衛生管理のフローチャート

令和5年改訂
保育総務課

調理行程

納品

検収
・業者及び園（調理担当者）立ち会いのもと「検収票」に従い点検記録を行う。
・異常品は速やかに返品交換を行う。

保存検食
原材料（50g）をビニール袋に採取し、－20℃以下で14日間冷凍保存

↓

一時保管
・保管する場合、専用の容器等に移し替える。
配送用包装のまま非汚染作業区域に持ち込まない。
冷凍庫及び冷蔵庫は庫内温度を記録
調理室は室温を記録
・冷蔵庫内は相互汚染のないよう、区分して保存する。

↓

下処理洗浄（野菜の3回洗いや魚の洗浄 等）
・下処理用のボールやざるを使用する。

↓

非加熱食品（果物類）

加熱食品

カット
・加熱調理前用の包丁、まな板を使用する。
（①野菜類、②魚類、③肉類、④加工食品）

加熱調理

温かく提供するもの
・調理開始時刻を記録する。
・中心温度を測定記録する。
（85℃以上90秒間以上を確認）
・調理終了時刻を記録する。

カット
・調理済み食品用の包丁、まな板を使用する。
・上処理用の調理器具を使用する。

冷却

冷やして提供するもの
・冷却開始時刻、冷却終了時刻を記録する。
・冷蔵庫内温度記録、冷蔵庫搬入時刻を記録する。
・冷蔵庫搬出時刻を記録する。

洗浄
洗浄消毒済み
シンクで1回洗浄

カット
生食用（果物類）
包丁、まな板を
使用

↓

調理終了
・調理終了後30分以上を要する場合、
10℃以下（冷蔵庫保存）又は、65℃以上で保温管理する。

↓

検食
・園児提供前に検食を行い、記録する。

↓

保存検食
・調理済み食品（50g）をビニール袋に採取し、－20℃以下で
14日間冷凍保存する。

↓

盛りつけ
・できる限り食べる直前に盛り付ける。
・盛付後、食品は蓋やラップで覆う。
・消毒済みの使い捨て手袋、トング、菜箸等を利用する。

↓

喫食
・調理終了後2時間以内で園児が喫食することが望ましい。

↓

下膳
・残飯は調理室を経由せず、直接ゴミ集積場所へ搬出する。
・未配膳物は調理室へ返却する。
・食器、調理器具の洗浄・消毒を行う。

調理施設

※ 始業前に塩素消毒液を作り、
調理室を消毒する。
（シンク、調理台、配膳台、ワゴン）

※ 水質検査記録（始業前）
・ 異物、色、にごり、臭い

※ シンクの洗浄消毒
・ 作業切替時
器具洗浄→下処理→準上処理→上処理
・ 午前作業終了時

※ 調理台は下処理後、消毒を行う。
（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拭き取る）

※ 包丁、まな板、その他調理器具は
・ 調理作業中
→洗浄後水気を拭き取り、アルコール消毒
・ 午前・午後作業終了後
→洗浄、消毒
消毒方法：食器消毒保管庫、殺菌庫、塩素

※ 布巾、タオル、たわし、スポンジは
使用目的別に区分して使用する。
（金属製、パームたわしは使用しない。）

※ 午後用の消毒液をつくる。
（その他必要時につくる）

※ 盛りつけ作業時の湿度を記録する。

※ 布巾、タオル、たわし、スポンジは
洗剤で洗い、消毒を行う。
・ 塩素消毒（10分間程度浸漬）

※ 終業時の調理室の清掃消毒を行う。
・ シンク、調理台、配膳台、ワゴン、食洗機、
冷蔵冷凍庫内
・ 床、室内溝、内壁、トイレ、手洗い設備、
更衣室

※ 水質検査記録（終了後）
・ 異物、色、にごり、臭い

※ 定期的な害虫の駆除を行う。
・ 月1回以上の巡回点検記録をする。
・ 半年に1回以上の駆除の実施・記録をする。

※ 米びつ、殺菌庫、食器消毒保管庫、
食器棚、電子レンジ、グリストラップ
は定期的に清掃を行う。
（取っ手は毎日消毒を行う。）

調理員

※ 毎月2回、検便を実施
調理当日の健康状態を「衛生管理点検表」(様式1)
に基づき毎日個人毎に記録

※ 下痢や嘔吐・発熱等の症状がある場合は調理
作業に従事せず、直ちに園長へ報告する。

※ 毎日清潔なマスク、帽子、外衣を着用する。

下処理	調理服＋青色エプロン
準上処理	調理服＋ピンク色エプロン
上処理・盛付	調理服

※ 作業区域に応じて履物を履き替える。

※ トイレには調理服・帽子・履物のまま入らない。
（トイレ専用の履物を使用する）

※ 配膳等を行う場合は、別途エプロンを設ける。

※ 手洗いを的確に行う。

手洗いのタイミング
・ 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→上処理→盛付作業切替時
・ 直接食品に触れる作業前
・ 生の肉、魚介、卵に触れた後、他の食品や
器具等に触れる場合
・ 配膳前

その他必要に応じて