

# 白石市保育園給食衛生管理マニュアル

# 白石市保育園給食衛生管理マニュアル

## I 職務分掌

### 1 園長

- (1) 保育園給食全般の衛生管理の指導、監督
- (2) 衛生管理に関する書類の作成
- (3) 衛生管理状況の把握及び改善
- (4) 調理従事者に対する定期的な健康診断及び検便の実施の指示  
※検便検査には、赤痢、腸チフス、パラチフスに加え、腸管出血性大腸菌 0-157・0-26、サルモネラ菌を含めること。
- (5) 食材納入業者に対する指導、監督並びに衛生状態の把握
- (6) 食品衛生の不備、不適事項を発見した場合、改善策等の進言及び調理従事者に対する適切な改善指示
- (7) 検食の実施
- (8) その他、食品衛生上必要な措置

### 2 調理従事者

- (1) 調理室の衛生並びに調理行程の衛生管理
- (2) 調理室内の整理、清掃及び消毒の徹底
- (3) 調理機器、食器類の衛生管理及び保守点検
- (4) 定期健康診断と毎月1回以上の検便の実施
- (5) 食材の検収の実施と食材の保管状況の確認
- (6) 保存食の確保
- (7) その他園長の指示による衛生管理

## II 調理員の衛生管理

### 1 園長は調理員に異常があると思われる時には速やかに次の処置をとること

- (1) 調理作業に従事させない
- (2) 医師の診断を受けさせる
- (3) 必要に応じて帰宅させる

### 2 調理従事者として

- (1) 作業着や三角巾は、よく洗濯したものを身につけること。
- (2) 爪は、いつも短く切ること。
- (3) 作業中は、指輪、ネックレス、イヤリング、マニキュア、時計等は必ずはずすこと。
- (4) 毛髪は三角巾からはみださないようにし、むやみに顔や髪などにさわらないこと。
- (5) 調理中、作業を替えた後は手指をよく洗浄、消毒すること。

- (6) 調理員又は家族の体調に異常がある場合は、園長に申告し、指示を受けること。
- (7) 調理室内では専用の履き物をはき、調理室外に出るときは必ず外履き用に履き替えること。
- (8) トイレを使用する時は、必ず白衣、三角巾をはずして入り、トイレを使用した後は手指をよく洗浄し、消毒すること。

### Ⅲ 施設内の衛生管理

- (1) 調理室内を汚染区域と非汚染区域に分け、床を色分けするなど、区別を明確にすること。
- (2) 作業動線を工夫し、両区域の交流をできるだけ少なくすること。
- (3) 日常の清掃を徹底すること。

### Ⅳ 調理機械、器具及び食器等の衛生管理

- (1) 容器は未処理用、下処理用、調理済み用等に分けること。
- (2) 包丁、まな板は食肉、魚介類、野菜、果物用に色分けし、誰でもわかるようにすること。
- (3) シンクは下処理用、調理用、盛りつけ用に分けること。
- (4) 下処理用の器具は調理室内に持ち込まないこと。
- (5) 器具はできるだけ早く乾燥させ、保管すること。
- (6) 消毒保管庫は、85℃以上で20分以上、食器等が完全に乾燥するまで行うこと。
- (7) 調理機械は定期的に点検し、故障、破損、不足が発見されたら直ちに修理、補充すること。

### Ⅴ 衛生管理基準

#### 1 食材納入時の衛生管理

- (1) 十分な衛生意識を持った業者を選定し、食材納入業者一覧表を作成する。
- (2) 日頃から食材納入業者の衛生管理状況を確認し、必要に応じて改善、場合によっては納入業者の変更等、適切な措置を講ずること。

#### 2 検収時の衛生管理

- (1) 検収の際は必ず立ち会い、納品書に基づき検収の日時、数量、品質、鮮度、品温、消費期限、異物混入等について点検し必要事項を検収簿に記録すること。
- (2) 検収されることなく放置されたものは、食材納入業者へ交換または返品等適切な措置をすること。
- (3) 生鮮食品（魚介類、食肉類、野菜類）は1回で使いきる量を調理当日に仕入れ、専用の清潔な容器に移し、冷蔵庫など十分に衛生管理が行われている場所に保管すること。

### 【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・片栗粉）	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
生鮮魚介類	5℃以下
水産 ねり製品	10℃以下
液状 油脂	室温
固形 油脂（バター・マーガリンなど）	10℃以下
鶏卵・うずら卵（殻付）	10℃以下
ナッツ類	15℃以下
生鮮野菜	10℃前後
生鮮果実	10℃前後
牛乳・ヨーグルト	10℃以下
生クリーム	10℃以下
チーズ	15℃以下
練乳	15℃以下

### 3 原材料の衛生管理

- (1) 業者からの段ボール等の配送用包材は調理室内に入れないようにすること。この場合、衛生的な専用容器に入れ替え、配送用包材の汚染を調理室内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こと。
- (2) 原材料は購入した状態で洗浄、消毒を行わず、食品毎に50g程度ずつ清潔な容器（ビニール袋など）に密封して、専用冷凍庫に-20℃以下で2週間以上保存すること。

### 4 調理時の衛生管理

- (1) 調理器具や容器は用途別、食品別に専用のものを用いて、包丁やまな板は使用后、洗浄殺菌すること。
- (2) 作業が変わるたびに手指を洗浄、消毒すること。
- (3) 作業は床面から60cm以上の場所で行うこと。
- (4) 調理は全て、中心温度が85℃以上になるようにむらなく加熱し、記録すること。
- (5) 生で食する野菜、果物については、流水で十分に洗浄し、消毒（次亜塩素酸ナトリウム、熱湯等）すること。

- (6) 保存食を確保すること。
- (7) 調理に直接関係ないものは調理室内に入れないこと。調理、点検に従事しない者がやむを得ず調理室内に入る場合には、専用の清潔な三角巾、白衣及び履き物を使用させること。
- (8) 調理後は速やかに提供すること。

## 5 終業時の衛生管理

- (1) 食器、調理器具は十分洗浄し、消毒保管庫により85℃以上で20分以上、完全に乾くまで行うこと。
- (2) 調理機器は使用后、分解して洗浄、殺菌した後、乾燥させること。  
【殺菌方法】
  - ・熱湯殺菌：85℃以上で5分以上浸漬
  - ・薬液殺菌：6%次亜塩素酸ナトリウムの250~500倍溶液に5分以上浸漬
- (3) 調理台等は、6%次亜塩素酸ナトリウムの250~500倍溶液を布に浸してふく。又は、アルコール噴霧)
- (4) 調理室内の清掃はていねいに行い、清掃用具はよく洗浄して乾燥させ、保管すること。
- (5) 器具、容器等の使用後は「標準作業書」の手順に従い洗浄、殺菌及び乾燥させ、衛生的に保管すること。
- (6) 廃棄物は、適宜集積場に搬出し、作業場に放置しないこと。

## 6 保存食の保存期間及び保存方法

- (1) 保存食は、原材料（各材料50g程度ずつ）、調理済み食品（食品毎に1人分ずつ）を清潔な容器（ビニール袋など）に密封して入れ、専用冷凍庫に-20℃以下で2週間以上保存すること。
- (2) 原材料は洗浄、消毒を行わず購入した状態で保存すること。
- (3) 上水道以外に水を使用する場合は、使用水1ℓを-20℃以下、2週間以上保存食用の冷凍庫で保存すること。

## VI 衛生管理標準作業書

### 【手洗いマニュアル】

- 1 爪は短く切り、マニキュアをとる。指輪、ブレスレット等はずす。
- 2 流水で十分に手をぬらす。手首の上5cmくらいまでぬらす。
- 3 手のひらに石けんをとり、泡立てながら手のひら、手の甲、指先、指の間、手首の順で約60秒間もみ洗いする。
- 4 指先を上に向けて流水で洗い流す。
- 5 ペーパータオルでふき、アルコールスプレーを噴霧し、乾燥するまで手をすりあわせながら消毒する。

## 【器具等の洗浄・殺菌マニュアル】

### 1 調理機械

- (1) 機械本体・部品を分解する。
- (2) 飲用適の水（40℃程度の微温水が望ましい）で、よく水洗いする。
- (3) スポンジたわしに中性洗剤又は弱アルカリ性洗剤をつけて、よく洗浄する。
- (4) 飲用適の水（40℃程度の微温水が望ましい）で、よく洗剤を洗い流す。
- (5) 部品は85℃で5分間以上又はこれと同等の効果を有する方法で殺菌を行う。
- (6) よく乾燥させる。
- (7) 機械本体・部品を組み立てる。
- (8) 作業開始前に、アルコール噴霧又はこれと同等の効果を有する方法で殺菌を行う。

### 2 調理台

- (1) 調理台の上、周辺の片付けを行う。
- (2) 飲用適の水（40℃程度の微温水が望ましい）でよく水洗いする。
- (3) スポンジたわしに中性洗剤又は弱アルカリ性洗剤をつけて、よく洗浄する。
- (4) 飲用適の水（40℃程度の微温水が望ましい）で、よく洗剤を洗い流す。
- (5) よく乾燥させる。
- (6) アルコール噴霧又は、これと同等の効果を有する方法で殺菌を行う。
- (7) 作業開始前に（6）と同様の方法で殺菌を行う。

### 3 まな板・包丁・へら等

- (1) 飲用適の水（40℃程度の微温水が望ましい）の流水でよく水洗いする。
- (2) スポンジたわしに中性洗剤又は弱アルカリ性洗剤をつけて、よく洗浄する。
- (3) 飲用適の水（40℃程度の微温水が望ましい）で、よく洗剤を洗い流す。
- (4) 保管庫に入れ、85℃以上で30分間殺菌消毒、よく乾くまで25分位乾燥させ、そのまま保管する。

### 4 ふきん・タオル等

- (1) 飲用適の水（40℃程度の微温水が望ましい）の流水で、よく水洗いする。
- (2) 中性洗剤又は弱アルカリ性洗剤をつけて、よく洗浄する。
- (3) 飲用適の水（40℃程度の微温水が望ましい）で、よく洗剤を洗い流す。
- (4) 100℃で5分間以上、煮沸殺菌を行う。又は次亜塩素酸ナトリウムにつけ、消毒する。
- (5) 清潔な場所で乾燥、保管する。

## 【原材料等の保管管理マニュアル】

### 1 野菜・果物

- (1) 衛生害虫、異物混入、腐敗・異臭等がないか点検する。異常品は返品又は使用禁止とする。
- (2) 各材料ごとに50g程度ずつ清潔な容器（ビニール袋など）に密封して入れ、 $-20^{\circ}\text{C}$ 以下の専用冷凍庫で2週間以上保存する。
- (3) 使用する材料は、専用の清潔な容器に入れ替えるなどして $10^{\circ}\text{C}$ 前後で保存する。
- (4) 流水で3回以上水洗いする。（必要に応じて次亜塩素酸ナトリウムで殺菌した後、流水で十分洗い流す又は熱湯をかけ殺菌する）
- (5) 水切りする。
- (6) 専用のまな板、包丁でカットする。
- (7) 清潔な容器に入れる。（調理まで30分以上を要する場合には $10^{\circ}\text{C}$ 以下で冷蔵保存する）

### 2 魚介類・食肉類

- (1) 衛生害虫、異物混入、腐敗・異臭等がないか点検する。異常品は返品又は使用禁止とする。
- (2) 各材料ごとに50g程度ずつ清潔な容器（ビニール袋など）に密封して入れ、 $-20^{\circ}\text{C}$ 以下の専用冷凍庫で2週間以上保存する。
- (3) 専用の清潔な容器に入れ替えるなどして、食肉類については $10^{\circ}\text{C}$ 以下、魚介類については $5^{\circ}\text{C}$ 以下で保存する。（冷凍ものは $-15^{\circ}\text{C}$ 以下）
- (4) 専用のまな板、包丁でカットする。
- (5) 速やかに調理に移行させる。

## 【加熱調理食品の中心温度及び加熱時間の記録マニュアル】

$85^{\circ}\text{C}$ で1分以上加熱されていることを確認し、当日の作業日誌に献立名と温度、時間を記入する。

### 1 揚げ物

- (1) 調理の途中で適当な時間を見計らって食品の中心温度3点以上を測定し、全ての点において $85^{\circ}\text{C}$ 以上に達していた場合には、その時点からさらに1分以上加熱を続ける。

### 2 焼き物及び蒸し物

- (1) 調理の途中で適当な時間を見計らって食品の中心温度を3点以上測定し、全ての点において $85^{\circ}\text{C}$ 以上に達していた場合には、その時点からさらに1分以上加熱を続ける。

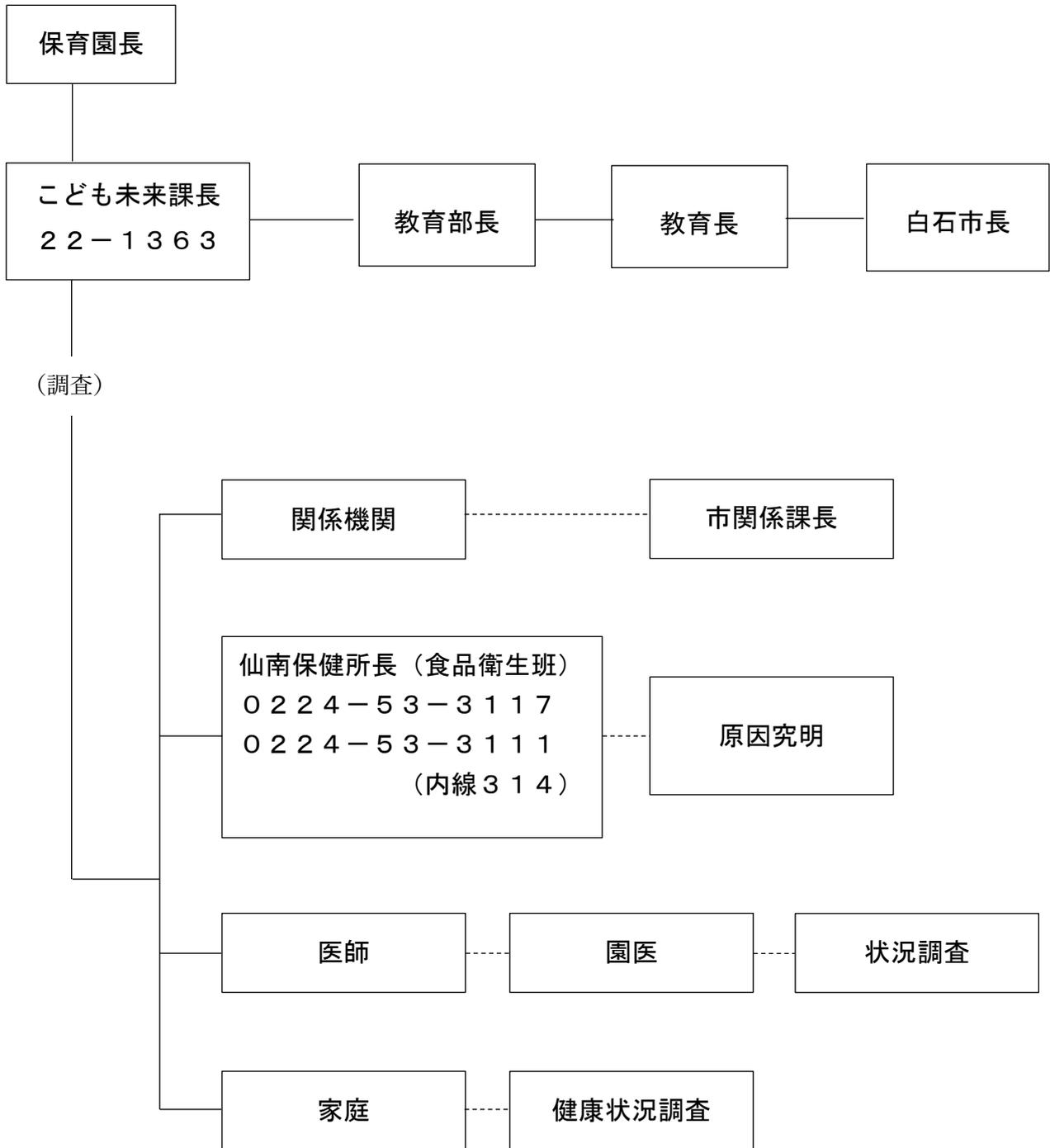
### 3 煮物及び炒め物

- (1) 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こと。
- (2) 調理の途中で適当な時間を見計らって最も熱の通し難い食品を選び、中心温度を測定する。なお、中心温度を測定できるような食品がない場合は、釜の中心付近の温度を測定する。

**【異物混入について】**

納品時によく確認したにもかかわらず、食材に異物の混入が認められた場合は、園長に報告し指示を受けること。園長は速やかに栄養士に報告するとともにこども未来課長あて報告書を提出すること。

# 【食中毒発生時連絡網】



## 【食中毒発生時連絡経路】

