

保育所給食衛生管理マニュアル

- ◎本マニュアルは「大量調理施設衛生管理マニュアル（厚生労働省）」「学校給食調理従事者研修マニュアル（文部科学省）」「調理場における洗浄・消毒マニュアル Part I・II（文部科学省）」を参考に作成しています。
- ◎日々の作業については給食室衛生管理業務日誌（様式1、2）に必ず記録して下さい。
- ◎この他、月に1度給食室点検業務月報（様式3）にて調理室内を点検および重点清掃し、施設長による巡回を受けて下さい。

調理従事者の衛生管理

- ・ 常時調理に携わる職員は検便を1か月に2回必ず行い、10月～3月にかけてはノロウイルス検査を実施する。
- ・ 下痢、発熱、嘔吐など体調不良を起こしている場合は調理作業に従事しない。すぐに原因を調べ治療し、食中毒等の原因にならないことが確認できたら調理業務に従事する。
- ・ 手指に傷や化膿傷がある場合、原則として調理作業はできない。ただし、傷が軽度であり、作業せざるを得ない状況においては、ビニール手袋を着用する。ビニール手袋は衛生的に扱うため、必要な分だけ取り出して使用する。
- ・ 腕時計や指輪などアクセサリ類は外す。
- ・ 爪は短く切り、マニキュアは禁止とする。

調理作業用衣服について

- ・ 調理作業につく時は、白衣、帽子、エプロン（前掛け）、コックシューズ、マスクを着用する。帽子は、髪の毛がはみ出ないように入れ込む。エプロンは作業工程ごとに専用のものにかえる。
- ・ 調理室には、専用の履物をおく。室内専用の履物のまま、室外に出ない。
- ・ トイレを使用する時は、必ず白衣、帽子等を脱ぐ。白衣は、手洗い後の清潔な状態で着用する。

作業面について

< 手洗い >

調理作業は手洗いに始まり、手洗いに終わるといわれるほど「手洗い」は大切なもの。

以下の時に、確実に手洗いをを行う。

- ・ 調理、給食作業を行う前。
- ・ 手袋を外し、素手で作業をする際（盛付時の手袋を外し、素手で食器を扱う等）
- ・ 汚れた野菜、器具、その他汚染されたものの取扱い後。
- ・ 肉、魚介類の取扱い後。
- ・ 作業の合間。
- ・ 調理後の食品を扱う時（盛付時等）。
ただし、食品に触れる可能性がある時は、必ずビニール手袋を着用する。
- ・ トイレ使用時。ただしこの場合は、白衣をつける前に手を洗う。

手洗いの手順・・・P11参照

- ① 手を水でぬらし、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）
（ツメの間はブラシ使用。）
- ③ 石けんを流水でよく洗い流す。（20秒程度）
- ④ 使い捨てのペーパータオルでふく。
- ⑤ 消毒用のアルコールをかけて手指によく擦り込む。
〈爪ブラシの管理〉
 - ・ 個人用にする。
 - ・ 乾燥しやすいように吊るして保管する。
 - ・ ブラシの部分が他に接触しないようにする。
 - ・ 使用後は洗剤で揉み洗いし、流水ですすぎ、水分をよく切り、専用の容器で次亜塩素酸ナトリウム200ppm溶液で5分間漬け置き後、流水ですすぎ、乾燥させる。

< 使用水の衛生管理 >

- ・ 使用前は水を数分流す。塩素濃度を測定する場合も数分流してから測定する。
（休日明けは特に十分流してから測定する。）
- ・ 始業前、終業後（毎日2回）に塩素濃度を測定し、0.1 ppm以上の濃度があるかどうか確認する。
- ・ 測定する蛇口は1日2回のうち始業前は固定し、終業後は色々な場所を測定すると良い。

次亜塩素酸ナトリウム溶液（次亜溶液）の作り方

※次亜塩素酸ナトリウムは、納入日、開封日を明記し、納入日から半年以内、開封後1～2か月程度で使いきる。また、温度変化の少ない環境下で保管する。

・ 消毒するもの	果物・野菜	器具・調理台等
・ 塩素濃度	200ppm	200ppm
・ 浸漬時間	5分	5分（器具のみ）
・ うすめ方（水1Lに対して）		
有効塩素 14%の場合	1.5ml	1.5ml
12%の場合	1.7ml	1.7ml
10%の場合	2.0ml	2.0ml

調理作業台・配膳棚

- ・ 調理に入る前にアルコールまたは次亜溶液で拭き消毒をする。
- ・ 必要に応じて作業の合間も消毒をする。
- ・ 作業後は必ず洗浄を行う。すすぎが困難な場所は、拭き洗浄等工夫する。

包丁

- ・ 原材料、パン、肉、魚、野菜、果物、調理済み食品用に分けて使う。
- ・ 保存用の原材料を採取する時のまな板、包丁は専用のものでし、調理用と混同しない
- ・ 作業の合間は、洗浄と次亜溶液で衛生的に使用する。

まな板

- ・ 原材料、パン、肉、魚、野菜、果物、調理済み食品用に分けて使う。
- ・ 保存用の原材料を採取する時のまな板、包丁は専用のものでし、調理用と混同しない
- ・ 作業の合間は、洗浄と次亜溶液で衛生的に使用する。

ザル・ボール・ヘラ等の調理器具

- ・ 二次汚染防止のため、調理用と調理済用に分けて使用する。
- ・ 作業の合間は、洗浄と次亜溶液で衛生的に使用する。

パン箱

- ・ 熱風式消毒保管庫に収納可能であれば、庫内で消毒保管する。
保管スペースがない場合は、洗浄と次亜溶液で清潔に保管する。
使用当日は、アルコール消毒をしてから使用する。

配膳カゴ

- ・ 定期的に洗剤で洗浄する。汁物椀運搬用など汚れやすいカゴは毎日洗浄し、清潔に保つ。
- ・ 使用前後は次亜溶液(専用バケツ使用)で拭き、配膳棚で保管する。

やかん

- ・ 使用日の朝に、保育室からすべてのやかんが返却されていることを確認し、洗浄する。
やかんで煮だす場合は洗浄後消毒せずに使用して良い。ただし、やかんを火にかけない場合は、次亜溶液に5分間浸漬又はこれと同等の効果を有する方法で殺菌して使用する。

ふきん

- ・ タオル類は細菌が付着・増殖しやすく、折り目が切れると異物混入の原因にもなる。
- ・ 洗浄後、次亜溶液で5分間消毒し、すすぎ洗い後乾燥させる。
- ・ 清潔な専用容器で保管する。

食 器

- ・ 洗剤を入れた温湯に20分程度浸すなど、残渣除去をした後食器洗浄機で洗浄する。
- ・ ご飯茶碗等こびりつきやすい食器は、スポンジを用いて予備洗浄をする。洗剤（泡）を落としてから食器洗浄機で洗浄し、洗い残しのないようにする。
- ・ 洗浄後、熱風式消毒保管庫で消毒保管する。

たわし・スポンジ

- ・ 食品洗い用、食器洗浄用、食器中すすぎ用、釜洗い用、調理器具洗浄用など用途別に分けることが望ましい。
- ・ 用途別に洗剤でよく揉み洗いしすすいだ後、次亜溶液で5分消毒し、流水で十分すすぐ。
- ・ 水気を切り乾燥させる。

< 冷蔵庫・冷凍庫 >

- ・ 調理用冷凍冷蔵庫と保存食用冷凍庫はそれぞれ専用とし、混同して使わない。また、給食で使用する食品以外は絶対に入れない。
- ・ 庫内温度は、調理用冷蔵庫 5℃以下 冷凍庫 -15℃以下
保存食用冷凍庫 -20℃以下 とする。
- ・ 1日2回、庫内温度の確認と記録を行う。不具合の把握のためにも、毎日同時刻に確認することが望ましい。
- ・ 扉の開閉は短時間で済ませる。
- ・ 冷凍庫内、冷蔵庫内は清潔にし、定期的に次亜溶液で拭く。

< 食器消毒保管庫 >

- ・ 消毒保管庫の設定は80℃60分以上とし、消毒が終了した後は翌日の使用時まで扉を開けない。
- ・ 設定値の温度および運転時間の確認は毎日行う。
- ・ 庫内は熱風が循環しやすいように器具を収納し、吹き出し口付近には、箸やふきんなどの燃える恐れのあるものを置かない。

< 包丁まな板殺菌庫 >

紫外線殺菌庫

- ・ 濡れているものは水分を拭きとるか、乾燥させてから入庫する。
- ・ 殺菌時間は3時間とする。
- ・ 殺菌灯は切れたらすぐに交換する。その際、交換日を記載し、機器に貼っておく。

熱風式消毒保管庫

- ・ 水気を軽く切り、入庫する。
- ・ 材質によっては、熱で変形するものがあるため、使用する器具の選定には注意する。
- ・ 設定は80℃60分以上とする。

< 食材の取り扱い >

- ・ ハム、ウインナー、かまぼこ、ちくわ、しらす等は、茹でる等必ず加熱して提供する。
- ・ 生で食べる果物や野菜（ミニトマトなど）は十分に水洗い後、次亜溶液で消毒し、十分に流水ですすぐ。消毒には、食品専用のタライやボウルを用いる。
- ・ 野菜の下洗いは下処理室で行い、土などを洗い落してから調理室へ持ち込む。
- ・ 食品を和える時、調理済み食品の配膳時、盛りつけ時にはビニール手袋を着用する。（盛り付け時はトングを使用すると良い。）
なお、相互汚染を避けるため、ビニール手袋をしたまま、他の器具などを触らない。

加熱調理の中心温度測定法

… 別表参照 (P9)

< 茹で物 >

- ① 調理途中で適当な時間を見はからって、釜の中心1か所の茹で汁の温度または雰囲気温度*1か所を測定し、85℃以上に達していた場合には、それぞれの中心温度を記録するとともに、その時点からさらに90秒以上加熱する。
ただし、ほうれん草（葉菜類）等の火が通りやすいものは、釜のお湯が沸騰していることを確認した後、その釜の中心付近の温度を記録するとともに5秒以上加熱し、測定時刻を記録する。
※ 雰囲気温度
中心温度計の針に刺さらない小さな（薄い）具材を測定するような場合にザルなどで具材を集め、その中に中心温度計を接触させて測定する温度。
加熱終了時刻（水冷開始時刻）を記録後に水冷し、速やかに専用の冷蔵庫へ入れて温度を急速に下げよう工夫する。
（30分以内に20℃付近又は60分以内に10℃付近へ下げられると望ましい）。
また、入庫時には入庫時刻と入庫時の温度（水冷直後であれば水冷時の水温で可）を記録する。出庫時には出庫時刻と庫内温度を記録する。

< 煮物・炒め物 >

調理の順序は食肉類の加熱を優先する。食肉類、魚介類、野菜類の冷凍食品を使用する場合には、十分解凍してから調理する。

- ① 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食材を選び、食品の中心温度を3点以上測定し、すべての点において85℃以上に達していた場合には、それぞれの中心温度を記録するとともに、その時点からさらに90秒以上加熱する。また、測定時刻も記録する。
- ② なお、中心温度を測定できるような具材がない場合には、雰囲気温度*を3点以上測定する。
複数回同一の作業を繰り返す場合にも、同様に点検・記録を行う。

< 汁物 >

- ① 調理の途中で適当な時間を見はからって、釜の中心付近の汁の温度を1点測定し85℃

以上に達していた場合には、その中心温度を記録するとともに、その時点からさらに90秒以上加熱する。また、測定時刻も記録する。

< 焼き物・蒸し物 >

- ① 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3点以上測定し、すべての点において85℃以上に達していた場合には、それぞれの中心温度を記録するとともにその時点からさらに90秒以上加熱する。また、測定時刻も記録する。
- ② なお、複数回同一の作業を繰り返す場合にも、同様に点検・記録を行う。

< その他 >

- ① 白飯については熱が通らないと炊けないため、中心温度は測定しなくても良い。
- ② 中心温度計の校正は毎月実施し、給食室点検業務月報に記録する。

業者からの食品の納入

- ・ 業者からの食品の納入は、検収室（下処理室）で行う。
- ・ 下処理室には専用の履物を用意する。
- ・ 原材料については品名、仕入れ先、生産者（製造又は加工者）の名称、ロットが確認可能な情報（年月日表示・ロット番号）、納品日を記録する。
- ・ 原材料の納入に際しては必ず職員が立ち会い、検収場で品質、鮮度、品温、異物混入等を確認し、検収記録簿に記入する。不適當なものはその場で業者に交換を依頼する。
- ・ 納品された食品は清潔な容器に移し替えて冷蔵庫等に保管する。
（特に、肉類、魚介類は注意）
- ・ 納入時に食材が入っていた段ボール、袋等はすぐに処分し、室内へ持ち込まない。
- ・ 冷凍食品は使用する量を納入することが望ましいが、少量の納入ができない場合は開封した日付を明記し、早めに使い切る。ただし、一度解凍したものは雑菌が繁殖しやすいため、その日に使い切る。
- ・ 冷凍魚は、よく水洗いをしてから調理する。
- ・ 当日使用する食材が何らかの理由で余った場合、冷凍冷蔵の温度管理が必要な食品については廃棄処分とし、翌日以降の使用は認めない。
ただし、不測の事態においては、保育課に相談の上、対応を検討すること。

検収記録簿の記載方法

< 検収記録簿 >

検収記録簿には以下の2種類あり、②は①の補助簿的役割として使用する。したがって、①の検収記録簿を見てすべての記録がたどれるようにする。

- ① 「検収記録簿」… 日々納入された食材を記録する。
- ② 「検収記録補助簿」… 日々の検収記録簿に記載が難しい場合、覚書として使用する。

例えば使用日前に一括納入されるもの（調味料・お菓子）や納入時に使い切れないもの（お茶の葉・乾物）など。

< 記入上の注意点 >

- ① 検収者のサインは印鑑または手書きで1品目ごとに記入し、〃は不可。
また数種類の食品を同一人物が検収した場合は、 } でまとめてサインは一箇所としても良い。
- ② 記入は鉛筆でなくボールペンやサインペンで行い、発注量や記述の訂正については二重線を引く（＝見え消し）。訂正印は不要。修正液や消しゴムは使用しない。
- ③ 使用しない箇所は斜線で消す。

< 乾物・調味料 >

- ① 乾物や調味料など一度で使い切れないものは必ず納入日を袋やビンに記入しておく。
- ② 「一括発注・調味料・乾物検収記録簿」に記載してある調味料等については日々の「検収記録簿には日付のみの記載が良い。
- ③ 「検収記録補助簿」に記載してある調味料等を使い切った時は使用完了日の欄にその日付を記入する。

< 賞味期限・消費期限 >

- ① 期限表示がない場合は製造年月日を記入する。
- ② 精白米については賞味期限の表示義務がないため、精米時期を記入する。
- ③ 砂糖や塩は品質劣化が極めて少ない食品であり、賞味期限の表示義務がない。
そのため、製造年月日も表示義務がないため、ロット番号が記載されていれば記入する。なにも記載されていない場合は納入年月日のみを記入し、品質をよく確かめてから使用する。

< 食材の品質管理温度の測定 > … 別表参照（P12）

食材の鮮度を確認するために納品時の温度を測定する。基準温度に関しては別紙一覧表「原材料、製品等の保存温度」を参照のこと。

測定時には業者に立ち会ってもらい、お互いに確認すること。

- ① 何箇所か測定した場合、基準温度から一番離れている温度を記入する。
- ② チーズなど箱に入っているものは、箱の表面温度を測定する。
- ③ プリン、ヨーグルト、ゼリーなどを測定する時は容器の側面を測定する。測定器は金属に対しては高温を計測するので、金属製のふたの場合、ふたの上から測定しないようにする。
- ④ 万が一、検収時の温度が基準温度から逸脱している場合、食品の状態に問題がないと判断し受領する際には、検収記録簿の備考欄等に、そのことが分かるよう記録しておく。

<その他>

- ① 精白米については、産地（〇県、国（内）産等）、品種、産年も記載する。
- ② アレルギー用・離乳食用の追加食材については備考欄に記入する。食材が多い場合は白紙の検収記録用紙を使用する。

調理室内の管理、薬品保管等について

- ・ 調理室内は換気をよくし、常に清潔に保つ。
- ・ 調理室の出入口、下処理室の搬入口、配膳棚の搬出口は用のある時以外は、常に扉を閉めておく。
- ・ 調理員以外の給食室の出入りは原則として禁止だが、やむを得ない事情の場合、必ず給食室専用の履物を使用し、すみやかに出入りする。
- ・ 下処理室にゴミや空き缶を置いたままにしない。
- ・ トイレは調理員専用とし、他の職員と区別する。
- ・ 「食品類」と、「薬品類及び洗剤等」の保管場所は区別する。
- ・ 調理室や収納庫に置いてある、洗剤、次亜溶液、薬品類は、必ず容器に名前を書き、誤使用を防ぐ。
- ・ 使用しない調理器具は、戸棚のあるところは、中に収納する。
- ・ 掃除道具は、給食室専用のものと、給食室以外ものに分けて保管する。
- ・ 調理室内の清掃は、原則として毎日行う。

保存食について

保存食は食中毒発生等事故があった場合、原因究明の材料として用いる物であり、以下のように取り扱う。

<原材料の保存>

- ・ 原材料は、洗浄、消毒等を行わず、購入した状態で採取する。
- ・ 1品目につき可食部を約50g採取する。検体の量が50gを確保できない食品は、一食分の量を保存する。
- ・ 採取するのに使用する包丁、まな板は専用のものであるとする。
- ・ 包丁、まな板は二次汚染を防ぐため、1品目採取ごとに、水洗い→ペーパータオルで水気をとる→アルコール噴霧の順で消毒を行う。
- ・ 肉類、魚介類を扱う時は、ビニール手袋等を使用する。
- ・ 保存容器は、清潔な袋を使用し、1袋に1品ずつ採取する。その際、しっかり空気を抜いて密封する。
- ・ 野菜等で産地が異なる場合は、産地ごとに採取し、保存する。
- ・ 保存食用冷凍庫（-20℃以下）で、2週間保存する。（廃棄日が休日の場合は翌開園日以降）

原材料として採取しなくてもよいもの

- ① 主食のうち、米、麦、乾麺、もち米
- ② 調味料類
塩、砂糖、酢、みりん、しょうゆ、酒、ソース、みそ、こしょう、マヨネーズ、ケチャップ、粉末スープ等
- ③ 常温保存できる乾物
削節、昆布、干椎茸、はるさめ、ごま、のり、切干大根等
- ④ 缶詰
- ⑤ ロット番号があるもの
- ⑥ レトルトパウチ食品（オイルツナ、離乳食等）
「気密性および遮光性を有する容器で密閉し、加圧加熱殺菌した食品」

<調理済食品の保存>

- ・ 調理完了後、配膳する状態のものを約50g採取、保存する。
- ・ 採取する場合は熱を取ってからしっかり空気を抜き密封する。
- ・ ヨーグルトやジュースなど単体のものは未開封のまま保存する。
- ・ 消毒したみかんやいちごなど、小さい果物は1個ごと保存する。
- ・ 菓子類などは調理済み食品として保存する。
- ・ 牛乳等の500ml、1L包装を使用する時は、50ml採取して保存する。
- ・ 保存容器は、清潔な袋を使用する。
- ・ 保存食用冷凍庫（-20℃以下）で、2週間保存する。
（廃棄日が休日の場合は翌開園日以降）

中心温度の測定方法

調理方法	測定か所 … 1工程ごと	中心温度	測定後の加熱時間
茹で物① (きゅうりを含む)	釜の中心1か所の茹で汁の温度 または <u>雰囲気温度</u> 1か所を測定	注1) 85℃以上	90秒以上
茹で物② 葉菜類など	釜の中心1か所の茹で汁の温度 または <u>雰囲気温度</u> 1か所を測定 ※ 葉菜類 … ほうれん草、キャベツなど、 火がすぐに通るもの	注2) 沸騰水 (100℃)	5秒以上
煮物	釜の中心1か所・両端2か所 計3個の煮えにくい具材の中心を測定 ※刺せる具材がない場合は <u>雰囲気温度</u> 1か所を測定	85℃以上	90秒以上
炒め物	釜の中心1か所・両端2か所 計3か所の具材の中心を測定 ※ささせる具材がない場合は <u>雰囲気温度</u> を測定	85℃以上	
汁物	釜の中心付近1か所の温度を測定	85℃以上	
焼物	オーブンの各段(上・中・下段) 1か所ずつ計3個の焼き物の中心を測定	85℃以上	
蒸物	釜の中心1か所・両端2か所 計3個の蒸し物の中心を測定	85℃以上	
白飯 炊き込み御飯	中心まで火が通らないと米が炊けないので測定不要 ※ <u>混ぜ御飯で具とご飯を別に調理する場合には具の加熱中心温度を測定すること。</u>	/	

例)ハンバーグを2回に分けて加熱した場合は加熱ごとに3個のハンバーグの中心温度を測定する。
2工程×3個=6個(回)の測定が必要。

※ 雰囲気温度 … 中心温度計の針に刺さらない小さな(薄い)具材を測定する場合にザルなどで具材を集め、その中に中心温度計を接触させて測定する温度。

注1) きゅうりについては、公益社団法人日本食品衛生協会月刊誌「食品衛生研究Vol. 69」掲載「丸体キュウリの効果的な殺菌方法の検討」を参考とし、調理時の形状に関係なく加熱中心温度85℃90秒以上とした。

注2) 処理温度、時間については、科学研究費助成事業研究成果報告書「大量調理における生食用野菜の殺菌方法の有効性についての検討」を参考とした。

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、デンプン）	室 温
砂糖	室 温
食肉	10℃以下
食肉製品	10℃以下
冷凍食肉製品	-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
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	10℃以下
クリーム	10℃以下
バター	15℃以下
チーズ	15℃以下
練乳	15℃以下
清涼飲料水 （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

※ 厚生労働省「大量調理施設衛生管理マニュアル」参考

※ ケーキやワッフルなどクリーム類を含むものは10℃以下で納入のこと。

※ 魚肉ソーセージは、常温保存品であれば、開封前は室温保管で良いこと。

※ 表にない食品は、食品に表示されている保存温度を参考にすること。

できていますか？ 衛生的な手洗い



1 流水で手を洗う



2 洗剤を手取る



3 手のひら、指の腹面を洗う



4 手の甲、指の背を洗う



5 指の間(側面)、股(付け根)を洗う



6 親指と親指の付け根のふくらんだ部分を洗う



7 指先を洗う



8 手首を洗う(内側・側面・外側)



9 洗剤を十分な流水でよく洗い流す



10 手をふき乾燥させる



11 アルコールによる消毒

2度洗いが効果的です!

2~9までの手順をくり返し2度洗いで菌やウイルスを洗い流しましょう。

©公益社団法人日本食品衛生協会

※厚生労働省ホームページより