

9-17

重要度

★★★

給食の施設と設備管理について理解しよう

給食の施設・設備管理と運用は、衛生・安全管理の基本となります。安全に食事を提供するため、設備機器の使用前後の衛生管理に加えて、相互汚染を防ぐためのレイアウトや作業動線についての理解を深めましょう。

問題

問題 Q1

給食管理における生産工程、作業区域、設備の組合せである。正しいのはどれか。

(2006年・問179「5C 生産（調理）と提供」)

- (1) 食材の保管 ————— 汚染作業区域 ————— プラストチラー
- (2) 下処理 ————— 汚染作業区域 ————— ピーラー
- (3) 主調理 ————— 汚染作業区域 ————— スチームコンベクションオープン
- (4) 下膳 ————— 非汚染作業区域 ————— 食器消毒保管庫
- (5) 食器洗浄 ————— 非汚染作業区域 ————— 残菜処理機

問題 Q2

特定給食施設の設備に関する記述である。誤っているのはどれか。

(2008年・問178「7A 生産（調理）施設・設備設計」)

- (1) フードには、グリスフィルターを設置する。
- (2) 排水設備には、グリストラップを設置する。
- (3) 床と壁の境には、丸みをつける。
- (4) 手洗い設備は、各作業区域の入り口手前に設置する。
- (5) 便所は、下処理室と隣り合った場所に設置する。

問題 Q3

大量調理施設における施設・設備の保全活動についての記述である。正しいのはどれか。

(2010年・問178「6A 安全・衛生の概要」)

- (1) フードカッターを週1回分解して洗浄・殺菌する。
- (2) 貯水槽を設置しているので、週1回遊離残留塩素を始業前に検査する。
- (3) 貯水槽を専門の業者に委託して、年1回以上清掃する。
- (4) 排水溝の清掃を週1回行う。
- (5) 井戸水を用いているので、年1回水質検査を行う。

解説

問題 A1

給食管理における生産工程、作業区域（ゾーニング）、設備に関する問題です。

- (1) × プラストチラーは、加熱調理品を強力な冷風で短時間に冷却する装置であり、主調理室（非汚染作業区域）に設置されます。冷却に氷温水を用いる場合はタンブルチラーを使います。
- (2) ○ ピーラーは球根皮むき器のことで、通常は下処理室（汚染作業区域）に設置されます。
例外として、平成21年4月1日施行の「学校給食衛生管理基準」では、「泥つきの根菜類等の処理は、検収室で行い、下処理室を清潔に保つこと」とされています。
- (3) × スチームコンベクションオープンは、蒸気と熱風による加熱調理が可能で、主調理室の非汚染区域で使用されます。

- (4) × 下膳は**汚染**作業区域であり、食器消毒保管庫は**非汚染**作業区域に設置されます。
- (5) × 食器洗浄と残菜処理機は**汚染**作業区域に設置されます。

食器洗浄の残留物検査試薬と評価

でんぷん : 0.1 規定のヨウ素溶液またはヨードチンキ 3 倍液。青紫色で残留
 たんぱく質 : 0.2%ニヒドリンプタノール。赤紫色・青紫色で残留
 脂肪 : 0.1%クルクミンアルコール溶液。赤紫色・橙色

A2

特定給食施設の設備に関する問題です。

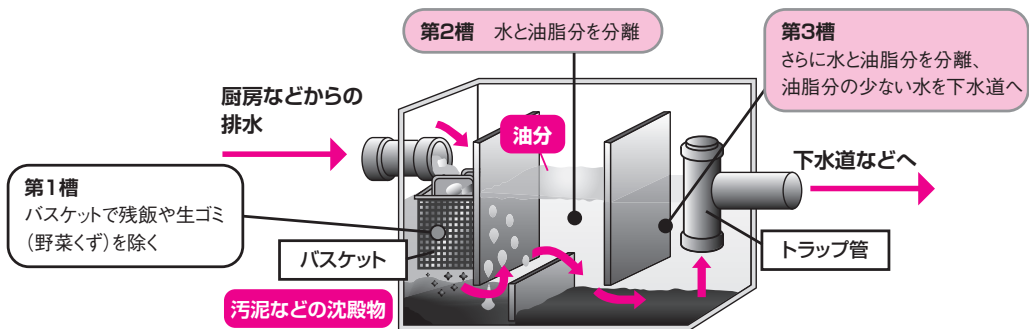
- (1) ○ 熱器具の上部に設置するフードに、グリスフィルターを設置することで、調理で生じる水分と油分のうち、**油分を除去**し排気ダクトの中をきれいに保つ効果があります。
- (2) ○ グリストラップ（下図）とは、環境汚染を防止するため厨房からの排水や食品残渣を一時的に溜めておく装置です。**阻集器**と**分離層**で排水中の油脂や食品残渣を除いて一般排水に流す装置で、給食施設への設置が義務化されています（昭和 51 年建設省公示第 1597 号）。
- (3) ○ 床と壁の境には、丸みをつけることでゴミを残さず清掃できます。
- (4) ○ 手洗い設備は、各作業区域の入り口手前に設置して手洗いし、交差汚染を防止します。
- (5) × 便所は、汚染防止のために調理作業区域から **3m** 以上離れた場所に設置するのが望ましいとされています（大量調理施設衛生管理マニュアル）。

A3

施設・設備の保全活動における大量調理施設衛生管理マニュアル記載事項に関する問題です。

- (1) × フードカッターは、**毎日**分解して洗浄・殺菌します。
- (2) × 貯水槽を設置している場合、使用水を**毎日始業前**と**終業時に遊離残留塩素が 0.1 mg/L** 以上であることを検査し、飲用に適しているか確認します。
- (3) ○ 貯水槽は**専門の業者**に委託して、**年 1 回**以上清掃することとされています。
- (4) × 排水溝の清掃は、**毎日**行うこととされています。
- (5) × 井戸水を用いている場合は、公的検査機関または厚生労働大臣の登録機関等に依頼して**年 2 回**以上水質検査を行い、結果は **1 年間**保存します。

●グリストラップの構造



出所：株式会社グローバー（<http://www.globar.co.jp/>）「知っておきたい！グリストラップの構造」

解答

Q1 (2)、 Q2 (5)、 Q3 (3)

第26回(2012年)管理栄養士国家試験 午前問題

実施日 平成24年3月18日

解答は P.461

試験問題	試験時間
1～105	10時00分～12時40分

問題数	1～105まで105問
時間	160分

- 1 疾病対策と一次・二次・三次予防に関する組合せである。正しいのはどれか。1つ選べ。
- (1) 新生児マスキリーニング _____ 一次予防
 - (2) 肺炎球菌ワクチン接種 _____ 一次予防
 - (3) 心筋梗塞後のリハビリテーション _____ 二次予防
 - (4) 腎不全患者に対する人工透析 _____ 二次予防
 - (5) 生活環境改善 _____ 三次予防
- 2 わが国の公衆衛生・予防医学の歴史に関する記述である。正しいのはどれか。1つ選べ。
- (1) 初めて種痘が行われたのは、明治時代である。
 - (2) 国民皆保険制度が導入されたのは、大正時代である。
 - (3) 初めて「衛生」という言葉が用いられたのは、第二次世界大戦後である。
 - (4) 結核による死亡が激減したのは、昭和20年代である。
 - (5) 初めて保健所ができたのは、昭和40年代である。
- 3 食品が放射能汚染を受けた場合に、食品1kg当りに含まれる放射能を表す単位である。正しいのはどれか。1つ選べ。
- (1) Gy(グレイ)
 - (2) Sv(シーベルト)
 - (3) Bq(ベクレル)
 - (4) rad(ラド)
 - (5) rem(レム)
- 4 水道法に基づく水質基準に関する記述である。正しいのはどれか。1つ選べ。
- (1) 生物化学的酸素要求量(BOD)についての基準値が定められている。
 - (2) pHについての基準値が定められている。
 - (3) 一般細菌は、「検出されないこと」となっている。
 - (4) 水銀は、「検出されないこと」となっている。
 - (5) トリハロメタンは、「検出されないこと」となっている。
- 5 健康、疾病、行動に関わる統計資料である。全数を対象としたものとして、正しいのはどれか。1つ選べ。
- (1) 人口動態統計
 - (2) 国民生活基礎調査
 - (3) 患者調査
 - (4) 国民健康・栄養調査
 - (5) 学校保健統計調査