立2			
CCP	管理基準 管理方法	B・C・D	B・C・D			
	B	加熱するもの (熱いまま提供)	C	加熱後冷却し、 再加熱するもの	D	加熱後冷却 するもの
<b>② 加熱開始</b>	加熱を始めたと同時にタイマーをスタートする。					
<b>③ 測定 (CCP基準)</b>	中心温度を測定する。 3か所(3個)の温度が75℃1分と同等か? (例:90℃で3秒・95℃で2秒)					
<b>④ 加熱温度/ 時間記録</b>		℃	秒	℃	秒	
		℃	秒	℃	秒	
		℃	秒	℃	秒	
<b>⑤ 確認</b>	ccp基準に達した⇒○					
<b>⑥ 時間記録</b>	加熱時間	分		分		
<b>⑦ 是正記録</b> CCP基準に達しなかったときに行った是正処置						
<b>⑧ 喫食時間</b>	調理終了時刻	時	分	時	分	
	配膳終了時刻	時	分	時	分	
	2時間以内の 喫食 ※○か×					
<b>特記事項</b>						

## (5)作業後の洗浄・消毒

清掃・洗浄・消毒作業を行ったら○をつける

記録者氏名	確認者

器具	洗浄	消毒	気づいたこと
まな板			
包丁			
ボウル			
バット			
その他の器具			
中心温度計			

機器	洗浄	消毒	気づいたこと
電子レンジ			
冷蔵庫			
冷凍庫			
3槽シンク			
フライヤー			

車内・設備	清掃・洗浄	消毒	気づいたこと
サッシ窓			
戸棚			
壁			
床			
作業台			
ゴミ箱			

<特記事項>

## (6)作業後点検

作業前の状態であることを

確認したら○をつける

記録者氏名	確認者

機器	確認	気づいたこと
エアコン		
電子レンジ		
冷蔵庫		
冷凍庫		
3槽シンク		
フライヤー		

<特記事項>

記録者氏名	確認者

## (7)一般衛生管理等実施記録票

マニュアルの「衛生管理計画」の各項目の確認

①	食材受入の確認	記録簿3
②-1	食材保管時の庫内温度確認（冷蔵庫・冷凍庫）	記録簿3
②-2	庫内温度確認（冷蔵庫・冷凍庫）	記録簿3
③-1	交差汚染・二次汚染の防止をしたか	良・否
③-2	器具等の洗浄・消毒・殺菌	記録簿5
④-1	タンク水の管理	記録簿2
④-2	水道直結の水の管理	記録簿2
⑤-1	調理者の健康管理(下痢・嘔吐・発熱等)を確認したか	良・否
⑤-2	必要なタイミングで手洗い、手袋交換を実施したか	良・否
⑥	食品を衛生的(洗浄、温度、二次汚染)に取り扱ったか	良・否
⑦	食品の期限管理を行ったか(消費期限の確認等)	良・否
⑧	検食の実施	記録簿3
⑨	緊急事態が発生した時対処できたか	良・否
⑩	車内機器・備品の動作確認	記録簿1
⑪	温湿度管理	記録簿1・6
⑫	油の管理(フライヤー)	良・否
⑬	加熱時の温度管理	記録簿4
⑭	喫食時間の管理	記録簿4
⑮	廃棄物の管理	良・否
⑯	そ族(ネズミ等)・昆虫侵入の対応	良・否
⑰	車内・設備の衛生管理	記録簿1・5

「否」の項目に関するコメント・改善提案



# キッチンカー 衛生管理マニュアル

2024（令和6）年 12月 21日 第2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