

**明石市立保育所・認定こども園
給食衛生管理マニュアル**

平成 28 年 3 月
明石市こども育成室

目次

1. はじめに	1
2. 衛生管理体制	1
(1) 施設長の役割	
(2) 保育士・保育教諭の役割	
(3) 調理従事者の役割	
(4) 給食室への出入りについて	
3. 調理前の衛生管理	2
(1) 調理従事者の健康管理	
(2) 調理従事者の服装	
(3) 調理従事者の手洗い	
4. 原材料の管理事項	4
(1) 原材料の受け入れ	
(2) 原材料の保管管理	
(3) 原材料の取り扱い	
5. 調理作業中の管理事項	8
(1) 加熱調理食品の中心温度及び加熱時間の記録	
(2) 加熱調理食品の温度管理、仕上げの確認、喫食時間	
(3) 二次汚染の防止	
6. 検食の保存	11
(1) 実施方法	
(2) 原材料の保存	
(3) 調理済み食品の保存	
7. 器具、容器等の衛生管理	11
(1) 調理器具	
(2) 厨房機器	
(3) 食器	
(4) 調理台、シンク	
(5) その他	
8. 施設設備の衛生管理	13
(1) 施設設備の構造	
(2) 施設設備の管理	
9. クッキング保育	15
(1) 計画時の留意事項	
(2) 事前の準備の留意事項	
(3) 当日の留意事項	
10. 緊急時の連絡体制	16
(1) 調理中に異常が発見された場合	
(2) 喫食中に異常が発見された場合	
11. 感染症、食中毒発生時の対応	17
(1) 初期対応（保育所）	
(2) 施設での対応	
(3) こども育成室での対応	

1. はじめに

厚生労働省は、平成9年に集団給食施設等における食中毒を予防するために「大量調理施設衛生管理マニュアル」を策定され、平成25年10月にはノロウイルス食中毒対策のために一部改正されました。

明石市立保育所給食においては、「大量調理施設衛生管理マニュアル」を基に「明石市立保育所給食安全衛生作業マニュアル」を見直し、「明石市立保育所給食衛生管理マニュアル」を平成17年3月に策定しました。

このたび、国の状況を踏まえ、見直しを図りました。

日頃から本マニュアルを活用して衛生管理体制を確立するとともに、食中毒を予防し、衛生知識の普及、啓発に努めます。

2. 衛生管理体制

(1) 施設長の役割

- ① 調理従事者が行う衛生管理自主点検表兼調理業務等完了確認簿、給食発注表兼検収表（日計表）をはじめとする様々な帳票の項目が確実に行われているかを確認し、点検する。
- ② 提供される全ての献立について、給食時間前に検食を実施する。検食者は施設長のほか、適切な担当者を決めておき、交替して実施する。
- ③ 感染症の予防のために、職員及び児童の健康状態を把握する。
- ④ 毎月1回（6～9月は月2回）は施設長及び副所（園）長、調理従事者、調乳従事者の検便を実施し、記録を保管する。
※ 検査項目 — 赤痢菌、サルモネラ菌、O157
- ⑤ 施設・設備等の日常点検の結果、不備の点等についてはこども育成室に連絡をとる。改善に時間を要する時は、こども育成室と相談しながら計画的に改善する。
- ⑥ こども育成室の指導・助言が円滑に実施できるよう、関係職員の意思の疎通に配慮する。

(2) 保育士・保育教諭の役割

- ① 給食配膳時の食事の運搬及び食器・器具等の衛生について十分に配慮する。
- ② 教室での食品の取り扱いは衛生的に行う。食品は器具等を使用し、直接接触する時は使い捨て手袋を使用する。
- ③ 児童に対して食事前の手洗いの実施・指導を行う。【図①】

(3) 調理従事者の役割

- ① 児童及び職員等の給食調理業務を担うとともに、本マニュアルを基に調理従事者の衛生、施設・設備の衛生、食品衛生の管理を行い、その結果を必要書類に記録する。【様式①】
- ② 各保育所で調理作業分担タイムスケジュール表を作成し、当日の調理業務の担当者を明確にしておく。
- ③ 点検により補修・改善等や調理従事者からの提案等を施設長に進言する。

(4) 給食室への出入りについて

- ① 原則、検便を実施していない者を給食室に入れてはならない。
- ② ①で検便を実施していない者が給食室にやむを得ず入る場合、必ず、施設に備え付けの白衣・帽子・マスクの着用を義務付ける。
- ③ 修繕等の作業のため、業者が白衣・帽子・マスクが着用できない場合、調理従事者と協議した上、清潔な作業着と帽子を着用し、必ず調理終了後に作業をする。後日、調理従事者は、調理作業前に業者が作業した場所を必ず清掃をする。

3. 調理前の衛生管理

(1) 調理従事者の健康管理

- ① 定期的に健康診断を受け、自分の健康管理に注意する。
- ② 毎月1回指定日に検便を提出する。(6～9月は月2回)
- ③ 健康状態は、作業前にチェックを行い、個人別に記録を残す。【様式②】
- ④ 日頃から食生活に注意し、下痢、食中毒を起こさないようにする。
- ⑤ 肉類、二枚貝(カキ等)は、生の状態及び不十分な加熱で食べないようにする。
- ⑥ 次にあげる項目については、速やかに施設長に報告し、適切な対応をすること。疑わしい場合も含む。

○ 化膿した傷等がある場合

- ・ 腕や顔の場合には、完全に防護する。
- ・ 手指に化膿した傷がある場合は、調理作業に従事させない。事務等の業務を行う。
- ・ 手指に傷がある場合は、指サックと使い捨て手袋又は使い捨て手袋を二重に着用して作業する。
- ・ 手荒れがある場合は、使い捨て手袋を着用して作業する。

○ 調理従事者もしくは同居人に下痢・発熱・腹痛・嘔吐の症状がある場合

- ・ 症状がある場合は、必要に応じて医療機関を受診する。
- ・ 赤痢菌、サルモネラ菌、O157、ノロウイルスについては、「明石市立保育所・認定こども園給食に係る感染症マニュアル」に従う。

○ 調理従事者もしくは同居人に食中毒菌が検出された場合

- ・ 調理業務に従事させない。
- ・ 健康福祉事務所の指示に従う。

(2) 調理従事者の服装

- ① 指輪、時計、ネックレス、イヤリング、ピアス、ヘアピン等ははずしておく。
- ② コンタクトレンズを使用している人は、気をつける。
- ③ 爪は短く切り、マニキュア及び香水は使用しない。
- ④ 毎日、清潔な白衣、帽子を着衣し、毛髪がでないようにする。

- ⑤ マスク（使い捨て）は、鼻がでないように正しく着用する。
- ⑥ 前掛けは下処理用と調理用と分け、常に清潔に保つ。作業中に魚、肉、生卵で汚れたら直ちに拭きとり、中性洗剤で洗浄→水拭き→乾拭きし、次亜塩素酸ナトリウム→水拭き→乾拭きする。
- ⑦ 長靴は常に清潔にし、調理室外へ出ない。
- ⑧ 用便の際には、必ず白衣、帽子を脱衣し、便所専用の履き物を使用する。

（3）調理従事者の手洗い

手洗いは、次の手順によって励行すること。【図 1】

- ① 水で手をぬ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 ①～③までの手順を 2 回実施する。
- ⑤ 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。）
- ⑥ 消毒用のアルコールをかけて手指によくすりこむ。

＜手洗いのタイミング＞

- ・ 作業開始前、厨房入室時
- ・ 用便後、ごみ処理後
- ・ 食材の検収、保管前後
- ・ 魚、肉、卵、野菜類、ダンボール等に触れた時
- ・ 食品に直接触れる作業にあたる直前
- ・ 盛り付け時
- ・ 作業の切り替え時
- ・ 作業途中に頭髮、耳鼻等に触れた時

【図1】手洗い方法

- 

① 手のひらを合わせて洗う



② 手の甲を伸ばすように洗う



③ 指先、爪先の内側を洗う



④ 指の間を洗う



⑤ 親指と手のひらをねじり洗いする



⑥ 手首も忘れずに洗う

4. 原材料の管理事項

(1) 原材料の受け入れ

- ① 原材料については、納品書に品名、産地、価格が記録されているかを確認し、加工品については賞味期限等を記録する。【表 1】
- ② 調理従事者が必ず立ちあい、品質・鮮度・品温（納入業者が運搬の際、【表 2】に従い、適切な温度管理が行われていたかを含む。）・異物の混入等につき、点検を行い、その結果を記録する。異常品は、速やかに施設長に連絡し、返品又は交換する。
- ③ 原材料の納入に際しては、缶詰・乾物・調味料等常温保存可能なものを除き、食肉類、魚介類、野菜類等の生鮮食品については 1 回で使い切る量を調理当日に仕入れるようにする。但し、献立によっては、いも類・人参・玉ねぎの前日納品を可とする。
- ④ 食品は直接床面に接触しないように、台・ワゴン等にのせる。ダンボール箱やコンテナを直接調理台に置かない。
- ⑤ 点検後はすぐに定められた場所に保管する。（生鮮品は冷蔵庫等）
- ⑥ 納入業者、入荷時間、検収者を記録する。

<各食材のチェックポイント>

- 食肉類・魚介類
 - ・ 鮮度は良いですか。
 - ・ 変色、異臭はありませんか。
 - ・ 異物が混入していませんか。
- 野菜・果物類
 - ・ 鮮度は良いですか。
 - ・ 病害痕、腐食はありませんか。
 - ・ 変色、異臭はありませんか。
 - ・ 異物が混入していませんか。
- 豆腐・豆腐製品
 - ・ 豆腐の漬け水は濁っていませんか。
 - ・ 変色、異臭はありませんか。
 - ・ 異物が混入していませんか。
- 乾物類
 - ・ よく乾燥していますか。
 - ・ カビ等が発生していませんか。
 - ・ 異臭はありませんか。
 - ・ 異物が混入していませんか。
 - ・ 包装が破れていませんか。
- 加工品等
 - ・ 変色、異臭はありませんか。
 - ・ 異物が混入していませんか。
 - ・ 包装が破れていませんか。

- 冷蔵食品・冷凍食品
 - ・ 冷蔵品は冷たい状態、冷凍品は凍結した状態ですか。
 - ・ 包装は破れていませんか。
 - ・ 冷凍品は包装内部に霜が付着していませんか。（再凍結したものでないことを確認すること。）
 - ・ 異物が混入していませんか。
 - ・ 解凍したものに異臭、変色はありませんか。
- 缶詰類
 - ・ 缶が変形していませんか。
 - ・ 錆がありませんか。

【表 1】食材の規格

食品		規格
米		昨年度または今年度収穫された国産
肉類		国産
魚類		国産 (国産が難しい場合外国産、但し中国産不可)
エビ・イカ		タイ産、ベトナム産、台湾産
野菜		国産（できれば東播磨産もしくは兵庫県産） 新鮮なもの
栗		中国産不可
ホールコーン（缶）		国産
ホールコーン（冷凍）		アメリカ産、ニュージーランド産
果物	みかん、りんご、苺、すいか	国産
	バナナ	フィリピン産、エクアドル産
	オレンジ	アメリカ産、南アフリカ産
	グレープフルーツ	アメリカ産、南アフリカ産
	キウイ	国産、ニュージーランド産
	パイナップル	フィリピン産
	レモン	国産、アメリカ産、チリ産
	みかん（缶）、白桃（缶）	国産
	トマト（缶）	イタリア産
乾物	ひじき	国産
	わかめ	中国産不可

(2) 原材料の保管管理

- ① 区分された専用の保管場所に保管設備を設け、食肉類、魚介類、野菜類等、食材の分類ごとに区分して保管する。
この場合、専用の衛生的なふた付き容器に入れ替える等により、原材料の包装の汚染を保管設備に持ち込まないようにするとともに、原材料の相互汚染を防ぐ。
- ② 食材の保管場所は、常に清掃を行い、衛生管理に十分留意する。また、ダンボール箱は、不衛生であるため室内に持ち込まない。
- ③ 冷蔵庫は常に 10℃以下であることを確認する。保存には、5℃以下が望ましい。庫内での防臭と乾燥を防ぐ対策としてビニール袋、ラップ、容器等を使用する。【表2】
- ④ 冷凍庫での保管は、常に-15℃以下であることを確認する。
- ⑤ 貯蔵食品の在庫管理は、先入れ先出しを原則とする。計画的な購入により常に適正在庫量を維持し、必要以上の保管をさける。
また、賞味期限を把握し、期限内に使用する。

【表2】食材別の保管場所と保存温度の目安

食品		保管場所	保存温度
穀類	米	食品庫	常温
	パン	調理室	常温
	小麦粉・パン粉・片栗粉・麩 ※ 開封後	冷蔵庫	10℃以下
		食品庫	常温
	スパゲティ	食品庫	常温
いも類	じゃがいも・さつまいも・里芋	下処理室	常温
	こんにゃく	冷蔵庫	10℃以下
野菜類	根菜類（玉ねぎ・ごぼう・れんこん）	下処理室	常温
	葉菜類・その他（ほうれん草・キャベツ・白菜・ねぎ・胡瓜・ピーマン・ブロッコリー等）	下処理室	常温
	※ 気温に応じて	冷蔵庫 （清潔な容器・ビニール袋等に移しかえる）	10℃前後
果物類	みかん・りんご等	下処理室	常温
	※ 気温に応じて	冷蔵庫 （清潔な容器・ビニール袋等に移しかえる）	10℃前後

食品		保管場所	保存温度
魚食介肉類	魚介類	冷蔵庫 (清潔な容器・ビニール袋等に移しかえる)	5℃以下
	食肉類		10℃以下
	ハム・ソーセージ・練り製品・ちりめん等		
卵類	鶏卵	冷蔵庫	10℃以下
製大豆	豆腐・厚揚げ・油揚げ	冷蔵庫	10℃以下
乳牛製品乳	牛乳	冷蔵庫	10℃以下
	乳・脱脂粉乳・生クリーム	冷蔵庫	10℃以下
	バター・チーズ	冷蔵庫	15℃以下
乾物	乾わかめ・干し椎茸・昆布・春雨・ごま・高野豆腐・青のり粉	食品庫	常温
	削り節・煮干・かつお節	冷蔵庫	10℃以下
調味料	ケチャップ・マヨネーズ・味噌 ※ 開封後	冷蔵庫	10℃以下
		食品庫	常温
	酢・醤油・ソース・油・酒・みりん・塩・砂糖・カレー粉・胡椒	食品庫	常温
その他	缶詰・レトルト食品	食品庫	常温
	冷凍食品	冷凍庫	-15℃以下
	ゼリー類	冷蔵庫	10℃以下

(3) 原材料の取り扱い

① 野菜・果物

- (ア) 各材料ごとに、50g 程度ずつ清潔な容器（ビニール袋等）に密封して入れ、-20℃以下で2週間保存する。（検食用冷凍庫）
- (イ) 流水で3回以上水洗いする。
- (ウ) 皮をむかない果物または十分に水洗いできない果物（いちご、ぶどう等）は、次亜塩素酸ナトリウム等^{*1}で殺菌した後、流水で十分すすぎ洗いする。
- (エ) 水切りする。
- (オ) 専用のまな板、包丁でカットする。【表3】
- (カ) 清潔な容器またはラップで覆い、調理に30分以上要する場合は10℃以下で冷蔵保存する。
- (キ) その他
じゃがいも、ごぼう等土つき野菜は、野菜類の最後に調理する。

※1 次亜塩素酸ナトリウム溶液（200mg/ℓ（200ppm）で5分間または100mg/ℓ（100ppm）で10分間）またはこれと同等の効果を有する亜塩素水（きのこを除く。）、亜塩素酸ナトリウム溶液（生食用野菜に限る。）、次亜塩素酸水並びに食品添加物として使用できる有機酸溶液。

6%濃度の次亜塩素酸ナトリウムの場合、300倍に薄める。
⇒ 原液 10ml+水 3ℓ

② 魚介類・食肉類

- (ア) 各材料ごとに、50g程度ずつ清潔な容器（ビニール袋等）に密封して入れ、-20℃以下で2週間保存する。（検食用冷凍庫）
- (イ) 魚介類は必要に応じて水洗いする。
- (ウ) 専用のまな板、包丁でカットする。【表3】
- (エ) 速やかに調理に移行する。

（注）生の魚及び肉の汁は取り扱いに注意し、他の食品や調理台、床にこぼれないようにする。

③ 卵類

使用直前に割る。別割にして鮮度確かめる。

【表3】まな板の色分け

下処理用	魚類	青
	肉類	ピンク
	野菜	緑
調理用	加熱調理済	白
	果物	黄

5. 調理作業中の管理事項

(1) 加熱調理食品の中心温度及び加熱時間の記録

① 揚げ物

- (ア) 油温が設定した温度以上になったことを確認する。
- (イ) 調理の途中で適当な時間を見はからって食品の中心温度を温度計で3点以上測定し、全ての点において85℃以上に達していた場合には、一番低い温度を記録するとともに、その時点からさらに1分以上加熱を続ける。
測定温度と時間 85～90℃で90秒間以上。【図2】
- (ウ) 最終的な加熱処理時間と中心温度を日計表に記録する。【様式③】
- (エ) なお、複数回同一の作業を繰り返す場合には、油温が設定した温度以上であることを確認・記録し、(ア)～(ウ)で設定した条件に基づき、加熱処理を行う。油温が設定した温度以上に達していない場合には、油温を上昇させるため必要な措置をする。

② 焼き物及び蒸し物

(ア) 調理の途中で適当な時間を見はからって食品の中心温度を温度計で3点以上測定し、全ての点において85℃以上に達していた場合には、一番低い温度を記録するとともに、その時点からさらに1分以上加熱を続ける。

測定温度と時間 85～90℃で90秒間以上。

(イ) 最終的な加熱処理時間と中心温度を日計表に記録する。【様式③】

(ウ) なお、複数回同一の作業を繰り返す場合には、(ア)～(イ)で設定した条件に基づき、加熱処理を行う。この場合、中心温度の設定は、最も熱が通りにくいと考えられる場所の一点のみでもよい。

③ 煮物及び炒め物

(ア) 調理の順序は食肉類の加熱を優先すること。食肉類、魚介類、野菜類の冷凍品を使用する場合には、十分解凍してから調理を行う。

(イ) 調理の途中で適当な時間を見はからって、最も熱が通りにくい具材を選び、食品の中心温度を温度計で3点以上測定し、全ての点において85℃以上に達していた場合には、一番低い温度を記録するとともに、その時点からさらに1分以上加熱を続ける。測定温度と時間 85～90℃で90秒間以上。

なお、中心温度を測定できるような具材がない場合には、調理釜の中心付近の温度を3点以上（煮物の場合は1点以上）測定する。

(ウ) 最終的な加熱処理時間と中心温度を日計表に記録する。【様式③】

(エ) 複数回同一の作業を繰り返す場合にも、同様に測定・記録を行う。

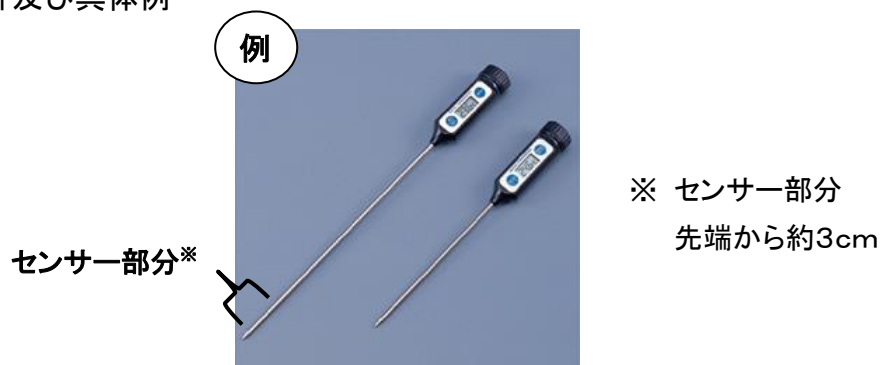
(2) 加熱調理食品の温度管理、仕上げの確認、喫食時間

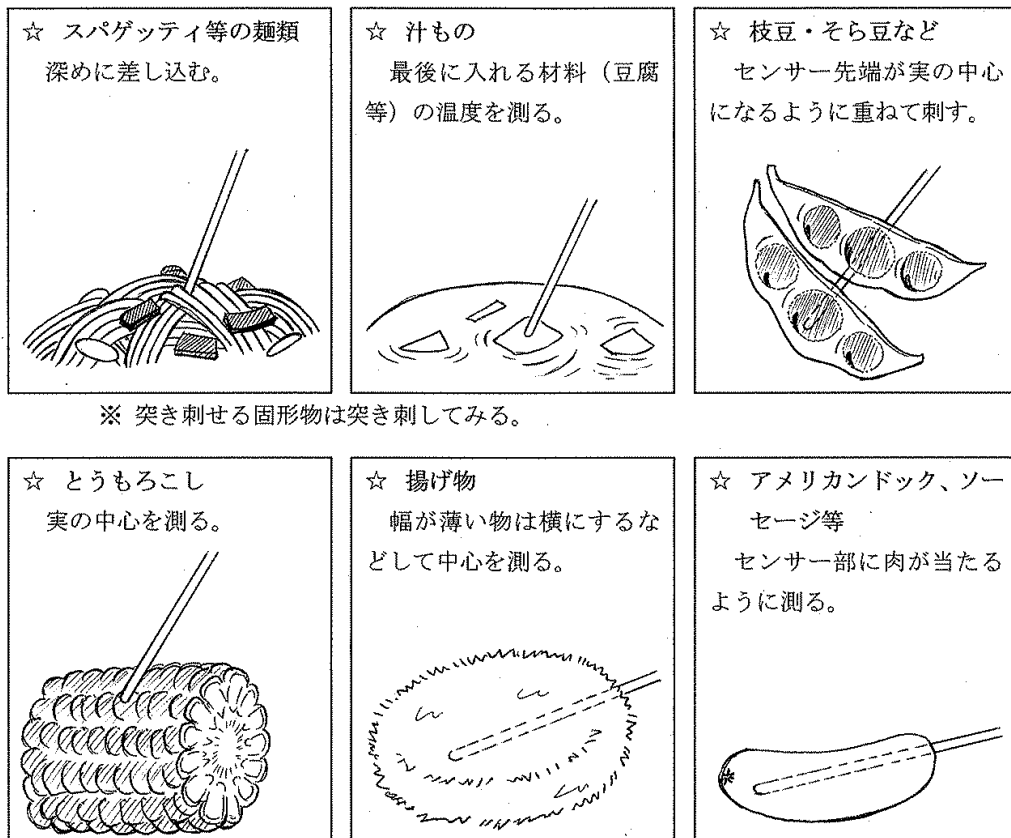
① 調理後直ちに提供される食品以外の食品は、食中毒菌の増殖を抑制するために、10℃以下または65℃以上で管理することが必要である。

② 加熱調理後、食品を冷却する場合には、食中毒菌の発育至適温度（約20℃～50℃）の時間を可能な限り短くするため、冷却機を用いたり、清潔な場所で衛生的な容器に小分けする等して、30分以内に中心温度を20℃付近（または60分以内に中心温度を10℃付近）まで下げよう工夫すること。

③ 調理が終了した食品は速やかに提供できるよう工夫し、調理後の食品は、調理終了後から2時間以内に喫食する。

【図2】中心温度計及び具体例





(3) 二次汚染の防止

- ① 下処理は汚染作業区域で確実にを行い、非汚染作業区域を汚染しないようにすること。下処理場から調理場へ移動の際には、エプロン、履き物等の交換をする。
- ② 包丁、まな板等の器具、容器等は用途別及び食品別にそれぞれ専用の物を使用し、混合しないようにして使用する。【表3】
- ③ 加熱調理後の食品の冷却、非加熱調理食品の下処理後における調理場等での一時保管等は、他からの二次汚染を防止するため、清潔な場所で行うこと。
- ④ 使い捨て手袋は、原則、次への作業に移る時に交換する。
- ⑤ 調理済み食品は素手で触らない。味見の際は、必ず、食器・スプーン等を使用すること。
- ⑥ 食品並びに移動性の器具及び容器の取り扱いは、床面からの跳ね水等による汚染を防止するため、床面から60cm以上の場所で行う。ただし、跳ね水等からの直接汚染が防止できる食缶等で食品を取り扱う場合には、30cm以上の台にのせて行う。
- ⑦ シンクは洗浄・殺菌をし、清潔に保つこと。
- ⑧ 器具、容器等の使用後の洗浄及び清掃は、配膳後に行うのが望ましい。

6. 検食の保存

保存食は、食中毒事故が発生した場合、その原因や感染経路等の究明のために適切な状態で保存する必要がある。

(1) 実施方法

- ① 検食用冷凍庫の温度が -20°C 以下であることを確認し、2 週間以上保存する。
- ② 採取する際は使い捨て手袋や消毒済みスプーンを使用する。また、包丁、まな板は洗浄・消毒したものを使用し、二次汚染のないようにする。
- ③ 保存中に食品が乾燥及び相互汚染しないように密封する。

(2) 原材料の保存

- ① 原材料は原則、納入の際に洗浄・消毒をしない状態で保存する。
- ② 各材料ごとに、50g 程度ずつ清潔な容器（ビニール袋等）に密封する。大のビニール袋等で 1 日分ごとにまとめて、日付を明記する。
- ③ 料理用の牛乳は、原材料として保存する。
- ④ 保存食から除く物。
米、小麦粉、パン粉、白玉粉、片栗粉、調味料（塩、砂糖、酢、酒、みりん、ワイン、醤油、ソース、味噌、胡椒、ルウ、コンソメ、油）、常温保存できる乾物（削り節、昆布、春雨、干し椎茸、高野豆腐、ゼラチン、寒天）、缶詰、ビン詰類、レトルトパック（透明フィルム以外の物）

(3) 調理済み食品の保存

- ① 配膳後の状態で、使用している食品が全て含まれるように 50g 程度採取し、保存する。
- ② 別料理の離乳食、アレルギー食も 50g 程度採取し、保存する。
- ③ 市販のお菓子は、使用日にそれぞれ 50g 程度採取し、保存する。

7. 器具、容器等の衛生管理

(1) 調理器具

- ① 包丁、まな板、はさみ等
 - (ア) 水または 40°C 程度の微温水で下洗いし、規定量の洗剤でスポンジを用いて、よく洗浄する。
 - (イ) 水または 40°C 程度の微温水でよく洗剤を洗い流す。
 - (ウ) 特に包丁の付け根、まな板の端、はさみの刃の交差部は汚染度が高いため、よく洗浄すること。
 - (エ) 洗浄後、水を切り、紫外線殺菌庫に入れる。殺菌灯がついていることを確認するが、光は直接肉眼で見ないようにする。
 - (オ) 紫外線殺菌庫は殺菌灯の紫外線により殺菌を行うため、各器具に紫外線が均一に当たるようにする。器具を重ねたりしないで、バランスよく入れる。

- (カ) 作業前にアルコール噴霧して消毒する。
- (キ) 殺菌灯の寿命は約 3,000 時間であるが、条件により異なるため、交換した日を記録しておき、早めに取り替える。
- ② ボール、ざる、バット、泡立て器、へら、脇とり盆等
 - (ア) 水または 40℃程度の微温水で下洗いし、規定量の洗剤でスポンジを用いて、よく洗浄する。
 - (イ) 水または 40℃程度の微温水でよく洗剤を洗い流す。
 - (ウ) 特に泡立て器の付け根と柄は、汚染度が高いので、よく洗浄すること。
 - (エ) 洗浄後、熱風食器消毒保管庫で消毒する。熱風食器消毒保管庫は、85～90℃以上で 30～50 分かける。
 - (オ) 作業前にアルコール噴霧して消毒する。
 - (カ) 木製の器具は汚染が残存する可能性が高いので、特に十分な殺菌に留意すること。なお、木製の器具は極力使用を控えることが望ましい。
- ③ フードカッター、ミキサー等
 - (ア) 部品はできるだけ取り外し、水または 40℃程度の微温水で下洗いし、規定量の洗剤でスポンジを用いて、よく洗浄する。
 - (イ) 水または 40℃程度の微温水でよく洗剤を洗い流す。
 - (ウ) 洗浄後、水を切り、紫外線殺菌庫または熱風食器消毒保管庫で消毒する。
 - (エ) 本体は水または 40℃程度の微温水でよく拭き取り、アルコール消毒をする。作業前にもアルコール噴霧して消毒する。
- ④ 中心温度計
 - (ア) センサー部分は、水または 40℃程度の微温水で下洗いし、規定量の洗剤でスポンジを用いて、よく洗浄する。
 - (イ) 水または 40℃程度の微温水でよく洗剤を洗い流す。
 - (ウ) 洗浄後、よく拭き取り、アルコール消毒をする。作業前にもアルコール噴霧して消毒する。
- ⑤ フードコンテナ（パン箱）
 - 洗浄後、水気をふきとり、よく乾燥させる。アルコール噴霧して消毒する。作業前にもアルコール噴霧して消毒する。

(2) 厨房機器

- ① ガス回転釜
 - 調理終了後はよく洗浄し、水分を切り、キッチンペーパーで水気を拭き取る。乾燥すれば、蓋をして保管する。
 - 作業前にアルコール噴霧して消毒し、アルコールが乾いたことを確認してから調理する。
- ② オープン
 - 使用後の度に汚れを落とし、調理くずが食品に入らないようにする。

(3) 食器

- ① 食器に付着している残菜を除き、水または40℃程度の微温水で下洗いのする。
- ② 規定量の洗剤でスポンジを用いて、よく洗浄する。
- ③ 水または40℃程度の微温水で十分に洗い流す。
- ④ 洗浄後、熱風食器消毒保管庫で消毒する。熱風食器消毒保管庫は、85～90℃以上で30～50分かける。
- ⑤ 食器棚に収納している食器は、作業前にアルコール消毒する。しばらく使用していない食器については、事前に洗浄して熱風食器消毒保管庫で消毒する。
- ⑥ 洗浄で汚れが落ちなかった食器は、酸素系漂白剤を使用して漂白する。汚れ防止のため、定期的に行うこと。

(4) 調理台、シンク

- ① 周辺の片付けを行う。
- ② 水または40℃程度の微温水で水洗いし、洗浄溶液に浸したスポンジ等によく洗浄する。
- ③ 水または40℃程度の微温水で水洗いし、よく乾燥させる。
- ④ アルコール噴霧して消毒する。作業前にもアルコール噴霧して消毒する。

(5) その他

- ① 冷蔵庫、冷凍庫は水または40℃程度の微温水でよく拭き取り、アルコール消毒をする。
- ② 熱風食器消毒保管庫、紫外線殺菌庫は40℃程度の微温水でよく拭き取る。取手等の手の触れる部分は、アルコール消毒をする。
- ③ 「ATP測定による洗浄度検査」による検査を行った場合、ステンレス面は200RLU、プラスチック面は500RLU以下であること。

8. 施設設備の衛生管理

(1) 施設設備の構造

- ① 調理室内は「汚染作業区域（検収場、原材料の保管場、下処理場）」「非汚染作業区域（準清潔作業区域（調理場）と清潔作業区域（盛り付け場）」の動線を明確にし、相互汚染にならないようにする。
- ② 器具、容器等は、作業動線を考慮し、予め適切な場所に適切な数を配置して置く。

(2) 施設設備の管理

- ① 調理室は十分な換気を行い、高温多湿を避ける。湿度80%以下、温度25℃以下に保つことが望ましい。
- ② 調理室は、調理作業に不必要な物品等を置かない。
- ③ 落ちたごみは拭き取るようにし、なるべく排水溝に流しこまないようにする。
- ④ 調理場の床は、できるだけ濡らさないようにする。

- ⑤ 調理室の清掃は、全ての食品が調理室内から完全に搬出された後に行う。床はブラシ洗浄し、水が床に残らないようにする。【表 4】
- ⑥ ねずみ、昆虫等は窓、網戸等を閉めるとともに、排水溝に蓋をつけて出入口にならないようにし、侵入を防ぐ。網戸はまめに修理すること。また、生ごみ等は速やかに処理し、食品は密閉容器に入れて、餌にならないようにする。
- ⑦ 手洗いに必要な石けん、爪ブラシ、ペーパータオル、アルコール液等を定期的に補充し、常に使用できる状態にしておく。
- ⑧ 便所は定期的に清掃及び殺菌剤による消毒を行い、衛生的に保つ。
- ⑨ 衛生管理自主点検表兼調理業務等完了確認簿に記録し、保管すること。【様式①】

【表4】清掃マニュアル

洗浄対象物	主な洗浄方法	消毒方法
床	① 水または40℃程度の微温水でよく洗浄する。 ② 洗浄溶液に浸したたわし等でよく洗浄する。 ③ 水または40℃程度の微温水でよく洗浄する。	液体石けん 次亜塩素酸ナトリウム消毒
ホース	① 水または40℃程度の微温水でよく洗浄する。 ② 洗浄溶液に浸したたわし等でよく洗浄する。 ③ 水または40℃程度の微温水でよく洗浄する	液体石けん 次亜塩素酸ナトリウム消毒
ゴミ箱	① 水または40℃程度の微温水でよく洗浄する。 ② 洗浄溶液に浸したたわし等でよく洗浄する。 ③ 水または40℃程度の微温水でよく洗浄する。 ④ 乾燥させる。	液体石けん アルコール消毒または次亜塩素酸ナトリウム消毒
スポンジ たわし ブラシ	① 洗浄溶液でよく洗浄する。 ② よくすすぎ、水を切り、乾燥させる。	(作業後) 次亜塩素酸ナトリウム消毒に5分間つけた後、十分水洗いし、乾燥する。
靴	① 洗浄溶液でよく洗浄し、汚れを落とす。 ② よくすすぎ、水を切り、乾燥させる。	アルコール消毒または次亜塩素酸ナトリウム消毒
エプロン	① 洗浄溶液でよく洗浄し、汚れを落とす。 ② よくすすぎ、水を切り、乾燥させる。	(作業前) アルコール消毒 (作業中・後) 決まった場所で洗浄し、汚れを拭き取り、アルコール消毒

9. クッキング保育

(1) 計画時の留意事項

- ① 施設全体の職員の協力を得ることが望ましいことから、年間（月間）計画等の中で、施設全体の計画としてたてる。
- ② 内容は、その目的を踏まえ、対象となる児童の年齢・能力、利用可能な設備等に応じたものとする。実習可能な場所と時間の確保とあわせて、実習可能な人数にし、職員も余裕がある配置にする。
- ③ 献立は、衛生管理の観点より十分な加熱を基本とし、安易に加熱できる献立にする。
 - (ア) ホットプレート、フライパン等で加熱する。
 - (イ) 茹でる、煮る、蒸す。
 - ※ 保育所で収穫した野菜（トマト、胡瓜等）は、調理室で加熱する。餅は成形後、必ず豚汁、ぜんざい等にして加熱する。
 - ※ 加熱しない果物（保育所で収穫したいちご等の果物）は、調理室で洗浄する。【P7～8（3）原材料の取り扱い ①野菜・果物 参照】
- ④ 調理の過程で児童が行う作業は、児童の年齢・能力に応じた対応をする。
- ⑤ 食物アレルギーの児童の献立についても考慮する。微量の摂取・接触によりアレルギー症状を起こす児童については、発症を防ぐため、調理実習への参加等、個々に応じた配慮が必要である。

(2) 事前の準備の留意事項

- ① 職員に対して、当日の実習内容、手順、留意点について確認。
- ② 児童に対して、事前に衛生面での指導（手洗い指導、つめきり等）【図 1】
- ③ 保護者に対して、事前の準備（爪切り、服装等）、児童の健康状態についての連絡等についての依頼。
- ④ 材料の購入の際には、生鮮食品は新鮮な物を購入し、適切な温度で保存するようにする。菜園の収穫物を使用する場合は、その安全（じゃがいもの芽や青い部分の切除、腐敗・変色部分の廃棄等）に十分注意すること。
- ⑤ 使用器具については、給食用と実習用と区別することが望ましい。包丁・まな板はクッキング保育専用とし、その他の調理器具は調理室の物を使用する。

(3) 当日の留意事項

- ① 調理実習前
 - (ア) 下痢等の体調不良や手指に傷がある等、児童の状況を確認し、参加を検討する。状況に応じて、該当する児童は作業を控える。
 - (イ) 作業を行う場所が清潔に保たれていることを確認し、使用器具等、作業台等、食品と接触する面は洗浄、アルコール消毒を行う。
 - (ウ) 児童及び保育士・保育教諭は清潔な服装でエプロン、三角巾等の着用をし、手洗いを実施する。手洗いは、適切に行われているか確認する。【図 1】
 - (エ) 保存食として各材料ごとに 50g 程度ずつ採取し、保存する。

② 調理中

- (ア) 調理前の手洗いだけでなく、児童が食材を取り扱った後や汚れた物に触れた後は手洗いを適切に行えているか確認する。また、食材、器具の扱いは適切かを常時確認する。
- (イ) 調理の途中で適当な時間を見はからって食品の中心温度を温度計で3点以上測定し、全ての点において85℃以上に達していた場合には、一番低い温度の所を記録するとともに、その時点からさらに1分以上加熱を続ける。測定温度と時間 85～90℃で90秒間以上。【図2】
- (ウ) 最終的な加熱処理時間と中心温度を給食調理従事者に報告し、日計表の備考に記録する。
- (エ) 食品は器具等を使用し、直接触る時は使い捨て手袋を使用する。

③ 調理後

- (ア) 保存食として配膳後の状態で、使用している食品が全て含まれるように50g程度採取し、保存する。
- (イ) 調理が終了した食品は速やかに提供できるよう工夫し、調理後の食品は、調理終了後から2時間以内に喫食する。

10. 緊急時の連絡体制

異物混入等の異常があった場合は報告書に記録し、こども育成室に報告する。【様式④】

(1) 調理中に異常が発見された場合【図3】

- ① 調理過程において異常に気づいた場合は、調理作業を一時中断する。
- ② 至急、調理従事者は施設長に報告する。
- ③ 異物の種類、混入経路を確認し、証拠写真を撮る。
 - (ア) 異物が確認できた場合
 - ・ 異物または異物が混入した食材を取り除く。
 - ※ 食材の場合、その部分だけ取り除くのではなく、個数等の単位で取り除く。(例えば、豆腐は1丁)
 - ※ 納入業者に確認し、交換または破棄する。破棄の場合、納品書を訂正し、再発行してもらう。
 - ・ 異物を完全に除去し、安全であることが確認できれば、調理作業を再開する。
 - (イ) 異物が確認できなかった場合
 - ・ 食材(出来上がり品)は、全て破棄する。
 - ・ 保護者へ文書にて報告する。
- ④ こども育成室に報告する。

(2) 喫食中に異常が発見された場合【図 4】

- ① 喫食中において異常に気づいた場合は、喫食を一時中断する。
- ② 至急、担任は施設長に報告する。
- ③ 異物の種類、混入経路を確認し、証拠写真を撮る。
 - (ア) 異物が確認できた場合
 - ・健康上問題がないか確認し、安全であることが確認できれば、給食を継続する。
 - ・健康に影響を及ぼす可能性がある場合は、給食を中止し、食材（出来上がり品）は全て破棄する。保護者へ文書にて報告する。
 - (イ) 異物が確認できなかった場合
 - ・食材（出来上がり品）は、全て破棄する。
 - ・保護者へ文書にて報告する。
- ④ こども育成室に報告する。

1 1. 感染症、食中毒発生時の対応【図 5】

(1) 初期対応(施設)

- ① 施設で集団の下痢、嘔吐等の症状があった場合【確認内容 参照】
 - (ア) 児童及び職員の情報収集、調査、確認をする。
 - ※ 症状によっては、救急車を要請する。(119 番通報)
 - (イ) 欠席者に症状の有無等を確認する。
 - (ウ) こども育成室へ報告する。
- ② 家庭で下痢、嘔吐等の症状があったと報告を受けた場合【確認内容 参照】
 - (ア) 5 名以上の報告があった場合、こども育成室へ報告する。今後の指示を受ける。
 - (イ) 欠席者に確認する。
 - (ウ) 再度、こども育成室へ報告する。

<確認内容>

- ① 発生日時
- ② 有症者の人数
- ③ 主な症状
- ④ 氏名、年齢、性別、住所
- ⑤ 受診の有無（有の場合は受診先）
- ⑥ 検便や嘔吐物の確保状況
- ⑦ 保存食の確保状況

(2) 施設での対応

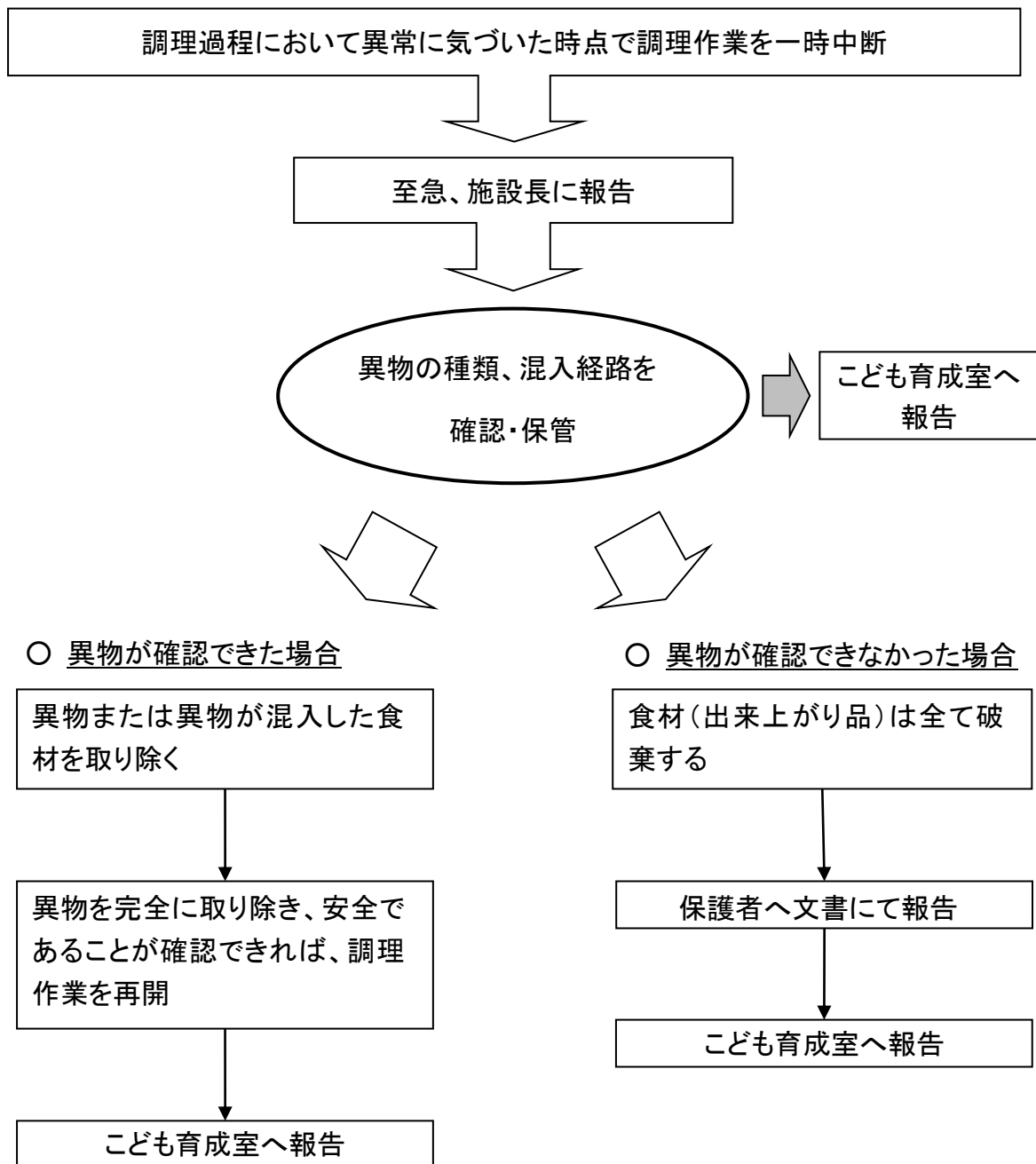
- ① 食材、検食の保存食の状況確認
- ② 前 2 週間の献立表の確認

- ③ 食材納入の確認
 - (ア) 納品書（表示、産地、ロット、数量、鮮度、品温、納入業者等）
 - (イ) 発注表兼検収表（日計表）
 - (ウ) 運搬箱、包装状況による施設の汚染の有無
 - (エ) 納入担当者の衛生状況
- ④ 調理作業状況の確認
 - (ア) 従事者等の衛生管理点検表及び検便結果
 - (イ) 衛生管理自主点検兼調理業務等完了確認簿
 - ・ 施設の衛生状況
 - ・ 食器具等の洗浄、消毒の状況
 - (ウ) 作業分担タイムスケジュールの確認
- ⑤ 二次汚染の防止措置
 - (ア) 食事前及び用便後の手洗いの励行
 - (イ) 加熱調理に限定する（水も含む）
 - (ウ) 健康福祉事務所（保健所）の指示により、保育室、トイレ、調理室棟の消毒
- ⑥ 職員の健康状態の確認
 - ・ 同居人の健康状況、渡航状況、ペット
- ⑦ その他
 - ・ 配膳時間及び状況
 - ・ 喫食時間
 - ・ 児童の手洗い状況
 - ・ 未使用材料の破棄

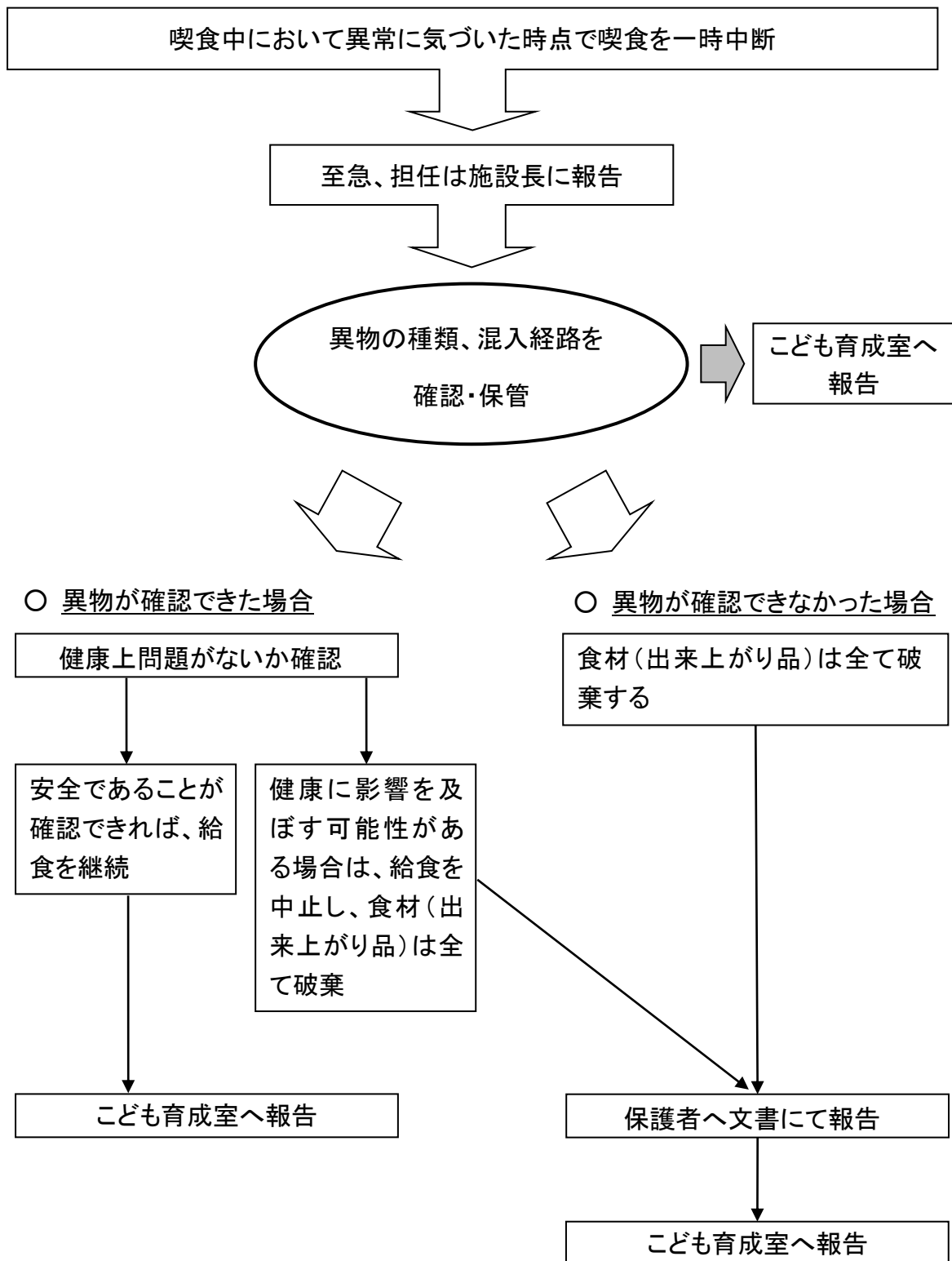
(3) こども育成室での対応

- ① 正確な情報の把握、届け出、立ち入り調査、判定
- ② 有症者に受診を依頼
- ③ 濃厚接触者に対する健康状況等の調査、検便の実施
- ④ 業務停止の対策（発注済業者に納品中止を連絡する）
- ⑤ 給食の確保（調理室の使用が不可の場合、家庭からの昼食持参を依頼）
- ⑥ 保護者への事情説明

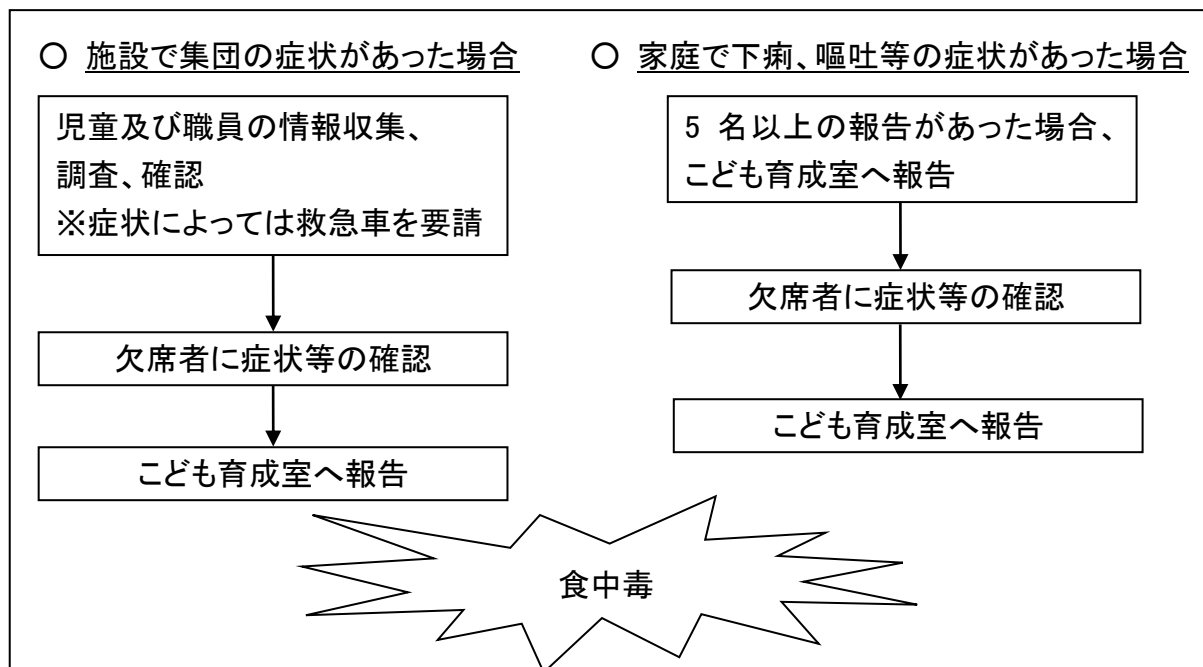
【図3】調理中に異常が発見された場合



【図4】喫食中に異常が発見された場合



【図5】感染症、食中毒発生時の対応



<施設での対応>

- ① 食材、検食の保存食の状況確認
- ② 前2週間の献立表の確認
- ③ 食材納入の確認
- ④ 調理作業状況の確認
- ⑤ 二次汚染の防止措置
- ⑥ 職員の健康状態の確認

<こども育成室での対応>

- ① 正確な情報の把握、届け出、立ち入り調査、判定
- ② 有症者に受診を依頼
- ③ 濃厚接触者に対する健康状況等の調査、検便の実施
- ④ 業務停止の対策(発注済業者に納品中止を連絡する)
- ⑤ 給食の確保(調理室の使用が不可の場合、家庭からの昼食持参を依頼)
- ⑥ 保護者への事情説明

