

さいたま市立保育園 給食衛生管理の手引き

さいたま市保育課

令和6年1月

目次

I 保育園給食従事者の衛生管理

1 日常の健康管理	1
(1) 健康診断の受診	
(2) 腸内細菌検査	
(3) 感染性胃腸炎（ノロウイルス等）の対応	
2 個人別の健康・衛生管理	5
(1) 健康状態の把握	
(2) 衛生的な身支度	
(3) 手洗い	

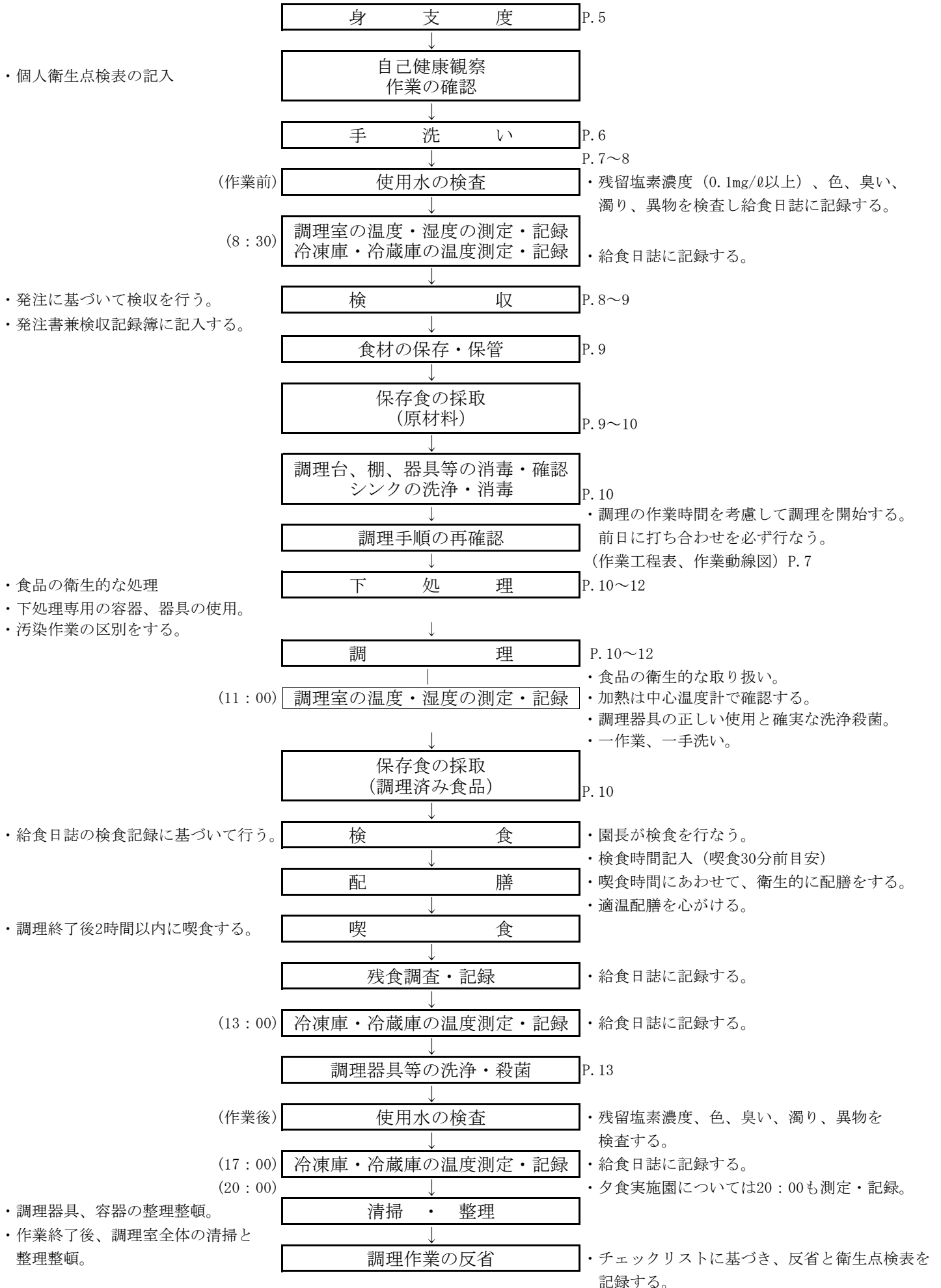
II 作業時の衛生管理

1 作業工程表と作業動線	7
2 使用水の把握	7
3 ドライ運用	8
4 原材料の受け入れ	8
(1) 納入時品温管理	
(2) 材料の保管方法	
(3) 保存食の採取と保存方法	
5 調理前の調理台、器具、シンク等の洗淨・消毒	10
6 調理作業における注意点	10
(1) 野菜・果物の取り扱い	
(2) 卵の取り扱い	
(3) 加熱調理食品の加熱温度管理	
(4) 調理後の食品	
7 調理後の作業点検	13
(1) 残菜の処理	
(2) 作業台、シンク、器具等の洗淨	
(3) 食器類の洗淨、消毒	
(4) 生ごみの処理と室内の清掃	
(5) 洗淨具、清掃具の処理	
(6) ふきんの洗淨、消毒	
(7) 冷蔵庫内の清掃、消毒	

8	その他の注意点.....	14
(1)	包丁まな板殺菌庫の殺菌灯	
(2)	麦茶の取り扱い	
(3)	ポットの湯の取り扱い	
(4)	水道水(調理室を除く)の取り扱い	
(5)	クラス配膳	
(6)	収穫野菜	
(7)	調乳	
(8)	哺乳瓶の洗浄と保管	
(9)	食中毒発生時の対応	

参考資料

調理作業衛生管理の流れ



I 保育園給食従事者の衛生管理

給食従事者は、日頃から自己の健康管理を行い、心身ともに健康な状態で作業に臨むことが重要である。

1 日常の健康管理

(1) 健康診断の受診

- ・定期健康診断等。

(2) 腸内細菌検査

- ・検便は月1回以上実施すること。実施がない場合は、調理全般に従事しない。

※検査内容

【腸管出血性大腸菌 0157、赤痢菌、サルモネラ属菌（腸チフス菌、パラチフス菌）】

①細菌検査で陽性となった場合

ア 保育課から園長へ連絡する。

イ 園長から該当者へ連絡する。

ウ 医療機関へ受診する。

⇒陰性結果が出るまで調理全般に従事しない。（食品の取り扱いだけでなく、調理器具の洗浄、給食室内の清掃なども含む。）

エ 医療機関において、細菌検査結果が陰性になったことを確認後、本人の名前、病院名、医師名、陰性の細菌検査結果、陰性となった日がわかる文書を保育課に提出し、調理全般に従事する。

②海外渡航した場合

ア 調理業務に従事する前に、自主的に細菌検査をする。

（検査項目は上記（2）※のとおり）

イ 海外渡航した家族に保菌者や発症者が出た場合には、自主的に細菌検査を行う。

③実施日に検体を提出できない場合

1 回目の実施日に検体を提出できない場合は予備日に提出する。予備日にも提出できない場合は、保育課へ連絡し、結果が出るまでは調理全般に従事しない。

④長期間休暇をとった場合

長期休暇者は、医師からの従事の許可が出て、細菌検査を実施して陰性結果が出てから調理全般に従事する。

【検査機関】

浦和医師会メディカルセンター（浦和、南、緑、桜区）

TEL:048-824-1629

大宮医師会メディカルセンター（大宮、北、西、見沼区）

TEL:048-665-6528

埼玉県食品衛生協会検査センター（中央区）

TEL:048-649-5331

(株) ビー・エム・エル第一臨床医学営業所（岩槻区）

TEL:048-681-6177

(3) 感染性胃腸炎（ノロウイルス等）の対応

【ノロウイルス対応事例】

調理従事者が下痢、嘔吐、発熱などの風邪に似た症状があった場合

- ア 食品を直接取り扱う作業に従事させない。
- イ 同時に、他の食品を直接取り扱う従事者において同様な症状がないかを確認する。
- ウ 早急に医療機関を受診し、医師の指示に従う。
- エ 症状がなくなっても1週間は健康観察に十分注意を払い、食品を直接取り扱う作業には従事しない。

調理従事者が下痢、嘔吐、発熱などの症状があり、医療機関を受診したところ、感染性胃腸炎と診断された場合

- ア 保育課へ連絡し、保育課より保健所へ連絡する。
- イ 保健所の指導助言を受け、指示に従う。
- ウ 下痢等の症状がなくなっても、通常では1週間程、長いときには1ヶ月程便中にウイルスの排泄が続くときがあるので、症状が改善した後も陰性結果が出るまでは直接食品を取り扱う作業をしない。
- エ トイレについては、他の従事者と別にしたいほうが望ましいが、出来ない場合は、使用后、次亜塩素酸ナトリウム（200ppm）（※）で便器やドアノブ等を消毒する。
- オ 施設内の対応
 - ・調理場内にウイルスが付着した可能性があるので、調理器具等は十分に洗浄した後、次亜塩素酸ナトリウム（200ppm）で浸すように拭く。また、まな板、包丁、食器、布巾等は、熱湯（85度以上）で1分以上の加熱が有効。
 - ・調理場の床は次亜塩素酸ナトリウム（200ppm）を流して消毒する。また、嘔吐場所がカーペット敷きの場合はアイロンが有効。
 - ・次亜塩素酸ナトリウムは金属腐食性があるので、金属を消毒した場合は薬剤の拭き取りを十分に行うこと。また、使用にあたっては、製品表示の「使用上の注意」を確認すること。

調理従事者の家族が感染性胃腸炎を発症した場合

- ア 健康保菌者であることが疑われるので、家族が発症してから1週間は直接調理業務（食品の取り扱いだけでなく、調理器具の洗浄等も含む）に従事しない。
- イ その後、自身、家族の健康観察を十分に行い、調理作業中は特に徹底した手洗いを実施し、使い捨てマスクと使い捨て手袋を着用する。

感染者が使用した食器類や吐物が付着した食器類の処理方法

- ア 給食室に戻す前に次亜塩素酸ナトリウム（200ppm以上）に5～10分間浸した後、洗浄消毒する。
- イ 食器の下洗いや嘔吐後にうがいをした場所も、次亜塩素酸ナトリウム（200ppm）で消毒後、洗剤を使って清掃する。但し、吐物の質や量によって、次亜塩素酸ナトリウム（200ppm）では十分な効果が期待できない場合もある。

※次亜塩素酸ナトリウム（1.5ℓ）の作り方

例) 有効塩素 6%のピューラックス（商品名）の場合

濃度	希釈倍率	6%の次亜塩素酸ナトリウム	作り方
100ppm	600倍	2.5ml	水を少な目に入れたペットボトルにピューラックスを入れてよく混ぜ、その後、水を足し1.5ℓにする。
120ppm	500倍	3ml	
150ppm	400倍	3.75ml	
200ppm	300倍	5ml	
300ppm	200倍	7.5ml	
600ppm	100倍	15ml	
1000ppm	60倍	25ml	

*ペットボトルの蓋1杯は約5ml

【参考資料】

・厚生労働省 HP 「ノロウイルスに関する Q&A」

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/kanren/yobou/AA10K-040204-1.html

2 個人別の健康・衛生管理

日々、健康状態や身支度について点検し記録する。

(1) 健康状態の把握

① 日常の健康状態の確認

ア 日頃から個人の正常な状態を把握しておくこと。

イ 点検表の各項目の健康状態について、毎朝各自または調理従事者同士で確認し合い、その結果を記録し、その日の業務責任者が確認する。その後、衛生管理責任者（園長）が確認すること。

※勤務の無い日は空欄にせず、線を引くこと。

② 健康状態に異常がある場合

ア 健康状態に異常がある場合は、衛生管理責任者（園長）に申し出、責任者の指示に従う。

イ 作業中、作業後に健康状態に異常が生じた場合には、点検表に追記する。

(2) 衛生的な身支度

① 作業前

ア 身体、衣服は常に清潔にし、給食室内では清潔な白衣、帽子、前かけ、マスク、履物を着用する。頭髮は、帽子、三角巾にきちんと納めること。特に耳・首筋・前髪周辺は毛髪がもれないようにする。必要に応じてネットを使用する。粘着ローラー等で毛髪、ゴミ等を除去する。調理従事者同士で衛生的な身支度かどうか相互確認を行う。

イ 給食室専用の履物を用い、室外と兼用にしない。

ウ 爪は常に短く切り、指輪、ネックレス、イヤリング、ピアス、時計等は付けない。

エ 過度の化粧はしない。

オ 給食室では、私物の持ち込みをしない。

② 作業中

ア 調理作業中はマスクを必ず着用し、鼻からあごまでしっかりかける。

イ 汚染作業（下処理及び洗浄等）に携わる場合は専用のエプロンを着用する。

ウ 調理時の作業衣は給食室のみで着用すること。作業衣のままで屋外に出ない。

エ トイレを使用する場合は、必ず白衣、帽子、マスク、エプロンを脱ぎ、専用の履物に履き替えること。

オ トイレを使用した場合は、確実に手洗い消毒すること。

カ 喫煙その他食品衛生上支障となる行為はしない。

③ その他

白衣は、午前の作業から午後の作業に移る前に、新しいものに着替える。

(3) 手洗い ～手洗いは完全に励行すること～

①水で手をぬらし石けんをつけ、手腕を良く洗う。

爪の間は各自の爪ブラシを用いて30秒程度洗う。又、水道のコックがある場合はコックも一緒に洗う。

②流水でよく洗い流す。(30秒程度)

③ペーパータオル等で拭く。

④70%アルコールを乾いた手指に噴霧し、手指全体にすりこむ。

※以上の手洗いは、作業前はもちろんのこと、下処理後、作業中、ほかの作業に移るとき、生魚、生肉、生卵を扱う作業時、汚物取り扱い後、用便後、配膳前等を実施する。

※爪ブラシの消毒

爪ブラシは使用后必ず、洗浄、消毒(次亜塩素酸ナトリウム(200ppm)による消毒)、乾燥させておく。爪ブラシは各自2つ用意し、1日交代で使用するとよい。

II 作業時の衛生管理

1 作業工程表と作業動線

調理に当たっては、二次汚染の防止のため、事前に「作業工程表」を作成し「作業動線」を考慮し、調理担当者全員と打ち合わせを行うことが大切である。また、食中毒発生時には、原因究明のための重要な資料となる。

(1) 作業工程表（※資料「作業工程表」参照）

料理ごとに、「いつ」「だれが」「どこで」（汚染区域・非汚染区域）「どんな作業をするのか」「何に気を付けているのか」（調理及び衛生管理のポイント）を示したもの。

- ア 調理の流れをわかりやすく示すこと。
- イ 作業工程とタイムスケジュールを料理別に作成すること。
- ウ 出来上がり時間を定め、そこから調理作業所要時間を考慮しながら、調理開始に向かっさかのぼるという方法で作成すること。
- エ 担当者ごとの役割分担が明確になるよう作成すること。
- オ 人員の配置、時間配分を考慮し、作業にかかる時間を把握した上で作成すること。
- カ 調理及び衛生管理上、特に注意が必要な点（手洗い、温度計測、残留塩素確認、使い捨て手袋使用、エプロン交換等）を記入すること。
- キ 作業終了後、作業内容等に変更があった場合は、実際に行った内容に赤ペンで修正し、記録しておくこと。

(2) 作業動線

汚染されたくない食品と汚染する可能性のある食品、器具等が交差し、二次汚染を引き起こすことがないように、作業動線を考慮する。

- ア 作業進行の指標となるよう、食品別に分かりやすく動線を示す。その際、その日に調理する全ての料理の作業動線が一目で分かるよう作成する。
- イ 施設上交差が避けられない場合は、作業工程上で時間差が分かるように作成する。
- ウ 作業終了後、変更があった場合は、修正し、記録しておく。

2 使用水の把握

水道水は、「直結式給水」「受水槽式給水」のいずれかの方法で給水されているので確認しておくこと。受水槽については、年1回以上点検、清掃すること。また、清掃した記録も把握しておくこと。

検査方法

作業開始前、5分以上水を出し、遊離残留塩素（0.1mg/l以上）、色、濁り、臭い、味等について検査を行い、給食日誌に記録する。

調理終了後も遊離残留塩素の測定を行い、給食日誌に記録すること。

(日常点検で異常があった場合)

遊離残留塩素が 0.1mg/l以上なかった場合は、再検査を行い、その上で適と判定した場合は、使用水 10を保存食用冷凍庫で 2 週間以上保存すること。

再検査を行い、不適な場合には、給食を中止すること。水を使用しない給食を非常時に提供することは可能。

3 ドライ運用

ドライ運用は、水や食品を床面にこぼさずに調理および洗浄作業を行い、床を乾いた状態に保つことで、跳ね水による二次汚染を防ぎ、また、調理場内の湿度を低く保ち、細菌の繁殖を抑え、食中毒の発生要因を少なくする。ドライシステムを導入していない調理場においては、ドライ運用を図ることが必要。

ドライ運用のポイント

(作業方法の注意事項)

- ・調理開始前に水まきをしないこと。
- ・調理機器に熱湯をかける作業はしないこと。
- ・シンクに野菜を入れすぎないようにすること。また、シンク内でのタライを使用する等洗浄方法の工夫をすること。(シンクの排水溝が野菜で詰まり、水が溢れ出てしまう＝オーバーフローを防ぐため)
- ・ザル等には必ず水受けを使うこと。
- ・野菜、果物の洗浄は、水が跳ねないように丁寧に行うこと。
- ・野菜を切るとき、シンクの端にまな板をのせて作業を行わないこと。
- ・調理機器の洗浄水は、床に流さないこと。
- ・日常の床の清掃消毒は、床のゴミを取り、次亜塩素酸ナトリウム溶液で浸したモップ等で拭くこと。

4 原材料の受け入れ

原材料の納入に際しては必ず立ち合い、品質・鮮度・包装・品温・異物の混入等につき点検を行い、納入時刻とともに「発注書兼検収記録簿」に記入する。期限表示・ロット番号のあるものについてはすべて記入する。メーカー名、産地についても記録する。生鮮食品は当日に納品し、当日に使い切る。(※資料「検収のポイント」参照)

(1) 納入時品温管理

(※資料「原材料、製品等の保存温度」参照)

①測定品目：肉・魚・豆腐・乳製品・卵・冷凍食品

(基本的に冷凍庫・冷蔵庫に入れておくものすべて)

測定後は検体として-20℃冷凍保存する。

(保存用の検体は温度計のセンサーやスプーン等が触れたものは使用しないこと。)

②測定方法

- ア 業者より納品され検収するときに、温度計を用いて食品の表面温度を測定する。
測定した温度は発注書兼検収記録簿に記入する。
- イ 肉類・魚介類・豆腐類は、レーザー温度計又は直接中心温度計のセンサー（先端1～2cmが測定可能箇所）を当てて測定する。パック牛乳・ヨーグルト・バター・乳酸菌飲料・生クリーム等を中心温度計にて測定する際は、容器を合わせてセンサーを挟み込み、測定する。

③注意点

- 納品時に手のひらで感じられるくらいの温かいもの、バター等触れてみて柔らかく溶けていると感じられるもの、チーズ等表面が黄色く変色しているもの等は返品する。
基準温度より高い場合、どのような対応を行ったかを発注書兼検収記録簿に記録する。

(2) 材料の保管方法について

- ① 納入された原材料を冷蔵庫に保管する場合は、専用の衛生的な蓋つき容器に入れ替える。原材料の包装（ダンボール・外袋）の汚染を保管設備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 原材料野菜を冷蔵庫にて保存する場合は、生食用野菜、加熱用野菜、泥つき野菜の専用の蓋つき容器に入れて保存すること。
- ③ 卵についてはP.11「卵の取り扱い」参照。
- ④ 牛乳は、次亜塩素酸ナトリウム（200ppm）で拭き、消毒した後、冷蔵庫へ保管する。（業者が納品した紙パックをそのまま冷蔵庫に保管することはしない。）

(3) 保存食の採取と保存方法

【原材料採取の留意事項 ※資料「保存食一覧（原材料）」参照】

- ① 原材料は、購入された状態（洗浄・殺菌等を行わない）で同一ロット50g程度ずつ材料が接触しないように清潔な容器（ビニール袋）に個別に密閉し、1日分を大きな袋にまとめて入れて日付を記入し、-20℃以下の保存食用冷凍庫で2週間以上保存する。
- ② 原材料は前日納品であっても、使用する当日に保存分を採取する。
- ③ 納入物資は原則的に同一ロットを納品するよう業者に依頼する。当日使用する物資でロットが異なる場合は、それぞれのロットを採取する。
- ④ 野菜は可食部分を含めて皮付きのまま採取する。
- ・キャベツ等の葉物野菜は、調理に使用できる部分を採取する。
 - ・青菜・万能ねぎ・きのこ類は株ごと採取する。

⑤果物は殺菌・洗浄前に皮付きのまま採取する。
(洗浄前に包丁を入れるので、その後洗浄し切り口を除いて使用する。)

⑥卵は、調理直前にすべてを割卵して混合したものから採取する。

【調理済み食品採取の留意事項】

①昼食、手作りおやつ、果物、離乳食（1番喫食人数の多い月齢区分）について、それぞれの料理が混同しないよう、料理ごとに50gずつ清潔な容器（検食箱またはビニール袋）に入れて密閉し、あらかじめ熱が取れたら原材料と同様に1日分を原材料とは別の大きな袋にまとめて-20℃以下で2週間以上保存する。

②調理済み食品は、使用している食品すべてが含まれるように、鍋別、ロット別に50g採取し保存する。揚げ物や焼き物等、何回かに分けて調理するものは、最初に調理の済んだものの中から50g採取し保存する。

③市販菓子（午前おやつ、午後おやつ、延長おやつ）、ヨーグルト、乳酸菌飲料等個付けのものはロットのみ記録する。
※食中毒発生時には、ロットは原因究明のための重要な資料となる。

④展示食を保存食と兼用しない。

5 調理前の調理台、器具、シンク等の洗浄・消毒

・棚や調理台等は、次亜塩素酸ナトリウム（200ppm）で拭く。汚染作業から非汚染作業に変わる際も同様に拭く。

・まな板、包丁、器具等は、殺菌庫で保管していない場合は、次亜塩素酸ナトリウム（200ppm）で殺菌を行う。

・シンクは、汚染作業を行う場合は水洗いする。非汚染作業を行う場合は洗浄し、次亜塩素酸ナトリウム（200ppm）で拭く。

6 調理作業における注意点

・生肉・生魚に触れた後、及び他の作業に移るときには手を洗う。
(※P6「手洗い」参照) 水はね等の二次汚染に注意する。

・専用のまな板・専用の包丁を使用し、速やかに調理へ移行させる。

・下茹でした野菜等を冷ます際には、消毒済みのシンク・ザル・ボウルを使用して流水にさらして急冷することが望ましい。(30分以内に20℃付近まで)

・午後のおやつのおやつを切る準備は午前中に行わない。

- ・調理器具（ヘラ、金ザル、クッキングカッターの刃、ネジ式の器具等）の破損や部品の欠損、食器の破損等について作業前、作業後に確認する。
- ・新聞紙、広告等を給食室内に持ち込まない。
- ・汚染エリアの区切りについて
食品の調理過程ごとに、汚染作業区域・非汚染作業区域を明確に区別する。ビニールテープを床に貼って区別することも有効。汚染・非汚染区域で、履物やエプロンを変える。汚染作業（下処理及び洗浄等）に関わる場合は専用のエプロン（色分けをする。）を着用する。
- ・調味料等は、鍋等に直接入れることなく、計量カップやボウル等に一度計量してから用いる。計量は容量ではなく、重量で行うこと。

（1）野菜・果物の取り扱い

- ① 野菜は流水で3回以上よく洗う。
- ② 果物は洗浄・殺菌処理をしたシンク・ザル・ボウルを使用して、次亜塩素酸ナトリウム（200ppm）に5分間または次亜塩素酸ナトリウム（100 ppm）に10分間浸して殺菌した後、流水で3回以上十分にすすぎ洗いする。
また、専用の殺菌したまな板・包丁を使用する。

（2）卵の取り扱い

《手順》

- ① 検収時に破卵・汚卵の確認を行う。午後に使用する卵は蓋付きの専用容器に移し替えを行い、冷蔵庫に保管する。専用容器の洗浄消毒は頻繁に行い、保管は汚染食品の区分とする。特例としてパック入りの卵は破卵・汚卵の確認後パックの表面を次亜塩素酸ナトリウム（200ppm）で消毒すればそのまま冷蔵庫で保管してよいこととする。
- ② 紫外線殺菌卵を購入する場合は洗浄の必要はないが、パック入りであっても使用前に洗浄した方がより安全である。使用直前に次亜塩素酸ナトリウム（200ppm）にさっと浸し、すすぎを行った後、速やかに乾燥させる。

検収→専用容器に移し替え（破卵・汚卵の除去）→洗浄・消毒→調理

※卵を取り扱う際は、専用のエプロンを着用すること。

（3）加熱調理食品の加熱温度管理

加熱調理食品は、中心温度計等を用いて3点以上測定し、全ての点において中心部が85～90℃で90秒間以上まで加熱されていることを確認するとともに、温度と時間の記録を行うこと。

中心温度計の使用方法について

【測定方法】

- ・センサーが突き抜けないように、中心部の温度を測る。
- ・3箇所以上測る。

【消毒方法】

- ・使用前には、アルコールを噴霧し、ペーパータオルで拭くこと。(センサー、本体、コードも)
- ・使用後はセンサーを洗浄し、水分を拭き取り、アルコールを噴霧し、ペーパータオルで拭き、保管する。本体、コードも汚れをペーパータオルでしっかりととり、保管する。使用中も同じ消毒方法を行う。

【温度計の測定誤差について】

- ・温度計は誤差が生じることがあるので、定期的（月毎）に誤差を測定すること。低温については氷水（0℃）、高温については沸騰中（100℃）に中心温度計を入れ、確認すること。（±2℃の範囲を超えた場合は、不良。）

（4）調理後の食品

- ・調理後から喫食までの時間が2時間以内となるように、作業所要時間を配慮し作業内容を工夫する。作業工程表を作成する。

- ・和え物やサラダは、調理後速やかに冷却し給食日誌に冷却開始・終了時間を記録し、適切な温度管理を行う。

また、和える時間をできるだけ配食の直前にするなどして、喫食までの時間の短縮を図ること。

・検食について

園長が毎日必ず検食し、検食した時間とその結果について、給食日誌に記録する。園長が不在の場合は、園長が指名した代理者が実施する。

喫食30分前までに検食し、給食の質および調理形態が適当か、また、食品衛生上適当か確認する。検食の結果、不適當と認められた場合には、直ちに手直しまたは、作り直しをする。分量は盛り付け開始時に確認する。検食者の給食の喫食は速やかに行なう。

- ・食器を用意する際は、使い捨て手袋を着用する。

- ・盛り付けの際は、トング等を利用する。手を使う場合には、手洗い後、使い捨て手袋をつけ、アルコールを噴霧して使用する。

- ・食器を重ねておき、食器やトレーの汚れが混入しないように盛り付け後すぐに配膳する。

- ・アルミカップ、弁当のふたでの提供は行なわない。必ず皿を用いて提供する。

7 調理後の作業点検

(1) 残菜の処理(給食室外で処理すること)

残菜は給食室に持ち込まないことが原則。

(2) 作業台、シンク、器具等の洗浄

(使用する水は40℃程度の微温水が望ましい)

- ① 作業台等は次亜塩素酸ナトリウム(200ppm)で拭く。
- ② シンクは洗剤でよく洗ってから流水で流し、次亜塩素酸ナトリウム(200ppm)で拭く。
- ③ まな板、包丁は洗剤でよく洗浄し、包丁まな板殺菌庫に入れる際には、水気を良く拭き取り、乾いた状態で重ねずに入れる。
- ④ 器具はよく洗浄し、熱風保管庫に入れて85℃以上で消毒後、乾燥させる。肉、魚、卵等に使用した器具は、一般器具の洗浄終了後、下処理室又は汚染用シンクで洗浄すること。
- ⑤ ブラシ、スポンジ等は洗剤でよく洗浄する。よくすすぎ専用鍋で15分以上煮沸又は次亜塩素酸ナトリウム(200ppm)で1分以上浸漬殺菌した後、乾燥させる。ブラシやスポンジの個数を多く用意し、常に乾燥しているものを用途別に区別して使用する。

(3) 食器類の洗浄、消毒

食器類は、下洗い、本洗い、すすぎ洗いし、熱風保管庫に入れて85℃以上で消毒後、乾燥させる。

(4) 生ごみの処理と室内の清掃

(5) 洗浄具、清掃具の処理

給食室用の清掃用具はむき出しにせず、保管設備に収納する。

(6) ふきんの洗浄、消毒

洗剤又は石鹼でふきんの汚れを落としてすすぎ、100℃で5分間以上煮沸殺菌を行うか、次亜塩素酸ナトリウム(300～600ppm)に10分間浸した後、水洗いして清潔な場所で乾燥させる。

(7) 冷蔵庫内の清掃、消毒

- ① 食品、棚、霜受け皿等を取り出し、洗剤で汚れを落としてから次亜塩素酸ナトリウム(200ppm)に浸したふきんで拭く。
- ② 冷蔵庫のドアハンドルは毎日、生もの等を取り扱った手でドアに触れた場合はその都度次亜塩素酸ナトリウム(200ppm)に浸したふきんで拭く。

8 その他の注意点

(1) 包丁まな板殺菌庫の殺菌灯

※ 殺菌灯に用いられている紫外線は透過する空気すべてを殺菌するが、表面の殺菌のみに効果があり内部まで殺菌できない。

※ 殺菌灯は3,000時間を目安に交換すること。(3年を目安に交換。)

調理器具の殺菌を目的とする場合は、器具が入っているときのみ点灯する。保管庫の清掃を行った後などは保管庫を消毒するという意味で調理器具が入っていない状態でも点灯する必要がある。庫内を常に清潔に保つこと。

(2) 麦茶の取り扱い

麦茶は、当日沸かしたものを提供する。麦茶は沸騰させ、30分以内に20℃付近まで流水で急速に冷却する。沸騰させたやかんごと保管する場合は、汚染のないよう注ぎ口をアルミホイルなどで塞いで保管する。沸かした麦茶は毎回検体を採取する。

クラス用のやかんに移し替えた麦茶は、2時間以上放置しない。

(3) ポットの湯の取り扱い

1日に最低でも2回は中の湯を捨て、流水ですすいで入れ替える。湯の継ぎ足しはしない。使用後はポットをよく乾かす。

(4) 水道水（給食室を除く）の取り扱い

① 蛇口に対する管理

使用前・使用後に清潔なスポンジで水を流しながらこすり洗いをする。次亜塩素酸ナトリウムや洗剤を使用する必要はない。アルコールは水気がある場合は消毒効果がないため注意すること。

② 水に対する管理

使用前は①の後、5分ほど水を流してから保育士がコップにとり、色・濁り・臭い・異物(さび等)について確認し記録する。残留塩素濃度は給食室にて測定しているが、地域によって濃度に差が生じていることや配管の状態により減少することもあるため、必要に応じて0.1mg/l以上残留塩素濃度があるか測定する。

(5) クラス配膳

テーブルは、その都度清潔な台布巾で水（湯）拭きする。

配膳者は、手洗いと身支度を整えて清潔なエプロンを着用し、調理後速やかに配膳する。

(6) 収穫野菜

食育の一環として給食室で調理し提供する場合、通常の食材の管理と同様に扱うこと。

(7) 調乳

粉ミルクを調乳する場所は清掃・消毒して清潔に保つ。そのためには専用の調乳スペースで、石鹸等で十分に手洗いしてから調乳する。専用の調乳スペースが設けられない場合は給食室の一部で調乳する。

冷凍母乳を預かる場合は、給食室に持ち込まないこと。

(8) 哺乳瓶の洗浄・消毒・保管

飲み終わった哺乳瓶は速やかに洗浄する。流水でよくすすいでから、専用ブラシに洗剤をつけ哺乳瓶の内側やミルクのたまりやすい底・外側・びんの口を丁寧に洗い、水で十分にすすぐ。乳首は専用の小型ブラシがあると便利。表面だけでなく、裏返して洗う。残ったミルクは給食室に入れないこと。

哺乳瓶・乳首等の消毒は、熱風保管庫、専用の紫外線殺菌保管庫又は煮沸にて行う。

消毒した哺乳瓶・乳首等は、滅菌ケースあるいは専用の保管ケースに保管する。

(9) 食中毒発生時の対応

さいたま市保健所からの指導に従い、必要に応じて保存食の提出や検便を実施し、給食室の点検や拭き取り調査に協力する。給食実施の有無については、さいたま市保健所の指示に従い、保育園と保育課で協議する。給食室内の消毒・清掃等はさいたま市保健所の指示に従う。その他についても、園、保育課、保健所の指示に従う。

※その他については、大量調理施設衛生管理マニュアルを参考にする。

検収のポイント

納入時間	指定した時間に納入されているか。
製造年月日	使用に際しての参考にする。
数量	個数、重量は合っているか。個々の大きさにバラつきはないか。ロットは統一されているか。
品質	カビ、病害虫等はないか。変質、変色、異臭はないか。
鮮度	生鮮品の鮮度はよいか。
包装容器等の状況	外装の汚れはないか。破れはないか。当該食品以外の容器ではないか。
品温	運搬時を含め「保存基準」から逸脱していないか。
異物混入の有無	異物の混入はないか。
賞味期限	期限が切れているものや、使用中又は保管中に期限切れになるおそれのものはないか。
表示	加工食品の包装に、食品衛生法で定められた製造者住所氏名、添加物、保存方法等に関する適切な表示があるか。
産地	食品の原産地は記載されているか。
納入業者	服装等は清潔か。

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 細切した食肉を凍結したものを容器包装に入れたもの	10℃以下 -15℃以下
食 肉 製 品 冷 凍 食 肉 製 品	10℃以下 -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 冷 凍 魚 肉 ね り 製 品	10℃以下 -15℃以下
液 状 油 脂 固 形 油 脂 (ラード、マーガリン、ショートニング、カカオ脂)	室温 10℃以下
殻 付 卵 液 卵	10℃以下 8℃以下
ナ ッ ツ 類 チ ョ コ レ ー ト	15℃以下 15℃以下
生 鮮 果 実 ・ 野 菜 生鮮魚介類(生食用鮮魚介類を含む。)	10℃前後 5℃以下
乳 ・ 濃 縮 乳 脱 脂 乳 ク リ ー ム バ タ ー チ ー ズ 練 乳	} 10℃以下 } 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

保存食一覧(原材料)

	50g程度	20g程度	1個又は1袋	大さじ1杯
穀類	パン、ゆでめん			
豆類	豆腐、生揚げ、 がんもどき、豆乳、 おから		油揚げ(1枚)	
魚介類	魚切り身			
獣鳥肉類	生肉、ベーコン			
卵類	鶏卵 (割卵攪拌後採取)			
牛乳および 乳製品	調理用牛乳、プレーン ヨーグルト、生クリー ム、チーズ			粉チーズ、スキムミルク 粉ミルク(最初と最後)
野菜類(※) 果実類 きのこ類	右記記載以外の物 すべて	さやえんどう、 みつば、にら、 パセリ	生姜(1片)、 にんにく(1片)	
海藻類		生わかめ		
調味料等		バター、マーガリン		

※野菜は、皮だけでなく可食部分を含んだ分量を採取する。

※市販菓子、調味料、乾物、缶詰、瓶詰め、レトルトは除く。

※給食室で盛り付け作業を必要としないヨーグルト、乳酸菌飲料等個付のものは除く。