

東近江市認定こども園等給食衛生管理マニュアル

令和4年3月

東近江市こども未来部幼児課

1 調理従事者の衛生管理について

健康状態や身支度について「調理従事者個人別健康観察記録」（様式1）で点検し記録する。

健康観察記録の項目が×の場合はその対処方法を記録しておく。

(1) 日常の健康管理

ア 調理従事者等は、定期的な健康診断及び月2回の検便（赤痢菌・サルモネラ菌・腸管出血性大腸菌 O-157、O-111、O-26）を受ける。

イ 健康状態に異常がある場合は、園長に申し出、園長の指示に従う。

ウ 作業中、作業後に健康状態に異常が生じた場合には、健康観察記録に追記する。

エ 次に該当するまたは疑いのある場合は調理作業に**従事しない**。

(ア) 下痢、嘔吐、発熱している。

（ノロウイルスを原因とする感染性疾患による症状と診断されたことも含む。）

(イ) 本人もしくは同居人が法定伝染病に感染している。

(ウ) 保菌者である。

(エ) 手指に化膿性疾患がある。（腕や顔の場合は完全に防護すること。）

(2) 服装

ア 身体、衣服は常に清潔にし、調理室内では清潔な白衣、帽子、マスク、履物を着用する。

イ 帽子から毛髪は出ないようにする。また、耳は帽子の中に入れる。

ウ 調理室専用の履物を用い、室外と兼用にしない。

エ 指輪、ネックレス、イヤリング、ヘアピン、時計等の装飾品はつけない。

オ 爪は常に短く切り、マニキュアはしない。

カ 毛髪は肩、背中等に落ちていないか他の職員に確認をしてもらう。

キ 調理室に私物を持ち込まない。

ク トイレには調理作業時に着用する白衣、帽子、履物のままは入らない。

(3) 手洗い

ア 手洗い方法は、（公社）日本食品衛生協会の「衛生的な手洗い」（資料1）に従い、しっかり洗う。

イ 水分をしっかりと拭き取ってからアルコール消毒をする。

ウ 手洗いのタイミングは、次のとおりとする。

(ア) 作業開始前及び用便後

(イ) 作業が変わるとき

(ウ) 生の食肉類、魚介類、卵殻、土の付いた野菜等、汚染源となる食品に触れた後

(エ) 配膳の前

2 食品の検収及び検食の保存等について

(1) 原材料の検収及び保管

- ア 納入の際は施設職員が必ず立会い「検収表」(様式2)に基づき、品温、品質の点検を行い、その結果を記録する。不適の場合は交換等で対処する。
- イ 原材料は、食肉類・魚介類・野菜類等に区分して、ドリップ等がもれないように冷蔵庫に保管し、原材料の相互汚染を防ぐ。
- ウ 原材料の配送用包装の汚染を非汚染区域に持ち込まない。
- エ 品温を測定する物資及び保存温度は下記のとおりとする。

保存温度	食品名
15℃以下	バター、チーズ、ナッツ類
10℃以下	食肉、食肉製品、魚肉製品 牛乳、生クリーム、ヨーグルト 豆腐、豆加工製品 固形油脂(マーガリン)、卵
-15℃以下	冷凍食品

(2) 検食の保存について

原材料、調理済み食品は、食品ごとに 50g 程度ずつ清潔なビニール袋に密閉し、1 日分(原材料と調理済み食品は分ける)を大きな袋にまとめて入れて日付を記入し、-20℃以下の保存食用冷凍庫で2週間以上保存する。

ア 原材料の保存方法

- (ア) 購入した状態(洗浄・殺菌を行わない)で保存する。
- (イ) 原材料は前日納品であっても、使用する当日に保存分を採取する。
- (ウ) 納入された物資の包装が複数の場合、ロットが違う場合はすべて採取する。
- (エ) 野菜は可食部分を含めて皮付きのまま採取する。
(青菜・万能ねぎ・きのこ類は株ごと採取する)
- (オ) 果物は洗浄前に皮付きのまま採取する。
- (カ) 卵は調理直前にすべてを割卵して混合したものから採取する。

イ 調理済み食品の保存方法

- (ア) 調理済み食品は、使用している食品すべてが含まれるように、鍋別に採取し保存する。揚げ物や焼き物等、何回かに分けて調理するものは、最初に調理の済んだものの中から 50g 程度採取し保存する。
- (イ) 離乳食やアレルギー食についてもそれぞれ採取し保存する。
- (ウ) 市販の菓子類も保存する。(個包装は1個、その他のものは 25g 以上)

ウ 検食から除く食品

- (ア) 調味料: 塩、砂糖、酢、みりん、しょうゆ、酒、ワイン、ソース、みそ、こしょ

う、でんぷん、マヨネーズ、ドレッシング、ケチャップ、油、バター、ごま油、だし、コンソメ、中華スープ等

(イ) 乾物：わかめ、干しいたけ、鰹節、昆布、春雨、ごま、のり、青のり等

(ウ) 缶詰類

3 調理作業前後の衛生管理

(1) 使用水の把握

水道水は、「直結式給水」か「受水槽式給水」のどちらの方法か確認しておく。受水槽は、年1回以上の点検、清掃を実施し、清掃内容を記録しておくこと。

【使用水の検査方法】 ※「衛生管理チェックリスト」(資料3)に記録する。

ア 作業前に十分(5分間程度)流水する。

イ 「受水槽式給水」園は、作業前・作業後に、遊離残留塩素(0.1mg/L以上)について検査を行う。

ウ 使用水の外観(色・濁り)や臭い、異物の確認をする。(作業前・作業後)

エ 月曜日(休日の翌日)は遊離残留塩素(0.1mg/L以上)の検査を行う。

(2) 調理台、器具、シンク等の消毒

ア 調理前・調理後に室温・湿度・冷蔵庫・冷凍庫の温度を確認し、「調理作業記録表」(様式4)に記録する。【庫内適正温度：冷蔵庫10℃以下、冷凍庫-20℃以下】

イ 調理器具(へら、金ザル、カッターの刃、ネジ式の器具、ゴムパッキン等)の破損や部品の欠損、食器の破損等について作業前、作業後に確認する。

ウ 調理台、作業台は使用前にアルコール消毒を行う。汚染作業から非汚染作業変わる際も同様に行う。

4 調理作業時の衛生管理

(1) 調理作業は、調理後から喫食までの時間が2時間以内となるように、作業所要時間を配慮し作業内容を工夫する。

(2) 冷凍庫又は冷蔵庫から出した原材料は速やかに下処理・調理を行う。

(3) 食品並びに移動性の器具、容器類の取り扱い、床面からの跳ね水を防止するため、床面から60cm以上の場所で行う。

(4) 食品の調理過程ごとに、汚染作業区域・非汚染作業区域を明確に区別する。ただし、設備上、区別ができない場合は、洗浄・殺菌して使用する。

(5) 汚染作業(下処理及び洗浄等)に関わる場合は専用のエプロン(色分けをする。)を着用し、生の食肉類、魚介類、卵殻に触れるときは使い捨て手袋を着用する。

(6) 和える・盛りつける作業は、調理作業場所を清潔にし、アルコールを噴霧した使い捨て手袋を着用して作業する。

汚染作業区域	非汚染作業区域
<ul style="list-style-type: none"> ・お米の洗浄 ・野菜、果物の洗浄（流水3回） ・皮むきした野菜の仕上げ洗浄 ・割卵 ・魚、肉の下味付け 	<ul style="list-style-type: none"> ・食材のカット ・加熱調理 ・加熱後の冷却作業 ・盛りつけ、配膳 ・調理器具、食器等の洗浄

5 温度管理

(1) 加熱温度管理

中心温度計等を用いて3点以上測定し、全ての点において75℃以上で1分間以上（二枚貝等のノロウイルス汚染のおそれのある食品は、85～90℃で90秒間以上）加熱されていることを確認とともに、「調理作業記録表」（様式4）にそれぞれの中心温度と時間を記録する。

(2) 冷却温度管理

和え物やサラダは、調理後速やかに冷却して、適切な温度管理を行うとともに、「調理作業記録表」（様式4）に温度と時間を記録する。

ア 和える時間をできるだけ配食の直前にするなどして、喫食までの時間の短縮を図ること。

イ 水で冷却するときは、ザル（殺菌済み）にボール（殺菌済み）を受けて行う。

ウ 冷蔵庫で冷却する場合は、二次汚染を受けないようにラップなどして保存する。

(3) 中心温度計の使用方法

ア 中心温度計のセンサーが突き抜けないように、中心部の温度を測る。

イ 焼き物は、最も熱が通りにくい場所を測定する。

ウ 揚げ物、焼き物、蒸し物等、複数回の作業を繰り返す場合には、その都度確認する。

エ 手作りおやつ、混ぜご飯（ごはん＋具）についても確認する。

オ 使用後はセンサーを洗浄し、水分を拭き取り、アルコールを噴霧し、ペーパータオルで拭き、保管する。本体、コードも汚れをペーパータオルでしっかりととり、保管する。

6 検食について

(1) 検食は園長または園職員が行い、検食した時間とその結果について「検食簿」（様式5）に記録する。

(2) 喫食30分前までに検食し、給食の質及び調理形態が適当か、また、食品衛生上適当か確認する。

(3) 市販のおやつについても、異物混入・異味・異臭はないか検食し確認する。

(4) 検食の結果、不適当と認められた場合は、直ちに原因を解明し、適切に対応する。

7 調理後の洗浄

- (1) 器具、容器類の洗浄、殺菌は原則として全ての食品が調理室内から搬出後に行う。やむを得ない場合は、食品に洗浄水等が飛散しないように行う。
- (2) 全ての器具、容器類は清潔な保管庫を用いる等して、衛生的に保管する。
- (3) 食器類の洗浄は、下洗い、本洗い、すすぎ洗いし、熱風保管庫に入れて 85℃以上 30 分以上の設定で殺菌する。
- (4) 作業台、シンク、器具類の洗浄は、洗剤でよく洗ってから流水で洗い流し、よく乾燥させる。(使用する水は 40℃程度の微温水が望ましい。)
- (5) 作業台は、洗浄後 70%アルコール噴霧又はこれと同等の効果を有する方法で殺菌を行う。
- (6) 器具類は、洗浄後 80℃ 5 分以上の加熱又は同等の効果を有する方法で殺菌を行う。
- (7) ふきんの洗浄は、洗剤による洗浄(必要に応じ次亜塩素酸ナトリウムで消毒)後、よく乾燥させる。

8 施設設備の管理

「衛生管理チェックリスト」(様式 3) に基づき確認する。

- (1) ねずみ、衛生害虫等の駆除は定期的を実施する。
- (2) 汚染作業区域と非汚染作業区域を明確に区別する。
- (3) 施設は、衛生的な管理に努め、調理作業に不必要な物品を置いたりしない。
- (4) 施設は十分な換気を行い、高温多湿を避けること。調理前、調理後に測定し、「調理作業記録表」に記録する。(湿度 80%以下、温度は 25℃以下に保つことが望ましい。)
- (5) 作業前、作業後に、刃物の本数、包丁の刃かけ等はないか確認し、「施設安全点検表(刃物)」(様式 6) に記録する。
- (6) 作業終了後、「施設安全点検表」(様式 7) に基づき点検を行い、記録する。

まな板・包丁

用途別に区分し、混同しないようにする。誰が見てもわかるような表示をする。

表示	用途
下 1	肉魚用
下 2	下処理用
上 1	加熱前の食品 *魚肉練り製品・加熱食肉製品・こんにゃく・豆腐
上 2	生食用の食品・調理済み後の食品

9 帳票類

(様式1) 調理従事者個人別健康観察記録

(様式2) 原材料の納品及び検収伝票

(様式3) 衛生管理チェックリスト

(様式4) 調理作業記録

(様式5) 検食簿

(様式6) 施設安全点検表 (刃物)

(様式7) 施設安全点検表 (火元等)

- ・ 給食日誌
- ・ 発注書
- ・ 給食内容検討表
- ・ 残品報告書 (月末残量を記入する。翌月分は含まない)
- ・ 反省記録表