

浦添市保育所給食衛生管理マニュアル

本マニュアルは、浦添市立保育所における給食調理業務において、安全で衛生的な給食を提供するための基準を定めたものです。調理従事者全員がこのマニュアルを遵守し、常に衛生管理の意識をもって業務にあたってください。

I. 調理従事者の衛生管理

1. 健康管理

調理従事者は、自らが施設や食品の汚染の原因とならないよう、以下の健康管理に努めてください。

- 日々の健康チェック: 毎朝、業務開始前に健康状態（下痢、嘔吐、発熱などの症状や、手指等に化膿創がないか）、身だしなみ等を確認し、モーニングチェック表に記録すること。
- 定期的な健康診断: 年に1回の健康診断を受けること。
- 定期的な検便: 月1回以上の検便（赤痢菌、サルモネラ菌、O157を含む腸管出血性大腸菌の検査）を受けること。ノロウイルス流行期（1月～3月）においては、月1回以上のノロウイルス検便検査も実施すること。
- 体調不良時の対応:
- 下痢、嘔吐、発熱などの症状や、手指等に化膿創がある場合は、調理作業に従事しないこと。
- 下痢または嘔吐等の症状がある場合は、直ちに医療機関を受診し、感染性疾患の有無を確認すること。検便によりノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間は、食品に直接触れる調理作業を控えるなどの対応を行うこと。
- 感染症予防: 特に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により感染防止に努め、徹底した手洗いを励行すること。

2. 作業時の留意事項（身だしなみ）

作業中は、以下の身だしなみを遵守してください。

- 指輪、ネックレス、イヤリング、ピアス、ヘアピン、腕時計等は着用しないこと。
- 爪は短く切り、マニキュア、香水は使用しないこと。
- 毎日清潔な白衣、帽子、使い捨てマスクを着用し、帽子からは毛髪がでないようにすること。
- 便所には白衣、帽子をつけたまま入らないこと。
- 下処理から調理作業へ移る場合は、エプロン（ドライエプロン）を交換すること。
- 履き物はドライシューズ等を使用し、ゴム長靴は履かないこと。
- 手荒れや手指に傷がある場合は、使い捨て手袋を着用すること。
- 顔や腕に化膿創があるときは、完全に防護すること。

3. 手洗い

手洗いは感染予防の基本です。以下の手順とタイミングで徹底して行ってください。

・手洗い手順（手洗いマニュアル）：

- 1) 水で手をぬらし、石けんをつける。
- 2) 指先からひじまでを洗う。特に指の間、個人用の爪ブラシを使って指先をよく洗う（30秒程度）。
- 3) 石けんをよく洗い流す（20秒程度）。
- 4) 使い捨てペーパータオルでふく（タオルの共用はしないこと）。
- 5) 消毒用アルコールをかけて手指によくすり込む。
- 6) ※2回手洗いをする場合は、①～③を繰り返す。

・手洗いのタイミング：

- 1) 手洗いは以下のタイミングで必ず行い、使い捨て手袋を使用する場合も原則として次のタイミングで交換すること。
- 2) ※①～③のタイミングでは2回手洗いをを行うこと。
 - ① 作業開始前及び用便後
 - ② 汚染作業（検収、下処理）から非汚染作業（調理、配膳）に移るとき
 - ③ 生の肉類、魚介類、卵等微生物の汚染源となるおそれのある食品等に触れた後、他の食品や器具等に触れる場合。（生の肉類、魚介類に触れる場合は原則として手袋を着用すること。）
 - ④ 食品に直接触れる作業にあたる直前
 - ⑤ 配膳の前

II. 食材の取り扱いと管理

1. 食材の検収

食材の納入時には、以下の点に注意し、適切に検収を行ってください。

- ・食材の納入時には、調理従事者が必ず立ち会うこと。
- ・鮮度、品温（冷蔵・冷凍品が適切な温度管理を行っていたかの確認）、賞味期限、異物、包装の状態について点検を行い、その結果を記録すること。
- ・冷蔵庫・冷凍庫の温度を記録すること。
- ・少しでも食材に異常が認められた場合は使用しないこと。

2. 食材の取り扱い

食材の品質保持と交差汚染防止のため、以下の点に注意してください。

- ・肉、魚介類、野菜類等、食材の分類ごとに区分して保管すること。
- ・食材の配送用包装（ダンボール等）を調理室内に持ち込まないようにするとともに、食材の相互汚染を防ぐこと。
- ・肉・魚等は清潔なボウルやトレイに入れて冷蔵庫内で保管し、庫内での汚染を防ぐようにすること。

- ・冷蔵・冷凍庫は用途ごとに（肉・魚、生食用野菜・果物、和え物・サラダ等）使用するスペースを分けて保存すること。
- ・冷凍庫又は冷蔵庫から出した原材料は、速やかに下処理、調理を行うこと。
- ・非加熱で供される食品については、下処理後速やかに調理に移行すること。
- ・冷凍の肉・魚は、使用日前日に冷蔵庫内に入れ、室温に放置しないこと。

3. 検食の保存

食中毒発生時等に備え、以下の要領で検食を保存してください。

- ・原材料及び調理済み食品を食品ごとに 50g 程度ずつ清潔な容器（ビニール袋、検食容器）に入れ、密封し、-20℃以下で 2 週間保存すること。

（原材料の採取）

- ・原材料は洗浄・消毒せず、納品された状態で保存すること。
- ・使用量の少ない食材は 2～3 本または数枚とする。
- ・鶏卵は割卵し、攪拌したものから採取すること。
- ・調理用、おやつ用の牛乳も採取すること。
- ・冷凍食品は冷凍状態のまま保存すること。

（調理済み食品の採取）

- ・使用している材料がすべて含まれるように採取すること。
- ・離乳食、除去食等少量しか作らないものについては、30g 程度（大さじ 2）保存すること。

（保存しなくてよいもの）

- ・塩、砂糖、酢、みりん、醤油、酒、ソース、みそ、こしょう、マヨネーズ、ドレッシング、ケチャップ等の調味料
- ・米、わかめ、干し椎茸、かつお節、昆布、春雨、ごま、のり等の常温で保存できる乾物、缶詰

III. 調理・下処理・配膳の衛生管理

1. 使用水のチェック

調理に使用する水は、以下の項目を毎日確認し、記録してください。

- ・色、濁り、におい、異物の有無。
- ・遊離残留塩素が 0.1mg/l 以上あることを、始業前及び調理作業終了後に検査し、記録すること。

2. 下処理

食品の特性に応じた適切な下処理を行い、二次汚染を防止してください。

- ・食品ごとに専用の容器・器具を使用するなど二次汚染防止に努めて作業すること。
- ・野菜等は不可食部分を除去し、流水で 3 回以上丁寧に洗うこと。
- ・野菜及び果物を加熱せずに供する場合には、清潔なシンクで 3 回以上流水で丁寧に洗

い、必要に応じて食酢を用いて殺菌すること。

- ・同一シンクで下処理を行う場合は、果物、準生食用野菜（トマト、きゅうり、大根等）、葉野菜、根菜類、肉・魚介類の順に行うこと。
- ・下処理終了後は、以下の手順でシンクを洗浄消毒すること。
 1. 3回水洗いする（40℃の微温湯が望ましい）。
 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. よく洗剤を洗い流す（40℃の微温湯が望ましい）。
 4. ペーパータオルや水切りワイパーで水気を十分とる。
 5. 70%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。

3. 調理作業

安全な給食提供のため、調理作業中は以下の点に厳守してください。

- ・前日から調理を行ってはならない。
- ・包丁、まな板は、肉・魚介類用、野菜用、調理済み食品・生食野菜・果物用、離乳食用を用意し、混同しないようにして使用すること。
- ・加熱調理食品は、中心温度が 75℃で 1 分間以上（10 月～3 月の期間および、二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は 85℃で 1 分間以上）加熱されていることを確認し記録すること。
- ・最終工程が非加熱の食品であって、提供まで 30 分以上要する場合は、10℃以下で温度管理すること。
- ・調理終了後から 2 時間以内に喫食できるように調理すること。
- ・やむを得ず調理終了後から 2 時間を越えて提供する場合（例：延長保育軽食）は、以下のとおり扱うこと。
- ・調理終了後、中心温度を 30 分以内に 20℃付近、または 60 分以内に 10℃付近にまで下げ、提供時まで冷蔵庫で保存する。提供時に電子レンジ等で再加熱し、速やかに喫食する。
- ・ウェット方式の床面であっても食品が調理室内から搬出されるまでの間はドライ運用し、床面をぬらさないようにすること。また、食品、器具、容器等は床面から 60cm 以上の場所で取り扱うこと。
- ・加熱調理後の食品の冷却、非加熱食品の下処理後における調理室内での一時保管等は、他からの二次汚染を防止するため、清潔な場所で行うこと。
- ・調理終了後の食品は、衛生的な容器にふたやラップをして保存し、他からの二次汚染を防止すること。
- ・調理中に布巾は極力使用しないこと。ペーパータオル、水きりワイパーなどを使用し、汚れや水気をとること。

4. 盛付け・配膳

盛付け・配膳時は、以下の衛生管理に留意してください。

- ・調理台および配膳棚は、作業開始前に消毒用アルコールを噴霧しペーパータオルで拭き伸ばして消毒すること。
- ・清潔な器具、使い捨て手袋を使用し、食品に素手で触れないこと。
- ・和え物等の汁気が他のおかずに付かないよう、適宜アルミカップを用いるなど、見た目・味・食べやすさに配慮して盛付けすること。

IV. 施設・設備の衛生管理

1. 食器・器具の洗浄、消毒

使用後の食器・器具は、以下の手順で確実に洗浄・消毒を行ってください。

- ・調理室内における器具、容器等の使用後の洗浄は、可能な限り食品が調理室から搬出された後に行うこと。

(食器、器具)

- ・洗剤で洗い、流水で洗剤を十分に洗い流したあと、消毒保管庫で 80℃以上、60 分以上かけて乾燥、殺菌を行い、衛生的に保管する。
- ・消毒保管庫で殺菌した食器・器具の使用を原則とするが、途中で消毒の必要が生じた場合は、80℃以上、5 分間以上の熱湯消毒を行う。

(包丁・まな板)

- ・洗浄、乾燥後、包丁・まな板殺菌庫で消毒する。
- ・包丁・まな板殺菌庫がない場合は、使用時にアルコールを噴霧しペーパータオルで拭きのぼす。

(哺乳びん)

- ・洗剤と専用のブラシを使って洗い、流水で洗剤を十分に洗い流した後、消毒保管庫で 80℃以上、60 分以上かけて乾燥、殺菌を行う。保育室では専用の保管容器に入れて保管する。

(ミルサー)

- ・パッキン等の部品をはずして洗剤と専用のブラシを使って洗い、流水で洗剤を十分に洗い流した後、消毒保管庫で 80℃以上、60 分以上かけて乾燥、殺菌を行う。

2. 残菜、ごみ処理

残菜やごみは衛生的に処理し、清潔な環境を保ってください。

- ・ごみ箱は、汚臭、汚液がもれないように管理するとともに、作業終了後は速やかに清掃すること。
- ・残菜、ごみは市の分別法に従って分別し、指定のごみ置き場へ運ぶこと。

3. 設備内の洗浄、消毒

調理施設内の各設備は、以下の要領で定期的に洗浄・消毒を行ってください。

(調理台)

- ・作業終了後、洗剤で洗浄した後、水分をとり、アルコールで消毒する。

- ・研磨剤等で黒ずみを取り洗浄する（月 1 回程度）。

（シンク）

- ・「下処理終了後の洗浄消毒手順」（III. 2. 参照）に従い行う。オーバーフロー部、残菜受け、排水トラップも丁寧に洗浄すること。

（配膳棚）

- ・作業終了後、布巾で拭き掃除をし、アルコール消毒する。

（床面）

- ・揚げ物後（揚げ物がない場合は週 1 回以上）は、洗剤とデッキブラシ、モップ等で清掃する。

（布巾）

- ・洗剤でもみ洗いし流水で十分すすぐ。次亜塩素酸ナトリウム 200ppm 溶液に 5 分間浸漬して消毒後、流水で十分すすぐ。乾燥させ、衛生的に保管する。

（スポンジ、タワシ）

- ・用途別（汚染作業用、生食する野菜・果物洗浄用）に整備する。
- ・作業終了後、用途別に洗剤の中でもみ洗いし、流水で十分すすぐ。専用の容器に次亜塩素酸ナトリウム 200ppm 溶液に 5 分間浸漬し、流水で十分すすいだ後、水気を切り、乾燥させる。

（爪ブラシ、水きりワイパー）

- ・次亜塩素酸ナトリウム 200ppm 溶液に 5 分間浸漬し、流水で十分すすいだ後、水気を切り、乾燥させる。汚れがあるときは洗浄後、消毒する。

（ゴム手袋）

- ・下処理、洗浄等に使用するゴム手袋は、洗剤の中でもみ洗いし、流水で十分すすぐ。次亜塩素酸ナトリウム 200ppm 溶液に 5 分間浸漬し、流水で十分すすいだ後、水気を切り、乾燥させる。

（中心温度計）

- ・作業開始前: アルコールを含ませたペーパータオルで拭いて消毒する。
- ・作業中、食品が替わるとき: センサー部分を水洗いしてペーパータオルでふき取る。アルコールを含ませたペーパータオルで拭く。
- ・作業終了後: センサー部分を流水、洗剤で洗浄し、ペーパータオルで水分をふき取る。センサー部分および本体を、アルコールを浸したペーパータオルで拭いて消毒する。
- ・定期的に温度校正を行う（沸騰水に入れて 100℃、氷水で 0℃になることを確認）。

（冷凍・冷蔵庫）

- ・取っ手部分は、作業終了後アルコールを浸したペーパーで拭く（毎日）。
- ・庫内に汚れがあるときはその都度清掃する。パッキンの清掃は週 1 回行う。
- ・フィルターを月に 1～2 回清掃する。

（食器消毒保管庫、包丁まな板・殺菌庫）

- ・取っ手部分は、作業終了後アルコールを浸したペーパーで拭く（毎日）。
- ・固く絞った布巾でふく。汚れがひどいときは薄めた洗剤液をしみ込ませた布巾で拭い

た後、水拭きする（年 3～4 回）。

- ・包丁まな板殺菌庫は紫外線ランプが切れていないか使用前に確認し、切れていれば交換する。

（換気扇）

- ・粉石けんやアルカリ洗剤等で洗浄する（月 1 回）。

（壁面）

- ・揚げ物終了後、はねた油をふき取り清掃する。

（網戸）

- ・ほこり等をふきとる（週 1 回）。破れが見つかった場合は、その都度補修する。

（クーラー）

- ・フィルターを取り外して清掃、洗浄する（年 2 回）。

（排水溝、排水マス）

- ・排水溝は、洗剤とブラシでこすり洗いし、流水で洗い流す（週 1 回）。
- ・排水マスのゴミを取り除き、洗剤とブラシでこすり洗いし、流水で洗い流す（週 1 回）。

4. 施設の衛生管理

調理施設全体の衛生を維持するため、以下の点に留意してください。

- ・網戸のない出入口、窓を開放しないこと。
- ・施設は十分な換気を行い、高温多湿をさけること。調理室内は湿度 80%以下、温度 25℃以下に保つことが望ましい。
- ・便所は 1 日 1 回以上清掃及び次亜塩素酸ナトリウムによる消毒を行って衛生的に保つこと。便所内には、専用の履き物、石けん、ペーパータオル、アルコールを置き、共用で使用するタオルは置かないこと。便所の清掃は調理員以外の者が行い、調理員が施設内の汚染源とならないようにすること。
- ・施設内は整理整頓し、調理作業に不必要な物品等をおいたりしないこと。
- ・むやみに業務に関係のない者を立ち入らせないこと。ただし調理、点検に従事しないものがやむを得ず、調理施設に立ち入る場合には、専用の清潔な帽子、エプロン、履き物等を着用させ、手洗い及び手指の消毒を行わせること。

V. 衛生管理体制

責任者は、調理従事者全体の衛生管理を統括し、安全な給食提供の体制を構築・維持してください。

- ・責任者は、調理従事者の健康状態を常に把握し、調理従事者の感染および調理従事者からの施設汚染の防止に努めること。
- ・責任者は、調理従事者に下痢、嘔吐、発熱等の症状、手指等に化膿創があった場合は、調理作業に従事させないこと。
- ・調理従事者に下痢、嘔吐等の症状があるときは、直ちに医療機関を受診させ、感染症の有無を確認すること。ノロウイルスによる感染ではないと判断されるまでの間

は、直接食品に触れる作業を控えさせるなどの措置をとること。

- 検便や健康診断の結果により、就労が不相当と認められる者がいる場合には、その旨を甲（浦添市長）に通知するとともに、その者を就労させないこと。
 - 年に 1 回、甲が指定する専門機関による調理場の衛生検査を受け、その結果の反省・改善策などについて、関係職員で研修や話し合いの機会を設けること。
-

<参考資料>

- 大量調理施設衛生管理マニュアル（厚生労働省）
- 調理場における洗浄・消毒マニュアル Part I、II（文部科学省）
- 食品衛生自主管理認証制度認証基準（集団給食施設）（東京都）