

ねんりんピック彩の国さいたま2026

衛生対策・火災予防等講習会

【食品衛生対策について】

令和8年6月26日(金)

埼玉県保健医療部食品安全課

食品保健・監視担当

いつもより多い注文受注の場合

★十分な加熱ができていますか？（中心温度75℃1分以上）

- ✓ 一度に調理する食材の量がいつもより多くなる
⇒大量の焼物・揚物・炒め物を調理するといつもの火力と時間では足りないことがあります。いつもと同じ火のとおり加減になるか確認しましょう
- ✓ いつもより大きい鍋を使う
⇒十分にかき混ぜながら中心部まで加熱しましょう



★速やかに放冷・冷却・保管ができますか？（2時間以内に21℃以下）

- ✓ 時間：いつもより調理時間や提供までの時間が長くなる
⇒提供時間が長くなる場合、素早く冷却する・保冷して輸送する
従業員を増やす
- ✓ 環境：いつもより放冷場所（調理場内）の温度・湿度が高くなる
⇒調理場は温度25℃以下湿度80%以下にしましょう
- ✓ 冷蔵庫：冷蔵庫の中がギュウギュウになる（原材料、製品など）
⇒冷蔵庫内の容量は7割以下、食品は粗熱をとってから入れる
常に庫内が10℃以下になるように設定温度を下げる



★いつもと違う作業をしますか？

- ✓ モ ノ: 原材料の納入元や納品量を変更・追加する
いつもと同じように調理器具や原材料の洗浄・消毒ができない
⇒ 検品の手順、受け入れ基準を決め、納品時に確認しましょう
製造量に応じて消毒液の交換頻度を増やすなどの対策が必要です



- ✓ ヒ ト: 臨時で雇用する職員がいる
いつもと同じ頻度で手洗いができない
⇒ 臨時の従業員に衛生教育をしましょう。適切なタイミングでの手洗いを遵守

- ✓ 場所: 調理室内で作業が完結できない
いつもと作業工程や動線が異なる
施設、作業場所をいつものタイミングで洗浄・消毒できない
⇒ 調理室内で作業を完結しましょう。製造工程や動線を事前に確認し、適切なタイミングでの洗浄・消毒を遵守しましょう



他イベントで弁当調理従事施設のアンケート

当日の調理が予定より時間がかかった： 約3割

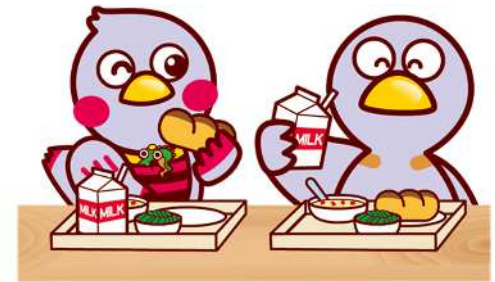
- ・調理スペースが狭く、ご飯を冷ますことや盛付に時間がかかった
- ・食材がもっと細断されて納品されると勘違いしていた 等

食材の納品時期・時間等の情報が入るまで時間がかかり、冷蔵庫のスペースを空けるのが大変だった

弁当箱の組立、箸等のセットが大変だった



検食

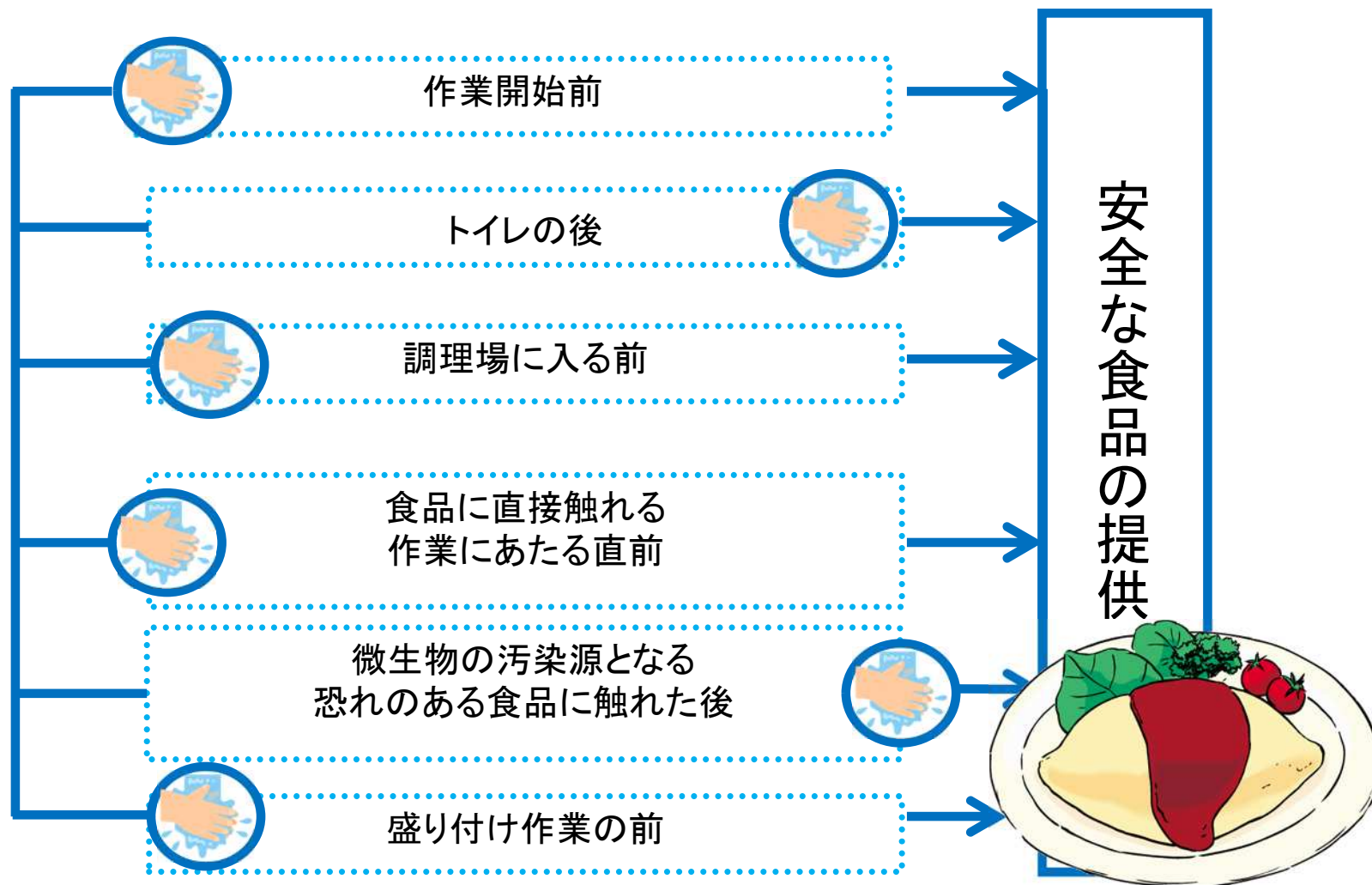


調理済み食品毎に、50g程度ずつ、
清潔な容器（ビニール袋等）に密封して入れ、
2週間、冷凍保管してください。



手洗い

手洗いのタイミング



洗い残しの多い部分

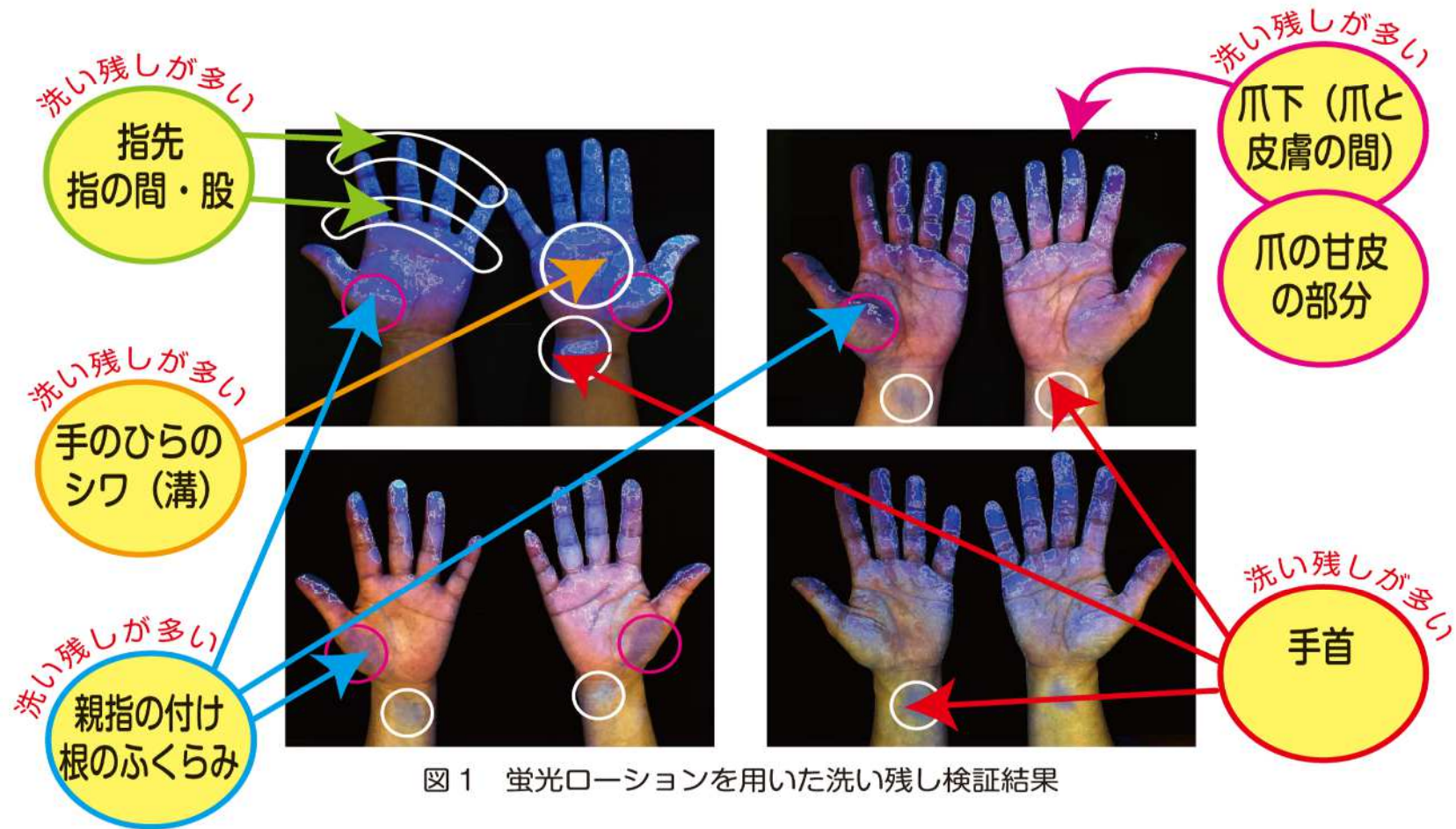


図1 蛍光ローションを用いた洗い残し検証結果

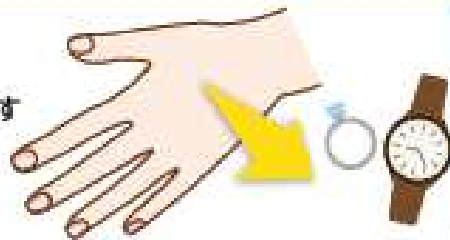
手洗いの時間・回数による効果

手洗い方法	残存ウイルス数
手を洗わない	約 100万 個以上
流水 15秒	約 1万 個
洗剤で 10 秒もみ洗い、 流水で 15 秒	数百 個
洗剤で 60 秒もみ洗い、 流水で 15 秒	数十 個
洗剤で 10 秒もみ洗い、 15 秒水で流すを 2 回繰り返す	数 個

手洗いは2回洗いが効果的

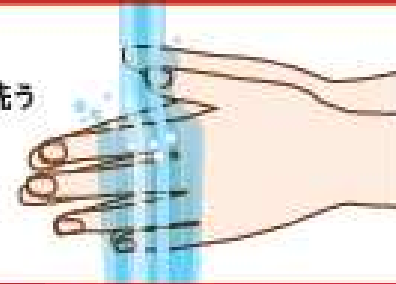
準備

- 爪は短く切る
- 時計や指輪をはずす



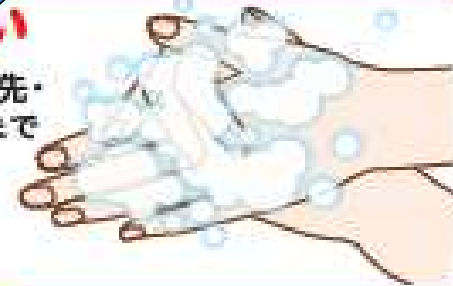
水洗い

- 流水で軽く手を洗う



石けん洗い

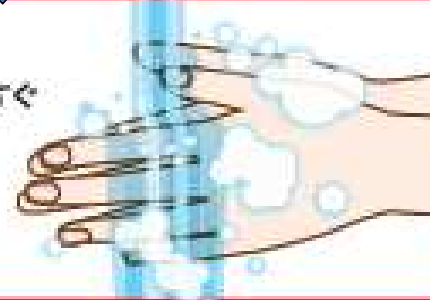
- よく泡立て、指先・指の関節・手首まで念入りに



時間の目安は、洗い10秒 ↓すすぎ15秒
2回繰り返す

すすぎ

- 流水でよくすすぐ



乾燥

- 使い捨てペーパータオルや清潔なタオルを使用



手袋

〈1人で配食の事例〉

加熱調理後の食品を、やむを得ず1人で配食する場合は、下記の写真のように、片手に使い捨て手袋を装着して作業をする。



標準的な手洗い後、片手に使い捨て手袋を装着し、加熱後の食品を数える。



手袋をしていないもう片方の手で、蓋をする。



ひとことアドバイス

- ・使い捨て手袋を装着したまま、器具や目的外の食品に触れないよう、直前に使い捨て手袋を装着し、作業が終わったら、直ちに外すようにしましょう。
- ・同じ使い捨て手袋をはめたり、外したりしないようにしましょう。

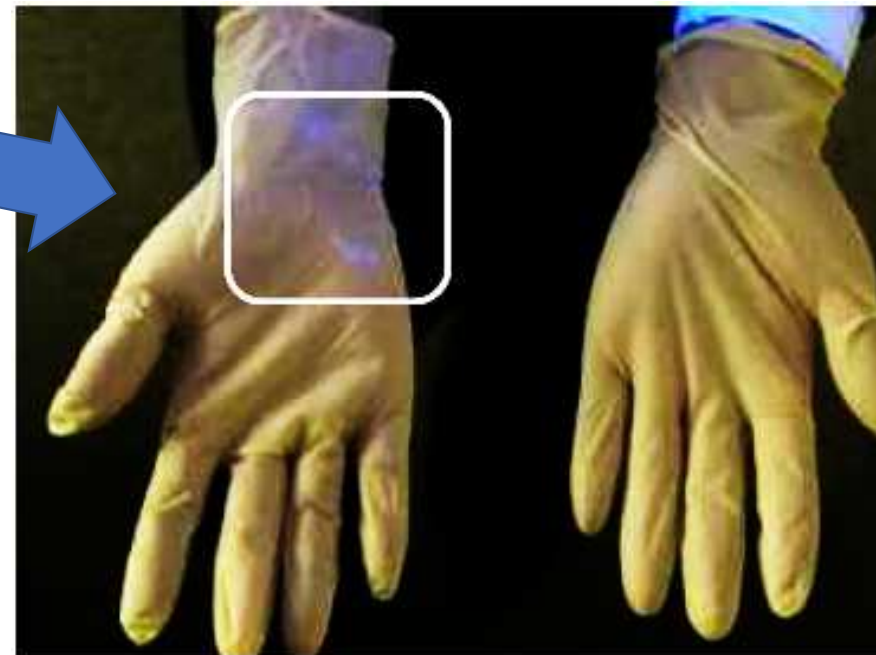
文部科学省

調理場における洗浄・消毒マニュアルより

使い捨て手袋の過信に注意！ 着用前にはしっかり手洗いを！



蛍光ローションによる
手袋の汚染が示され
ている。
もし、蛍光ローションが
食中毒菌だとしたら？





不適切な使い捨て手袋の使用例



段ボール開封時に使用
汚染されているダンボール箱を取り扱うのに、使い捨て手袋使用の必要はない。



使い捨て手袋を装着した下処理作業
野菜洗浄時に使い捨て手袋使用の必要はない。また、手袋が短いため、水が入る。



使い捨て手袋を装着したまま紐を結んでいる
使い捨て手袋装着後には、目的外のものを触らない。

搬送

- ✓ 集合場所までは、清潔な車を使用し、破損や汚染に注意してください
- ✓ お弁当の温度が上がらないように気を付けて、車内温度は、できるだけ下げてください。
- ✓ 積み込みと積み替えは速やかに行ってください。



弁当引換所設置における留意事項

1 弁当引換所の設置基準

- (1) 清潔な場所に設置し、屋外の場合はテント張等適当な防塵・防水設備を有するものとする。
- (2) 弁当の箱に直射日光が当たらないようにすること。
- (3) 弁当引換所の付近の使用しやすい場所に手洗い設備を確保し、引換所に手指消毒剤を備えておくこと。

2 弁当の取り扱い

- (1) 納品された弁当は、原則保冷車や冷房設備のある部屋等の保冷環境下で保管すること。
(保冷環境は、20℃以下とする。) ただし、保冷環境等が確保できない場合は、弁当調製業者が用意するドライアイス等を活用して弁当の温度管理をすること。
なお、保冷車や冷房設備のある部屋等から搬出した後は、原則1時間以内に引換えすること。

11月でも最高気温が20℃を超える日があります。

エアコンを20℃に設定すると反対に暖房になってしまう事例があります。

20℃以下の寒い部屋でボランティアさんが弁当番をする場合、事前説明が足りないとエアコンの設定温度を上げたり、暖房にする事例がありました。

設定温度と室温の実測が異なるため、必ず室温の記録をとりましょう。

20℃を超えた場合、保冷材等を使用して弁当の温度を下げましょう。

- (2) 保管場所は常に清潔に保つとともに、温度計等で20℃以下に保たれていることを確認すること。
- (3) 保管する弁当は、直接床面に接しないようにし、原則テーブル・ラック等を使用して床面から一定の高さを確保すること。
屋外の場合、水溜まりからの水撥ねやアリ等の虫が上がる危険性があるため一定の高さを確保すること。
- (4) 弁当は運営側の管理下にある場所に保管すること。
フードテロに注意
- (5) 消費期限を過ぎた弁当は速やかに廃棄するとともに、廃棄する弁当を誤って喫食することがないように、弁当の保管場所と廃棄場所は区別すること。

3 その他

- (1) 弁当の搬入が円滑に行われるよう、搬入場所から保管場所の距離やルート等にも留意すること。
- (2) 弁当の納入時間、配布開始・終了時間、保管温度等を記録すること。
記録は弁当の保管に間違いがなかった証拠として、自分たちの身を守るものです。
- (3) 弁当を引き渡す際の呼びかけや張り紙の掲示等により、弁当の早期喫食を促すこと。
- (4) 弁当の引換えに当たっては、各弁当調製業者と引渡し先の対応関係が明確になるようにしておくこと。
- (5) 廃棄物は、処理方法に応じて分別し、適切に処理すること。

咲き誇れ！長寿と笑顔 彩の国



○マスコットキャラクター
埼玉県マスコット「コバトン」「さいたまっち」