

表13-2. 食事配慮の必要性を誰が判断しますか

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	嘱託医	1	0.7%
2	所長	62	45.9%
3	看護職	16	11.9%
4	保育士	83	61.5%
5	その他	6	4.4%
6	管理栄養士・栄養士	3	2.2%
7	調理師・調理員	7	5.2%
8	その他	0	0.0%
	不明	41	30.4%
	回答数合計	219	162.2%
	回答者数合計	135	100.0%

表13-3. 献立内容は誰が決めますか

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	嘱託医	0	0.0%
2	所長	44	32.6%
3	看護職	8	5.9%
4	保育士	42	31.1%
5	その他	13	9.6%
6	管理栄養士・栄養士	19	14.1%
7	調理師・調理員	12	8.9%
8	その他	0	0.0%
	不明	61	45.2%
	回答数合計	199	147.4%
	回答者数合計	135	100.0%

## 保育所における調理業務委託方式による給食の実態

### 報告3. 衛生管理面から見た現状と課題

分担研究者	太田 和枝	女子栄養大学給食管理研究室教授
研究協力者	水野 清子	日本子ども家庭総合研究所栄養担当部長
	春日 文子	国立感染症研究所主任研究員
	堀端 薫	女子栄養大学給食管理研究室専任講師

#### 研究要旨

調理業務委託の実態を把握することを目的に、委託施設を対象にアンケートによる調査を実施した。本報告は、衛生管理の視点から調査結果を分析した。

分析の対象とした有効回答数は135施設である。調理室内の衛生管理全体の責任者は、所長が45%、委託契約書に衛生に関する内容が十分盛り込まれている施設は47%、委託業者から衛生検査結果報告を受けている施設は40%であった。衛生講習会へ積極的に参加している施設は84%、保健所または市町村児童福祉主管課主催の講習会が多かった。衛生管理の業務ごとの担当者は、衛生チェックと検食が所長、納品時のチェック、保存食材の採取、料理の温度チェックはいずれも調理員であった。調理の作業分担は、ほとんど決まっているが68%、作業改善の話し合いについては、良くするが44%、時々するが36%であった。

#### A. 研究目的

保育所においては、給食の安全・衛生や栄養などの質の確保が図られていることを前提とし、保育所本来の事業の円滑な運営を阻害しない限りにおいて、平成10年4月1日から、調理業務の第三者委託が認められた。衛生管理に関する施設側の業務は、毎回の検食、健康診断および検便の実施結果の確認、調理業務の衛生的取り扱いの確認をする、また、受託業者に対しては、栄養士が確保されている、定期的に教育訓練をする、定期的に健康診断および検便を実施するなど、双方の業務内容が明確に示された。

改正後3年経過した現在、調理業務の委託の実態を把握し、今後の保育所における委託のありかたを検討することを目的に衛生管理面を中心に調査を行った。

#### B. 研究方法

調査対象施設は135施設、調査時期、調査方法は前報と同様である。分担部分である衛生管理に関する調査内容は、12

年度における調査項目に準じ、一部委託給食の関係項目を加えた。

1. 業務委託における衛生管理の体制
2. 衛生マニュアル及び衛生チェック表の活用
3. 食材の利用と納品時の管理
4. 調理用レシピの保有及び活用状況
5. 調理の作業分担と作業改善への対応
6. 出来上がった料理の管理
7. 喫食までの時間及び距離
8. 調理室の広さとレイアウト
9. 機器類の管理
10. 清潔・不潔部分の分離
11. 保存食用冷凍庫の有無
12. 使用水の点検
13. 空調設備について
14. 床のドライシステム化
15. 食器及び器具の管理
16. 手洗いの管理
17. 生野菜の消毒
18. 厨芥処理

(58.6%)、「委託業者で作成したもの」19施設(17.1%)、「保育所独自で作成したもの」12施設(10.8%)「その他」11施設(9.9%)であった(表4-2-1)。

チェックする項目数については、「21項目以上」69施設(62.2%)、「11～20項目」17施設(15.3%)「10項目以下」15施設(13.5%)、「不明」10施設(9.0%)であった(表4-4-2)。

### 3. 食材の利用と納品時の管理

冷凍食品や調理済み食品の使用頻度については、「ほとんど使わない」44施設(32.6%)、「あまり使わない」43施設(31.9%)「よく使う」26施設(19.3%)、「不明」22施設(16.3%)であった(表5-1)。

カット野菜の使用状況については、「ほとんど使わない」91施設(67.4%)、「あまり使わない」20施設(14.8%)、「不明」22施設(16.3%)であった(表5-2)。

食材購入の際の食材管理担当者は、「調理員」54施設(40.0%)、「所長」44施設(32.6%)、「栄養士」35施設(25.9%)、「その他」30施設(22.2%)であった(表6-1)。

食材の購入先については、「食材ごとに専門業者から購入」89施設(65.9%)、「委託業者からの一括購入」23施設(17.0%)、「不明」14施設(10.4%)、「その他」9施設(6.7%)であった(表6-2)。

納入日時については、「食品ごと、あるいは業者ごとに納品日時を指定している」103施設(76.3%)、「特に指定していない」9施設(6.7%)、「不明」23施設(17.0%)であった(表6-3)。

生鮮食品(野菜、肉、魚、牛乳など)の納品については、「当日の朝、納品するようにしている」88施設(85.4%)、「前日納品する場合もある」が14施設(13.6%)であった(表6-3-1)。

納品時のチェック担当者は、「調理員」が64施設(47.4%)、「栄養士」37施設(27.4%)、「所長」33施設(24.4%)「その他」22施設(16.3%)、「主任保育士」14施設(10.4%)であった(表6-4)。

納品時の検収マニュアルの有無については、「すべての食品についてある」が67施設(49.6%)、「特になし」31施設(23.0%)、「特定の食品についてある」15施設(11.1%)、「不明」22施設(16.3%)であった(表6-5)。

納品時のチェックで重要視しているものは、「鮮

度」112施設(83.0%)、「数量・重量」90施設(66.7%)、「異物混入」75施設(55.6%)、「温度」32施設(23.7%)であった(表6-6)。

納入食品についての保存食の採取については、「全食品について必ずとるようにしている」111施設(82.2%)、「主要な食品のみとる」9施設(6.7%)であった。また、「不明」が13施設(9.6%)であった(表6-7)。

保存用食材の採取担当者については、「調理員」64施設(53.3%)、「その他」32施設(26.7%)、「栄養士」27施設(22.5%)、「所長」25施設(20.8%)であった(表6-7-1)。

### 4. 調理用レシピの保有及び活用状況

調理用のレシピ(調理作業指示書)の完備状況は、「ほとんど全品についてある」58施設(43.0%)、「主要な料理についてある」19施設(14.1%)、「特にレシピはない」15施設(11.1%)であった。また、「不明」と回答した施設が30施設(22.2%)あった(表7-1)。

レシピに温度や時間の記載があるかについては、「記載あり」49施設(54.4%)、「記載なし」22施設(24.4%)、「加熱調理のみ記載」14施設(15.6%)であった(表7-1-1)。

レシピの活用状況については、「よく活用している」55施設(61.1%)、「時々活用している」23施設(25.6%)、「不明」10施設(11.1%)であった(表7-1-2)。

レシピの管理については、保育所側、委託業者側ともに42施設(31.1%)であり、不明が51施設(37.8%)であった(表7-2)。

### 5. 調理の作業分担と作業改善への対応出来上がった料理の管理

調理する人の作業分担については、「ほとんど決まっている」92施設(68.1%)、「その日により異なる」26施設(19.3%)、「不明」16施設(11.9%)であった(表8-1)。

調理などの作業改善についての話し合いについては、「よくする」59施設(43.7%)、「時々する」49施設(36.3%)であった。また、「不明」が20施設(14.8%)であった(表8-2)。

### 6. 出来上がった料理の管理

出来上がった料理について、温度などのチェック担当者は、「調理員」69施設(51.1%)、「所長」32施設(23.7%)、「栄養士」28施設(20.7%)、「その他」26施設(19.3%)であった(表8-3)。

出来上がった料理についての保存食の採取担当者は、「調理員」53施設(39.3%)、「所長」53施設(39.3%)、「栄養士」30施設(22.2%)であった。また、「不明」が11施設(8.1%)であった(表8-4)。

検食担当者については、「所長」78施設(57.8%)、「保育士」31施設(23.0%)、「調理員」28施設(20.7%)、「栄養士」18施設(13.3%)であった(表9)。

委託業者からの料理の引き渡し場所については、「調理室」101施設(74.8%)であった。また、「不明」と回答している施設が18施設(13.3%)見られた(表10-1)。

盛り付け担当者は、「調理員」71施設(52.6%)、「クラス担当保育士」67施設(49.6%)、「その他」20施設(14.8%)であった(表10-2)。

盛り付け場所としては、「主として調理室」78施設(57.8%)、「主として保育室」46施設(34.1%)であった。「ランチルーム」と回答した施設は、わずか4施設(3.0%)であった(表10-3)。

保育所の職員が盛り付けに関わっている場合の検便・手洗い・服装については、「衛生的に行われている」105施設(77.8%)であった。しかし、「不明」と回答した施設が、24施設(17.8%)も見られた(表10-4)。

## 7. 喫食までの時間及び距離

調理室と食事をする場所との距離については、「近い」107施設(79.3%)、「かなり離れて」いる」16施設(11.9%)、「不明」12施設(8.9%)であった(表10-5)。

盛りつけてから食べるまでの時間は、「11～30分以内」72施設(53.3%)、「10分以内」51施設(37.8%)であった(表10-6)。

## 8. 調理室の広さとレイアウト

調理室の広さは、「11～50㎡」52施設(38.5%)、「51～100㎡」13施設(9.6%)であった(表11-1)。レイアウトについては、「使いやすい」81施設(60.0%)、「使いにくい」(19.3%)、「不明」28施設(20.7%)であった(表11-2)。

## 9. 機器類の管理

機器類の使用マニュアルについては、「全機器類についてある」、「主要な機器類についてある」がいずれも48施設(35.6%)、「不明」31施設(17.0%)であった(表11-3)。

## 10. 清潔・不潔部分の分離

清・不潔区域の分離については、「完全に分離している」65施設(48.1%)、「分離することは難しい」36施設(26.7%)「カラーテープなどで分離している」11施設(8.1%)、「不明」23施設(17.0%)であった(表11-4)。

### 11. 保存食用冷凍庫の有無

保存食を保管する冷凍庫については、「専用の冷凍庫を保有している」105施設(77.8%)、「他の冷凍庫を使用している」16施設(11.9%)であった(表11-5)。

委託業者からの持込機器の有無については、「無し」が108施設(80.0%)、「あり」3施設(2.2%)、「不明」24施設(17.8%)であった(表11-6)。

調理機器類の整備については、「申請に都度整備されている」82施設(60.7%)、「整備されていない」16施設(11.9%)、「不明」37施設(27.4%)であった(表11-7)。

### 12. 使用水の点検

使用水の点検については、「使用前、使用後とも毎日検査している」が63施設(46.7%)、「使用前はしている」が38施設(28.1%)、「ほとんど点検していない」14施設(10.4%)、「不明」20施設(14.8%)であった(表12-1)。

### 13. 空調設備について

空調設備については、「冷暖房ともある」43施設(31.9%)、「換気設備はある」34施設(25.2%)、「暖房のみある」24施設(17.8%)であった。また、「不明」が15施設(11.1%)であった(表12-2)。

### 14. 床のドライシステム化

床の状態については、「完全なドライ」47施設(34.8%)、「ウェット」が37施設(27.4%)、「セミドライ」27施設(20.0%)、「不明」24施設(17.8%)であった(表12-3)。

### 15. 食器及び器具の管理

食器の材質は、「主として陶器」54施設(40.0%)、「主としてメラミン」41施設(30.4%)、「主としてポリプロピレン」13施設(9.6%)であった(表13-1)。

食器の洗浄後の消毒は、「食器消毒保管庫」107施設(79.3%)であった。また、「不明」11施設(8.1%)であった(表13-2)。

食器の保管については、「消毒保管庫」80施設(59.3%)、「食器戸棚」36施設(26.7%)、「不明」13施設(9.6%)であった(表13-3)。

器具類の使い分けについては、「色わけしてい

ないが、きちんと分けて使用している」が 75 施設 (55.6%)、「下処理用、主調理用、盛り付け用に色わけして使用している」が 38 施設 (28.1%)であった。また、「不明」16 施設 (11.9%)であった (表 14-1)。

器具類の消毒については、「消毒は必ずしている」113 施設 (83.7%)であった。しかし、「不明」と回答している施設も 16 施設 (11.9%)であった (表 14-2)。

消毒の方法については、「器具消毒保管庫で消毒保管」88 施設 (77.9%)、「消毒剤で消毒する」13 施設 (11.5%)であった (表 14-2-1)。

消毒剤での消毒については「次亜塩素酸ナトリウム」10 施設 (76.9%)であった (表 14-2-1-1)。

#### 1 6. 手洗いの管理

手洗い器の設置については、「必要箇所に設置されている」117 施設 (86.7%)、「不明」13 施設 (9.6%)であった (表 15-1)。また、洗剤や消毒剤については、「完備している」127 施設 (94.1%)、「十分とはいえない」5 施設 (3.7%)、「不明」6 施設 (4.4%)であった (表 15-2)。

手洗いの消毒剤については、「逆性石けんを使用している」60 施設 (47.2%)、「アルコールを使用している」50 施設 (39.4%)、「その他」11 施設 (8.7%)であった (表 15-2-1)。

消毒後の乾燥については、「ペーパータオル」91 施設 (67.4%)、「エアータオル」13 施設 (9.6%)、「タオル」12 施設 (8.9%)、「不明」11 施設 (8.1%)であった (表 15-3)。

#### 1 7. 生野菜の消毒

生野菜を使う料理については、「ほとんど使わない」60 施設 (44.4%)、「あまり使わない」32 施設 (23.7%)、「よく使う」28 施設 (20.7%)、「不明」15 施設 (11.1%)であった (表 16)。

使用方法については、「よく洗って使う」24 施設 (85.7%)、「洗浄後、消毒して使う」3 施設 (10.7%)であった (表 16-1)。消毒剤については、「次亜塩素酸ナトリウム」が 2 施設であった (表 16-1-1)。

#### 1 8. 厨芥処理

厨芥の処理方法については、「決まっている」116 施設 (85.9%)であった (表 17-1)。生ごみの回収方法については、「自治体の収集」が 108 施設 (80.0%)、「自家処理」11 施設 (8.1%)であった (表 17-2)。

#### 1 9. 衛生管理上の留意点

衛生管理上気をつけていることを記入した施設は、12 施設 (8.9%)であった (表 18)。

### D. 考察

#### 1. 衛生管理の体制と衛生教育

衛生管理の責任者は、園児の衛生管理、健康管理を目的に、衛生事故の発生を未然に防止し、安全な食事の提供をするため、十分な管理を行わなければならない。調査結果からは、複数で管理している施設が 64%あり、所長、調理員が行っている施設が大多数を占め、栄養士が管理する施設は 20%にすぎない。また、委託業者の栄養士を派遣している施設は 25%であり、専門的な知識を有する栄養士が常駐しない施設では、今後とも保健所や市町村栄養士の協力を仰ぐことが必要である。

委託契約書に衛生管理に関する内容が十分盛り込まれているとする施設が 47%、その他の施設は、十分とはいえない、わからない、不明であり、委託内容を把握していない施設が多いことが伺われる。委託施設の選定や委託内容を、市町村にらせている施設もあるが、責任者は食事の栄養管理面だけでなく、衛生管理面に関しても、十分把握しておく必要がある。

委託業者から衛生検査の報告書を受けている施設は 40%と少ない。その他の施設は、受けていない、わからない、不明であった。また、月一回、定期的に受けている施設は、全体の 19%に過ぎず、報告内容の記載は 26 施設と少ないことから、衛生安全に対する関心を持たない施設が多いことが考えられる。

衛生講習会などへの参加は、62%の施設が積極的に参加しているとし、年 2~3 回、保健所または市町村主催が大部分を占めている。委託業者の主催する講習会に参加するケースも見られる。委託業者の規模や、契約方式、教育費など契約上の問題も関わってくる事が考えられる。いずれにしても、衛生管理は給食従事者全員が守らなければならないので、全員に対する教育が必要で有り、教育を義務づけることも今後必要となる。

給食の従事者の、毎月の検便の実施、手洗いの励行、清潔な服装などに関しては、ほぼ 90%の施設で行われていますが、不明の回答もみられ、記入担当者の関心度の低さが感じられた。また、今までの衛生事故の発生は、2 施設でありと答え

ている。事故の内容および、原因究明も必要である。

## 2. 衛生マニュアル及び衛生チェック表の活用

大部分の施設で衛生管理の方法として、マニュアルに沿って行っていた。マニュアルは市町村の児童主管課で作成したものが67%、11%の施設では、委託業者が作成したものが用いられている。いずれにしても、児童福祉施設等における衛生管理、大量調理衛生マニュアルを参考にしていた。マニュアルの活用は、良く、または、必要都度活用しているようであった。

日常の衛生チェックは所長または調理員が、市町村の作成したチェック表に基づいて行っているが、委託業者が作成したチェック表を用いている施設も見られる。調理委託施設からの情報提供も徐々になされていることが伺える。専門的な情報提供や積極的な協力体制が組める業者の選定も、今後の検討課題となろう。

## 3. 食材の利用と納品時の衛生管理

冷凍食品や、調理済み食品、カット野菜は、あまり、または、ほとんど使われていないと回答した施設が多い。労務管理上、効率化の上から、他の集団給食では使用頻度が増しているようであるが、保育所では、まだまだ素材からの手作りが多いことが考えられる。

委託業務範囲との関係もあるが、所長または、保育士が担当している施設が、食材管理は40%、納品時のチェックは40%弱、保存用食材の採取は27%であった。その都度、服装や手洗いなど衛生面での注意が必要となる。納品時間の指定、納品マニュアル、保存食の採り方などを、マニュアル化し、教育することにより、業務を専門分化することも衛生安全面から検討した方がよい。

## 4. 調理作業上の衛生管理

調理作業を計画的に進める上で、レシピ（作業指示書）は必要である。また、温度、時間、調理法の指示をすることにより、衛生管理、品質管理が徹底出来る。とくにレシピのない施設、温度や時間の記載の無い施設、レシピを活用していない施設では、標準化されたレシピの作成を検討することが必要である。

調理する人の作業分担については、ほとんど決まっている施設が68%であった。小規模施設では作業の配分はなかなか難しいが、作業計画を立

て、清潔・不潔作業のクロスがないように衛生的な配慮も必要である。

所長、保育士が、出来上がった料理の温度管理をしている施設が40%、保存食の管理をしている施設が49%ある。いずれも、衛生管理上重要な業務であるが、調理室への出入りに関しては、服装や履物、手洗いなどについて、十分注意する必要がある。いずれも、専門的な知識や技術を必要とし、記録の保管が義務づけられている。管理者は毎回のチェックや記録の保管がなされているかの確認を必ず行い、そのための教育も必要である。

毎食の検食は、保育所側の所長、保育士が行っている施設が多い。検食に関しても、日によって担当者が異なる場合は、チェック項目を決め、記録しておくこと、記録の有無や内容についても確認することが必要である。

盛りつけ作業は、一般に調理室では調理員、保育室またはランチルームでは保育士が担当している。委託の場合は、料理の引き渡し場所が問題になる。今回の調査では、調理室で盛りつけた後、引き渡す施設が多く見られた。しかし、盛りつけ時、及び盛りつけてからの食事の衛生管理は重要である。責任区分を明確にしておくこと、保育室での盛りつけには、服装、手洗い、盛りつけ用具など、衛生管理には十分留意する。

今回の調査では、盛りつけてから食べるまでの時間は、大部分30分以内であったが、配送中の時間、温度管理と衛生的な取り扱いに関する注意が必要である。

## 5. 調理設備と衛生管理

本来、食数や調理システムにより必要スペースや設備機器、レイアウトは決められる。今回の調査では、135施設のうち43%は不明であり、スペースまで把握している施設は少ないという結果であった。また、記入された施設は、10㎡から501㎡と格差が大きく食数規模と照合しながら調査をし、自所で調理をする場合の適正スペースについても検討することが必要である。

レイアウトに関しては、60%の施設で使いやすいと回答しているが、使いにくいと回答した施設が19%あった。使いにくい点として、調理室の形態、スペース、作業動線、室温、機器及び設備の不備などがあげられており、清潔・不潔区域の分離や床のドライシステム化の困難性とあわせ、施設計画時に作業性や衛生管理についての検討が

必要になる。

機器類の使用マニュアルに関しては、ほとんど無い、不明の回答が多く、保存食用の専用冷凍庫の無い施設や整備が、申請都度なされていない施設も見られた。また、2件ではあるが、委託業者の機器の持ち込みもあった。

使用水の点検に関しては、ほとんど点検していない、不明が25%あった。

設備はHACCPの条件であり、マニュアル化や教育などによる、早急な指導が執拗であり、とくに委託の場合は、業者に任せっぱなしになりがちであるため、管理者の点検指導が必要である。

## 6. 食器及び器具類の衛生管理

食器の材質は陶器、メラミンの順に高く、洗浄後の消毒保管は食器消毒保管庫を用いる施設が多い。器具類に関しては作業区分ごとに使い分けし、器具消毒保管庫により消毒保管がなされている。しかし、実施していない施設や不明の施設に関しては、改善についての指導が必要である。

## 7. 手洗いの管理

少数ではあるが、手洗い器の設置及び洗浄消毒が十分とはいえない、または、不明の施設がある。手洗いは、食物を扱う人にとっては基本であり、衛生管理の第一歩といわれている。正しい手洗いに関する指導が必要である。

## 8. 生野菜の管理

腸管出血性O-157の発生以来生野菜の使用は減少し、今回の調査でもほとんど使わない施設が44%ある。今後とも使用する場合は、見た目のきれいさだけでなく、洗浄・消毒を徹底させることが必要である。また、料理によっては、茹でる、炒めるなど調理法を変えるなど加熱による殺菌も考え、野菜摂取量の減少や料理の片寄りに注意する。

## 9. 厨芥の処理

厨芥処理方法は、自治体の収集が大部分を占め、少数であるが自家処理が有る。保育園は小規模では有るが、業務用では厨芥処理が今後規制される。段ボールやビン・カンなどの処理とあわせ、環境整備の上から検討する必要がある。

## 10. 衛生管理上の留意点

衛生管理上とくに気をつけていることに関しては、記入有りが12施設あり、衛生マニュアルの遵守、食材の取り扱い、業者との話し合い、個人衛生などがあげられている。

与えられた条件の中で、衛生的な諸記事を提供するために努力している点が伺える。

## 11. 外部委託による問題

外部委託による問題に関しては、とくに無いが62%、気になることがあるが17%、問題点として59件があげられている。全般では保育、子どもの給食との連携、食教育、食事内容などについて意見が多く、衛生的な問題に関する回答は見られなかった。

## E. まとめ

以上項目別に考察した。契約書の衛生管理事項や衛生検査結果の報告に関して、市町村の児童福祉主管課の指導に任せ、現場の責任者が実態を把握していない施設が見られる。栄養士が常駐し衛生管理を担当している施設が少なく、所長や調理員が衛生責任者となっている。衛生の管理や責任区分、衛生教育などとあわせ、責任者が全体を把握し指導出来るような体制作りと、衛生管理者対象の衛生教育の必要性を感じた。

また、専門業者に調理業務を委託しているため、安心して任せているが、業者の選定、契約内容に関しても十分なチェックが必要である。

病院給食や老人ホーム、学校給食などにおいても委託化が進み、委託時のあり方などが具体的に指導されている。病院では、病院が自ら実施すべき業務として、業務範囲が明確化されている。衛生管理に関しては、「衛生面の遵守事項の作成」「衛生管理簿の点検・確認」「緊急対応を要する場合の指示」の3事項があげられている。

保育所においても、調理業務の委託について、基本的な考え方、栄養面の配慮、受託業者の条件、委託契約等について記載されており、調理業務に対する保健衛生面・栄養面については、保健所や市町村の栄養士に指導を受けることとされている。しかし、給食の調理業務は毎日行われていることから、衛生管理は絶対必要であり、専門の知識・技術を持つ栄養士の活用が重要である。

今回の調査では、委託契約書や毎日の調理業務、マニュアルやチェック表の内容迄、詳細な調査が出来なかった。今後、訪問調査などによりさらに深く検討し、保育所における委託時の衛生管理のあり方について、研究を続けたいと考えている。

表1.調理室内の衛生管理全体の責任者は誰ですか

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	所長	101	74.8%
2	主任保育士	6	4.4%
3	保育士	3	2.2%
4	その他	21	15.6%
5	管理栄養士・栄養士	27	20.0%
6	調理師・調理員	53	39.3%
7	その他	9	6.7%
	不明	2	1.5%
	回答数合計	222	164.4%
	回答者数合計	135	100.0%

表2-1.委託契約書に衛生に関する内容は十分盛り込まれていますか

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	十分である	64	47.4%
2	十分とはいえない	5	3.7%
3	わからない	34	25.2%
	不明	32	23.7%
	全体	135	100.0%

表2-1-1.契約書に不備な点がありましたらお書きください

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	記入有	0	0.0%
2	記入無	5	100.0%
	全体	5	100.0%

表2-2.委託業者から衛生検査結果の報告を受けていますか

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	受けている	53	39.3%
2	受けていない	22	16.3%
3	わからない	28	20.7%
	不明	32	23.7%
	全体	135	100.0%

表2-2-1.受けている場合はどこからですか

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	委託施設から直接	40	75.5%
2	市区町村の担当主管課を通して	8	15.1%
3	その他	1	1.9%
	不明	4	7.5%
	全体	53	100.0%

表2-2-2.報告は定期的に行われていますか

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	定期的である	35	66.0%
2	不定期である	2	3.8%
	不明	16	30.2%
	全体	53	100.0%

表2-2-2-1.

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	月1回	25	71.4%
2	年2～3回	6	17.1%
3	年1回	1	2.9%
	不明	3	8.6%
	全体	35	100.0%



表2-2-3.報告書はどんな内容ですか。わかる範囲でお書きください

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	記入有り	25	47.2%
2	記入無し	0	0.0%
	不明	28	52.8%
	全体	53	100.0%

表2-3.衛生講習会などへは積極的に参加しているようですか

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	参加している	84	62.2%
2	参加していない	12	8.9%
3	わからない	20	14.8%
	不明	19	14.1%
	全体	135	100.0%

表2-3-1.年何回位、参加していますか

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	月1回	7	8.3%
2	年2～3回	41	48.8%
3	年1回	25	29.8%
4	その他	6	7.1%
	不明	5	6.0%
	全体	84	100.0%

表2-3-2.どのような講習会に参加していますか

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	保健所主催	53	63.1%
2	市区町村担当主催	46	54.8%
3	委託業者主催	21	25.0%
4	その他	7	8.3%
	不明	4	4.8%
	回答数合計	131	156.0%
	回答者数合計	84	100.0%

表2-4.給食従事者は毎月検便を実施していますか

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	はい	121	89.6%
2	いいえ	2	1.5%
	不明	12	8.9%
	全体	135	100.0%

表2-5.給食従事者は手洗いの励行、清潔な服装に留意していますか

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	はい	123	91.1%
2	いいえ	0	0.0%
	不明	12	8.9%
	全体	135	100.0%

表2-6.今まで衛生上、問題が発生したことがありますか

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	はい	2	1.5%
2	いいえ	121	89.6%
	不明	12	8.9%
	全体	135	100.0%

表2-6-1.発生したことがある場合は、どんなことでしたか

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	記入有り	1	50.0%
2	記入無し	1	50.0%
	全体	2	100.0%

表2-6-2.問題発生時に話し合いの場が持たれましたか

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	はい	1	50.0%
2	いいえ	0	0.0%
	不明	1	50.0%
	全体	2	100.0%

表3.衛生管理の方法についてお答えください

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	マニュアルにそって行う	111	82.2%
2	その都度、対応する	18	13.3%
	不明	6	4.4%
	全体	135	100.0%

表3-1.マニュアルはどこで作成したものですか

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	保育所独自に作成したもの	10	9.0%
2	市区町村の児童福祉主管課で作成したもの	74	66.7%
3	委託業者で作成したもの	12	10.8%
4	保育所と委託業者共同で作成したもの	4	3.6%
5	その他	9	8.1%
	不明	2	1.8%
	全体	111	100.0%

表3-2.マニュアルの作成は何を参考にされましたか

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	市区町村の児童福祉主管課で作成したもの	49	44.1%
2	「大量調理施設衛生管理マニュアル」	39	35.1%
3	「中小規模調理施設の衛生管理の徹底について」	6	5.4%
4	「児童福祉施設等における衛生管理の改善充実及び食中毒予防について」	45	40.5%
5	その他	14	12.6%
	不明	15	13.5%
	回答数合計	168	151.4%
	回答者数合計	111	100.0%

表3-3.マニュアルの活用状況について

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	よく活用している	50	45.0%
2	必要な都度、活用している	44	39.6%
3	あまり活用していない	1	0.9%
	不明	16	14.4%
	全体	111	100.0%

表4-1.衛生チェックは、通常、誰が担当していますか

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	所長	75	55.6%
2	主任保育士	19	14.1%
3	保育士	2	1.5%
4	その他	22	16.3%
5	管理栄養士・栄養士	24	17.8%
6	調理師・調理員	60	44.4%
7	その他	8	5.9%
	不明	3	2.2%
	回答数合計	213	157.8%
	回答者数合計	135	100.0%

表4-2.チェックの方法は次のどれですか

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	チェック表に基づいて行い、記入している	111	82.2%
2	チェックはするが、記入はしていない	20	14.8%
3	チェックは行わない	0	0.0%
	不明	4	3.0%
	全体	135	100.0%

表4-2-1.チェック表はどこで作成したものですか

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	保育所独自で作成したもの	12	10.8%
2	市区町村の児童福祉主管課で作成したもの	65	58.6%
3	委託業者で作成したもの	19	17.1%
4	保育所と委託業者共同で作成したもの	0	0.0%
5	その他	11	9.9%
	不明	4	3.6%
	全体	111	100.0%

表4-2-2.チェックする項目はどれ位ですか

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	～10項目	15	13.5%
2	11～20項目	17	15.3%
3	21項目以上	69	62.2%
	不明	10	9.0%
	全体	111	100.0%

表5-1.冷凍食品や調理済食品

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	よく使う	26	19.3%
2	あまり使わない	43	31.9%
3	ほとんど使わない	44	32.6%
	不明	22	16.3%
	全体	135	100.0%

表5-2.カット野菜

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	よく使う	2	1.5%
2	あまり使わない	20	14.8%
3	ほとんど使わない	91	67.4%
	不明	22	16.3%
	全体	135	100.0%

表6-1.食材購入の際、食材管理の担当者は誰ですか

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	所長	44	32.6%
2	主任保育士	9	6.7%
3	保育士	1	0.7%
4	その他	30	22.2%
5	管理栄養士・栄養士	35	25.9%
6	調理師・調理員	54	40.0%
7	その他	7	5.2%
	不明	9	6.7%
	回答数合計	189	140.0%
	回答者数合計	135	100.0%

表6-2.食材の購入先はどこですか

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	委託業者からの一括購入	23	17.0%
2	食材ごとに専門業者から購入	89	65.9%
3	その他	9	6.7%
	不明	14	10.4%
	全体	135	100.0%

表6-3.納入日時について決められていますか

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	食品ごと、あるいは業者ごとに納品日時を指定している	103	76.3%
2	特に指定していない	9	6.7%
	不明	23	17.0%
	全体	135	100.0%

表6-3-1.生鮮食品(野菜、肉、魚、牛乳など)の納品について

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	当日の朝、納品するようにしている	88	85.4%
2	前日、納品する場合もある	14	13.6%
3	決めていない	0	0.0%
	不明	1	1.0%
	全体	103	100.0%

表6-4.納品時のチェックは誰が行いますか

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	所長	33	24.4%
2	主任保育士	14	10.4%
3	保育士	5	3.7%
4	その他	22	16.3%
5	管理栄養士・栄養士	37	27.4%
6	調理師・調理員	64	47.4%
7	その他	8	5.9%
	不明	10	7.4%
	回答数合計	193	143.0%
	回答者数合計	135	100.0%

表6-5.納品時の検収マニュアルはありますか

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	すべての食品についてある	67	49.6%
2	特定の食品についてある	15	11.1%
3	特にない	31	23.0%
	不明	22	16.3%
	全体	135	100.0%

表6-6.検収時のチェックで重要視しているものは何ですか

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	数量・重量	90	66.7%
2	鮮度	112	83.0%
3	温度	50	37.0%
4	包装状態	32	23.7%
5	異物混入	75	55.6%
6	その他	2	1.5%
	不明	13	9.6%
	回答数合計	374	277.0%
	回答者数合計	135	100.0%

表6-7.納入食品について、保存食用食材はとっていますか

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	全食品について必ずとるようにしている	111	82.2%
2	主要な食品のみとる	9	6.7%
3	あまりとらない	2	1.5%
	不明	13	9.6%
	全体	135	100.0%

表6-7-1.保存食用食材は誰が担当していますか

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	所長	25	20.8%
2	主任保育士	7	5.8%
3	保育士	2	1.7%
4	その他	32	26.7%
5	管理栄養士・栄養士	27	22.5%
6	調理師・調理員	64	53.3%
7	その他	7	5.8%
	不明	2	1.7%
	回答数合計	166	138.3%
	回答者数合計	120	100.0%

表7-1.調理用のレシピ(調理用指示書)は完備していますか

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	ほとんど全品についてある	58	43.0%
2	主要な料理についてある	19	14.1%
3	新しい料理についてのみある	13	9.6%
4	特にレシピはない	15	11.1%
	不明	30	22.2%
	全体	135	100.0%

表7-1-1.レシピには作り方の他に、温度や時間の記載がありますか

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	記載してある	49	54.4%
2	加熱調理のみ記載してある	14	15.6%
3	記載していない	22	24.4%
	不明	5	5.6%
	全体	90	100.0%

表7-1-2.レシピは活用していますか

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	よく活用している	55	61.1%
2	時々活用している	23	25.6%
3	あまり活用していない	2	2.2%
	不明	10	11.1%
	全体	90	100.0%

表7-2.レシピの管理はどちらが行っていますか

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	保育所側	42	31.1%
2	委託業者側	42	31.1%
	不明	51	37.8%
	全体	135	100.0%

表8-1.調理する人の作業分担は決まっていますか

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	ほとんど決まっている	92	68.1%
2	その日により異なる	26	19.3%
3	手の空いた人がする	1	0.7%
	不明	16	11.9%
	全体	135	100.0%

表8-2.調理などの作業改善についての話し合いはしますか

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	よくする	59	43.7%
2	時々する	49	36.3%
3	ほとんどしない	7	5.2%
	不明	20	14.8%
	全体	135	100.0%

表8-3.出来上がった料理について、温度などのチェックは誰がしていますか

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	所長	32	23.7%
2	主任保育士	6	4.4%
3	保育士	18	13.3%
4	その他	26	19.3%
5	管理栄養士・栄養士	28	20.7%
6	調理師・調理員	69	51.1%
7	その他	2	1.5%
	不明	8	5.9%
	回答数合計	189	140.0%
	回答者数合計	135	100.0%

表8-4.出来上がった料理について、保存食(検査用の食事)の責任者は誰ですか

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	所長	53	39.3%
2	主任保育士	8	5.9%
3	保育士	5	3.7%
4	その他	22	16.3%
5	管理栄養士・栄養士	30	22.2%
6	調理師・調理員	53	39.3%
7	その他	7	5.2%
	不明	11	8.1%
	回答数合計	189	140.0%
	回答者数合計	135	100.0%

表9.毎食の検食は主として誰が行っていますか

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	所長	78	57.8%
2	主任保育士	12	8.9%
3	保育士	31	23.0%
4	その他	12	8.9%
5	管理栄養士・栄養士	18	13.3%
6	調理師・調理員	28	20.7%
7	その他	7	5.2%
	不明	4	3.0%
	回答数合計	190	140.7%
	回答者数合計	135	100.0%

表10-1.委託業者からの料理の引渡しはどこでされますか

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	調理室	101	74.8%
2	保育室	5	3.7%
3	その他	11	8.1%
	不明	18	13.3%
	全体	135	100.0%

表10-2.盛り付けは誰が行っていますか

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	クラス担当保育士	67	49.6%
2	看護職	1	0.7%
3	その他	20	14.8%
4	管理栄養士・栄養士	13	9.6%
5	調理師・調理員	71	52.6%
6	その他	2	1.5%
	不明	7	5.2%
	回答数合計	181	134.1%
	回答者数合計	135	100.0%

表10-3.盛り付けはどこで行っていますか

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	主として調理室	78	57.8%
2	主としてランチルーム	4	3.0%
3	主として保育室	46	34.1%
	不明	7	5.2%
	全体	135	100.0%

表10-4.保育所の職員が盛り付けに関わっている場合、検便、手洗い、服装など衛生的に行っていますか

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	はい	105	77.8%
2	いいえ	6	4.4%
	不明	24	17.8%
	全体	135	100.0%

表10-5.調理室と食事をする場所との距離はどうか

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	かなり離れている	16	11.9%
2	近い	107	79.3%
	不明	12	8.9%
	全体	135	100.0%

表10-6.盛り付けてから、食べるまでの時間はどれくらいですか

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	10分以内	51	37.8%
2	11～30分以内	72	53.3%
3	31～60分以内	5	3.7%
4	61分以上	0	0.0%
	不明	7	5.2%
	全体	135	100.0%

表11-1.調理室の設備について…広さ

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	1～10㎡	4	3.0%
2	11～50㎡	52	38.5%
3	51～100㎡	13	9.6%
4	101～200㎡	1	0.7%
5	201～300㎡	0	0.0%
6	301～400㎡	0	0.0%
7	401～500㎡	1	0.7%
8	501～1000㎡	6	4.4%
9	1001㎡以上	0	0.0%
	不明	58	43.0%
	全体	135	100.0%

表11-2.調理室の設備について…レイアウトはどうか

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	使いやすい	81	60.0%
2	使いにくい	26	19.3%
	不明	28	20.7%
	全体	135	100.0%

表11-2-1特に使いにくいところ

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	記入有り	15	57.7%
2	記入無し	11	42.3%
	全体	26	100.0%

表11-3.機器類の使用マニュアル(使用説明書)はありますか

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	全機器類にある	48	35.6%
2	主要な機器類にある	48	35.6%
3	ほとんどない	8	5.9%
	不明	31	23.0%
	全体	135	100.0%

表11-4.清・不潔区域の分離について

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	完全に分離している	65	48.1%
2	分離することは難しい	36	26.7%
3	カラーテーブルなどで分離している	11	8.1%
	不明	23	17.0%
	全体	135	100.0%

表11-5.保存食を保管する冷凍庫はありますか

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	専用冷蔵庫がある	105	77.8%
2	他の冷蔵庫を兼用している	16	11.9%
	不明	14	10.4%
	全体	135	100.0%



表11-6.委託業者からの持込機器はありますか

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	ない	108	80.0%
2	ある	3	2.2%
	不明	24	17.8%
	全体	135	100.0%

表11-6-1どんな機器ですか

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	記入有り	2	66.7%
2	記入無し	1	33.3%
	全体	3	100.0%

表11-7.調理機器類の整備は、申請都度なされていますか

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	はい	82	60.7%
2	いいえ	16	11.9%
	不明	37	27.4%
	全体	135	100.0%

表12-1.調理環境について…使用水の点検

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	使用前、使用後とも毎日検査している	63	46.7%
2	使用前は毎日検査している	38	28.1%
3	ほとんど点検していない	14	10.4%
	不明	20	14.8%
	全体	135	100.0%

表12-2.調理環境について…空調設備

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	冷房のみある	10	7.4%
2	暖房のみある	24	17.8%
3	冷暖房ともある	43	31.9%
4	冷暖房ともない	9	6.7%
5	換気設備はある	34	25.2%
	不明	15	11.1%
	全体	135	100.0%

表12-3.調理環境について…床の状態

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	完全なドライ	47	34.8%
2	セミドライ	27	20.0%
3	ウェット	37	27.4%
	不明	24	17.8%
	全体	135	100.0%

表13-1.食器の材質は

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	主としてメラミン	41	30.4%
2	主としてアルミ	5	3.7%
3	主として陶器	54	40.0%
4	主としてポリプロピレン	13	9.6%
5	その他	10	7.4%
	不明	12	8.9%
	全体	135	100.0%

表13-2.食器の洗浄後の消毒は

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	煮沸消毒	5	3.7%
2	食器消毒保管庫	107	79.3%
3	消毒付き洗浄機	7	5.2%
4	その他	5	3.7%
	不明	11	8.1%
	全体	135	100.0%

表13-3.食器の保管について

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	食器戸棚	36	26.7%
2	消毒保管庫	80	59.3%
3	その他	6	4.4%
	不明	13	9.6%
	全体	135	100.0%

表14-1.器具類の使い分けについて

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	下処理用、主調理用、盛り付け用に色分けなどをして使用している	38	28.1%
2	色分けはしていないが、きちんと分けて使用している	75	55.6%
3	特に分けていない	5	3.7%
4	その他	1	0.7%
	不明	16	11.9%
	全体	135	100.0%

表14-2.器具類の消毒について

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	消毒は必ずしている	113	83.7%
2	まな板、包丁のみ消毒している	6	4.4%
3	消毒はしていない	0	0.0%
	不明	16	11.9%
	全体	135	100.0%

表14-2-1.消毒の方法はなんですか

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	器具消毒保管庫で消毒保管	88	77.9%
2	煮沸消毒をする	10	8.8%
3	消毒剤で消毒する	13	11.5%
	不明	2	1.8%
	全体	113	100.0%

表14-2-1-1消毒剤は何をつかっていますか

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	次亜塩素酸ナトリウム	10	76.9%
2	アルコール	2	15.4%
3	その他	1	7.7%
	不明	0	0.0%
	全体	13	100.0%

表15-1.手洗い器の設置

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	必要箇所に設置されている	117	86.7%
2	十分とはいえない	5	3.7%
	不明	13	9.6%
	全体	135	100.0%

表15-2.洗浄・消毒

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	石鹸、消毒剤とも完備している	127	94.1%
2	十分とはいえない	2	1.5%
	不明	6	4.4%
	全体	135	100.0%

表15-2-1.消毒剤は何を使っていますか

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	アルコール	50	39.4%
2	逆性石鹸	60	47.2%
3	その他	11	8.7%
	不明	6	4.7%
	全体	127	100.0%

表15-3.消毒後の乾燥については

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	ペーパータオル	91	67.4%
2	ジェットタオル	8	5.9%
3	エアータオル	13	9.6%
4	タオル	12	8.9%
	不明	11	8.1%
	全体	135	100.0%

表16.生野菜を使う料理についてうかがいます

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	よく使う	28	20.7%
2	あまり使わない	32	23.7%
3	ほとんど使わない	60	44.4%
	不明	15	11.1%
	全体	135	100.0%

表16-1.使用方法について

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	よく使って洗う	24	85.7%
2	洗浄後、消毒して使う	3	10.7%
	不明	1	3.6%
	全体	28	100.0%

表16-1-1.消毒剤は何を使っていますか

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	アルコール	0	0.0%
2	次亜塩素酸ナトリウム	2	66.7%
3	その他	1	33.3%
	不明	0	0.0%
	全体	3	100.0%

表17-1.厨芥の処理方法

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	決まっている	116	85.9%
2	決まっていない	4	3.0%
	不明	15	11.1%
	全体	135	100.0%

表17-2.生ごみの回収方法について

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	自治体の収集	108	80.0%
2	自家処理	11	8.1%
3	養豚業者	1	0.7%
4	その他	8	5.9%
	不明	7	5.2%
	全体	135	100.0%

表18.衛生管理上、その他、気をつけていること

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	記入有り	12	8.9%
2	記入無し	123	91.1%
	不明	0	0.0%
	全体	135	100.0%