# 宇陀市立こども園・保育園
# 給食衛生管理マニュアル

令和４年（2022 年 6 月）改訂

宇陀市こども未来課

# はじめに

こども園・保育園における給食は、保育の重要な一部門であり子どもの心身の成長発育と健康の保持増進に必要な食物を供給すると共に、給食を通じて望ましい生活習慣をしつけ、栄養や衛生の知識を与えること等子どもの育成上極めて重要な意義をもつものです。

子どもが心身共に健やかに成長するために、一日の大半を過ごすこども園や保育園での「食事」は、生きる力の基礎を育む非常に重要な役割があります。食事はただ空腹を満たすだけではなく、身近な大人や他の子ども達との関わりを通して、豊かな食の体験を積み重ね、様々なことを学び、身に付けていくものです。

給食では、一人一人の子ども達の心身健全育成を図るため、子どもの発育・発達の状況を把握し、適切に給与栄養目標量を確保できる食事の提供に努めることが必要です。

更に、日々提供される食事が徹底した衛生管理の中で、食事環境にも十分留意されていることが大切であると考えます。

近年、食物アレルギーをもつ子どもが増加しており、厚生労働省が作成した「保育所におけるアレルギー対応ガイドライン」（厚生労働省：令和元年４月）に沿って安全な食事の提供に努めると共に、「食を営む力」の基礎を育てることを目的として実施される「食育」の取り組みにあたっては、家庭や地域社会と連携をとり、保護者の協力を得ながら、全職員の共通理解のもとに、計画的・総合的に展開することが最も大切です。

「安全、安心でおいしく楽しい給食」を目標に、給食業務及び給食を通した食育推進の適正な運営を図るため「宇陀市立こども園・保育所給食衛生管理マニュアル」を定めるものとします。

令和４年６月

宇陀市　こども未来課

# もくじ

給食衛生管理マニュアル
１．衛生管理体制と役割・・・・・・・・・・・・・・・１
２．給食従事者の健康管理・・・・・・・・・・・・・・２
３．給食従事者の衛生管理・・・・・・・・・・・・・・2～
４．温度（湿度）管理・・・・・・・・・・・・・・・・５
５．使用水の点検・・・・・・・・・・・・・・・・・・６
６．原材料の取り扱いと保管・・・・・・・・・・・・・6～
７．保存食・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・７
８．検食・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・８
９．下処理・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・8～
１０．調理過程・・・・・・・・・・・・・・・・・・・9～
１１．調理後食品の取り扱い・・・・・・・・・・・・・10
１２．食器、器具等の取り扱い・・・・・・・・・・・・11～
１３．残菜、ごみ処理・・・・・・・・・・・・・・・・13
１４．調理室内の衛生・・・・・・・・・・・・・・・・13～
１５．離乳食調理の衛生・・・・・・・・・・・・・・・14
１６．調乳の衛生・・・・・・・・・・・・・・・・・・14
１７．アレルギー食調理の衛生・・・・・・・・・・・・14
１８．クッキング保育の衛生・・・・・・・・・・・・・15～
１９．１日の給食調理工程・・・・・・・・・・・・・・17～
２０．給食衛生関連様式一覧・・・・・・・・・・・・・19

様式集・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・20

# 給食衛生管理マニュアル

本マニュアルは、宇陀市立こども園・保育園における給食を円滑かつ安全に行うことを目的として作成されたものである。食中毒予防のために、施設の整備と衛生的な管理、給食に関わる職員の健康管理が重要であり「大量調理施設衛生管理マニュアル」（厚生労働省：平成２９年６月改正）に可能な限り沿って実施していくこととする。

## *1．衛生管理体制と役割*

（１）園長の役割

- 給食従事者が行う「各種衛生点検、使用水、温度湿度、加熱等帳票の記録が確実におこなわれているかを確認する。
- 定期的な健康診断と毎月の検便を受けさせる。
- 担当者を決め、交替で提供されるすべての献立を給食時間前に検食する。
- 施設や設備の日常点検の結果、不備があれば、こども未来課に連絡をとり改善する。
- 職員の衛生管理の徹底及び意思疎通が図れるよう常に配慮する。

（２）保育教諭・保育士の役割

- 給食配膳時の運搬、食器・器具等の衛生な取り扱いについて十分配慮をする。
- 保育室で園児に対して正しい手洗いや、給食の衛生的な取り扱いの指導、実践を行う。
- 直接食品を触るときは、使い捨て手袋を使用する。

（３）給食従事者の役割

- 給食従事者は日頃から体調に留意し健康な状態を保つよう努める。本マニュアルを基に調理室の施設や設備の衛生管理、食品の日常管理と記録をする。
- 点検により補修、改善が必要なものは、園長に報告する。

（４）調理室への入室

- 調理室に入室する者は、必ず白衣・帽子・マスクを着用する。
- 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。
  ただし、検便を実施していない者は、調理終了後限定で白衣・帽子・マスクを着用し入室を許可する。（作業をする業者等は、清潔な作業着と帽子の着用でも可能であるが、退室後清掃を行う。）

## *2. 給食従事者の健康管理*

・給食従事者は、日頃から食生活や体調に気を配り、下痢や食中毒にならないよう自己の健康管理と健康状態の把握に努める。
・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。
（休日の記録もする。）

（１） 年１回の健康診断を受診

（２） 毎月１回以上の検便を実施
・給食に従事する職員は月１回実施する。ただし、調理員は月２回実施する。
・検査項目は赤痢・サルモネラ菌・腸管出血性 O-157・ O-26・ O-111
・検便結果が陽性の場合は、陰性になるまで調理業務に従事しない。
受診した病院又は、他の培養検査業者で再検査を行い、必ず結果を提出する。

（３）給食業務に従事できない症状がある場合の対応
下記の症状がある場合は、直ちに園長に報告し、必要に応じて医療機関を受診後,結果を園長に報告する。業務には、基本従事しない。
① 手指等の化膿創等がある場合
症状が重い場合は調理業務に従事しない。
・手指に化膿創等・・・・・直接食品を取り扱う作業をしない。手袋をする。
・手指に傷や肌荒れ・・・・手袋をする。
※指サック、手袋を２重に着用。
② 本人・家族・同居人に、下痢・発熱・腹痛、嘔吐・感染症の疑いがある場合

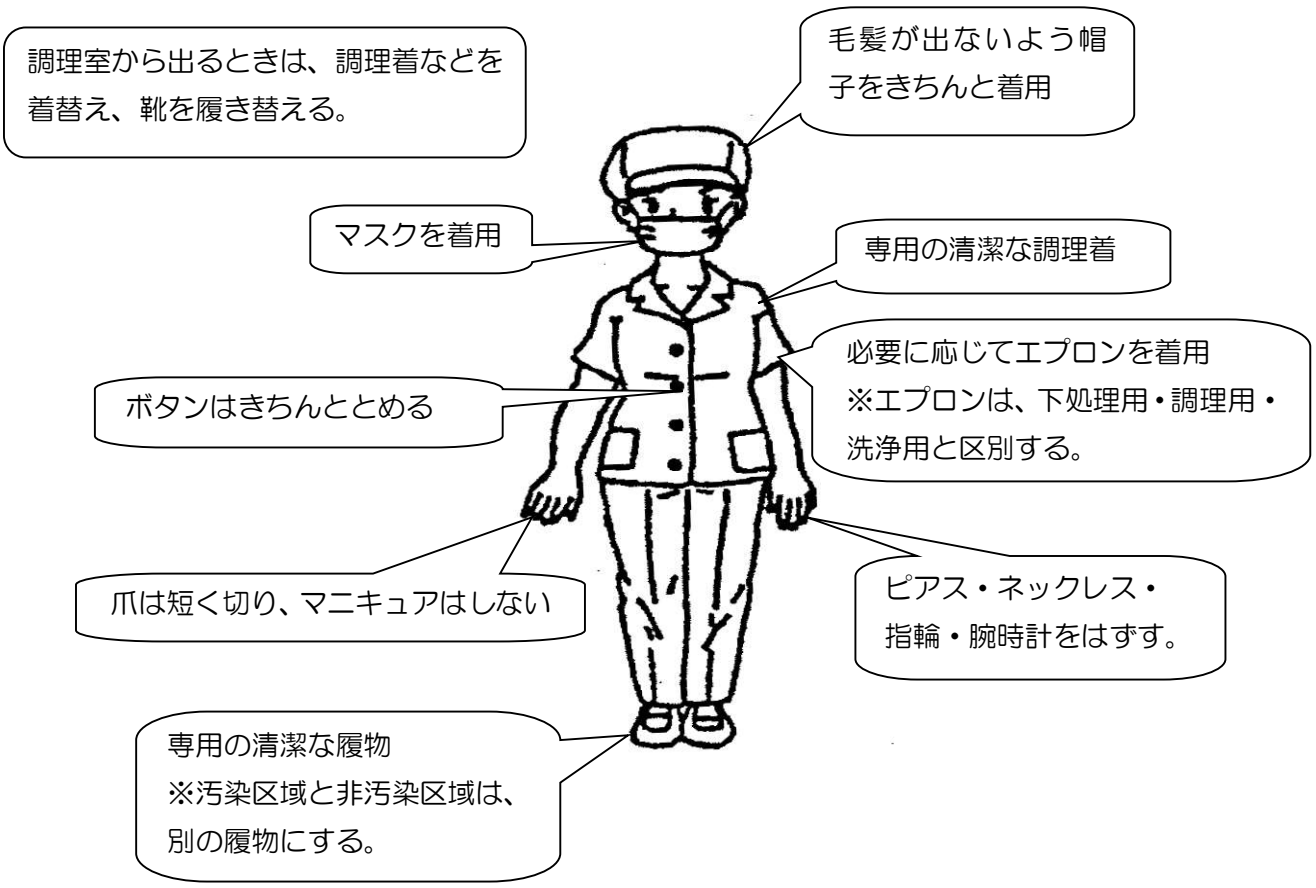
（４）感染症・ノロウイルス等に感染した場合の対応
感染症・ノロウイルスの疑いがある場合は、直ちに園長に報告し、医療機関を受診後、感染性疾患の有無を確認するとともに感染の恐れがなくなるまで出勤しない。ノロウイルスを原因とする感染性疾患による症状と診断された場合は、遺伝子型によらず、概ね便１ｇあたり１０$^{5}$オーダーのノロウイルスを検出できる検査法でノロウイルスが保有していないことが確認されるまで調理業務に従事しない。調理業務に復帰する際は、必ず園長に検査結果を提出する。

## *3. 給食従事者の衛生管理*

（１）給食従事者の服装
① 指輪・ネックレス・イヤリング・ピアス・ヘアピン・腕時計等は外す。
② 爪を短く切り、マニキュア・香水等はしない。
③ 毎日、清潔な白衣・帽子を着用し、毛髪が出ないようにする。
④ マスク（使い捨て）は、鼻が出ないように正しく使用する。

⑤ 身支度は更衣室で行い、給食従事者で相互チェックをする。
⑥ 作業に入る前に用便を済ませ、用便後は手洗いと消毒をする。
⑦ 用便の際には、必ず白衣・帽子を脱衣し便所専用の履物を使用する。
⑧ 白衣・帽子・調理室専用の履物のまま用便をしたり、調理室以外の場所に出ない。
⑨ 手袋を使用する際は、手指の消毒を行い、手袋をはめて液体石鹸で洗い、ペーパータオルでふき、食品添加物アルコール製剤で消毒する。
⑩ 調理作業中に不要な話はしない。

## 正しい調理服の着用



（２）給食従事者の手洗い　（正しい手指の洗浄方法）

① 手を洗う前に指輪や、腕時計をはずし手指に怪我や化膿創が無いことを確認する。
② 洗い残しがない手洗いをする。
③ 流水で軽く手を洗う。
④ 手洗い用石鹸液をつける。
⑤ 十分に泡立てる。
⑥ 手の平と甲を洗う。（５回程度）
⑦ 指の間を洗う。（５回程度）
⑧ 親指の付け根まで洗う。（５回程度）
⑨ 指先を洗う。（５回程度）
⑩ 手首を洗う。（５回程度）
⑪ 肘まで洗う。
⑫ 爪ブラシで爪の間を洗う。
⑬ 流水でよくすすぐ。（１５秒程度）
⑭ ペーパータオルでふく。
⑮ アルコールをかける。
⑯ 指先にすりこむ。
⑰ 親指の付け根まですり込む。
⑱ 手の平と甲にすり込む。
⑲ 指の間にすり込む。
⑳ 手首にすり込む。

（３）手洗いのタイミング

① 作業開始前・調理室入室時
② 用便後・ごみ処理後
③ 食材の検収・保管前後
④ 生の肉類・魚介類・卵・野菜類・ダンボール等汚染された食品に触れた時
⑤ 作業途中でも頭髪、耳鼻等に触れた時
⑥ 食品に直接触れる作業に当たる直前
⑦ 配膳前
⑧ 作業の切り替え時

＊不衛生な爪ブラシは二次感染の原因になるので、十分な数を揃え適時消毒する。

## *4．温度（湿度）管理*

① 調理室は十分な換気を行い、温度２５℃以下、湿度８０％以下に保ち記録する。
② 冷蔵庫は 10 度以下（５℃以下が望ましい）、冷凍庫は－１５℃以下
（保存食用は冷凍庫は－２０℃以下）に保つ。

**＜原材料、製品等の保存温度＞**

| 食品名 | 保存温度 |
|---|---|
| 穀類加工品（小麦粉・でんぷん） | 室温 |
| 砂糖 | 室温 |
| 食肉・鯨肉 | １０℃以下 |
| 細切した食肉・鯨肉を凍結したものを容器包装にいれたもの | －１５℃以下 |
| 食肉製品 | １０℃以下 |
| 鯨肉製品 | １０℃以下 |
| 冷凍食肉製品 | －１５℃以下 |
| 冷凍鯨肉製品 | －１５℃以下 |
| ゆでだこ | １０℃以下 |
| 冷凍ゆでだこ | －１５℃以下 |
| 生食用かき | １０℃以下 |
| 生食用冷凍かき | －１５℃以下 |
| 冷凍食品 | －１５℃以下 |
| 魚肉ソーセージ・魚肉ハム及び特殊包装かまぼこ | １０℃以下 |
| 冷凍魚肉ねり製品 | －１５℃以下 |
| 液状油脂 | 室温 |
| 固形油脂（ラード・マーガリン・ショートニング・カカオ脂） | １０℃以下 |
| 殻付卵 | １０℃以下 |
| 液卵 | ８℃以下 |
| 凍結卵 | －１８℃以下 |
| 乾燥卵 | 室温 |
| ナッツ類・チョコレート | １５℃以下 |
| 生鮮果実・野菜 | １０℃前後 |
| 生鮮魚介類（生食用鮮魚介類を含む。） | ５℃以下 |
| 乳・濃縮乳・脱脂乳・クリーム | １０℃以下 |
| バター・チーズ・練乳 | １５℃以下 |
| 清涼飲料水<br>（食品衛生法の食品・添加物等の規格基準に規定のあるものについては、当該保存基準に従うこと。） | 室温 |

『大量調理施設衛生管理マニュアルより』

## ５．使用水の点検

使用水は、色・濁り・におい・異物等の異常がないか、作業開始前及び終了後に点検、記録をする。貯水槽を設置している施設は、遊離残留塩素が、0.1 ㎎/ℓ以上であることを始業前及び調理作業終了後に毎日検査し、記録する。

## ６．原材料の取り扱いと保管

（１）原材料の納入の際には、給食従事者等が立ち会う。
原材料の品質・鮮度・品温・異物の混入・搬入時包装・メーカー・産地・検収時間および検収者名を検収記録簿に記載する。異常を認めたら、速やかに園長に報告後、良品と交換し日誌に記録する。

（２）冷凍品については、再凍結していないか、しっかり凍っているか、冷蔵品は冷却状態が保持されているか確認する。

（３） 原材料は分類ごとに区分し、速やかに冷蔵庫・冷凍庫・食品庫に格納し、更に食品ごとに区分して適切な温度で保管する。

（４） 賞味期限、消費期限を確認し、過ぎたものは使用しない。

（５） 魚・肉類等汁の漏れるおそれのあるものは、ビニール袋や蓋つきトレーなどを使用し汚染しないようにする。

（６） 計画的な食材購入で必要以上の保管を避け、先入れ先出しを原則とし出庫時は必ず鮮度・品質・数量のチェックをする。

（７） 冷蔵・冷凍庫から出した原材料は、速やかに調理に移行させる。

（８） 原材料は細菌汚染の疑いがあるため、検収後は別の容器に移し替える。

（９） 包装資材は異物混入を防ぐため手でさかず、消毒したハサミを使用し、開封後は切れ端の有無を確認する。

【食材の規格】

| 食品 | 規格 |
|---|---|
| 米 | 昨年度か今年度収穫された国産米 |
| 肉類 | 国産 |
| 魚類 | 国産（外国産も可能だが、中国産は不可） |
| 野菜 | 国産が基本（できれば奈良県産・宇陀産）（中国産は不可） |
| みかん、りんご、すいか、みかん缶、 | 国産 |
| キウイフルーツ | 国産、ニュージーランド |
| バナナ、オレンジ、グレープフルーツ、パイナップル、黄桃缶 | フィリピン、エクアドル産（バナナ）アメリカ、南アフリカ産等（中国産不可） |
| トマト缶 | イタリア産 |
| ひじき | 中国産不可 |
| わかめ | 中国産不可 |

## *7．保存食*

・保存食は、食中毒が発生した時に原因究明調査に必要なものである。
・保存食は、原材料及び調理済み食品を食品ごとに５０ｇずつ清潔なビニール袋等に入れ密封し、－２０℃以下の専用冷凍庫で２週間以上保存する。
・ビニール袋等に使用日を記入する。
・保存食を採取後、速やかに冷凍庫に移し保存食記録簿に記載する。

（１）原材料の保存方法

① 採取に使用する包丁・まな板は、清潔なものを用いる。
② 洗浄、殺菌をせず、購入した状態で保存する。
③ 原材料が５０ｇに満たないものは、保存食分も含めて発注する。
④ 納入された食品の製造年月日またはロットが違う場合は、それぞれ保存する。
⑤ 牛乳５０ccを保存する。
⑥ 乾物・缶詰め・調味料等常温保存可能なものは保存しない。
＊開封後、冷蔵保存が必要なもので１回に使い切れない場合（みそ・ケチャップ・マヨネーズなど）は、最後５０ｇを残し保存食とする。

（２）調理後の食品の保存方法

① 調理後食品の採取に当たっては、衛生的に取り扱う。
② 配膳後の状態で保存する。
③ 献立表に使用している食材が、全て含まれるように保存する。
④ 市販の生菓子も保存する。（ケーキ・シュークリーム等）

## 8. 検食

給食時間前に、給食献立全て（おやつ・牛乳を含む）について、味付け・色彩・異物混入・異味・異臭等の異常がないか検査を行い、検食者が検食簿に記録する。

## 9. 下処理

下処理は、野菜の泥を落とし水洗いや消毒等で、二次汚染を防止するための大切な作業である。

（1） 食品ごとに専用の容器・器具（包丁・まな板等）を使用する。

（2） エプロン・長靴は、下処理専用のものを使用する。

（3）食品を入れた容器を直接床に置かない。
（床面６０㎝以上で取り扱う。）

（4）野菜等・果物・不可食部分・異物等を除去し、流水で３回以上丁寧に洗う。
皮ごと食べる果物・・加熱せずに供する場合は、**＊１：次亜塩素酸ナトリウム液**に５分間浸し、その後流水で十分すすぎ洗いを行う。

**＊１：次亜塩素酸ナトリウム液は、食品添加物に指定の６％濃度を使用し、水３ℓに原液１０㎖を加え３００倍に希釈する。**

卵・・・・冷蔵庫保存で直前に割卵し、触った後は手洗い消毒を行う。
（サルモネラ菌が付着していることがあるので取り扱いに注意する。）

（5）異物混入を防ぐ
- 包装容器（ビニール袋）の一部などの混入を予防する。
- 乾物は戻した後も異物がないか確認する。

（6）スポンジ・ブラシ等は下処理専用のものを使用する。
- 作業終了後シンクを洗剤で洗い、下記のいずれかで殺菌する。
- 熱湯をまんべんなくかける。
- **＊２：次亜塩素酸ナトリウム液**を浸した布等でふく。

**＊２：次亜塩素酸ナトリウム液は、０．０２％濃度（水１ℓ：４㎖原液農度が５％）**

## *１０．調理過程*

（１） 前日からの調理は行わない。

（２） 食材を使用する前にも異常がないか再度確認する。

（３）肉類・魚介類・卵等は、汚染源のおそれがあるため、取り扱いは特に衛生に気を付け、作業後は必ず毎回手指の洗浄消毒を行う。

① 肉類・魚介類・卵類の入った容器・ビニール袋は、他の容器や食品に触れないようにする。

② 肉汁の取り扱いには十分注意し、調理台や床にこぼさないようにする。

③ 割卵するときは、小さいボールに１個ずつ割り鮮度と卵殻の混入がないか確認しながら行う。（１個の不良品で全体を汚染しない。）

④ 食材を床に落とした場合は、ペーパータオルでその部分をふきとり、
＊２：**次亜塩素酸ナトリウム液**を浸した布等でふき、その後手指の洗浄消毒、エプロンの殺菌をする。

⑤ 包丁・まな板・ざる・ボール類などは専用のものを使用する。

⑥ 使用後は、洗浄・消毒をし、他の食材、器具等に汚染しないよう注意する。

⑦ 冷凍の肉類・魚介類を解凍する場合は、流水中で解凍する。

（４）加熱調理について

・食中毒菌を死滅させるため、中心温度計で中心温度が７５℃で１分間以上加熱されているかを確認する。二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品は８５℃５分以上加熱する。
・中心温度は、最も熱が通りにくい箇所を確認する。
・加熱時間を十分とれるよう作業工程を工夫する。
・加熱後のものを切るときは、専用の包丁・まな板を使用する。
・調理開始時刻と最終加熱時刻と温度の記録をする。

① 揚げ物、焼き物、蒸し物

中心温度７５℃で確認後１分以上（二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品は８５℃）加熱し、中心温度・時間を記録する。（３点以上測定）

② 炒め物

全材料を十分炒めたかを確認し、特に肉の色が変わるまで炒め、最も熱が通りにくい具材を選び、中心温度７５℃で確認後１分以上（二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品は８５℃）加熱し、中心温度、時間を記録する。
（３点以上測定）

③ 煮物、汁物、和え物

最も熱が通りにくい具材を選び、食品の中心温度が７５℃以上（二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品は８５℃）に達していることを確認した後、更に１分以上加熱を続ける。

＊中心温度測定ができる具材がない場合は、釜の中心付近の温度を３点以上測定する。中心温度、時間を記録する。（煮物の場合は１点以上）

＊野菜は切ってから茹でる。

④ 調理済み食品（真空パック）

ボイルする場合は、湯は沸騰しているか、１回茹でる量は適量で十分加熱できたか確認する。

（５）放冷の必要な食品は、十分冷却する。

① 清潔な容器に小分けして、30 分以内に冷却する。
＊流水で冷やす場合は、清潔な容器の中で行う。

② 放冷後は、中心温度が２０℃以下であることを確認する。

③ 和え物等で２種類以上の食品を混ぜ合わせる場合は、温度差をできるだけ小さくする。

④ 放冷時間を十分とれるように調理の手順を工夫する。

⑤ 放冷場所は、肉類・魚介類・卵などの汚染原因の近くにならないよう、衛生的な場所を選ぶ。

（６）生食する食品（果物類）は、特に衛生的に扱う。

① 包丁・まな板・ざる・ボール類は、殺菌した専用のものを使用する。

② 作業中、器具類・手指は頻繁に洗浄し、必要に応じて殺菌する。

③ 器具の殺菌は、８０℃以上で５分以上の熱湯殺菌をする。

## *１１．調理後食品の取り扱い*

（１） 出来上がった料理は速やかに盛り付ける。

① 消毒済みの調理台で行う。

② 専用の器具又は使い捨て手袋を使用する。（素手で盛り付けない。）

③ 盛り付け用の手袋をしたまま他の作業をしない。

（２）出来上がり時間、調理室の温度、湿度を給食日誌に記録する。

・３０分以内に提供・・・調理終了時刻を記録する。

・３０分以上で提供・・・保温食缶に移し替えた時刻を記録する。
冷蔵庫への搬入時刻、搬出時刻を記録する。
（１０℃以下で冷蔵保存する。）

（３）調理後、喫食までの時間は、２時間以内とする。

## １２．食器、器具等の取り扱い

・定期的に傷や破損、紛失がないか点検を行い、記録をする。
　破損や傷、使用回数を超過したものは、随時計画的に廃棄し補充する。
・使用後は十分な洗浄・殺菌・乾燥し、衛生的に保管する。
　（熱風食器消毒保管庫で８５℃～９０℃に上昇後３０～５０分間）
・洗剤は中性洗剤又は弱アルカリ性洗剤を使用する。
　必要以上の濃度で使用しても洗浄効果はあがらないので注意する。
・殺菌方法
　加熱殺菌：　８０℃　　５分以上
　乾燥殺菌：　８０℃　　３０分以上
　蒸気殺菌：　１００℃　１０分以上　　※使用説明に従って殺菌をする。
　薬液殺菌：　**＊２：次亜塩素酸ナトリウム液は、０．０２％濃度**
　　**（水１ℓ：４㎖原液農度が５％）**の液に５分以上浸ける。
　　・揮発性があるので、消毒液は使用直前に作る。
　　・使用水は全て飲用適の水（４０℃程度の微温水）を使用する。

（１）食器
① 残菜を除去する。
② ４０℃くらいの温度の湯に洗剤を入れ、スポンジ等でよく洗浄する。この際、洗剤は適宜追加し、必要に応じて温湯は取り換える。
③ 蛇口からの直接の流水で５秒以上、ため水は水を取り換えて２回以上すすぐ。
④ 消毒保管庫で殺菌を行い、十分乾燥させる。

（２）調理機械
① 調理機械類は、特に刃の部分をスポンジタワシに洗剤をつけよく洗浄し、洗剤を十分に洗い流して、殺菌する。
② 調理機械の部品は、８０℃以上で５分間以上の熱湯殺菌又はこれと同等の効果の有する方法で殺菌を行い、よく乾燥させる。
③ 機械本体・部品を組み立てる。
④ 作業開始前に７０％アルコール噴霧（これと同等の効果方法）殺菌をする。

（３）調理台、配膳台（作業前、盛り付け前、終了後）
① 清潔な布巾で水ふき（湯ふき）し、汚れを完全にふきとる。
② スポンジタワシに洗剤をつけ洗浄し、水で十分に洗い流してから乾燥させる。
③ **＊２：次亜塩素酸ナトリウム液**に浸した布等でふく。
④ 作業開始前に７０％アルコールを噴霧（これと同等の効果方法）殺菌する。

（４）包丁、まな板、ヘラ等

① スポンジタワシに洗剤をつけ洗浄し、水で十分に洗い流してから乾燥させる。

② 消毒保管庫に入らないものや作業の途中で消毒の必要が生じた場合は、８０℃以上で５分以上の熱湯殺菌（これと同等の効果の有する方法）を行い、よく乾燥させる。

※包丁まな板紫外線殺菌庫

殺菌灯の交換時に日を記録し、早めに取り換えるようにする。

（５）はかり（作業前、作業中適宜、終了後）

① 清潔な布巾で水ふき（湯ふき）し、汚れを完全にふき取る。

② ＊２：**次亜塩素酸ナトリウム液**に浸した布等でふく。

（６）シンク

① 作業前

熱湯を隅々までかける。または、＊２：**次亜塩素酸ナトリウム液**に浸した布でふく。

② 作業中適宜、終了後

作業終了後は、シンクを洗剤で洗い、殺菌する。

（７）配膳用ワゴン、給食用リフト

＊２：**次亜塩素酸ナトリウム液**に浸した布等でふく。

（８）冷蔵庫（週１回程度）

① 庫内の食品等を別の冷凍、冷蔵庫に一時的に移すか、衛生上安全な場所に保管する。

② 薄い石鹸液で庫内の隅々までこすり洗いをする。

③ 清潔な布巾で汚れと洗剤をふき取る。

④ ＊２：**次亜塩素酸ナトリウム液**に浸した布等でふく。

⑤ 食品等を格納する。

（９）倉庫、戸棚（週１回程度）

① 清潔な布きんで水ふき（湯ふき）し、汚れを完全にふき取る。

② ＊２：**次亜塩素酸ナトリウム液**に浸した布等でふく。

（１０）布きん

① 洗剤で洗い、流水でよくすすぐ。

② ５分間煮沸又は＊２：**次亜塩素酸ナトリウム液**に５分以上浸し殺菌した後、水洗いし乾燥する。

（１１）たわし、スポンジ、爪ブラシ

① 流水でよく洗剤を洗い流す。

② ５分間煮沸又は＊２：**次亜塩素酸ナトリウム液**に５分以上浸し殺菌した後、洗いし乾燥する。

## *１３．残菜、ごみ処理*

宇陀市の分別方法に従い、責任をもって処理する。

① 作業終了後直ちに室外の保管場所に搬出する。

② 専用の容器に入れ、容器のふたは完全に閉める。

（１）包装紙、ダンボール

作業後、調理室内には置かず直ちに保管場所に搬出する。

（２）空き缶、空き瓶

① 中をすすぎ洗いする。。

② 所定の容器に入れ、作業後直ちに保管場所へ搬出する。

## *１４．調理室内の衛生*

（１）衛生

① 調理室内はカビの発生を抑えるため、十分換気し、高温多湿を避ける。

② 清掃用具や作業靴は、作業終了後丁寧に洗浄して清潔にする。

③ 誤使用がないように、石鹸やアルコール,次亜塩素酸ナトリウム液などを入れる容器は必ず中身を表示する。

（２）清掃

① ごみは、取り除く。

② 床と床から１m位までの内壁を洗剤液又は温湯でブラシ洗いする。

③ 水でよく洗い流し、水分をよくふき取る。

④ 排水溝の室内部分は開口部の網等についたゴミを取り除き､ブラシ洗浄する。

⑤ ドアノブ、水道の蛇口コック等、手のよく振れるところは十分に洗浄し、＊２：**次亜塩素酸ナトリウム液**に浸した布等でふく。

⑥ 週１回、床を＊２：**次亜塩素酸ナトリウム液**で殺菌する。

（３）害虫駆除

発生状況を巡回点検し、半年に１回以上年２回駆除し（発生を確認したときはその都度)、記録を１年以上保存する。

## １５．離乳食調理の衛生

（１）本マニュアルを遵守する。

（２） 乳児は、細菌に対する抵抗力が弱いことや、離乳食は水分が多く細菌が繁殖しやすいことを考慮し、細心の注意を払って調理する。

## １６．調乳の衛生

１歳未満の乳児は細菌に対する抵抗力が十分でなく、特に、下痢の原因となる大腸菌やブドウ球菌に弱い。さらに、下痢をすると体力が低下し、ほかの病気にもかかりやすくなる。育児用ミルクが残っている哺乳瓶や乳首は細菌が繁殖しやすいため、取り扱いに細心の注意が必要である。

（１） 専用の部屋で調乳のみを行う。

（２） 調乳する台、周辺の床、棚等は整理整頓し清潔に保つ。

（３） 清潔なエプロン、三角巾、マスクを着用し、直前に手指の洗浄・消毒を行う。

（４） 一度沸騰させた後７０℃以上に保ったお湯を使う。調乳の際は、火傷や取り扱いに注意する。１回分ずつ調乳し使い切り、作り置きはしない。

（５） 授乳が終わったら、哺乳瓶を食器用洗剤ですみずみまでよく洗い、十分すすぐ。使用後の専用スプーンは、缶に入れずに洗浄し衛生的に保管する。

（６） 育児用ミルクは、高温多湿を避け清潔な場所で保管する。

（７）育児用ミルクの使用期限は開封後１か月以内（使用期限を厳守）とする。
＊哺乳瓶は、毎日持ち帰ってもらい、洗浄した清潔なものを家庭から持参してもらう。

## １７．アレルギー食調理の衛生

（１） 本マニュアルと本市の「アレルギー対応マニュアル」を遵守する。

（２）アレルギー食に原因となる食材が混入しないよう作業動線や作業工程を工夫し、誤食の予防と安全を維持する。

## *１８．クッキング保育の衛生*　　※「クッキング保育」にも記載

（１）計画時の留意事項

① 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）計画等で施設全体の計画をたてる。

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、職員も余裕のある配置にする。

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。

＊こども園・保育所で収穫した野菜（トマト、きゅうり等）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。
＊加熱しない果物やこども園・保育所で収穫したいちご等の果物は、調理室で洗浄する。

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 職員間で、当日の実習内容、手順、留意点について確認する。
② 児童に対して、事前に衛生面での指導（手洗い指導、爪切り等）をする。
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も依頼する。
④ 材料購入の際には、生鮮食品は新鮮なものを購入し、適切な温度で保存する。野菜の収穫を使用する場合は、その安全（じゃがいもの芽や青い部分の切除、腐敗、変則部分の廃棄等）に十分注意する。
⑤ 使用器具については、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してもよいが、給食用と実習用を区別することが望ましい。

（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か確認し、使用器具や作業台等、食品と接触する面は洗浄、アルコール消毒をする。

（ウ）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。

（エ）保存食として材料を各５０ｇ採取し、２週間以上冷凍保存する。

② 調理中

（ア）調理前の手洗いだけでなく、園児が食材を取り扱った後や汚れた物に触れた後の手洗いが適切に行われているか確認する。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中心温度計で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更に１分以上加熱を続ける。（測定温度８５℃～９０℃で９０秒間以上。）

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採取し、冷凍保存する。

（イ）調理終了後から２時間以内に喫食する。

★保護者が参加する場合は、必ず指輪や時計をはずしマニキュアは落としてもらうなど衛生面について事前に周知しておく。

<u>クッキング保育届け</u>

①事前に「クッキング保育届け」を記入してこども未来課に提出する。
②「クッキング保育届け」の内容を確認後、中心温度計と共に各園に渡す。
③実施及び前後に裏面の「チェック項目」を確認、チェック、記入をする。
④終了後こども未来課に再度「クッキング保育届け」を提出する。

## *１９．調理工程手順*

＜平日＞

| 時間 | 業務内容 |
|---|---|
| ８：００<br>（早出） | 手洗い　　消毒作業（調理台等）<br>衛生チェック<br>調理室内の温度、湿度・冷蔵庫、冷凍庫の温度、水質検査の記録<br>お茶をわかす　＊夏場等、必要に応じて追加で沸かす。<br>納品材料の検収　作業確認　　下処理<br>原材料保存作業 |
| ８：３０ | 手洗い<br>朝礼（今日の作業の確認）<br>納品材料の検収　　下処理<br>昼食調理（離乳食・アレルギー食・幼児食・職員食） |
| ９：３０ | 給食人数の確認、ホワイトボードに記入<br>午前のおやつの準備　配膳　（３歳未満児）　検食の実施（職員室）<br>＊アレルギー食は別に準備し口頭で手渡し（名札、内容を明記する。） |
| １０：４５ | 検食の実施（職員室）<br>保存食 |
| １０：５０ | 全員で配膳の確認<br>＊アレルギー食は口頭で手渡し（名札、内容を明記する。）<br>幼児クラスから順次給食の受け渡し<br>幼児クラスのアレルギー児は、担任と一緒に受け取りに行く。 |
| １１：２０ | おやつの食器の洗浄<br>調理器具等の洗浄 |
| １２：００ | 休憩 |
| １３：００ | 下膳作業（残食把握・食器等の洗浄） |
| １４：００ | 手づくりおやつの調理<br>＊アレルギー食は別に調理 |
| １４：４０ | 検食の実施（職員室）<br>保存食 |
| １４：４５ | 全員で配膳の確認<br>３歳未満児クラスから順次おやつの受け渡し<br>幼児クラスのアレルギー児は、担任と一緒に受け取りに行く。 |
| １５：０５ | おやつの受け渡し<br>＊アレルギー食は口頭で手渡し（名札、内容を明記する。） |
| １５：１５ | 翌日の給食の打ち合わせ |

| | |
|---|---|
| 15：50 | おやつの食器、調理器具等の洗浄、保管<br>後片付け・清掃・消毒<br>明日の準備（調理はしない） |
| 16：30<br>16：45 | 事務処理（食品受払・伝票・在庫調べ等）<br>早出退出　夕方のおやつの準備と引き継ぎ<br>＊おやつの食器は、保育教諭・保育士が職員室で洗浄、翌開園日に給食室で洗浄消毒<br>電気、ガス等点検 |
| 17：15 | 終了 |

＜土曜日＞

| 時間 | 業務内容 |
|---|---|
| 8：30 | 手洗い　　消毒作業（調理台等）<br>衛生チェック<br>調理室内の温度、湿度・冷蔵庫、冷凍庫の温度、水質検査の記録<br>お茶をわかす　＊夏場等、必要に応じて追加で沸かす。<br>作業確認　　下処理<br>納品材料の検収　　下処理<br>原材料保存作業<br>昼食調理（離乳食・アレルギー食・幼児食・職員食） |
| 9：30 | 給食人数の確認、ホワイトボードに記入<br>午前のおやつの準備　配膳　（3 歳未満児） |
| 10：45 | 検食の実施（職員室）<br>保存食<br>全員で配膳の確認<br>配膳<br>給食受け渡し |
| 11：00 | 昼食 |
| 11：45 | 下膳作業（残食把握・食器等の洗浄）<br><br>午後のおやつの準備と引き継ぎをする。<br>＊おやつの食器は、保育教諭・保育士が職員室で洗浄、翌開園日に給食室で洗浄消毒<br>＊アレルギー食は、保育教諭、保育士に口頭で確認（名札、内容を明記する。） |
| 12：30 | 終了 |

**＊作業は並行して進んでいきます。**

**＊<u>保存食の実施</u>**

**午前と午後のおやつ、昼食の調理済み食品は各５０ｇづつ冷凍保存する。**

## ２０．給食衛生関連様式一覧

（１）発注書・検収記録簿
（２）衛生管理点検表
（３）給食日誌・衛生管理簿
（４）加熱記録
（５）加熱記録（おやつ）
（６）検食簿
（７）保存食記録簿
（８）食中毒対応フローチャート

# 様　式　集