

奈良市立園給食調理 衛生管理マニュアル

令和5年3月改訂
奈良市 保育総務課



目次

1 衛生管理体制	
(1) 衛生管理について	2
(2) 調理施設内作業区分	3
2 調理員等調理従事者の健康及び衛生管理	
(1) 調理員等調理従事者の健康管理	4
(2) 調理員等調理従事者の衛生管理	4
(3) 正しい手洗いと手指の消毒	5
3 食品・調理の衛生管理	
(1) 食品管理と検収	7
(2) 食品の保管	8
(3) 食品の取扱い(下処理)	9
(4) 調理と調理後の保管(上処理)	10
(5) 盛り付け(上処理)	13
(6) 配膳	14
(7) 下膳と残菜処理	14
(8) 検食	15
(9) 保存検食	16
4 施設・設備等の衛生管理	
(1) 洗浄と消毒	17
(2) 設備の衛生	18
(3) 施設の衛生	21
(4) 器具の衛生	23
(5) 使用水の衛生	24
5 危機管理	
(1) 異物混入時	25
(2) 使用水に異常があった場合	26
(3) 食中毒(その疑いのある事象)発生の対応	27
(4) 計画停電	28
6 マニュアル作成資料(関連法令等)	28
7 様式等	28

1 衛生管理体制

(1) 衛生管理について

安全・安心な給食提供を行うためには、衛生管理を徹底し食中毒の発生防止に努めることが基本です。園児皆が、安全でおいしい給食を食べることができるよう、園の職員全体で衛生管理体制を確立させることが必要です。園内での衛生管理体制を整えるとともに、「大量調理施設衛生管理マニュアル（厚生労働省）」に基づき作成した「奈良市立給食調理衛生管理マニュアル」（本マニュアル）に従い衛生管理を行います。

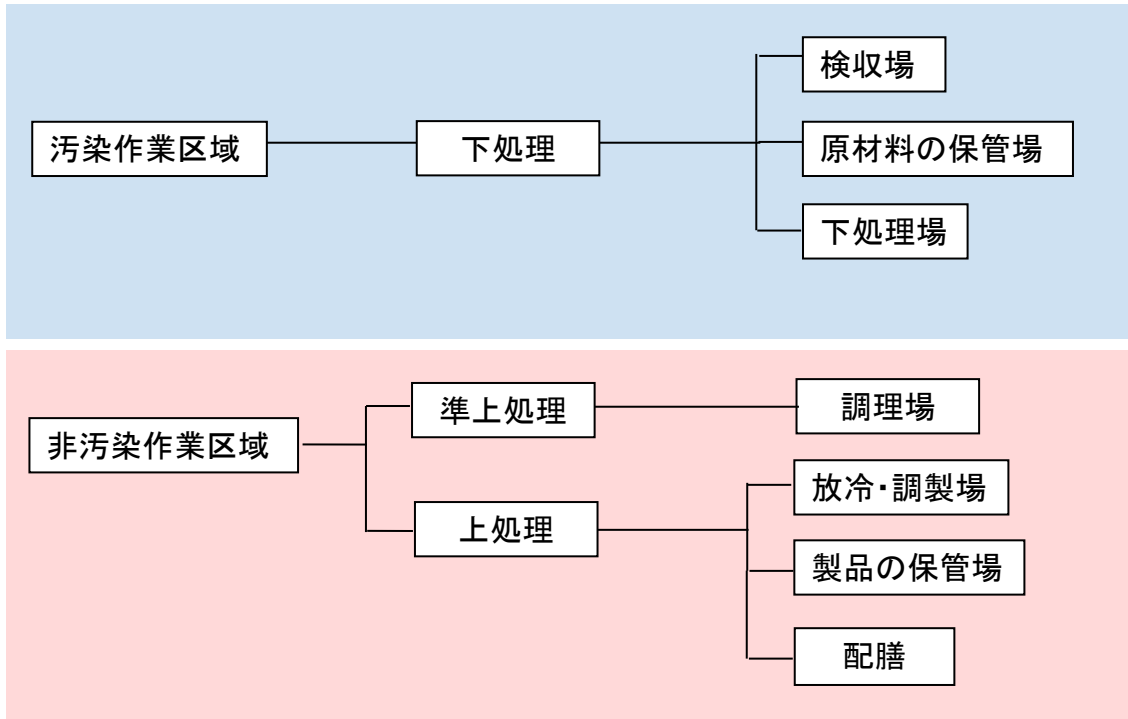
<園内での衛生管理体制>

	園長(副園長)	保育教育士	調理員
衛生管理への意識	○食中毒の発生動向を把握するとともに、研修会に参加させる等、調理員等調理従事者の食中毒予防のための知識・技術の向上を図る。	○食中毒の発生動向を把握するとともに衛生管理に対する知識の習得に努める。	○調理従事者として食中毒予防のために衛生管理に対する知識や技術の向上に努める。
健康管理	○園児・職員の健康状態を把握する。 ○園児・職員の健康管理(健康診断・検便検査を含む)に努める。 ○感染症流行時期等、必要時には保護者に啓発を行う。	○日頃より健康管理に努める。 ○園児の健康状態を把握する。 ○園児に対して衛生管理の指導(喫食前の手洗い等)を行う。	○日頃から健康管理に努める。
食品の安全・衛生管理	○品質管理の確かな業者から食材を購入するため、日頃から食材納入業者についての情報収集に努める。 ○食品の安全・衛生管理の実施状況を確認する。	○配膳及び下膳時の衛生管理を徹底する。	○食品の安全・衛生管理を徹底する。
施設の安全・衛生管理	○施設の安全・衛生管理の実施状況を確認する。 ○施設内の衛生管理を徹底する。感染症発生時は職員に指示を行う。(「奈良市立園における感染対策マニュアル」参照)	○施設内の衛生管理を徹底する。感染症発生時は必要に応じた消毒を行う。(「奈良市立園における感染対策マニュアル」参照)	○施設の安全・衛生管理を徹底する。
危機管理	○日頃から職員への指揮・命令系統を明確化しておく。 ○緊急対応について、保育総務課や関係機関(園医等)と連携を図り、助言・指示に基づき対応する。 ○食品や施設の異常等の場合は、メニュー変更等を保育総務課との協議の上、職員に指示する。 ○必要に応じて保護者に十分な説明を行い、理解・協力を得る。	○食品への異物混入等の異常を確認した場合、直ちに園長に報告し、指示に基づき迅速に対応する。	○食品および施設の異常を確認した場合は、園長に報告し、指示に基づき迅速に対応する。
組織体制	○保育総務課や関係機関からの指導・助言が円滑に実施されるよう職員の意思疎通に配慮する。		

(2) 調理施設内作業区分

大量調理施設衛生管理マニュアルでは、「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分すること」とされています。施設により明確に作業区分ごとに区域がわかれていない場合は、調理作業において作業区分を分け、衛生管理に注意を払う必要があります。

<作業区分>



💡 ポイント

- ・調理室の出入口および窓は極力閉めておく。外部に開放されている部分には網戸を活用するなど、ねずみや昆虫の侵入を防止すること。
- ・汚染及び非汚染作業区域が交差する場合、調理服（白衣）・エプロンの着脱、手洗い、消毒を作業の切り替えに応じて行うこと。
- ・汚染及び非汚染作業区域を区画できる場合は、テープを貼る等で区画し、履物を使い分ける。

2 調理員等調理従事者の健康及び衛生管理

(1) 調理員等調理従事者の健康管理

調理員等調理従事者は、日頃から身だしなみ等自身の衛生面に配慮します。またノロウイルスの流行期には、十分に加熱された食品を摂取する等感染防止に努め、徹底した手洗いの励行を行う等自らが施設や食品の汚染原因とならないように措置するとともに、体調に留意し、健康な状態を保つよう努めます。

- ア 調理員等調理従事者は、調理当日の自身の健康状態（下痢・発熱症状の有無、手指や顔面の化膿創の有無等）を毎日作業開始前にチェックし、「衛生管理点検表」（様式1）に記録します。
- イ 手指等に化膿創（または傷）がある時は、食品衛生責任者に報告し、耐水性絆創膏を付けた上から手袋を着用し、業務に従事します。盛り付け等を行う場合は、さらに手袋を着用した上で従事します。
- ウ 下痢、嘔吐、発熱等の症状がある調理員等調理従事者は調理作業に従事せず、園長に報告します。直ちに医療機関を受診し、感染性疾患の有無を確認するとともに、回復に努めます。
(参照：「奈良市立園における感染対策マニュアル」)
- エ 定期的な健康診断（年に1回）及び月2回の検便を受けます。
検便の検査項目は、赤痢菌、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌（0-157、0-111、0-26）
- オ 検便の検査結果が陽性だった場合は、「奈良市立園における感染対策マニュアル」に準じて対応します。
原則調理室内に入室しないようにします。再検査を行い、陰性を確認してから調理業務に従事します。

(2) 調理員等調理従事者の衛生管理

毎日、調理作業専用の清潔な調理服（白衣）、帽子、マスク、エプロンを着用します。

帽子
異物混入を防ぐために、毛髪がはみ出さないよう深くかぶる。



マスク
鼻や口を出さないよう着用する。

手など

- ・つめは短く、マニキュアをしない。
- ・手指等に化膿創（または傷）がある場合は、食品衛生責任者に報告し、絆創膏と使い捨て手袋を着用する。
- ・時計・装飾品（指輪・ピアス・イヤリング・ネックレス）は外す。

作業着

- ・常に清潔に保ち、ごみや毛髪はローラー等でしっかり取り除く。
- ・食品の汚染を防ぐため、エプロンの使い分けを行う。

下処理・ 食器洗浄時	準上処理	上処理・ 盛り付け
調理服(白衣) + 青色エプロン	調理服(白衣) + ピンク色エプロン	調理服 (白衣)

履物

- ・調理室内は専用の履物を使用する。
- ・調理室が下処理作業場と上処理作業場に区分される場合は、履物の交換を行う。

注意事項

- ・調理室内では調理服は必ず着用し、調理室から出る場合は調理服と帽子は脱ぐこと。配膳等を行う場合は、別途エプロンを設ける。
- ・トイレでは、調理作業時に着用する調理服、帽子、履物のまま入らない。
- ・調理従事者以外のものが調理室に立ち入る場合は、エプロン・帽子（三角巾）・履物を着用し、手洗い・手指消毒を行う。

(3)正しい手洗いと手指の消毒

ア 手洗いは食中毒予防の基本です。手洗い設備には、石けん、消毒液（消毒用アルコール）、爪ブラシ、ペーパータオルを備えておきましょう。

イ 手洗いのタイミングは次のとおりです。

- 作業開始前（休憩後も含む）及び用便後
- 顔や頭に触れた時
- 下処理作業 ➡ 上処理作業 ➡ 盛り付け作業への切り替え時
- 食品に直接触れる作業にあたる直前
- 生の食肉類、魚介類、卵殻等微生物の汚染源となるおそれある食品等に触れた後、他の食品や器具等に触れる場合
- 配膳の前

ウ 調理員等調理従事者は、「手指の洗浄及び消毒方法」に基づき手指の洗浄及び消毒に努め、手指を介しての食中毒菌の付着で、二次汚染をしないように注意します。

手指の洗浄及び消毒方法

<p>1 流水で手を洗う</p> <p>流水で手を洗い、手についた汚れを落とす。</p> 	<p>2 洗浄剤（石けん液）を手にとる</p> <p>手の表面全体を洗うのに十分な量の洗浄剤を手にとる。</p> 	<p>3 手のひら・指の腹面を洗う</p> <p>洗浄剤をよく泡立て、手のひら、指の腹面を擦り合わせて洗う。</p> 
<p>4 手の甲・指の背を洗う</p> <p>反対側の手のひらで手の甲・指の背を擦り洗いする。</p> 	<p>5 指の間(側面)・股(付け根)を洗う</p> <p>指の間・股の部分を1本ずつ意識して丁寧に洗う。</p> 	<p>6 親指・拇指球(親指の付け根のふくらみ)を洗う</p> <p>反対の手で握った親指を回転させて洗う。拇指球も忘れずに。</p> 
<p>7 指先を洗う</p> <p>指先を反対側の手のひらに押し付け擦り洗いをする。</p> 	<p>8 手首・腕を洗う</p> <p>反対の手のひらで、洗い残しのないよう手首をまんべんなく擦る。爪ブラシを使い、爪の間を洗う。 ※爪ブラシでの洗浄は1回でよい。</p> 	<p>9 洗浄剤をよく洗い流す</p> <p>流水で泡を洗い流し、すすぐ。</p> 
<p>2~9 までを2度くり返す</p> <p>2度洗いで菌やウイルスを洗い流しましょう。</p>	<p>10 手を拭き乾燥させる</p> <p>使い捨てペーパータオル等で水分を拭き取り、乾燥させる。</p> 	<p>11 手指消毒用アルコールを手のひらにポンプ1回分を出す</p> 
<p>12 両手の指先に擦り込む</p> 	<p>13 手のひらによく擦り込む</p> 	<p>14 手の甲に擦り込む</p> 
<p>15 指の間に擦り込む</p> 	<p>16 親指にも擦り込む</p> 	<p>17 手首も忘れずに、乾燥するまでよく擦り込む</p> 

3 食品・調理の衛生管理

(1) 食品管理と検収

① 食品管理

- ア 缶詰・乾物・調味料等常温保存可能なものや冷凍食品を除き、食肉類・魚介類・野菜類等の生鮮食品については、1回で使い切る量で鮮度がよく衛生的なものを注文し、調理当日に仕入れます。
- イ 加工品は、原材料等の商品情報が明確なものを選択します。
- ウ 納入前の品質管理（納入前の保管方法、運搬中の品質管理、温度管理や梱包等）を必要に応じて業者に依頼します。
- エ 納入時刻は、検収に立ち会い可能な時刻とします。
- オ 納入業者が実施し提出する食品の微生物検査及び理化学検査結果は、該当月の「衛生管理点検表（様式1）」に添付し1年間保管します。なお、牛乳は提供頻度が高く加熱調理提供しないことから、微生物検査結果を月1回提出するよう依頼します。

② 検収

- ア 検収は、必ず調理従事者が立ち会い、検収場で食材の引き受けを行います。引き受けた食品は、床面より60cm以上の高さの置台に載せます。（床面からの跳ね水等による汚染を防止するため。）
- イ 検収は「発注伝票(控)・検収票」(様式2)に基づき点検記録を行い、異常品は速やかに返品・交換を行います。

<点検項目>

数量、品質、鮮度、品温、異臭・異物混入の有無、衛生害虫の付着、賞味・消費期限表示、包装容器等の状況（汚染状況、穴や破損の有無、輸送時に適切な状態（密閉））

食材	点検特記事項
食肉・魚介類	異臭・異物の有無、弾力、色、ツヤ
食肉製品・魚肉製品	異臭・異物の有無、色、粘りの有無
豆腐・大豆製品	異臭・異物の有無、粘り・ぬめりの有無、水の汚れ
野菜・果物	色、ツヤ、病害痕・傷みの有無、異臭・異物の有無
乾物	異臭・異物の有無、カビ・虫の有無
缶詰	缶の膨らみ等変形の有無、缶の傷・さびの有無
冷凍加工食品	結露の有無、異臭・異物の有無、包装等の状況

（缶詰の賞味期限表示の見方）



<記録項目> 「発注伝票(控)・検収票」(様式2)に記録

- ・ 納入業者および納入時刻
- ・ 原材料搬入時の室温、冷蔵庫温度、冷凍庫温度を「衛生管理点検票」(様式1)に記録
- ・ 表面温度計で測定した品温（輸送の際に食材が適切な温度管理がされているか。）
- ・ 品質、鮮度、異物混入がないことを確認し、○か×を記録(×の場合、措置内容を記録)
- ・ 生鮮食材の生産地（把握の上で「使用食材の産地」に入力）
- ・ 加工品のメーカー名、商品名、ロット番号、賞味・消費期限（食材の事故発生時には、上記記録事項により該当食材を特定できるため、生産者の名称及び所在地の記録は省略）

＜原材料・製品等の保存温度目安＞ ※記載外は室温保存

食品名	保存温度	納品時の測定と記録
バター・チーズ	15℃以下	必要
生鮮果実・野菜	10℃前後	—
牛乳・ヨーグルト・クリーム	10℃以下	必要
魚肉製品		
食肉・食肉製品		
鶏卵		
豆腐・厚揚げ・油揚げ・納豆		
生鮮魚介類	5℃以下	
冷凍食品	-15℃以下	冷凍庫

(2) 食品の保管

- ア 点検後は、直ちに園で定めた場所に食材の分類ごと（果実・野菜、食肉類、魚介類 等）に区分し、適切な温度・場所で保管します。
- イ 専用の衛生的なふた付き容器に入れ替える等、原材料の相互汚染を防ぎます。
- ウ 原材料の包装の汚染を保管設備に持ち込まないよう、配送用包装（ダンボール、発泡スチロール等）のまま非汚染作業区域に持ち込みません。

	内容
常温 保管	<ul style="list-style-type: none"> ・ 直射日光を避け、湿気の少ない場所を選ぶ。 ・ 食材の品質保持のため、火を使用する付近に保管しない。 ・ 食材の適温管理のため、納入時の室温を記録する。 ・ 食品庫では食品類別に保管場所を定め、常に整理整頓を心がけて、誰もが一目瞭然で必要な食品の入庫や出庫ができるようにする。
冷蔵 ・ 冷凍 保管	<ul style="list-style-type: none"> ・ 冷蔵庫は10℃以下（5℃以下が望ましい）、冷凍庫は-18℃以下（-20℃以下が望ましい）であることを確認する。 ・ 配送用包装（ダンボール、発泡スチロール等）のまま収納せず、清潔な容器に移しかえる。 ・ 保冷機能維持のため、食品は庫内に詰めすぎないようにする。 ・ 食材の適温管理のため、納入時の庫内温度記録を行う。 （納入時、霜とり表示「df」の場合、霜とり終了後に確認した時刻と温度を記録する。） ・ 庫内から取り出した原材料は速やかに下処理・調理を行う。
その他	<ul style="list-style-type: none"> ・ 缶詰、調味料、冷凍食品、乾物以外は在庫管理せず、納入当日に使いきる。 ・ 開封後のビン詰や冷凍食品は衛生管理を徹底した上で使用する。 ・ 調味料、乾物の開封後は蓋をするか、開封口をきちんと止めて密封保管し、包装容器に開封日を明記する。 ・ 異物混入を防ぐため、開封後の口留めにホッチキスは使用しない。

(3)食品の取り扱い(下処理)

<下処理と上処理の区別作業内容>

食材	加熱調理前		加熱調理後	備考
	下処理 (汚染作業区域)	準上処理 (非汚染作業区域)	上処理 (非汚染作業区域)	
エプロンの 使い分け	青色エプロン	ピンク色エプロン	調理服 (白衣)	
野菜類	皮むき・根おとし 石づきを除く 3回洗い	洗浄後のカット	ゆで野菜のカット	葉菜類は、傷んだ部分や外皮・外葉・根・芯を取り除き洗う。根菜類は皮をむき、芽やへたを取り洗う。土付きの野菜は最後に洗う。
果物類	3回洗い		4回目洗い 洗い後のカット	
海藻 (生)、 ちりめんじゃこ	流水洗い	洗浄後のカット	ゆがいた後のカット	熱湯で下ゆでする。
魚類	解凍、カット、 下味付け			切り身の魚 (冷凍) は下処理用シンクまたは専用ボールで解凍および水洗いをし、他の食材を汚染しないように保管する。
肉類	カット、下味付け			検収後は、専用トレイにのせるかビニール袋で包み、冷蔵庫で保管する。
卵	生卵の割卵			使用直前に1個ずつボールで割卵し、鮮度を確認しながら別ボールに移す。 割卵後は手指を洗浄消毒する。
加工食品 ・豆腐 ・大豆製品 ・食肉・魚肉製品 ・こんにゃく ・乾物		洗浄、カット		・豆腐はパックから出して流水をかける。 ・油揚げ等の揚げ類は油抜き(茹でる又は湯をかける)をし、調理する。 ・食肉・魚肉加工品は茹でる。 ・こんにゃくは茹でる。 ・乾物は表示どおりにもどす
米	洗米			
全体			調理後のカット	

ア 和え物やサラダで使用する野菜類・きのこ類・海藻 (生)・ちりめんじゃこ・加工食品は、食中毒を予防するために、85℃以上 90 秒間以上加熱します。

イ 生食で喫食する果物類は、4回洗浄します。

ウ 缶詰の開缶面は流水ですすぎ、ペーパータオルもしくは清潔な乾いた布巾で水分を拭き取り、消毒用アルコールを噴霧します。消毒した缶切りで開缶し、中身をボールやざるにうつして異物が混入していないか確認します。

ポイント

- ・食品、器具および容器の取扱いは、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。
- ・60cm 以下のワゴン下段に載せる場合は、ラップや蓋により直接的な汚染を防ぐ。なお、その場合も **30cm 以上の場所**である方が望ましい。

(4)調理と調理後の保管(上処理)

①加熱調理食品の加熱温度管理

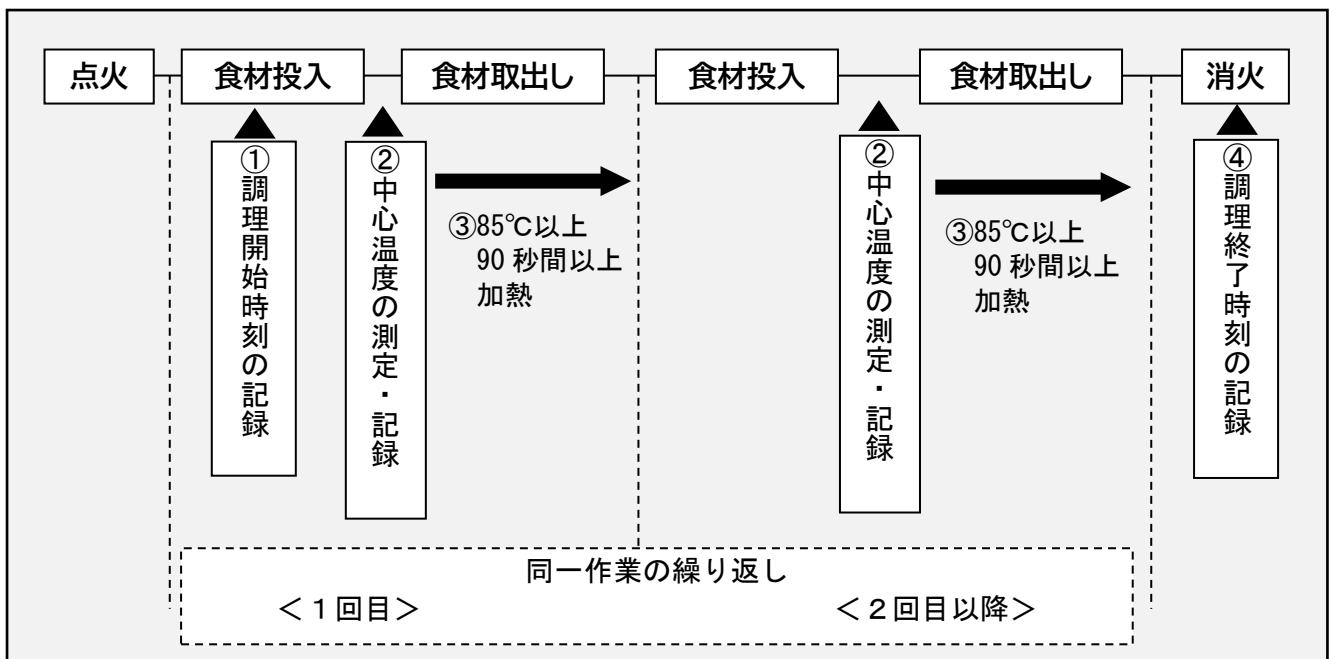
- ア ノロウイルスによる食中毒対策として、中心温度計で加熱調理食品の中心部が 85℃以上で 90 秒間以上加熱されていることを確認し、「加熱加工及び温度管理の記録簿」(様式 3) に温度・時刻を記録します。
- イ 調理後直ちに提供される食品以外(調理終了後 30 分以上を要する場合は、病原微生物(ウイルス・細菌類等)の増殖を抑制するために、10℃以下(冷蔵庫内)又は 65℃以上(加熱調理)で管理します。
- ウ 調理終了後 2 時間以内に喫食することが望ましい。
(ゼリー等冷やし固めるような、調理作業工程上困難な場合を除く。)

②調理後の保管と衛生

- ア 加熱調理後の食品の冷却(例:和え物・サラダの食材)、非加熱調理食品(例:果物)の上処理作業後における一時保管は、他からの二次汚染を防止するため、冷蔵庫内でも場所を決めて保管します。
- イ 調理終了後の食品は、保育室に提供するまで鍋やボール等にふたやラップをして保存し、他からの二次汚染を防止します。

【揚げ物・焼き物・蒸し物】

①	調理開始時刻(食材投入時刻)を記録する。
②	食品の中心温度を 3 点測定し、全ての点で 85℃以上に達していることを確認する。測定したうち最も低い中心温度を記録する。
③	中心部が 85℃以上であることを確認した後、90 秒間以上加熱する。
④	調理終了時刻(消火時刻)を記録する。

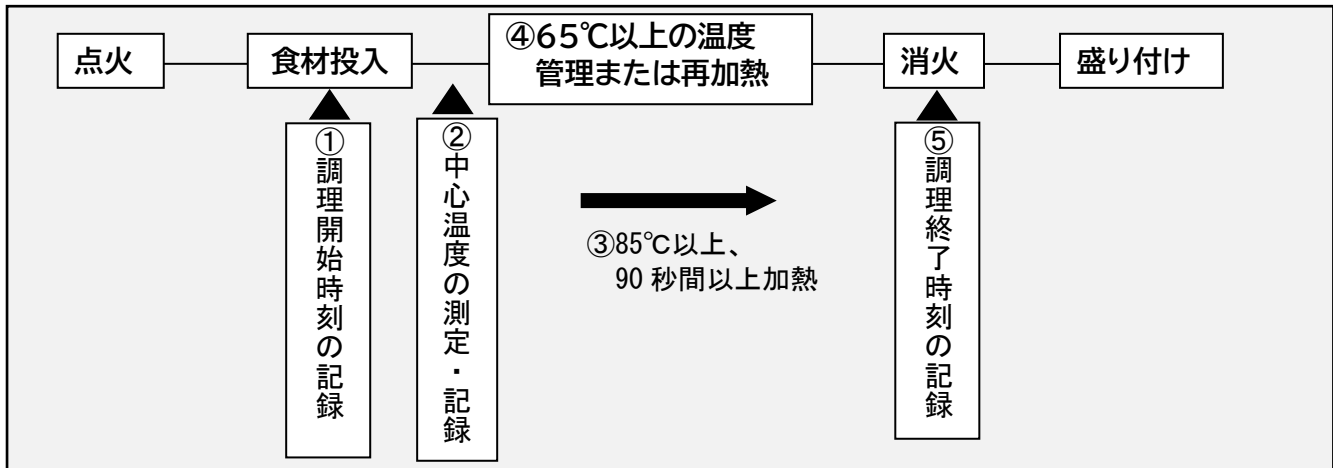


💡ポイント

- ・同一の作業を複数回繰り返す場合、②・③は繰り返し測定・記録する。
- ・揚げ物の油温測定は、食材の中心温度の測定確認を行うため実施しない。
- ・油温が下がるため、食品は一度に大量に入れないようにする。

【煮物・炒め物・汁物】

①	調理開始時刻(食材投入時刻)を記録する。
②	最も熱が通りにくい具材を選び、中心温度計で食品の中心を3点(煮物・汁物は1点)測定する。全ての点で85℃以上の温度があることを確認し、測定したうち最も低い中心温度を記録する。(中心温度を測定できる具材がない場合は、釜の中心付近の温度を測定する。)
③	全ての点で85℃以上に達していることを確認する。測定したうち最も低い中心温度を記録する。中心部が85℃以上であることを確認した後、90秒間以上加熱する。
④	提供するまで温度を65℃以上に保温する。一度火を切る場合は、再加熱(85℃、90秒間以上)を行う。
⑤	調理終了時刻(消火時刻)を記録する。(盛り付け後に消火する場合は、盛り付け時刻を記録する。)

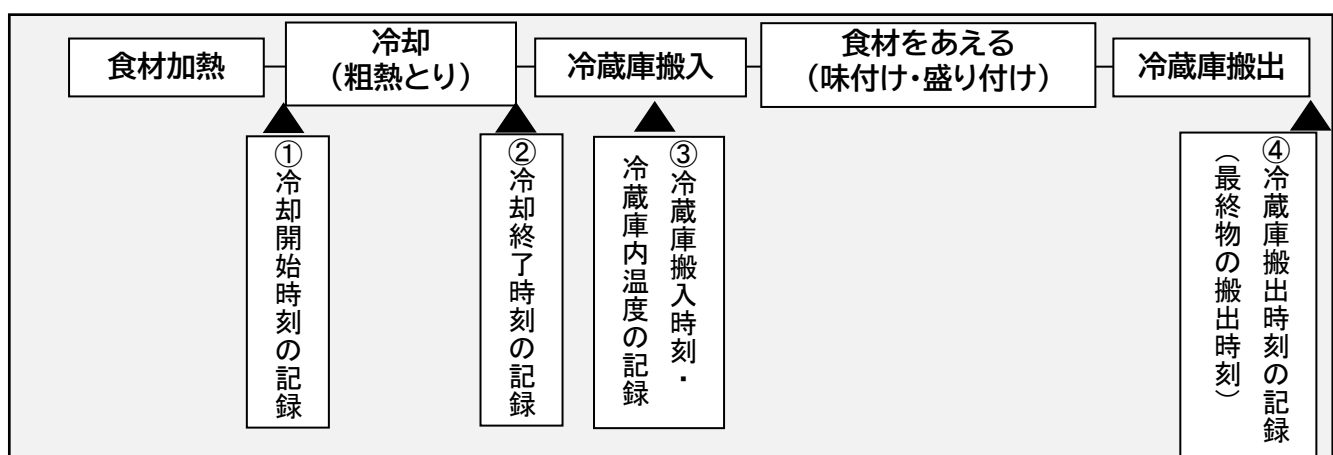


ポイント

- ・調理の順序は肉類の加熱を優先すること。
- ・中心温度計は、定期的に温度計の校正を実施し、その結果を記録します。
- ・空気に触れない状態で汁気が多い料理を再加熱すると食中毒菌が発生しやすいため、かき混ぜながら十分に加熱する。再度中心部が85℃以上であることを確認した後、90秒間以上加熱し、中心温度を記録する。

【和え物・調理済み食品の温度管理】(調理終了後30分以上を要する場合)

①	加熱した食品は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℃付近まで下げる。冷却開始時刻を記録する。
②	冷却終了時刻(調理終了時刻)を記録する。冷めたことを確認し、水気をよく切り、食材を絞る。
③	冷蔵庫搬入時刻・冷蔵庫内温度を記録する。
④	提供時、冷蔵庫から搬出した時刻を記録する。 ※ヨーグルト和え等冷却工程がない場合は、冷蔵庫搬入時刻・冷蔵庫内温度・冷蔵庫搬出時刻を記録する。



<料理別留意点>

調理方法	留意事項
汁物	<p>※次のような場合は、十分に加熱されないことがあるので注意する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ●豆腐やわかめなど具を入れてすぐに火を止めた場合 一度に多量の具を入れると温度が下がるため、再び煮立ててから火を止める。 ●鍋の周辺が煮立って、中心が煮立っていない場合 全体が煮立つようにする。
揚げ物	<p>※衣が揚がっていても、中心部が揚がっていないことがある。</p> <ul style="list-style-type: none"> ●コロッケ、メンチカツ、とんかつ、魚のフライ 170～180℃で中心温度が85℃以上になるよう揚げる。冷凍のコロッケ等は低温で揚げるとくずれやすい。 ●天ぷら 衣の小麦粉は60℃以上で糊化し表面は早く揚がるが、中心温度が85℃以上になるよう揚げる。 ●冷凍品 ゆっくり揚げ、中心部まで完全に加熱する。
煮物	<p>※汁物と同様に扱う。</p> <ul style="list-style-type: none"> ●煮汁が少ない場合 煮汁によって食材が加熱されるが、煮汁の触れない部分は完全に加熱されず、病原微生物が残存することがある。焦がさないよう全体をよく混ぜ合わせ、加熱を続ける。 ●とろみがある場合(片栗粉等による「とろみ」) 食材が煮上がってからとろみをつける場合はよいが、とろみをつけてから加え忘れた食材を追加したり、ねぎ等青味野菜を加えた場合、完全に加熱されないことがある。焦がさないよう全体をよく混ぜ合わせ、加熱を続ける。 ●強火の場合 鍋の周辺は煮立つが、中心部が低温のことがある。特に直径が大きく深い鍋の場合、よくかき混ぜて温度が均一になるようにする。
炒め物	<p>※均一に熱がとおりにくいので注意する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ●焼きそば、パスタ、めん類、野菜炒め 強火で量を少なく、回数を多く、完全に加熱するよう配慮する。火のとおりにくい野菜等は、あらかじめ下ゆでしてから使用する。 ●肉、魚、貝類、野菜など 肉、魚、貝類は先に油で炒めてから、野菜等を加えてさらに炒める。 ●いり卵 半熟状態が残らないよう加熱する。
焼き物	<p>※焼き色で料理の仕上がりを評価するため、中心部が加熱されない場合がある。</p> <ul style="list-style-type: none"> ●焼き魚 身が厚い場合は、包丁で切り目を入れて火のとおりをよくする。 ●照り焼き 強火の場合は、表面だけが焦げやすいのでまんべんなく焼く。 ●卵焼き オーブンに焼きムラがある場合やフライパンを使用する場合等半熟状態が残りやすい場合は、さっと炒り卵にしてから焼く。 ●豚肉や鶏肉の焼き物 表面に包丁で切れ目を入れ加熱しやすい状態にする。長時間焼くと縮んでかたくなるので注意。 ●ハンバーグ 火が通りにくいため、最初は強火で焼き、その後中火または弱火で加熱する。 ●お好み焼きなど様々な食材を混ぜて焼く料理 小麦粉の部分が加熱されても肉類や野菜等が加熱されない場合がある。最初に肉や火のとおりにくい野菜は、さっと加熱した後に冷まし、小麦粉に混ぜて焼く。

和え物	<p>※加熱後に手を加えるため最も汚染されやすい調理方法。食材の取扱いや和える器具類に十分注意する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ●複数の食材を和える場合は、同じ温度にしてから和える。 ●加熱した食材を水で冷やす場合は、直接シンクに入れず殺菌したボールを使う。 ●あら熱をとってから冷蔵庫で冷やす。余熱があるうちは冷蔵庫で保管しない。 ●和える器具類は、殺菌したものを使用する。素手では絶対に和えない。使い捨て手袋で和える場合はアルコール消毒してから使用する。 ●食べる直前に和える。和えてから30分以内に喫食することが望ましい。
炊飯	<p>※混ぜご飯や寿司などでは衛生的配慮が必要である。</p> <ul style="list-style-type: none"> ●炊き込みご飯 鶏肉やエビ等も具材を最初から加えて炊き込むので十分加熱できる。 ●混ぜご飯 具を別で煮て炊きあがったご飯と混ぜる場合は、両方とも熱く同じ温度ならよい。 ●寿司類 ちらし寿司等、冷めたご飯に具を混ぜたりのせたりするが、ご飯も具も同じくらいの温度にして扱う。 ●おにぎり アルコール消毒した使い捨て手袋を使用する。 <p>※鍋での炊飯は炊き上がり時の温度記録を行う。(加熱調理における記録は食材だけではなく、使用器具からの汚染リスク管理を含んでいる)。 なお、炊飯器の場合は 135～140℃に温度上昇が機械設定されているため、測定は不要。</p>

(5) 盛り付け(上処理)

① 施設及び器具の衛生

- ア 調理室の湿度は盛り付け時に確認し、「衛生管理点検表」(様式 1) に記録します。
- イ 加熱調理食品にトッピングする非加熱調理食品(ホイップ、糸鰹、果物等)は、直接喫食する非加熱調理食品と同様の衛生管理を行い、トッピングする時期は提供までの時間が短くなるようにします。
(非加熱調理食品が加熱調理食品により温度上昇し、病原微生物が増殖しやすい温度帯となる時間を短くしたいため。)
- ウ 料理を盛り付ける器具(ボール・バット・容器・菜箸・トング等)は、上処理用の消毒済みで衛生的に保管されたものを使用します。
- エ 盛り付けは素手で行わず、消毒済みの使い捨て手袋・菜箸・トング等を使用します。
- オ 盛り付けを行う調理台は、消毒を行います。

② 食器の衛生

- ア 食器消毒保管庫で消毒後、衛生的に保管されたものを使用します。
- イ 使用前の食器は手洗い消毒を行った手で扱い、食器の内側にはできるだけ指を触れないようにします。

③ 盛り付け方

- ア できる限り食べる直前に盛り付けます。料理は出来上がってから 30 分以内に喫食することが望ましいですが、温度管理の上で 2 時間以内に喫食を行うこととします。(P. 11(4)調理と調理後の保管(上処理)参照)
- イ 盛り付けた後は、虫やほこり等、異物混入がないように蓋やラップをします。

(6) 配膳

食品衛生の観点から保育室での配膳時も身支度を整え、手洗いと手指消毒を行った上で配膳を行います。

①保育教育士による配膳

ア 保育教育士が配膳する場合、毎日清潔な個人用エプロン・三角巾・マスクを着用します。

イ 正しい手洗いと手指消毒を行います。(P.6 手指の洗浄及び消毒方法 参照)

ウ 給食の盛り付けは、原則として保育教育士が行います。

②園児による配膳

ア 園児が配膳する場合は、当番制で計画的に実施し、事前に清潔な個人用エプロン・三角巾・マスクを準備し実施します。

イ 正しい手洗いを徹底します。

ウ 朝の健康チェック結果から配膳の実施が好ましくない場合や10月～3月のノロウイルス好発時期は、当番の実施を控えます。

③喫食前の準備

ア 机は清潔に管理された布巾を水で絞り、拭く(使用後はよく洗浄し、次亜塩素酸ナトリウム水溶液0.02%濃度(300倍希釈液)に10分以上浸漬させ、水洗い後に乾燥させる)。

イ 園児は、石けんによる手洗いを行い、個人の給食時用のタオルを使用して拭く。

(7) 下膳と残菜処理

ア 可燃性(食材片、ペーパータオル等)と不燃性(ポリエチレン手袋、食品容器包装等)に分別する。

イ 生ごみは水気を切って廃棄します。

ウ 廃棄物は、汚臭、汚液がもれないように管理し、調理室に放置せず、集積場に搬出します。

エ 廃棄物を入れた容器(三角コーナー・シンクの排水口)は、作業終了後に速やかに清掃します。

オ 廃棄物集積場は、廃棄物の搬出後に清掃します。

カ コンポスト事業集配物の中には、堆肥化されにくいため卵殻は入れません。その他のごみが混入しないようにします。



ポイント 保育室からの下膳

【残飯】食器に盛り付け後に園児が食べ残した物、果物の皮等

- ・ 保育室で袋にまとめ、調理室内を經由せずに直接ゴミ集積場所へ運搬する。
- ・ 上処理用である配膳用のボールや食缶に、下処理扱いとなる残飯は戻さない。
- ・ 保育室からの残飯は、調理室に持ち込まない。

やむをえず調理室を經由してゴミ集積場所へ運搬する場合は、汚臭や汚液が漏れないように蓋付容器を利用し密閉された状態で搬出する。

【未配膳物】未開封の菓子等、食器に配膳せずボールや食缶に残っている食品

- ・ 調理室へ返却する。

(8) 検食

園長又は副園長は、配膳前に昼食・手作りおやつ・果物及び離乳食を喫食し、幼児の給食として提供が適切かを衛生面・栄養面・味覚面等あらゆる角度から確認し、「予定（実施）献立表・給食日誌」（様式4）に記録を行います。また市販菓子については、確認を行います。

検食の実施は園長・副園長が行いますが、園長・副園長が実施できない場合はあらかじめ園長が検食実施者を決定し、実施します。

確認事項

- 異味、異臭などの異常はないか。（異味異臭の有無）
 - 異物の混入はないか。（異物の有無）
 - 食器類の取り扱い、盛り付けなどが清潔であるか。（盛付）
 - 一食分として、それぞれの食品の量が適切か。（分量）
 - 喫食に適した食材を使用しているか。（調理方法）
 - 味付けや香り、色彩、形態が適切か。（味付け、調理方法）
 - 園児の嗜好との関連はどうか。（残食数）
- ※ 万一、異常があれば、給食の中止や献立の変更をする等、迅速かつ適切な措置を講じる。

(9) 保存検食

万一食中毒が発生した場合の原因調査に備えるため、原材料および調理済み食品（保存検食）の保存が必要となります。

- ア 原材料及び調理済み食品を食品又は料理毎に 50g 程度ずつ採取して衛生的なビニール袋に密封します。
- イ 原材料は洗浄、殺菌をおこなわず購入した状態で保存します。
- ウ 包丁で原材料を採る場合、できるだけ同じ包丁の共有を避けます（使用する部位を避ける等）。
包丁を使用しなくても採取できるものは包丁を使用しません。（食材が細菌に汚染されていた場合、包丁を介して他の食材を汚染し、食中毒の原因食材の特定が困難になるため。）
- エ 卵は全てを割卵し、混合したものから 50g 程度を採取します。
- オ 当日納入したものと在庫管理した食品（牛乳・アイスクリーム等）を合わせて提供する場合、当日納入したものから抽出して採取します。
在庫管理していたものからのみ提供する場合は、そのうちから抽出して採取します。
例) 4/2 牛乳提供の場合 4/1 納入物・4/2 納入物を提供→4/2 納入物から抽出して採取。
- カ 調理済み食品（離乳食及び乳幼児食）は、調理が完了し配膳される状態で使用したすべての食材が保存できるように採取します。
- キ 採取年月日と廃棄年月日を明記します。
- ク -20℃以下の冷凍庫で2週間以上保存します。

<原材料における保存食材>

食中毒発生源となりやすい食材（冷蔵・冷凍による温度管理が必要な食材）や加熱処理せず提供する食材について採取します。使用量が少ない食材は採取せず、調理済み食品のみ採取します。

<保存検食の採取>

原材料としての保存検食は原則、洗浄・殺菌等を行わず、購入した状態で保存します。しかし、生食提供される食材のうち保存検食を採取することでその後の洗浄により切断面が汚染されるリスクがあるものは採取しません。洗浄後の提供する状態の保存検食のみを採取します。

食材分類	採取する食材	採取しない食材
穀類	パン、生麺(うどん・中華麺)	米、粉類(小麦粉・天ぷら粉・ホットケーキミックス等)、麩、乾物麺(そうめん、マカロニ等)
いも類	じゃがいも、里芋、さつまいも、こんにゃく	はるさめ、片栗粉
油脂		油類、マヨネーズ、バター
種実類		乾燥ナッツ類
魚・魚肉製品	生魚、冷凍魚、かまぼこ、ちくわ、さつま揚げ	だし、いりこ、缶詰(ツナ缶等)
食肉・食肉製品	鶏肉、豚肉、ウインナー、ハム、ベーコン	ゼラチン
卵	鶏卵	缶詰(うずら卵等)
大豆製品	豆腐、おから、油揚げ、厚揚げ、豆乳	高野豆腐、乾燥豆類(きなこ等)、みそ
野菜類	冷凍食品を含む全て	干野菜(切り干し大根等)
果物	全て	缶詰、ジャム、干果物(レーズン等)
海藻類	生わかめ	干わかめ、干ひじき、青のり粉、昆布、のり、寒天
牛乳・乳製品	牛乳、ヨーグルト、チーズ、アイスクリーム	
調味料		しょうゆ、ソース、塩、酢、ルウ等
その他	シャーベット、ゼリー、プリン、カステラ、ワッフル、カップケーキ等	市販菓子(せんべい、あられ、クッキー、ビスケット等)、瓶詰、缶詰

※常温保存可能であっても水分を多く含む食材で「高温、多湿、直射日光を避ける。」等、保存に配慮が必要な食品（パン、こんにゃく、ゼリー、プリン等）については採取を行う。

4 施設・設備等の衛生管理

(1) 洗浄と消毒

① 洗浄

洗浄	
目的	有機物の汚れを取り除き、消毒効果を高める。
頻度	原則 作業切替時（器具洗浄→下処理→準上処理→上処理）／午前作業終了後／終業時
場所	シンク、調理台、配膳台、ワゴン等
方法	洗剤を含ませたスポンジでこすり洗い、水で十分に洗い流す。水で洗い流せない場合は、布巾で水拭きし、洗剤を取り除く。

② 消毒

方法	次亜塩素酸ナトリウム水溶液による消毒	アルコールによる消毒 (直接食品に触れる場所)	熱風（食器消毒保管庫）による消毒
目的	細菌、ウイルス 特にノロウイルスによる汚染防止	細菌やウイルスによる汚染防止	
頻度	始業前／作業切替時（器具洗浄→下処理→準上処理→上処理）／午前作業終了後／終業時	<ul style="list-style-type: none"> ・使用前：中心温度計、フードカッター等 ・使用時：手袋・その他配膳時使用の袋 ・清掃時：米びつ 	<ul style="list-style-type: none"> ・調理器具 ざる、パッド、ボール、包丁、まな板 等 ・食器
場所	シンク、調理台、配膳台、ワゴン、冷凍冷蔵庫、食器消毒保管庫、包丁まな板消毒保管庫、等		
方法	①消毒用布巾を消毒液に浸し、絞った布巾で拭く。 ②使用した消毒用布巾は水洗いを行い、バケツに戻す。 使用した布巾は終業後に次亜塩素酸ナトリウム水溶液で消毒を行う。	乾燥した状態で、アルコールをスプレーで噴霧する。 乾燥していない場合は、布巾かペーパータオルで水分を拭き取る。	設定温度を85℃とする。 庫内温度が設定温度まで上昇したら、30分間熱風で消毒を行う。
注意事項等	<ul style="list-style-type: none"> ・次亜塩素酸ナトリウム（食品添加物）を200ppm（300倍希釈）として消毒液を作成する。 ・使用の都度（始業前・午後作業前・その他必要時）作る。 ※塩素は揮発性であるため、時間が経つと濃度が低下する。また、有機物によっても消毒効果が低下するため、布巾に食材片等が付着した場合は、布巾を流水ですすぐ。 ・揮発による塩素の人体への吸い込みを考慮すると20～30度の水温での希釈が適切であるが、湯でも希釈することは可能。（消毒効果は得られる。） ・直接食材に消毒液が触れなければ、消毒後の水拭きは不要。 ・詰め替えして使用する場合は、次亜塩素酸ナトリウム専用の容器を使用すること。 ・消毒液を作成するバケツは終業時に洗浄する。 	<ul style="list-style-type: none"> ・水分が残っているとアルコール濃度が薄まり消毒効果が低下する。 ・引火性が高いので火の近くでは留意して取り扱う。 	<ul style="list-style-type: none"> ・食器はゆとりをもってかごに入れる。 ・詰め込みすぎると熱風の対流が悪くなるので注意する。 ・運転中は扉を頻繁に開けない。

(2)設備の衛生

① シンク及び蛇口

ア シンクは下処理用、上処理用、器具の洗浄用等に分ける。シンクが少なく分けることができない場合は洗浄、消毒して使用します（作業の切り替え時）。少量の野菜等を洗浄する際は、便宜上、消毒したボール（下処理用、上処理用）を使用してもよい。

イ 蛇口は汚れた手で触るので、洗剤を使用しシンク用のスポンジで洗浄します。

ウ シンクの側面は汚水が伝い流れやすいため、洗剤を含ませたスポンジでこすり洗い、布巾で水拭きし、洗剤を取り除きます。

エ シンクの下側のすのこは、取り外して洗剤で洗浄します。

オ 洗浄は、二次汚染されないように生食で提供する食材や土汚れが少ない食品から順に行います。

シンク及び蛇口の洗浄・消毒

<実施時期>

始業前(消毒のみで可)、作業切替時(器具洗浄→下処理→上処理)、午前作業終了時、終業時

<方法>

①洗浄: 洗剤を含ませたスポンジでこすり洗い、流水で十分に洗い流し、水滴を拭き取る。

②消毒: 次亜塩素酸ナトリウム水溶液に浸し絞った消毒用布巾で拭く。

(午前作業終了時及び終業時等、作業が途切れる場合(30分を目安)は消毒用布巾で水気を拭き取る。)

※下処理において食材の種別が変わる場合、必要に応じて洗浄消毒を行う。

② 調理台

ア 下処理用、上処理用（調理・盛り付け）に用途を分けます。台を分けることができない場合は、消毒して使用します（作業の切り替え時）。

※通常は洗浄を伴うが、その都度に食物残渣等をペーパータオルでふき取り対応します。

調理台の洗浄・消毒

<実施時期>

・洗浄及び消毒: 下膳食器具を載せた後など1日に1回行う。

・消毒のみ : 始業前、作業切替時(下処理→上処理)、午前作業終了時

<方法>

①洗浄: 洗剤を含ませたスポンジでこすり洗い、布巾で水拭きし、洗剤を取り除く。

②消毒: 次亜塩素酸ナトリウム水溶液に浸し絞った消毒用布巾で拭く。

③ 配膳台及びワゴン

ア 消毒して使用します。

イ 通常は洗浄を伴うが、その都度に食物残渣等をペーパータオルでふき取り対応します。保育室から汚れて返却された場合は、洗浄を行います。

配膳台及びワゴンの洗浄・消毒

<実施時期>

・洗浄及び消毒: 下膳時(洗浄(週2回)及び消毒(毎回の下膳後))を行う。

・消毒のみ : 始業前

<方法>

①洗浄: 洗剤を含ませたスポンジでこすり洗い、布巾で水拭きし、洗剤を取り除く。

②消毒: 次亜塩素酸ナトリウム水溶液に浸し絞った消毒用布巾で拭く。

④ 米びつ

ア 米びつは取り出しやすいものを選び、通風のよい所に置きます。

イ ネズミ、ゴキブリ等を防ぐため、きちんと蓋をします。内部は、1週間に1回清掃します。

米びつの清掃・消毒

① 米を取り出す。

② 庫内は布巾で水拭きし、乾燥させた後にアルコール噴霧する。

※ レバーは毎日(始業前・終業時・その他必要に応じて)、次亜塩素酸ナトリウム水溶液に浸し絞った消毒用布巾で拭く。

⑤ 冷凍冷蔵庫

ア 冷凍庫は -18℃ (-20℃以下が望ましい)、冷蔵庫は10℃前後(5℃以下が望ましい)を保持し、適正な温度管理を行います。

イ 庫内温度を維持するために扉の開閉は速やかに行い、食品は詰めすぎず、7割程度にします。

ウ 未処理の食品(魚や肉、野菜)と調理済み食品は、相互汚染を防止するために区別して保管します。下段に未処理、上段は調理済みとします。

エ 保管容器はきちんと蓋やラップなどで密閉します。

オ 加熱調理のもので、冷めていないものは庫内にいれません。

カ 庫内は1週間に1回、下記の方法で清掃し、庫内の消毒は毎日行います。

冷凍冷蔵庫の清掃・消毒

① 全在庫品を取り出す。

② 取り外せる棚などは洗剤で洗浄し、食器消毒保管庫で消毒・乾燥させる。

食器消毒保管庫が使用できない場合は、次亜塩素酸ナトリウム水溶液に浸し絞った消毒用布巾で拭く。

③ 庫内は、次亜塩素酸ナトリウム水溶液に浸し絞った消毒用布巾で拭く。

※ 取っ手は、毎日(始業前・終業時・その他必要に応じて)、次亜塩素酸ナトリウム水溶液に浸し絞った消毒用布巾で拭く。

⑥ 包丁まな板殺菌庫

ア 包丁、まな板は洗浄・消毒した後、殺菌庫で保管します。

イ 殺菌タイマーを、調理終了後は2時間(タイマー設定が2時間以内の製品の場合は、その上限時間)に設定し殺菌します。

ウ 庫内は1週間に1回清掃します。また、殺菌灯が切れていないかを確認します。

※紫外線は照射する部分のみの殺菌となるため、調理器具は間隔をあけて保管します。

包丁まな板殺菌庫の清掃・消毒

① 庫内の包丁・まな板を取り出す。

② 次亜塩素酸ナトリウム水溶液に浸し絞った消毒用布巾で拭く。

※ 取っ手は、毎日(始業前・終業時・その他必要に応じて)、次亜塩素酸ナトリウム水溶液に浸し絞った消毒用布巾で拭く。

⑦ 食器消毒保管庫

- ア ノロウイルス対策のために設定温度は85℃とします。
- イ 食器はゆとりをもってカゴに入れます。詰め込みすぎると熱風の対流が悪くなるとともに、食器の水切れも悪く、完全には消毒できません。
- ウ 運転中は扉を頻繁に開けません。
- エ 庫内は1週間に1回清掃します。

食器消毒保管庫の清掃・消毒

- ① 保管庫内のものを全て取り出す。
- ② 棚・庫内は、次亜塩素酸ナトリウム水溶液に浸し絞った消毒用布巾で拭き、熱風による消毒を行う。
- ※ 取っ手は、毎日(始業前・終業時・その他必要に応じて)、次亜塩素酸ナトリウム水溶液に浸し絞った消毒用布巾で拭く。

⑧ 食器棚

- ア 内部は1週間に1回清掃します。

食器棚の清掃・消毒

- ① 食器棚は普段使用している器具類・食器等を収納している棚は内部のものを全て取り出す。
- ② 棚内を次亜塩素酸ナトリウム水溶液に浸し絞った消毒用布巾で拭く。
- ※ 取っ手は、毎日(始業前・終業時・その他必要に応じて)、次亜塩素酸ナトリウム水溶液に浸し絞った消毒用布巾で拭く。

⑨ 電子レンジ

- ア 使用前・使用後は消毒を行います。

電子レンジの清掃・消毒

- ① 内部・扉は使用前・使用後に次亜塩素酸ナトリウム水溶液に浸し絞った消毒用布巾で拭く。
- ② 取り外せるものに関しては、使用後に洗剤で洗浄する。

⑩ 食器洗浄機

- ア 食器洗浄終了後に清掃します。
- イ 機器の洗浄方法については取り扱い説明書に従います。

食器洗浄機の清掃・消毒

- ① ごみを取り除き、清掃を行う。
- ② 外側を次亜塩素酸ナトリウム水溶液に浸し絞った消毒用布巾で拭く。

(3) 施設の衛生

- ア 全ての移動性の器具、容器等を衛生的に保管するため、外部から汚染されない構造の保管設備を設けます。
- イ シンク等の排水口は排水が飛散しない構造であること。
- ウ 施設は衛生的な管理に努め、みだりに部外者を立ち入らせたり、調理作業に不必要な物品等を置いたりしないこと。
- エ 施設は十分な換気を行い、高温多湿を避ける。調理場は湿度 80%以下、温度は 25℃以下に保つことが望ましい。
- オ 調理室及び食品の保管室の温度及び湿度並びに冷蔵庫及び冷凍庫内部の温度を適切に保つこと。温度計及び湿度計は、定期的に検査（校正）を行います。
- カ 施設の清掃は、全ての給食が調理場内から完全に搬出されてから行います。
- キ 清掃作業は、調理服を脱いで調理業務終了後に行います。
- ク 調理室を含む施設において、園児・職員等が嘔吐した場合には、迅速かつ適切に嘔吐物の処理を行うことにより、園児及び調理員等調理従事者等へのノロウイルス感染及び施設の汚染防止に努めます。
（「奈良市立園における感染対策マニュアル」参照）

① 床

- ア 調理作業終了後、残菜や水分が床に残らないよう清掃します。

床の洗浄・消毒

- ①毎日、調理業務終了後にほうきで食材の残渣を取り除く。
- ②次亜塩素酸ナトリウム水溶液を浸したモップもしくは雑巾で消毒を行う。
ウエット仕様のコンクリートの場合は、消毒液を流し、5～10 分後に流水ですすぎ、水分を除く。）
※汚れがある場合はその都度、洗剤で洗浄を行う。

② 内壁

- ア 床面から 1 mまでの部分及び手指の触れる場所は、毎日清掃します。
- イ 床面から 1 m以上の部分は月 1 回以上清掃します。天井や壁は月 1 回巡回点検をし、ほこりやクモの巣等汚れがみられた場合は、その都度取り除き、清掃を行います。

③ 室内溝

- ア 1 日 1 回食物残渣を取り除き、洗浄を行います。必要に応じて次亜塩素酸ナトリウム水溶液を流します。

④ グリストラップ

- ア 月 1 回定期的に、専用の清掃用具を使用し、清掃を行います。

⑤ トイレ

ア 調理員等調理従事者の専用トイレを設けます。

専用便所を設置できない場合は一般用トイレの1か所を調理従事者専用と明記し、区分して使用する。

イ トイレ専用の手洗い設備及び履物を設けます。

ウ トイレを利用する際は、トイレに入る前に調理服・帽子を脱衣します。

エ 終業後に清掃及び次亜塩素酸ナトリウム水溶液による消毒を行って衛生的に保ちます。感染防止のため、清掃時にはマスクとゴム手袋を使用します。

トイレの清掃・消毒

・毎日、調理業務終了後に必要に応じて洗剤で洗浄し、トイレ用消毒布巾で塩素消毒を行う。

汚染度が低い箇所から順に清掃・消毒する。

ドアノブ等手指が直接触れる箇所→手洗い設備→壁→便座及び蓋→便器→履物→床

※ 業務中の清掃・消毒は必要時行う。

⑥ 手洗い設備

ア 手洗い設備は、各作業区域の入り口手前に設置することが望ましい。また、手洗い設備は、感応式の設備等で、コック、ハンドル等を直接手で操作しない構造のものが望ましい。

イ 石けん液、爪ブラシ（個人用）、ペーパータオル（布タオルの使用は避ける）、手指用アルコール消毒液等を定期的に補充し、常に使用できる状態にしておきます。

ウ 手洗い設備は毎日洗浄を行います。

⑦ 更衣室・休憩室

ア 掃除機またはモップ等を用いて清掃をします。

イ 毎日、次亜塩素酸ナトリウム水溶液に浸し絞った消毒用布巾で拭きます。

⑧ ねずみや昆虫等の駆除

ア 施設におけるねずみや昆虫等の発生状況を月に1回以上巡回点検します。

駆除（ホウ酸団子やゴキブリ駆除剤・粘着シートの設置等）は、半年に1回以上（発生を確認した時にはその都度）実施し、その実施記録を1年間保管します。

イ 殺そ剤や殺虫剤を使用する際は、食品を汚染しないよう終業後に使用する等取扱いに十分留意します。

ウ 施設及びその周囲は維持管理を適切に行うことにより、常に良好な状態に保ち、ねずみや昆虫の繁殖場所の排除に努めます。

ねずみ	・通路を確認し、出入口の穴を補修する。 ・通路に殺そ剤をおく。
ハエ	・発生する場所を確認する。 ・窓に網を張る。 ・成虫になる前に駆除する。方法としては殺虫剤による駆除を行う。 ※殺虫剤は、説明書をよく読み使用する
ゴキブリ	・暗い所や暖かい所に巣食う。駆除剤や粘着シートを通路に置く。 ・駆除剤の効果持続期限を確認の上、使用する。 ・駆除剤を設置した日および設置1週間後の結果を「衛生管理点検表」に記録する。

(4) 器具の衛生

- ア 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、把握しておきます。
- イ 包丁・まな板などの器具、容器等は用途別及び食品別にそれぞれ専用のものを用意し、混合しないようわかりやすく表示して使用します。
- ウ まな板、ざる、木製の器具は汚染が残存する可能性が高いため、特に十分な殺菌に留意します。なお、木製の器具は水分が浸透して乾燥しにくく、細菌繁殖の温床になりやすいことから極力使用を控えることが望ましい。
- エ 器具・容器等は基本的には食器消毒保管庫や戸付きの清潔な保管庫に収納します。戸付きの清潔な保管庫で保管できていなかった器具類や使用頻度の低い器具類は、用途に関わらず使用前にアルコール消毒を行います。

① 包丁、まな板

- ア 包丁の材質はステンレス製が望ましい。つけ根と柄は、細菌の繁殖源となりやすいことから、よく洗浄消毒を行います。
- イ まな板の材質は合成樹脂製で、シンクで洗浄できる大きさにします。

<包丁、まな板の使用区分>

加熱調理前	加熱調理後
①野菜類 ②魚類 ③肉類 ④加工食品(豆腐、こんにゃく、大豆製品、食肉・魚肉製品)	⑤調理済み食品／生食用(果物等)

② ポール・ざる・バット

- ア 加熱調理前及び加熱調理後に分けて表示します。
- イ 材質はステンレスがよい。ポリエチレン製等の場合、製品の耐熱温度を確認します。

調理器具(包丁・まな板・へら・ポール・ざる・バット等)の洗浄・消毒	
実施時期	方法
調理作業中	①流水ですすぐ。(食品残渣を取り除く。) ②洗剤で洗い、すすぐ。 ③水気をペーパータオルや布巾で拭き取る。アルコール消毒をする。
午前・午後作業終了後	①流水ですすぐ。(食品残渣を取り除く。) ②洗剤で洗い、すすぐ。 ③食器消毒保管庫で消毒・乾燥させ、保管する。 次亜塩素酸ナトリウム水溶液で消毒する場合は、10分程度浸け、流水ですすいだ後、速やかにペーパータオルや布巾で水気を拭きとり乾燥させる。

③ 調理機器(フードカッター等)

- ア 調理機器は、最低1日1回以上分解して洗浄殺菌した後、乾燥させます。

調理機器の洗浄・消毒
①分解後、流水ですすぐ。(食品残渣を取り除く。) ②洗剤で洗い、流水で洗剤を洗い流す。 ③食器消毒保管庫で消毒又は同等程度の消毒(次亜塩素酸ナトリウム水溶液等)・乾燥させ、保管する。

④ 布巾・タオル・たわし・スポンジ


布巾・タオル	<ul style="list-style-type: none"> ・食器や調理済み食材を入れる容器には使用しない。 ・ふきんの材質は吸水性が良好で殺菌しやすいものを選ぶ。 ・使用目的別に区分する。
ナイロン製たわし ・スポンジ	<ul style="list-style-type: none"> ・食器、器具、食材など使用目的に合わせて材質、大きさ、形を選び、色分け等により明確に区別する。 <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 5px 0;"> <p>※使用目的による区分</p> <p>①肉類・魚類・卵を取り扱った調理器具・シンク</p> <p>②その他食材(肉類・魚類・卵以外)を取り扱った調理器具、食器</p> <p>③シンク、食器洗浄機</p> <p>④調理台、配膳台、ワゴン、冷凍冷蔵庫、食器消毒保管庫</p> <p>⑤シンクの排水口、食材残渣の受けざる(食器洗浄機含む)等</p> </div> <ul style="list-style-type: none"> ・万一の異物混入に備えて、金属製のたわし・パームたわしは使用しない。 ・たわしやスポンジに傷みが生じてきた場合は、発見段階で取り替える。

<p>布巾・タオル・たわし・スポンジの洗浄・消毒</p> <p>①流水ですすぐ。(食品残渣を取り除く。)</p> <p>②洗剤で洗い、流水で洗剤を洗い流す。</p> <p>③次亜塩素酸ナトリウム水溶液で 10 分程度浸け、消毒を行う。</p>
--

(5) 使用水の衛生

- ア 毎日、作業開始前に調理室の蛇口の水を 1 分間位放水します。
- イ 飲用適の水を使用する。色、濁り、におい、異物の有無を確認し、始業前及び調理作業終了後に毎日検査し、「衛生管理点検表」(様式 1) 記録します。

<p><貯水槽について></p> <ul style="list-style-type: none"> ・貯水槽の水を使用する場合には、遊離残留塩素が 0.1mg/l 以上であることを始業前、調理終了後に毎日検査し、記録すること。 ・貯水槽は清潔を保持するため、専門の業者に委託して、年 1 回以上清掃する。また、清掃した証明書は 1 年間保管する。 ・公的検査機関、厚生労働大臣の指定登録検査機関等に依頼して、年 2 回以上水質検査を行う。検査の結果、飲用不適とされた場合は、直ちに保健所長の指示を受け、適切な措置を講じる。また、検査結果は 1 年間保管する。

<p> ポイント 6%次亜塩素酸ナトリウム液での塩素消毒液の作り方</p> <p>200ppm(300 倍希釈)</p> <table border="1"> <tr> <td>1.8L ペットボトルを使用する場合</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> ①6%次亜塩素酸ナトリウム液を 6ml 入れる。 ②水を加えて全量 1.8L に希釈する。 </td> </tr> <tr> <td>3L バケツを使用する場合</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> ①6%次亜塩素酸ナトリウム液を 10ml 入れる。 ②水を加えて全量 3L に希釈する。 </td> </tr> </table>	1.8L ペットボトルを使用する場合	<ul style="list-style-type: none"> ①6%次亜塩素酸ナトリウム液を 6ml 入れる。 ②水を加えて全量 1.8L に希釈する。 	3L バケツを使用する場合	<ul style="list-style-type: none"> ①6%次亜塩素酸ナトリウム液を 10ml 入れる。 ②水を加えて全量 3L に希釈する。
1.8L ペットボトルを使用する場合	<ul style="list-style-type: none"> ①6%次亜塩素酸ナトリウム液を 6ml 入れる。 ②水を加えて全量 1.8L に希釈する。 			
3L バケツを使用する場合	<ul style="list-style-type: none"> ①6%次亜塩素酸ナトリウム液を 10ml 入れる。 ②水を加えて全量 3L に希釈する。 			

5 危機管理

万一施設において給食に関する事故や緊急事態が発生した場合は、園長（園長不在の場合は副園長）の指示に従い速やかに適切な対応を行います。連絡体制及び役割分担等は、緊急時に備えて平常時から確認をしておきます。

(1) 異物混入時

① 調理作業中に異物混入を確認した場合の対応

異物混入食材の使用を中止する。その食材を加えた調理作業中の料理があれば提供しない。

- 異物を確認した時点で園長に連絡を行う。
- 異物は発見された状態のまま保管する（大きさ等がわかるよう、写真記録も行う）。
- 調理作業中の料理であれば異物混入状態で一部保管する。
- 異物混入食材を確認する（メーカー、商品名、賞味・消費期限、ロット番号）
- 園長は発見時の状況把握を行い、保育総務課へ連絡を行うとともに写真を送付する。
- 全園に周知が必要な場合は、保育総務課は全園に連絡網及び FAX で連絡を行う。

↓（料理の提供不可により代替料理が必要と考えられる場合）

代替食材の納入及び調理が可能な場合は、代替料理を提供する。

↓（園内共通理解）

職員全員で事実の共通理解をし、今後の対応について確認する。

↓（献立に変更がある場合）

保護者の方へ掲示等により周知を行う。

原因追究のため、納入業者もしくは食品メーカーへ連絡を行う。（今後の納品について納入業者と相談を行う）

※日常から異物混入を防ぐための対策として、検食、調理室からの配膳受け渡し時、配膳時の衛生管理（手洗いの励行や服装等）を確実にを行う。

② 配膳及び喫食時に異物混入を確認した場合の対応

<担任>	<園長(不在の場合は副園長)>
<p>①配膳または喫食を直ちに中止する。</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> 異物を確認した時点で園長に連絡を行う。 <input type="checkbox"/> 園児の喫食状況を確認する。 <input type="checkbox"/> 異物は発見された状態のまま保管する。 <input type="checkbox"/> 発見状態がわかるよう写真記録も行う。 <p>②園児に喫食があった場合、うがいをするなど対応を行うとともに園児の健康状態を確認する。</p> <p>③健康状態が確認されれば、異物混入給食以外のものを喫食させる。代替提供が可能であれば、代替給食を提供する。</p>	<p>①配膳または喫食を一時中断するよう園内に伝達し、園内の状況を確認する。</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> 園の喫食状況及び健康状態を確認する。 <input type="checkbox"/> 健康状態に変化がある園児がいる場合、必要に応じて救急要請し医療機関を受診させ、保護者に連絡を行う。 <input type="checkbox"/> 異物混入食材を確認する（メーカー、商品名、賞味・消費期限、ロット番号） <input type="checkbox"/> 園長は発見時の状況把握を行い、保育総務課へ連絡を行う。 <input type="checkbox"/> 全園に周知が必要な場合、保育総務課は全園に連絡網及び FAX で連絡を行う。
<p>原因追究のため、納入業者もしくは食品メーカーへ連絡を行う。（状況が落ち着き次第、今後の納品について納入業者と相談を行っておく。）</p>	

以下、園及び保育総務課と連絡体制をとりながら決定（緊急の場合は園長判断）

【園内共通理解】職員全員で事実の共通理解をし、今後の対応について確認する。

【保護者周知】発生状況、発生後の園対応、今後の対応等について掲示等により周知を行う。

・喫食児の健康状態の変化に対応できる体制をとる。

・必要に応じて喫食児への電話、自宅又は病院訪問により見舞いと謝罪を行う。

(2) 使用水に異常があった場合

始業前に蛇口の水(湯ではなく)を1分間位放水後

色、濁り、臭いの異常や異物の確認



あわせて以下を確認

- しばらくの間、放水を続けても変化がないか。
- 水及び湯の混合水栓の場合、異常は水側か、湯側か。
水は給湯器の配管を通らないため、湯側のみの場合は給湯器の配管が関係している可能性あり。
- 異常が認められた蛇口以外の施設内の水を確認し、異常は特定の給水栓のみか施設全体であるか。

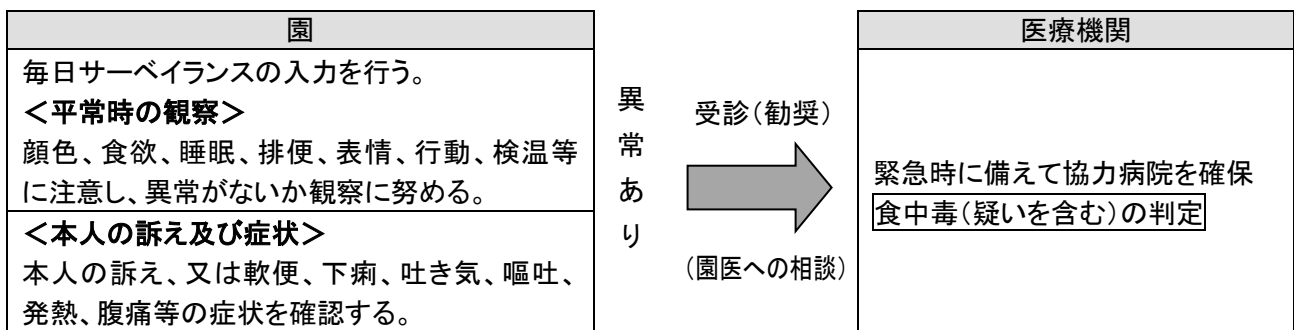


- ① 異常水を保管し、給水を中止する。調理作業を中断して園長に報告する。
- ② 保育総務課へ報告後、保育総務課から水質管理室(0742-22-7087)に相談して原因を究明する。
- ③ 調理可能な場合は調理を継続、不可の場合は緊急時の対応に準じる。

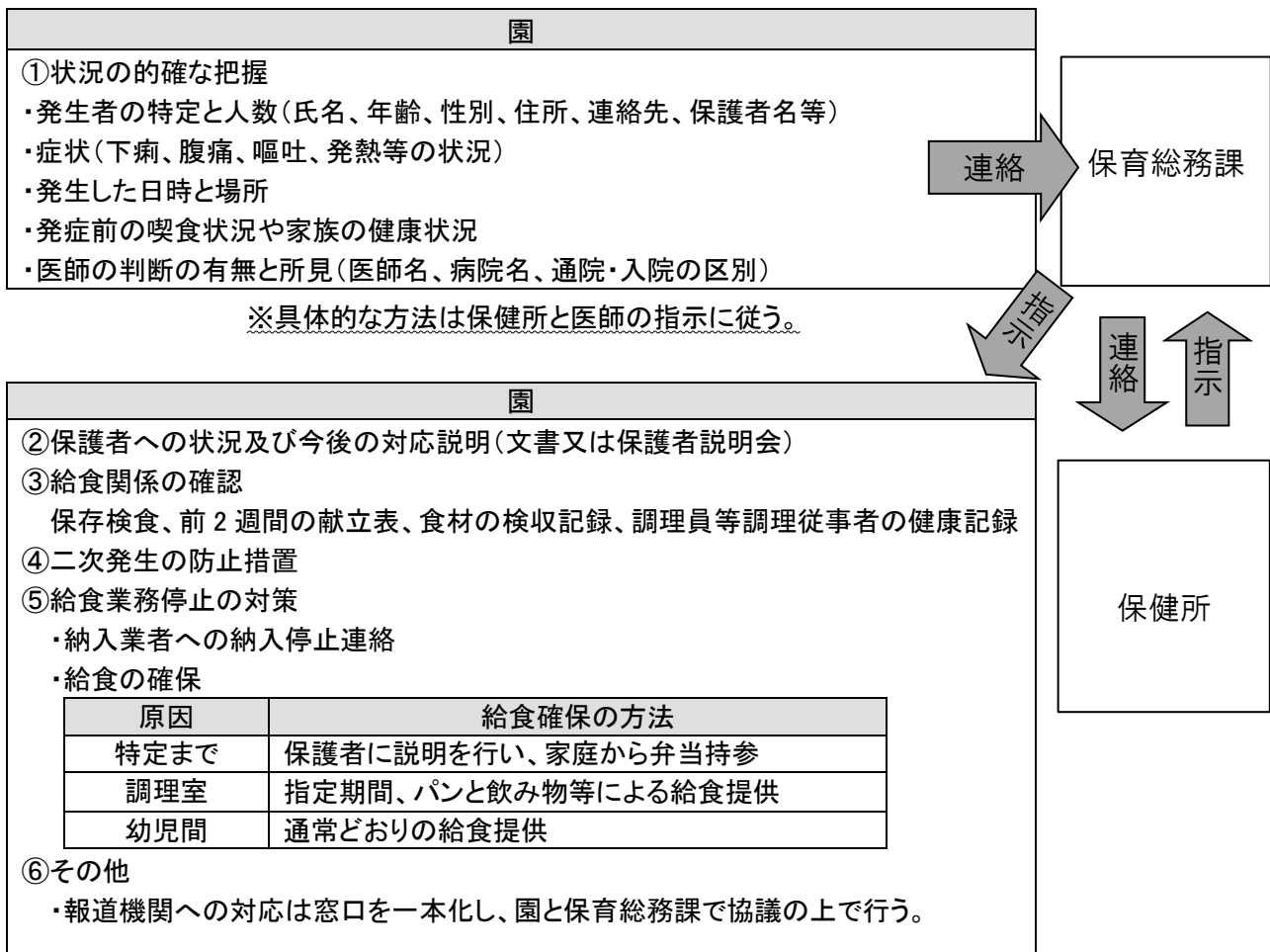
(3) 食中毒(その疑いのある事象)発生時の対応 「奈良市立園における感染症対策マニュアル」参照

同時に複数の者が症状を呈すなど食中毒を疑う場合は、人数にかかわらず、直ちに報告・対応します。

- ア 保育総務課、園医、保健所等に連絡するとともに、患者の措置に万全を期す。また、二次感染の防止に努めます。
- イ 園医及び保健所等と相談の上、医療機関を受診させるとともに、給食停止、当該園児の出席停止及び必要に応じて消毒、その他の事後措置の計画を立て、これに基づいて食中毒の拡大防止の措置を講じる。
- ウ 園長の指導のもと看護師等が園児の症状の把握に努める等職員の役割を明確にし、園内組織等に基づいて園内外の取組体制を整備する。
- エ 保護者に対しては、できるだけ速やかに患者の集団発生状況を周知させ、協力を求める。その際、プライバシー等人権の侵害がないように配慮する。



<食中毒(疑いを含む)と判定された園児が一定期間に複数発生した場合>



(4)計画停電

計画停電が予定されている場合は、電気の供給が停止するため、事前に保育総務課から計画停電用の献立（献立関係書類を含む）が提案される。予定されている計画停電の時間帯に応じて、各園に計画的に実施する。

（使用不可となる機器）

食器消毒保管庫・食器洗浄機・スチームコンベクションオーブン、冷凍冷蔵庫、電気炊飯器、空調設備、換気扇

冷凍冷蔵庫は庫壁に断熱材が使用されているため、発泡スチロールやクーラーボックスに食材を移し替えて利用するよりも、高い保冷機能が保たれる。そのため、事前にペットボトル等で凍らせた氷や保冷材等を当日庫内に設置し、冷凍冷蔵庫を保冷庫として使用する。

（参考）外気温にも影響されるが、庫内が冷えた状態で運転を停止し、扉の開閉を行わなければ、以下のように庫内温度が変化する。

	設定温度	電源を切った3時間後の庫内温度
冷蔵庫	5℃	10℃付近
冷凍庫	マイナス 20℃	0℃付近

（電機メーカーより）

6 マニュアル作成資料(関連法令等)

- 大量調理施設衛生管理マニュアル(厚生労働省)
- 保育所における食事の提供ガイドライン(厚生労働省)
- 食品衛生法等の一部を改正する法律の施行に伴う関係政省令の制定について(厚生労働省)
- 洗浄・消毒マニュアル(文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課)
- 奈良市立園における感染対策マニュアル(奈良市保育総務課)

7 様式等

- 添付 清掃・消毒の頻度目安一覧
- 添付 衛生管理のフローチャート
- 様式1 衛生管理点検表
- 様式2 発注伝票(控)・検収票
- 様式3 加熱加工及び温度管理の記録簿
- 様式4 予定(実施)献立表・給食日誌

清掃の頻度目安一覧

頻度	清掃内容
毎日	シンク・蛇口
	冷凍・冷蔵(取っ手・扉)
	米びつ(レバー)
	調理台
	床
	内壁(床面1mまで)
	便所
	調理機器
	布巾・タオル
	スポンジ
	排水溝
	更衣室・ロッカー(清掃)
週2回	配膳台・ワゴン
週1回	米びつの内部
	冷凍・冷蔵 庫内
	包丁・まな板殺菌庫
	食器消毒保管庫
	室内溝
	食器棚
	更衣室・ロッカー 共有部分(スイッチ・リモコン・机等)
月1回	内壁(床面から1m以上)
	天井等巡回点検
	グリストラップ
	レンジフード・換気扇
適宜	照明器具
年2回	ねずみや昆虫の駆除 (駆除剤の交換等)