

砺波市保育所等給食
衛生管理マニュアル

平成28年9月

砺波市教育委員会こども課

< 目次 >

- 1 保育所給食施設設備管理
- 2 給食従事者の健康
- 3 給食従事者の衛生
- 4 手洗い
- 5 水質検査
- 6 原材料の検収・保管・記録
- 7 保存食の採取
- 8 食品の取り扱い
- 9 調理器具の取り扱い
- 10 調理作業
- 11 中心温度の測定
- 12 厨房機器の洗浄・消毒・管理
- 13 床・トイレの衛生管理
- 14 洗剤・消毒液の管理
- 15 感染症胃腸炎・ノロウイルス
- 16 クッキング
- 17 調乳

1 保育所給食施設設備管理

(1) 作業区域の区分

- ① 汚染作業区域（検収室、食品の保管室、下処理室）と、非汚染作業区域（上処理室）を固定し、それぞれを壁で区画する、床面を色別する、境界にテープを貼るなどし、明確に区画する。
- ② 各作業区域では、専用のエプロンや履物を使用する。
- ③ トイレ、休憩室及び更衣室は、隔壁によって各作業区域と必ず区分する。（調理室などから3 m以上離れた場所に設けられていることが望ましい）

(2) ドライ運用

ウエット使用の調理室では、シンク、ザル、作業台などから水が落下し、床面が常に濡れている状態となり、細菌やカビによる汚染、増殖など問題点が指摘される。

汚染リスクの低下を図るためには、ドライシステムになっていない調理室においても、作業工程や作業の方法を工夫し、床面を常にドライ状態に保つ「ドライ運用」に努めることが必要である。

2 給食従事者の健康

作業開始前に、『個人健康記録票』を記入する。健康状態に常に注意し、毎日個人別に記録を残す。

- (1) 下痢・腹痛・嘔吐・発熱・切り傷・やけど・その他（虫さされ等）の状況を記入する。
- (2) 本人及び同居者に感染症または疑いがある場合は、医療機関を受診する。感染症疾患の有無を確認し、所属長に報告する。
- (3) 傷やできもの、やけどなどがある場合は、傷口をテープで覆い、手洗いをした後、使い捨て手袋を着用する。
※個人健康記録票にその旨を記入し、調味や盛り付けなど調理作業に携わらない。
- (4) 細菌検査は、赤痢菌、サルモネラ菌、腸管出血性大腸菌O-157、O-26、O-111について月2回実施し、(O-26、O-111は月1回でも可)、食中毒の原因となる菌に感染している場合は、陰性になるまで調理業務に携わらない。
- (5) 本人もしくは、同居者が、第一種、第二種、第三種の感染症の患者、無症状病原体保有者またはその疑いがある場合は申し出て、所属長の指示に従う。
- (6) 日常的に健康状態の点検を行うとともに、年1回健康診断を行う。

第一種、第二種、第三種の感染症とは？

学校保健安全法によって定められた感染症の種類です。

下記の感染症に、本人、もしくは同居者が感染した場合は、すぐに医療機関で治療するとともに、所属長と相談し、感染を広げないよう適切に対応します。

| | |
|-----|--|
| 第一種 | エボラ出血熱、クリミア・コンゴ出血熱、天然痘、ペスト、マールブルグ病、ラッサ熱、急性灰白髄炎、南米出血熱、ジフテリア、SARS、鳥インフルエンザ（H5N1） |
| 第二種 | インフルエンザ（鳥インフルエンザ（H5N1）は除く）、百日咳、麻疹、流行性耳下腺炎、風疹、水痘、咽頭結膜熱、結核及び髄膜炎菌性髄膜炎 |
| 第三種 | コレラ、細菌性赤痢、腸管出血性大腸菌感染症、腸チフス、パラチフス、流行性角結膜炎、急性出血性結膜炎、その他感染症（※） |

※その他の感染症について

条件によって、就業に制限を加える必要がある感染症

感染性胃腸炎（ノロウイルス）、ウイルス性肝炎、伝染性紅斑、手足口病、ヘルパンギーナ、マイコプラズマ感染症

IV. 従事者等の衛生管理

平成 年 月 日

従事者名

| 点検項目 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|--|--|
| 1 健康診断、検便検査の結果に異常はありませんか。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 下痢、発熱などの症状はありませんか。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 手指や顔面に化膿創がありませんか。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4 着用する外衣、帽子は毎日専用で清潔なものに交換されていますか。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5 毛髪が帽子からでていませんか。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6 作業場専用の履物を使っていますか。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 7 爪は短く切っていますか。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 8 指輪やマニキュアをしていませんか。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 9 手洗いを適切な時期に適切な方法で行っていますか。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 10 下処理から調理場への移動の際には外衣、履物の交換（交換が困難な場合には、履物の消毒）が行われていますか。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 11 使用には、調理作業時に着用する外衣、帽子、履物のまもらないようになっていますか。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 12 調理、点検に従事しないものがやむを得ず、調理施設に立ち入る場合には、専用の清潔な帽子、外衣、及び履物を着用させましたか。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

従事者名

| 点検項目 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|--|--|
| 1 健康診断、検便検査の結果に異常はありませんか。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 下痢、発熱などの症状はありませんか。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 手指や顔面に化膿創がありませんか。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4 着用する外衣、帽子は毎日専用で清潔なものに交換されていますか。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5 毛髪が帽子からでていませんか。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6 作業場専用の履物を使っていますか。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 7 爪は短く切っていますか。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 8 指輪やマニキュアをしていませんか。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 9 手洗いを適切な時期に適切な方法で行っていますか。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 10 下処理から調理場への移動の際には外衣、履物の交換（交換が困難な場合には、履物の消毒）が行われていますか。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 11 使用には、調理作業時に着用する外衣、帽子、履物のまもらないようになっていますか。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 12 調理、点検に従事しないものがやむを得ず、調理施設に立ち入る場合には、専用の清潔な帽子、外衣、及び履物を着用させましたか。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

従事者名

| 点検項目 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|--|--|
| 1 健康診断、検便検査の結果に異常はありませんか。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 下痢、発熱などの症状はありませんか。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 手指や顔面に化膿創がありませんか。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4 着用する外衣、帽子は毎日専用で清潔なものに交換されていますか。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5 毛髪が帽子からでていませんか。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6 作業場専用の履物を使っていますか。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 7 爪は短く切っていますか。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 8 指輪やマニキュアをしていませんか。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 9 手洗いを適切な時期に適切な方法で行っていますか。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 10 下処理から調理場への移動の際には外衣、履物の交換（交換が困難な場合には、履物の消毒）が行われていますか。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 11 使用には、調理作業時に着用する外衣、帽子、履物のまもらないようになっていますか。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 12 調理、点検に従事しないものがやむを得ず、調理施設に立ち入る場合には、専用の清潔な帽子、外衣、及び履物を着用させましたか。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

3 給食従事者の衛生

- (1) 着替えは、更衣室または休憩室で行う。
- (2) 調理衣、ズボン、帽子、マスク、履物、エプロンは清潔なものを身に着ける。
- (3) 調理衣、ズボン、帽子、エプロンは毎日洗濯する。
- (4) 帽子の中に髪の毛をしっかりと入れ、マスクで鼻と口を覆う。
※ネットなどを使用し、髪が帽子から出ないように注意する。
- (5) つめは短く切り、マニキュアはしない。
- (6) 時計、指輪、イヤリング、ピアス、ネックレス、ヘアピン、香水はつけない。(肩こり改善などを目的とした健康対策用の装飾品も同様)
- (7) トイレ使用時は白衣を脱衣する。
- (8) 調理衣のまま外出しない。
- (9) エプロン・履物は、作業ごとに専用のもを使用する。
下処理作業：グリーンエプロン
下処理作業（肉用）：白エプロン
調理作業（揚げ物）：ピンクエプロン
洗浄作業：スカイエプロン

4 手洗い

(1) 手洗いの方法は、次のように行う。

- ① 水で手を塗らし石けんをつける。
- ② 指、腕を洗う。特に、指の間、指先をよく洗う。(30秒程度)
- ③ 石けんをよく洗い流す。(20秒程度)
- ④ 使い捨てペーパータオル等でふく。(タオル等の共用はしないこと。)
- ⑤ 消毒用のアルコールをかけて手指によくすりこむ。

注意

- 1 ペーパータオル、手洗い石けん液、消毒液は常に使用できる状態にしておくこと。
- 2 爪ブラシは個人のもを使用すること。
- 3 爪ブラシは、洗浄・消毒し、十分に乾燥させること。

(2) 手洗いのタイミング

- ① 調理作業開始前
- ② トイレの後
- ③ 生の食肉類、魚介類、卵、泥つきの野菜を扱った後
- ④ 容器・段ボールなどに触れた後
- ⑤ 作業区域や作業内容が変わるとき
- ⑥ 使い捨て手袋の着脱時
- ⑦ 食品に直接触れたり、配缶をしたりするとき
- ⑧ ゴミ、残菜の処理をした後
- ⑨ 室外から調理室に入ったとき
- ⑩ 自分が食事をとるとき

※特に①～③、⑤、⑦のタイミングでは、(1) 手洗い方法の①～③までの手順を2回実施する。

(3) 望ましい手洗い設備

- ① 手洗い器の蛇口は、自動式やレバー式にすることが望ましい。
- ② 押し上げタイプのディスペンサー(手洗い石けん液入れ)は、ノズル部分をこまめに洗う。
- ③ 手洗い石けん液を詰め替える際は、残った石けん液を捨て、容器をよく乾燥させてから、新たな石けん液を詰める。
- ④ 手洗い石けん液やアルコールを直接手指で操作する容器に入れている場合は、手指を介して二次汚染が起こる可能性があるため、こまめに洗浄する。
- ⑤ 固形石けんは、衛生的な取り扱いが困難なため、使用しない。
- ⑥ ペーパータオルを捨てるゴミ箱を置く。

(4) 手のケア

作業終了後は、十分な保湿に努める。

5 水質検査

- (1) 調理開始前と調理作業終了後に、蛇口から水を出して遊離残留塩素、色度、濁度、匂い、味などについて検査を行う。
- (2) 水質検査は、DPD法（ジェチルーパラフェニンレンジアミン）で測定する。
水質検査の基準：遊離残留塩素 0.1 mg/l以上
- (3) 検査結果は、『給食日誌』に記録する。
- (4) 使用水について、日常点検で異常を認めたり、遊離残留塩素が基準に満たなかったりした場合は、こども課、関係機関に連絡し、指示を受ける。
- (5) 使用水について、日常点検で異常を認めたり、遊離残留塩素が基準に満たなかったりした場合は、再検査を行い、そのうえで、適と判断した水を使用する。
なお、使用した水については、1lを採取し、食品と同様に-20℃以下で2週間以上保存する。

6 原材料の検収・保管・記録

(1) 検収の仕方

- ① 原材料は梱包などの配送用容器を外し、検収する。
- ② 納入量が伝票や発注書と同じであることを確認する。
- ③ 品温や温度など、次頁「(2) 検収で確認・記録すること」で示す項目について、チェックし、記録する。
- ④ 食材は専用の容器に移し替え、所定の場所に保管する。
- ⑤ 食材の状態が異常な場合は、返品交換、または、使用禁止とする。
- ⑥ 検収担当者は責任をもって検収し、名前を記録する。

(2) 検収で確認・記録すること

- ① 品名
 - ② 数量
 - ③ 納品時間
 - ④ 品温（常温の場合は室温）
 - ⑤ 納入業者
 - ⑥ 生産地
 - ⑦ 品質
 - ⑧ 鮮度
 - ⑨ 箱、袋などの梱包容器などの破れなど、異常の有無
 - ⑩ 異物混入の有無
 - ⑪ 検収者名
- <備蓄物資、冷凍・冷蔵食品、加工食品などでは>
- ⑫ 製造年月日
 - ⑬ 消費期限または賞味期限
 - ⑭ ロット番号またはロットに関する情報

(3) 保管方法

- ① 食肉類、魚介類、卵
 - ・ 検収後、専用容器に移し替えて、冷蔵庫の決まった場所に保管する。
- ② 冷凍食品
 - ・ 検収後、専用容器に移し替えて、 -15°C 以下の冷凍庫で使用直前まで保管する。
- ③ 牛乳
 - ・ 検収後、専用の容器に移し替えて、冷蔵庫の決まった場所に提供直前まで保管する。
- ④ 大豆製品
 - ・ 冷蔵で納品された大豆製品は、冷蔵庫で使用直前まで保管する。

<食品の保存基準>

| | |
|--|--------|
| ・生鮮野菜類 ・生鮮果物類 | 10℃前後 |
| ・バター、チーズ | 15℃以下 |
| ・食肉、食肉製品 ・卵 ・牛乳、ヨーグルト、生クリーム ・魚肉練り製品 | 10℃以下 |
| ・鮮魚介 ・チルド食品 | 5℃以下 |
| ・冷凍食品 | -15℃以下 |

(4) 材料の収納容器の取り扱い

検収室（下処理室）で専用の容器に移し替えて、段ボールや業者からの収納容器は調理室内に持ち込まない。

7 保存食の採取

- (1) 原材料及び調理済み食品を、食品ごとに50g以上清潔な容器（ビニール袋等）に完全密封して、保存食専用の冷凍庫に-20℃以下で2週間以上保存する。
※1個あたり50g未満のミニトマトや肉、魚なども原材料、調理済みともに50g以上になるように保存する。個包装のジャム、おやつなどの常温物資は一人分（一袋）を保存する。

<保存食採取の際の注意点>

| 原材料 | 調理済み食品 |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none">・原材料の洗浄・消毒は行わないこと・野菜などで生産地が異なる場合は、生産地ごとに採取すること・食品の製造年月日、またはロットが異なる場合は、それぞれに採取すること | <ul style="list-style-type: none">・使用されている食品の全てが含まれるように、釜別、ロット別に採取すること・全ての配膳が終了したあとに採取すること |

※素手で採取したり、包丁や箸などを使いまわしたりしないこと。

- (2) 飲用牛乳は、そのまま1本を、調理用牛乳は別に50g以上を保存食として採取する。
- (3) 卵は全てを割卵して混合したものから、50g以上を保存食として採取する。
- (4) 原則として、常温で保存できる乾物（米、麦を含む）、缶詰、調味料などは保存食から除く。
※1個づきの黄桃缶、ミニパイ缶などは調理済み食品の保存食として採取する。
- (5) 1日分（一食分）の保存食は、採取日を記入した専用容器やビニール袋などに取りまとめて保存する。
※盛り付けの目安となる『展示食』は保存食にしない。
※採取後は常温放置せず、直ちに保存食専用の冷凍庫に保存する。
- (6) 保存食の採取日や廃棄日は『保存食専用冷凍庫温度記録票』に記録する。

8 食品の取り扱い

(1) 食肉・魚介類

- ① 調理直前に冷蔵庫冷凍庫から取り出す。
- ② 食肉・魚介類を扱う場合は、使い捨て手袋を使用し、その後手洗いをする。

(2) 卵

- ① 割卵は専用容器を使用し、下処理室で行う。
- ② 割卵時には、殻の汚れ・ひび割れを確かめる。
- ③ 使い捨て手袋を着用し、1個ずつ器に割り入れてから専用の容器に移し、鮮度の悪い卵、異常な卵は使用しない。
- ④ 割卵、攪拌作業後には手洗いをする。

(3) 野菜・果物類

- ① 泥つきの野菜は、汚染区域で泥を落とし、洗浄する。
- ② 流水で洗う際は、シンクに食材を入れすぎない。

(4) 牛乳・乳製品

使用直前に冷蔵庫から取り出し、使用する。

(5) 冷凍加工食品

調理開始直前に、冷凍庫から取り出す。

(6) 米類

洗米は下処理室で行う。

(7) 缶詰、その他

生食する食品については、缶や包装等を次亜塩素酸ナトリウムやアルコール消毒してから使用する。

| 種類 | | 下処理 | 上処理 |
|--------------|-------------------|--|---|
| 根菜類 | いも類 たまねぎ など | <ul style="list-style-type: none"> ・泥をおとす (ピーラーにかける) ・芽とりをする ・流水で3回洗う | <ul style="list-style-type: none"> ・切裁する |
| 葉もの類 球もの類 | 小松菜 キャベツ など | <ul style="list-style-type: none"> ・根や芯を取り除く ・流水で3回洗う (振り洗いをする) | <ul style="list-style-type: none"> ・切裁する |
| ミニトマト 果物類 | | <ul style="list-style-type: none"> ・流水で3回洗う | <ul style="list-style-type: none"> ・次亜塩素酸ナトリウム溶液に浸漬する。(濃度は別表) ・流水で十分にすすぐ。 |

★次亜塩素酸ナトリウム液の調整早見表★

| 濃度 | 浸漬時間 | 作り方 (原液が12%の場合) | |
|---------|------|-----------------------|-----------------------|
| | | 水10ℓ中の 次亜塩素酸ナトリウム量 | 水18ℓ中の 次亜塩素酸ナトリウム量 |
| 100 ppm | 10分 | 8.35 ml | 15 ml |
| 200 ppm | 5分 | 16.7 ml | 30 ml |

ppm は百万分の1の単位

注意

- 1 次亜塩素酸ナトリウムは揮発性があるので、消毒液は使用直前につくること。
 - 2 消毒液を繰り返し使用する場合は、濃度の確認を行い、濃度が規定より低い場合は、改めて消毒液を作り直すこと。
- ※もとの消毒液に、次亜塩素酸ナトリウムを追加しない。

9 調理器具の取り扱い

(1) 色分けして使用する

調理器具は、野菜・果実・卵・肉・魚などの食品の種類ごと、さらに下処理用、上処理用、加熱調理済み食品用などの調理過程ごとに区別して使用する。

| ザル・容器 | 包丁・また板・はさみ |
|------------|------------|
| ◎下処理用 | ◎下処理用 |
| ◎上処理用（加熱前） | ◎上処理用（加熱前） |
| ◎上処理用（加熱後） | ◎果物用 |
| ◎果物用 | ◎加熱済み調理食品用 |
| ◎卵用 | ◎肉・魚用 |
| ◎肉・魚用 | |

(2) 保管について

下処理室、上処理室で使用するものを分けて、洗浄、保管する。

- ◇下処理用（検収、野菜類の洗浄、割卵など）
- ◇上処理用（肉・魚の処理、野菜の加熱及び冷却、調理など）
- ◇加熱調理後または生食する食品用

※保管については、下処理室と上処理室のそれぞれに消毒保管庫を設けることが望ましいが、施設上困難な場合は、生食保管庫内できちんと区別して保管するなどの工夫が必要である。

10 調理作業

- (1) 調理は当日行うこととし、前日処理は行わない。
- (2) 調理作業前と調理作業中における調理室内の温度、湿度の確認、記録を行うとともに、十分な換気を行う。温度は25℃以下、湿度は80%以下が望ましい。
- (3) 作業工程を調理作業前に確認し、調理作業がスムーズで安全に行うことができるよう努める。
- (4) 食品を入れた容器や調理器具などは、床面に落ちた水の跳ねかえりを防ぐため、床面から60cm以上の場所に置く。ボウルや鍋などに移し替える場合も、床面から60cm以上の場所におく。
- (5) 料理の混ぜ合わせ、配食、盛り付けなど、直接口に入る食品の調理を行う場合は、必ず清潔な場所で清潔な器具を使用し、必要に応じて使い捨て手袋を着用する。
- (6) 使い捨て手袋は、食品に直接触れる作業にあたる直前に着用し、一度外した手袋は再度使用しない。
- (7) 調理室内で使用するふきんは、二次汚染を防止するため使い回しをしない。
- (8) 調理作業中は、調理器具や容器の洗浄作業を行わない。
- (9) 調理後の食品は、適切な温度管理を行い、調理終了後2時間以内で喫食できるように努める。

1 1 中心温度の測定

- (1) 加熱調理食品は、中心温度が75℃以上で1分以上（二枚貝等のノロウイルス汚染の恐れがある食品の場合は、85℃～90℃で90秒間以上）、またはこれと同等以上の温度まで加熱されていることを確認し、その温度と時間を記録する。
- (2) 蒸し物、焼き物、揚げ物において加熱調理した食品は、加熱ごとに中心温度を測定し、その温度と時間を記録する。
※食亭の際は、温度センサーを食品の中心部になるようにする。
- (3) 釜で加熱調理した食品は、調理終了時に釜ごとの中心温度を確認し、その温度と時間を記録する。なお、釜における調理の際は、釜内の温度にむらがあるので、よくかき混ぜてから3か所以上の温度を測る。
- (4) 加熱調理後に冷却する食品は、加熱終了時、冷却終了時、調理終了時の温度と時間を記録する。
- (5) 中心温度計の測定棒は、測定の都度及び終了時に洗剤を使って洗浄し、アルコール消毒を行う。

1 2 厨房機器の洗浄・消毒・管理

(1) 調理用機器の一般的な洗浄・消毒方法（調理台・カートなど）

【水で洗える場合】

- ① 取り外しが可能な部品はできるだけ取り外す。
- ② 水で切りくずや汚れを取り除く。
- ③ 洗剤で洗浄し、水で洗剤を十分に洗い流す。
- ④ 衛生的な水切りワイパーで水気をかきとり、乾燥させる。
- ⑤ 必要に応じて、アルコールを消毒する。

【水で洗えない場合】

- ① 取り外しが可能な部品はできるだけ取り外す。
- ② 切りくずを取り除く。
- ③ 規定量に希釈した洗剤（以下「洗剤液」）を含ませたふきんで、まんべんなく拭く。
- ④ 衛生的なふきんでまんべんなく水拭きし、乾燥させる。
※ 水拭きするふきんは③で使用したものとは別にする。
- ⑤ 必要に応じて、アルコール消毒をする。

(2) 調理用機器別洗浄・消毒方法、管理方法

① ピーラー

- ・ 使用後、水で切りくずや汚れを取り除く。
- ・ 洗剤を含ませたスポンジやたわしで洗浄し、水で十分に洗い流す。
- ・ 内部も十分乾燥させる。

② フードカッター・ミキサー

- ・ 使用後、水で切りくずや汚れを取り除く。
- ・ 刃やハネなどの分解できる部品を取り外す。
- ・ 洗剤を含ませたスポンジでまんべんなく洗浄し、流水で十分に洗い流す。
- ・ しっかり乾燥させる。（刃やハネは消毒する）

③ 回転釜

- ・ 洗剤を含ませたスポンジで、釜の内側、水抜き栓、蓋などをまんべんなく洗浄し、流水で十分に洗い流す。
- ・ 水を切り、乾燥させる。

- ④ スチームコンベクションオーブン・ガスオーブン・フライヤー
- ・天板など取り外して洗える部品は取り外す。
 - ・洗剤で十分に洗浄し、水または温水で洗い流した後、乾燥させる。
- ※汚れ、微生物が残りやすい「温度センサー」「温度センサー格納穴」などは特に念入りに洗浄する。
- ※製品の構造上、水を使って内部を洗浄できない場合は、前項「(1) 調理用機器の一般的な洗浄・消毒方法」を参照する。
- ・使用後の天板は、洗剤で洗浄し、水で洗い流した後、消毒保管庫で乾燥・消毒して収納棚に保管する。

- ⑤ 冷蔵庫・冷凍庫
- ・庫内を空にする。(必要に応じて電源を切る。)
 - ・庫内は洗浄液をひたしたふきんで拭いてから、別の衛生的なふきんで水拭きする。そのあと、アルコールを噴霧し、消毒する。
- ※庫内の噴き出し口は、ほこりや汚れがたまりやすいので、常に清潔にしておく。
- ・庫内の棚（スノコ）や露の受け取り皿は、定期的に洗浄し、乾燥させる。
 - ・庫外に取り付けてあるフィルターは、定期的に洗浄する。

- ⑥ 包丁まな板殺菌庫
- ・庫内を空にして電源を切る。
 - ・庫内は乾いた衛生的なふきんで保管庫全体の内外扉を拭く。
- ※汚れがひどい場合は洗浄液を含ませたふきんで拭いた後、水で硬くしぼった別の衛生的なふきんで拭きあげること。
- ・殺菌灯は定期的に取り替える。

(3) 調理用器具の洗浄・消毒方法

- ① 包丁、まな板
- ・使用後、洗剤を含ませたスポンジでまんべんなく洗浄し、流水で十分にすすぐ。
 - ・水気を切り、包丁まな板殺菌庫に入れて殺菌・消毒する。
- ② スパテラ、ひしゃく、ザル、ボウルなど
- ・使用後は、洗剤を含ませたスポンジでまんべんなく洗浄し、流水で十分すすぐ。
 - ・プラスチック製品は、必要に応じて次亜塩素酸ナトリウム溶液で消毒、漂白する。
 - ・消毒保管庫で乾燥、消毒をする。

(4) 食器の洗浄・消毒方法

① お盆、食器類

- ・残菜を取り除き、温湯に洗剤を入れて浸漬する。
- ・食器洗浄機にかけて洗浄する。
- ・手洗浄の場合は、温湯に洗剤を入れ、スポンジなどで洗浄する。すすぎは流水で、またはため水では水を換えて2回以上行う。
- ・消毒保管庫で乾燥、消毒をする。

② 箸、スプーンなど

- ・温湯に洗剤を入れて浸漬する。
- ・スポンジなどで洗浄する。すすぎは流水で、またはため水で水を換えて2回以上行う。
- ・箸かご、スプーンかごに入れて、消毒保管庫で乾燥、消毒をする。

(5) その他

① スポンジ・タワシ

- ・洗剤で十分洗浄し、水で洗い流す。
- ・専用の容器に次亜塩素酸ナトリウム溶液（200 ppm）を入れて、5分間浸漬する。

② ふきん

- ・洗剤をつけて手もみ洗いをし、流水で十分にすすぐ。
- ・専用の容器に次亜塩素酸ナトリウム溶液（200 ppm）を入れて、5分間浸漬し、流水で十分すすぐ。
- ・清潔な場所で乾燥、保管する。

③ マット

- ・ブラシに洗剤をつけてまんべんなく洗浄し、流水で十分にすすぐ。
- ・よく水をきり、乾燥させる。

1 3 床・トイレの衛生管理

(1) 床の衛生管理

【ドライ方式の施設】

- ① 作業終了後、床のゴミをほうきで取り除く。
- ② モップなどで水拭きしたあと、乾いたモップで拭く。
- ③ 汚れがひどい場合（または週1回）は、モップに洗浄液を含ませて軽くしぼり、床面を拭く。
- ④ 水を含ませて軽くしぼったモップで洗剤を拭き取る。
- ⑤ 乾いたモップで拭く。

【ウェット方式ドライ運用の施設】

- ① 作業終了後、床のゴミをほうきで取り除く。
- ② 油や調味料、食材の汁などで床面が汚れていたり、タイルの目地に汚れがたまった場所などは部分洗浄する。
- ③ 汚れがひどい場合（または週1回）は、洗浄液を床全面にまき、ブラシでまんべんなくこすって洗浄し、流水で十分に洗い流す。
- ④ 水切りワイパーで、床面の水をできる限り除く。
- ⑤ 壁面に跳ね上がった水は、ふきんで拭き取る。
- ⑥ 換気をよくして、速やかに床面を乾燥させる。

(2) トイレの衛生管理

【トイレの清掃順番】

ドアノブ、給水レバー⇒手洗い設備⇒便座・ふた（様式の場合）⇒便器⇒履物⇒床

1 4 洗剤・消毒液の管理

(1) 洗剤・消毒液の管理について

- ① 各薬剤の入った容器は、薬品名が分かるようにしておく。
- ② 決められた場所に保管する。
- ③ 在庫を確認し、不足時は補う。

(2) 洗剤・消毒液の使用について

① 洗剤、石けん類

| | 用途 | 使用方法及び注意点 |
|--------|------------------------|---|
| 中性洗剤 | 食器具類・機械類の洗淨 | ストレートタイプ [°] ：原液で使用 濃縮タイプ：4～5倍に希釈して使用 |
| 除菌洗淨剤 | 器具類（包丁、まな板、シンク等）の洗淨・除菌 | 規定濃度に希釈して使用 |
| | 調理台、冷蔵庫内、保管庫内の拭き取り | |
| 手洗い石けん | 手指の洗淨 | 液体タイプ：規定濃度に希釈して使用 泡タイプ：そのまま使用 |
| 逆性石けん | 手指の殺菌・消毒 | 規定濃度に希釈して使用 ※普通の石けんと一緒に使うと殺菌効果がなくなるので、石けんをよく洗い流してから使用する。 |

② 殺菌・消毒液

| | 用途 | 使用方法及び注意点 |
|-------|----------------------|--|
| 液体塩素 | 生食する野菜や果物、包装袋の殺菌 | 規定濃度に希釈して使用 ※次亜塩素酸ナトリウムの使用早見表は『8 食品の取り扱い』を参照する。 ※対象物に汚れが残っていると期待する殺菌効果が得られないので、しっかり洗淨してから使用する。 ※対象物は浸漬させる。 ※浸漬後は流水で十分にすすぐ。 |
| | 調理器具類の殺菌・漂白（金属製品は除く） | |
| アルコール | 手指の消毒 | 原液で噴霧 ※対象物に汚れや水分が残っていると期待する消毒効果が得られないので、しっかり洗淨し、乾燥させてから使用する。 |
| | 器具類・機械類の消毒 | ※引火性のため火気に十分注意して噴霧する。 |

1 5 感染症胃腸炎・ノロウイルス

(1) かからないために、うつらないために

① 手洗い

ノロウイルスは、30nm（1nm＝1mm100万分の1）と非常に小さいので、手指の汚染を防ぐことが大切である。

作業開始前、用便後、食事の前などに十分に手洗いをするのが、一番の予防法である。

② 洗浄・消毒

食材は十分に洗浄し、加熱したり消毒したりする。また、調理機器や器具など人が触るものも十分に洗浄・消毒を行う。

③ 日常の健康記録

給食従事者は、毎日、個人ごとに下痢、発熱、腹痛、嘔吐などの症状がないか健康状態を確認する。

本人もしくは同居者に感染症の症状がみられたり、疑いがあったりした場合は、所属長に報告し、医療機関を受診する。

(2) かかってしまったら

ノロウイルスを原因とする感染性胃腸炎と診断された場合には、

① 主治医の診断に基づき、治療・静養する。

② 高度の細菌検査でノロウイルスを有していないことが確認されるまでの間、食品に直接触れる調理作業を控えるなどの適切な対応をとる。また、感染の機会があったと考えられる場合も、同様に高感度の検査を行い、感染の有無を確認する。

(3) 二次汚染の防止のために

園児には、日頃から用便後や食事の前に手洗いをすることを伝える。

また、給食当番を行う園児からの感染を予防するため、当番の健康状態を確認し、しっかり手洗いを行うよう伝える。

16 クッキング

(1) 計画時の留意事項

- ① 年間（月間）計画などの中で施設全体の計画として立てる。
- ② 担当者は安全面や衛生面に配慮して指導案を作成し、職員の共通理解を図る。
- ③ 実施目的を踏まえて、対象となる子どもの年齢、能力、利用可能な設備などに応じたものとする。
- ④ 献立は、年齢、発達段階に応じた構成とする。
- ⑤ 献立は、十分な加熱を基本とし、容易に加熱できる献立とすることが望ましい。
※生肉を焼いて調理する献立は実施しない。
- ⑥ 食物アレルギーのある子どもの献立についても考慮する。また、微量の摂取、接触によりアレルギー症状を起こす子どもについては、発症を防ぐため、調理実習への参加の仕方など、個々に応じて配慮する。

(2) 事前の準備の留意事項

- ① クッキングを実施する際は、子どもや保護者に実施する日や献立を伝え、衛生管理や持ち物などについて知らせる。

| 子ども向け | 保護者向け |
|--|---|
| 【指導内容】 <ul style="list-style-type: none">・正しい手の洗い方を知らせる・つめを短く切って清潔にする。・料理をつくる際の身なり（エプロン、三角巾、マスクなど）を知るなど | 【連絡事項】 <ul style="list-style-type: none">・つめを短く切ってくる・エプロンや三角巾、マスクなどを準備する。・実施日当日の子どもの健康状況を確認し、体調不良の場合は、担任に知らせる。など |

- ② クッキングに関わる職員は、当日の実習内容、手順、留意点について十分確認し、エプロンや三角巾、マスクなどを準備する。
- ③ 生鮮食品は新鮮なものを購入し、適切な温度で保存する。
※ 食材の出所が明確なものを使用する。
- ④ 菜園の収穫物を使用する場合は、その安全に十分注意する。

(3) 当日の注意事項

- ① 体調不良や下痢をしている、手指に傷があるなど子どもの健康状態を確認する。状況に応じて、該当する子どもの作業は控えることが望ましい。
- ② 作業を行う場所が清潔に保たれていることを確認する。作業台は、清潔なふきんで水拭きをし、そのあと、保育者が消毒液を浸したふきんで拭く。また、使用する器具類は、衛生的なものを使用し、必要に応じて洗浄や消毒を行う。
- ③ 清潔な服装であるか、エプロンや三角巾、マスクなどがしっかり着用されているか確認し、手洗いをを行う。
- ④ 原材料、調理済み品の保存食を採取し、速やかに冷凍庫で保管する。(食品ごとに50g以上清潔な容器(ビニール袋など)に完全密封して、保存食専用の冷凍庫に-20℃以下で2週間以上保存する。)
- ⑤ 調理中でも、汚れたものに触れたり、肉、魚、卵などに触れたりした場合は、しっかり手洗いをを行う。
- ⑥ 加熱は十分に行い、中心温度系で温度を測定、確認、記録を行う。(中心温度は75℃以上で1分間以上(二枚貝等のノロウイルス汚染の恐れがある食品の場合は、85～90℃で90秒間以上)、または、これと同等以上の温度まで加熱されていること。)
- ⑦ 調理後は室温に放置しないように、すみやかに(調理後2時間以内)喫食する。残食は処分する。※喫食時間が明確でないため、参加者が持ち帰ったり、保護者・地域の方に配分しない。

特に①・③・⑤・⑦については、保護者や地域の方についても同様とする。

1 7 調乳

(1) 粉ミルクの調乳手順

- ① 調乳の前は、必ず石けん液を使って手洗いをする。
- ② 調乳に必要な量の水を沸騰させる。
※電気ポットを使用する場合は、沸騰したことを確認してから使用する。
※ボトル入りの水も無菌ではないため、使用前に沸騰させる。
※電子レンジは加熱が不均衡で、一部の熱い部分（ホット・スポット）ができ、乳児の口にやけどを負わす可能性があるため、絶対に使用しない。
- ③ 滅菌済みの哺乳ビン（またはカップ）に、規定量の乳児用調乳粉乳を正確に量って入れる。
※専用の計量スプーンは、使用后、ミルク缶の中に戻さない。その都度きれいに洗って乾燥または消毒する。
- ④ やけどに気を付けて、一度沸騰した70℃以上のお湯を哺乳ビン（またはカップ）に適量注ぐ。
※沸騰させた水を70℃以上に保つために、湯は沸騰させたあと30分以上放置しない。
- ⑤ キャップと乳首を取り付け、熱湯によるやけどに注意しながら容器をゆっくり振ったり回転させたりして、中身を完全に混ぜ合わせる。
※哺乳カップを使用する場合は、清潔で滅菌済みのスプーンを使用して攪拌し、中身を完全に混ぜ合わせる。
- ⑥ 調乳後直ちに、流水の下に置くか、冷水または氷水の入った容器に静置するなどして、授乳に適した温度まで短時間で冷却する。
※冷却酔の水面レベルは、哺乳カップであればカップの上端よりも下、哺乳ビンならばビンの蓋よりも下にくるようにする。
- ⑦ 清潔な布または使い捨ての布を使って、哺乳ビン（またはカップ）の外側にある水分を拭き取る。
- ⑧ 授乳の前に、授乳に適した温度かどうか、必ず確認する。
- ⑨ 調乳後は、速やかに授乳し、2時間以内に消費されなかったミルクは、全て廃棄する。

(2) 哺乳及び調乳器具の洗浄・消毒・管理

- ① 哺乳及び調理器具（哺乳ビン、哺乳カップ、乳首、スプーンなど）の洗浄・消毒を行う前は、必ず石けん液を使って手洗いをする。
- ② 哺乳及び調理器具は熱い石けん水中で十分に洗い、流水ですすぐ。哺乳ビンは、清潔なビン用ブラシや乳首用ブラシを使用し、ビンの内側と外側、乳首をこすり、ミルクのカスが残らないようにしっかりと洗い流す。
- ③ 十分に洗った哺乳及び調乳器具は、以下の方法で消毒する。

| 方法 | 消毒方法 |
|------------------------------------|---|
| 滅菌器消毒 ＜例＞ 電子式またはマイクロ波蒸気式の滅菌器 | メーカーの取り扱い説明書に従う |
| 煮沸消毒 | 1 大型の容器に水を満たし、洗浄した哺乳及び調乳器具を完全に水中に浸す。 ※中に空気の泡がないことを確認する。 2 容器に蓋をし、沸騰させる。 ※湯がなくならないように注意する。 |
| 薬剤消毒 ＜例＞ ミルトン ピューラックス | 1 大型の容器に水を満たし、洗浄した哺乳及び調乳器具を完全に水中に浸す。 ※中に空気の泡がないことを確認する。 2 規定量の薬剤を入れ、規定の時間浸漬させる。 ※消毒中は、消毒物を追加しない。 |

※哺乳ビンのキャップ（哺乳ビンと乳首を固定させるもの）と乳首はそれぞれで洗浄し、双方をセットしてから消毒する。

- ④ 消毒済みの哺乳及び調乳器具は、乾燥機に入れて十分に乾燥させる。
※乾燥機は、哺乳及び調乳器具専用のものが望ましい。
※湯や消毒液から取り出す前に、必ず石けん液を使って手洗いを行う。（煮沸消毒の場合、キッチン用トング等を利用するとよい）
- ⑤ 乾燥済みの哺乳及び調乳器具は、衛生的なふた付き容器に入れ、清潔な場所に保管する。
※乾燥機から取り出す前に、必ず石けん液を使って手洗いをする。

(3) その他の留意事項

- ① 調乳室または調乳を行う場所は常に清潔にし、整理整頓をして不要なものは置かない。
- ② 1 回分ずつ調乳し、作り置きは決してしない。
- ③ 開缶後の乳児用調整粉乳は、湿気や虫、ほこりなどが入らないようきちんとフタをして、涼しい清潔な場所で保管する。
- ④ 開缶後の乳児用調整粉乳は、使用期限を厳守する。

資料

○ 汚染作業区域と非汚染作業区域の区分の基準

| 区分 | | 内容 |
|-----|----------------------|--|
| 調理場 | 作業区域 | 汚染作業区域 検収室 — 原材料の鮮度等の確認及び根菜類等の処理（土や泥を落とす）を行う場所 食品の保管室 — 食品の保管場所 下処理室 — 食品の選別、剥皮、洗浄等を行う場所 返却された食器・食缶等の搬入場 |
| | | 洗浄室（機械、食器具類の洗浄・消毒前） |
| | 非汚染作業区域 | 調理室 — 食品の切断を行う場所 — 煮る、揚げる、焼く、蒸す等の加熱調理を行う場所 — 加熱調理した食品の冷却等を行う場所 — 食品を配食する場所 配膳室 食品・食缶の搬出場 |
| | | 洗浄室（機械、器具類の洗浄・消毒後） |
| その他 | 更衣室、休憩室、調理員専用便所、前室など | |

（参考）学校給食衛生管理基準 H21.4.1 施行

○ 参考資料

厚生労働省 大量調理施設衛生管理マニュアル

文部科学省 学校給食衛生管理基準

中央法規 大量調理施設衛生管理のポイント HACCP の考え方に基づく衛生管理手法（五訂）

文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課 調理現場における洗浄・消毒マニュアル Part 1 平成 21 年 3 月

文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課 調理現場における洗浄・消毒マニュアル Part 2 平成 22 年 3 月

文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課 調理場における衛生管理&調理技術マニュアル 平成 23 年 3 月