

保育園児のための
安全でおいしい給食づくり

衛生管理マニュアル

—平成25年4月作成—

—平成28年10月改訂—

—平成30年4月改訂—

—令和3年4月改訂—

—令和4年4月改訂—



知多市幼児保育課

目次

・調理作業にとりかかる前に	3
・手洗いマニュアル	4
・保育園衛生チェック表記入方法	5
・作業開始前にやること	6
・注文書兼検収表について	7
・注文書兼検収表記入要領	8
・注文書兼検収表 業者記入欄 記入例	9
・検収時チェック内容	10
・食品表面温度	11
・品温を測定する場所について	12
・食材の処理手順について（原材料の受け入れ～下処理まで）	13
・食材の処理手順について（洗浄・消毒～裁断まで）	14
・調理と衛生	15～18
・中心温度記録表記入例①②	19～20
・跳ね水防止について、検食について	21
・魚の検食について	22～24
・保存食について、食器・器具等の洗浄消毒について、 施設の衛生管理について	25～27
・廃棄物、残菜の管理、使い捨て手袋の取扱いについて	28～29
・食中毒警報の発令について	30
・職員の検便について	31
・検便追加提出方法	32～33
・海外旅行後の検便について	34～35
・保菌者の対応について	36
・食中毒および伝染病発生時の対応について	37
・食中毒報告書（園児用） 別紙1	38
・病欠席状況報告書（〇〇保育園） 別紙2	39
・保育室等（給食室外）での衛生事項確認	40～41

☆このマニュアルに記載のない事項については、平成9年衛食第85号別添の「大量調理施設衛生管理マニュアル」を準用する

《 調理作業にといかかる前に… 》

- ① 爪を短く切っておく（マニキュアはしない）
- ② 指輪、ネックレス、ピアス、イヤリング、腕時計等はずす
- ③ 健康状態をチェックする（衛生チェック表に記入）
- ④ トイレは済ませておく（作業中トイレに行かなくても良いように）



**手指に化膿した傷がある時は
調理作業に従事しない!**

**下痢の場合には
絶対に調理室に入らない!!**

- ⑤ 服装等を整える
 - ・調理専用の清潔な白衣、帽子、履物、エプロンを着用する
 - ・帽子から髪が出ていないか確認する
 - ・履物は、下処理室（汚染）と調理室（非汚染）で取り替える。
 - ・エプロンは下処理室（汚染）と調理室での調理用（白色）、調理室での盛り付け用（清潔・カラー）で取り替える
 - ・トイレには、調理作業時に着用する白衣、帽子、エプロン、マスク履物のまま入らない。

かみの毛はぼうしにきちんと入れよう!



調理時、盛り付け時には、必ずマスクを着用
マスクは、口と鼻を覆うようにする
花粉症のくしゃみ対策も同じこと!

- ⑥ 手洗いをする
手洗いマニュアルを参照

白衣・帽子は毎日洗濯
履物は2週間に1回洗浄
汚れた場合には早めに洗浄



《 手洗いマニュアル 》

**手洗いは、手を介して細菌が食品に汚染する経路を遮断するための
食品衛生の基本である**

手洗い設備には石けん、爪ブラシ、消毒薬、ペーパータオルを常備しておく。

- ① 水で手を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)
- 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等でふく。(タオル等の共用はしないこと。)
- ⑤ 消毒用のアルコールをかけて手指によくすりこむ。
(1から3までの手順は2回以上実施する。)



《手洗いをする必要のある場合》

- ① 作業開始前及び用便後
- ② 汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する場合
- ③ 汚染作業から清潔作業を行う場合
- ④ 食品に直接触れる作業にあたる直前
- ⑤ 生の食肉類、魚介類、卵殻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
- ⑥ 配膳の前
- ⑦ 使い捨て手袋を使用する前後

*使い捨て手袋を使用する場合
交換時はもちろん
はずした後にも手指の洗浄を
行うこと

*トイレに行く場合
①白衣・帽子を脱ぐ
②履物は履き替える
③済ませたらしっかり手洗い・消毒

《 保育園衛生チェック表記入方法 》 ☆毎日記録します。

保育園衛生チェック表

平成

年

月

毎日記入します

ABCD保育園

衛生検査項目		日	日	日	日	日	日	日	日	
環境状況	温度(25℃以下が望ましい) 調理室 配膳終了時	℃								室温が一番高くなる時間帯(配膳終了時)で確認する。
	温度(5℃以下) 冷蔵庫 8:30	℃								<input type="checkbox"/> 調理作業が始まる前→一番温度が低く安定している時間に確認する。 <input type="checkbox"/> 作業終了後、冷蔵・冷凍庫が正常に作動しているか確認する為に、調理作業前と同様に記入する。 基準値より高い場合には保育園長に申し出る。 <input type="checkbox"/> 「df(霜取り)表示」の場合、時間をおいて温度表示がされてから、そのときの時間と温度を記入する。
	温度(-18℃以下) 冷凍庫 8:30	℃								
	温度(-20℃以下) 保存食用冷凍庫 8:30	℃								
	温度(5℃以下) 冷蔵庫 5:00(土曜日は12:30)	℃								
	温度(-18℃以下) 冷凍庫 5:00(土曜日は12:30)	℃								
	温度(-20℃以下) 保存食用冷凍庫 5:00(土曜日は12:30)	℃								
温度(-20℃以下) 保存食用冷凍庫 5:00(土曜日は12:30)	℃									
調理従事者	身体の異常(下痢・発熱・腹痛・嘔吐・切り傷等)はないか									<input type="checkbox"/> 調理場に入室する前にチェックすること <input type="checkbox"/> 具体的に記入する(「傷があるため、下処理のみ実施」「手袋をして作業従事」「調理作業に従事せず」等)
	上記項目で×がついた場合、どのような対応をしたか?									<input type="checkbox"/> 調理員は一人ずつ記録すること 指定休等で休む時は斜線で消しておく。 園長や主任が援助に入った場合には書き加えて、調理員と同じように確認・記入する。
	爪は短く切りマニキュア・指輪・腕時計・ピアスはしていないか									
	服装・はきものは専用で、頭髮の処理はしっかりできているか									
	手洗いは石鹸と消毒薬でしっかり行なっているか									
白衣・三角巾着用のまま便所に行っていないか										
使用水	使用水の外観(色・濁り)、臭い、味を確認したか									<input type="checkbox"/> 同じ水道蛇口で5分間位水を流した後、搾取、検査すること。 基準値以下の場合には、場所を変えて搾取、検査する。 基準値以下の場合には保育園長に申し出る。
	遊離残留塩素の確認をしたか 作業開始前 mg/l									
	(0.1mg/l以上あったか) 作業終了時 mg/l									
保管	保管場所(冷蔵庫・冷凍庫・食品庫等)は、清潔か									<input type="checkbox"/> 容器・器具等は汚染・非汚染の使用区分が明確にされているか。また、必要な数がきちんと整備されているか。 <input type="checkbox"/> 保存食においては、未満児食・幼児食・おやつをすべてを必ず採っておくこと(50g)
	食品を収める容器は、清潔か									
	食材ごとに区分して適切に保管されているか									
	配送用包装のまま調理室や保管設備に持ち込まれていないか									
	原材料・保存食を-20℃以下(2週間)の冷凍庫に保管したか									
調理時	冷蔵(凍)庫から出した食材は、速やかに調理したか									<input type="checkbox"/> 衛生管理マニュアルに遵守すること
	献立ごとの中心温度を確認したか(75℃以上1分または85℃以上)									
	調理後食品を放冷する場合、速やかに中心温度を下げる工夫をしたか									
	調理済み食品は器具を使用して扱ったか									
	魚介類食肉類卵殻等を取り扱った手指は、洗浄消毒したか									
	生食用果物は、(200ppm5分間)の塩素消毒し、よく水洗いしたか									
	食品を入れた容器・食缶を床面より60cm以上のところに置いているか									
	ごみ・返却された残菜は、衛生的に処理したか									
包丁・まな板等の調理器具は用途別に使用したか										
	調理器具・食器等は、使用后適切に洗浄・消毒し、保管されているか									
施設設備等	調理室は清潔か									<input type="checkbox"/> はえ、ごきぶり等いた場合は何匹退治したか記入すること(例)はえ1匹退治 <input type="checkbox"/> 故障・異常は速やかに保育園長に申し出ること
	手洗い設備の石鹸・爪ブラシ・消毒液(ペーパータオル)は適切か									
	便所には、専用の手洗設備、専用の履物が備えられているか									
	ねずみ・はえ・ゴキブリ等の発生はないか(駆除は半年に1回以上)									
	床・排水溝・側溝は清掃され清潔か									
	調理作業に不必要な物(私物等)が置かれていないか									
	冷蔵・冷凍庫内は、整理・整頓され、清掃されているか									
	施設の破損、設備・調理器具類の故障及び異常はないか									
調理員印										
検査	異味・異臭・異物の混入はないか	午前おやつ	○	○						<input type="checkbox"/> この2点についてそれぞれチェックする <input type="checkbox"/> 魚を提供する日は①魚のみの検査、②完成品の検査の2回検査する必要があるため、それぞれについて記載する
	食事は、子どもの年齢や発育に合わせて適正に提供されているか	給食	○	○						
検査時間/検査者名		午前おやつ	:	:						<input type="checkbox"/> 全ての項目にチェックがあり、上記のとおり衛生的に調理が行われたことを確認し押印する
		給食	魚9:50	:	:					
		午後のおやつ	:	:						
施設長印										

《作業開始前にやること》

1 使用水・室温の記録

ア 使用水の確認及び記録

(ア) 調理室内の水道の蛇口から5分間くらい水を出すこと

(イ) 色、濁り、臭い、異物、残留塩素濃度(0.1g/リットル)以上を確認し、保育園衛生チェック表に記録する。

(ウ) 確認は作業開始前と作業終了後の1日2回行うこと

イ 室温の確認及び記録

毎日配缶終了後に給食室の温度を記録すること。

施設は十分な換気を行い、高温多湿を避けること。

調理室の温度は25℃以下に保つことが望ましい。

ウ 冷蔵庫・冷凍庫の温度確認及び記録

作業開始前(8時30分)と作業終了後(17時00分、土曜日にあっては12時30分)

の冷蔵庫(5℃以下)、冷凍庫(-18℃以下)、保存食用冷凍庫(-20℃以下)の温度を測定し、記録すること。

2 調理台・調理器具等の使用前の消毒

ア 調理台等(調理台・シンク・食器消毒保管庫の取っ手・台車・パンラック・配膳棚など)

は、作業開始前、200ppm次亜塩素酸ナトリウム溶液を布に浸して拭くこと。または70%アルコール噴霧を行う。

イ 食器消毒保管庫に保管できなかった調理器具などについては、作業開始前に汚染のないことを確認後、70%アルコール噴霧または200ppm次亜塩素酸ナトリウム溶液に浸す、または80℃5分以上煮沸して殺菌を行うこと(原則的には、ボウルなどの調理器具も食器消毒保管庫で消毒し、使用直前まで保管すること)

《 注文書兼検収表について 》

- ① 納入に立ち会った調理従事者は正・臨職問わず、必ず「記録者欄」にサインする。
- ② 業者の納入時間を記入する。
- ③ 発注どおりの商品、数量等納入されているかをチェックする。

7ページ参照

発注単位と納入単位（請求書単位）が異なる場合は追加記入
単位が同じで数量が異なる場合には園長印を押印して、請求書の数量を記入
業者記入欄の記入漏れは、そのままにせず、調理担当者が確認記入する
産地・メーカー ⇒ 国産ならば県名、輸入品ならば原産国、
メーカー製造品ならばメーカー名

- ④ 期限表示 ⇒ 消費期限、賞味期限、ロット番号
 - ⑤ 品温 ⇒ 測定場所の水分をふき取ってから行う
牛乳等容器の場合には密着していた部分を測定
《注意》
蛍光灯が反射しない場所で測定すること
反射して蛍光灯などの温度を測定してしまう可能性があるため。
 - ⑥ 品質 ⇒ 鮮度
 - ⑦ 包装(異物)
 - ⑧ 異物
- 異常のない場合にも必ず、必ず記入…「レ」または「○」
空欄のままは不可。

★ 品温が基準以上の場合

匂い・味などをチェックして安全を確かめた上で受け取る。
確かめた内容を備考欄に記載しておく
(例) 豆腐、牛乳、冷凍食品等、「異常なし」と記載

★ 異常はあるが受け取りをした場合

確認内容や受け取った理由を備考欄に記載しておく

《 検収時またはカット後の腐敗・異物混入での返品について 》

- ・ 検収時…検収目安に準じて、納入業者に返品交換すること
- ・ カット後…園長に報告後、納品業者に連絡し、状態を双方で確認して返品交換すること
- ・ 注文表兼検収表および給食実施献立表に、『どのような措置を講じたか、また、納入業者に対してどのような指導をしたか』を記載しておくこと
- ・ 不良食材・異物混入があった際には、「保育園給食【不良食材・異物混入等】に関する報告書」に記載し、提出

☆調理担当者は必ず園長の指示を仰ぎ、独断で行動しないこと

《 注文書兼検収表記入要領 》

生鮮食品については、1回で使い切る量を調理当日に仕入れること。

※缶詰、乾物、調味料等常温保存可能なものは当日でなくて良い。

卵については、納入後3日間までは使用可能とする。(金曜日納品→月曜日使いきり)

記入例

① 様 注文書兼検収表				納入日	納入時間	記録者					
				月 日	時 分	⑧					
注文書(兼・検収表・納品書)			業者記入欄				② ○○保育園 印				
使用日	品名	数量	単価	金額	メーカー/産地	期限	ロット番号	包装(異物)	品質	品温(℃)	備考
	← ③ →					消費・賞味		良・不良	良・不良		
			← ④ →			消費・賞味		良・不良	良・不良		
					← ⑤ →	消費・賞味		良・不良	良・不良		
						消費・賞味		← 良・不良	良・不良	⑥ →	
						消費・賞味		良・不良	良・不良		← ⑦ →

【記入】 保育園…①、②、③、⑥、⑦、⑧

業者…④、⑤

保育園：①～③を記入し、業者に渡す

一業者ごと、使用日ごとにボールペンを使用して作成すること(鉛筆は認めない)。

業者：記入方法の依頼内容は以下のとおり

- ・保育園で①～③に記入したものをお渡しします。
- ・業者記入欄に「産地」「期限 消費/賞味(どちらかに○をつける)」「ロット番号」を記入していただき、食材の納品時に保育園に提出してください。
- ・なお、納入時間、包装(異物)、品質、品温(℃)は保育園職員が記入します。

◎消費/賞味期限及びロット番号は生鮮食品(野菜・生肉・生魚)を除き、全食品について記入してください。

☆メーカー/産地の記入方法について

品物	内容	品物	内容
野菜	外国産…輸入国名	乾物・茶	メーカー名(工場名)
精肉	(例)アメリカ	冷凍食品	及び原材料の産地
鮮魚	国内産…○○県	調味料	メーカー名(工場名)
乳・乳製品	メーカー名	精米	産地
菓子・パン	(工場名)	麺・豆腐	自社製又はメーカー名

●注文書兼検収表 業者記入欄 記入例

消費が賞味に丸をつけ、期限を記入して下さい。生鮮食品（野菜、生肉、生魚）は記入しなくて結構です。※しらす干し、ハム等の食肉加工品は記入してください（半田保健所からの指摘事項です）。

業者記入欄				
単価	金額	メーカー/産地	期限	ロット番号
			消費 ・ 賞味 2013. 5. 1	154726

加工品などロット番号（管理記号）がついているものは記入して下さい。

メーカー/産地 記入例

品物	内容	品物	内容
野菜	外国産…輸入国名 (例) アメリカ	乾物・茶・ 冷凍食品	メーカー名（工場名） 及び原材料の産地
精肉	国内産…〇〇県	精米	産地
鮮魚	メーカー名 (工場名)	麺・豆腐	自社製又は メーカー名
牛乳・乳製 品、菓子、パ ン、調味料			

○消費期限・賞味期限の記載がある商品については、業者が記入してきた期限と実際の商品に記載されている期限が同じになっているか確認しましょう。

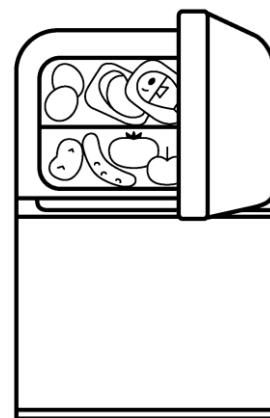
また、ロールパン等一度に大量の納品があり、消費期限・賞味期限が商品によって異なる場合は、注文書兼検収表にそれぞれの期限が記載されているか確認しましょう。

《 検収時チェック内容 》

確認内容			確認内容		
米・麦	生産地	記入してあるか？	パン	メーカー	メーカー名又は製造者名
	メーカー	又は生産業者を記入		品質	しっとりとした弾力がある？カビはないか？ 期限内か？(期限記載のあるもの)
	期限表示	期限内か？(期限記載のあるもの)		包装	包装はやぶれて(ピンホール)いないか？
	包装	包装は破れていないか？		異物	異物混入・髪、ゴミの付着がないか？
	異物	害虫はいないか？			
野菜 果物	生産地	記入してあるか？	卵	生産地	生産地又は生産業者を記入
	メーカー	原産国又は製造者名		品温	10℃以下か？(冷蔵での納入場合)
	鮮度	みずみずしさはあるか？		品質	破卵はないか？
	異物	害虫、ゴミの付着はないか？		異物	フンがついていないか？
鮮魚類	生産地	記入してあるか？ 又は原産国や生産業者を記入	肉類	生産地	生産地又は原産国を記入
	品温	運搬中冷蔵されていたか？(5℃以下)		品温	運搬中冷蔵されていたか？
	鮮度	表皮にハリやみずみずしい光沢はあるか？ 変色、異臭はないか？		鮮度	牛肉(鮮赤色)豚肉(ピンク)で 変色はないか？ ドロップ(解凍後の血液)はないか？ 異臭はないか
	包装	簡単な包装がしてあるか？ 専用の容器に入っているか		包装	簡単な包装がしてあるか？
	異物	ゴミの付着はないか？		異物	ゴミの付着はないか？
豆・豆製品	生産地	記入してあるか？ 又は生産業者を記入	練り製品	メーカー	メーカー名又は製造者名
	品温	運搬中冷蔵されていたか？(水道水程度)		品温	運搬中冷蔵されていたか？
	品質	期限内か？(期限記載のあるもの)		品質	期限内か？(期限記載のあるもの)
		水の濁りはないか？(豆腐)			変色、異臭はないか
		異臭はないか？			ねと(表面の粘液物)はないか？
	包装	簡単な包装がしてあるか？ 一斗缶にはフタがあるか？(豆腐)		包装	簡単な包装がしてあるか？
異物	ゴミの付着はないか？	異物	ゴミの付着はないか？		
冷凍食品	メーカー	メーカー名又は生産業者を記入	生・蒸し麺	メーカー	メーカー名又は製造者名
	品質	期限内か？(期限記載のあるもの)		品温	運搬中冷蔵されていたか？
	品温	運搬中冷凍されていたか？		品質	変色、異臭はないか
		包装の表面に過度の霜はないか？			ねと(表面の粘液物)はないか？
包装	包装は破れて(ピンホール)いないか？	包装	包装はやぶれて(ピンホール)いないか？ 専用の容器を使用か？		
菓子	メーカー	メーカー名又は製造者名	乾物	メーカー	メーカー名又は製造者名
	品質	期限内か？(期限記載のあるもの)		品質	期限内か？(期限記載のあるもの)
	包装	包装は破れて(ピンホール)いないか？		包装	包装は破れて(ピンホール)いないか？
	異物	異物混入、ゴミの付着がないか？		異物	異物混入、ゴミの付着がないか？
缶詰	メーカー	メーカー名又は製造者名			
	期限表示	期限内か？			
	包装	サビ、ひずみ、外傷による変形はないか？			

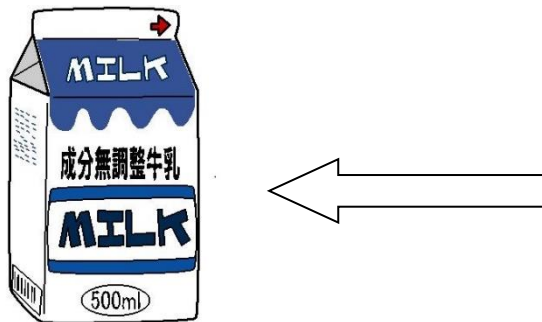
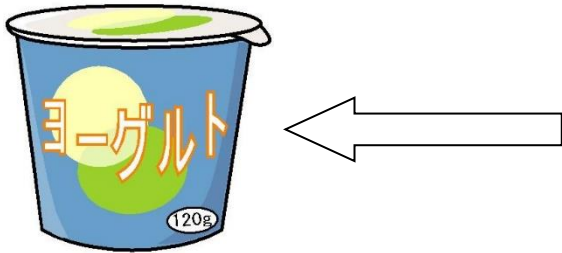
《 食品表面温度 》・・・冷蔵・冷凍庫に入れるものを測定

食品名	温度	対応
食肉・食肉製品（ハム、ベーコン等）、牛乳	10℃以下	受入れOK
	11～15℃	注意
	16℃～	受入れ不可
生鮮魚介類	5℃以下	受入れOK
	6℃～10℃	注意
	11℃～	受入れ不可
豆腐・大豆製品・練り製品（ちくわ、はんぺん等）	10℃以下	受入れOK
	11～20℃	注意
	21℃～	受入れ不可
バター、チーズ	15℃以下	受入れOK
	16℃以上	受入れ不可
卵	10℃以下	受入れOK
冷凍食品	-15℃以下	受入れOK
	-14～0℃	注意
	0℃以上	受入れ不可
<ul style="list-style-type: none"> ★ 食品の温度が、受け入れOKの温度より高い場合は、注意して品質・鮮度を確認してください。 ★ 基準の範囲外の場合は、臭い・味・包装等を見て判断し、その内容を「給食材料発注書兼納品書」に記載してください。 ★ 温度にかかわらず、食品が不良のときは返品してください。 ★ 牛乳パックを測定する場合、納品されるケースの中で一番温度が高いと思われる箇所のを測定してください。 ★ 卵については、流通時に温度変化を与えないために常温で納品される場合もあります。冷蔵状態で納品された場合には表面温度測定をお願いします。 		

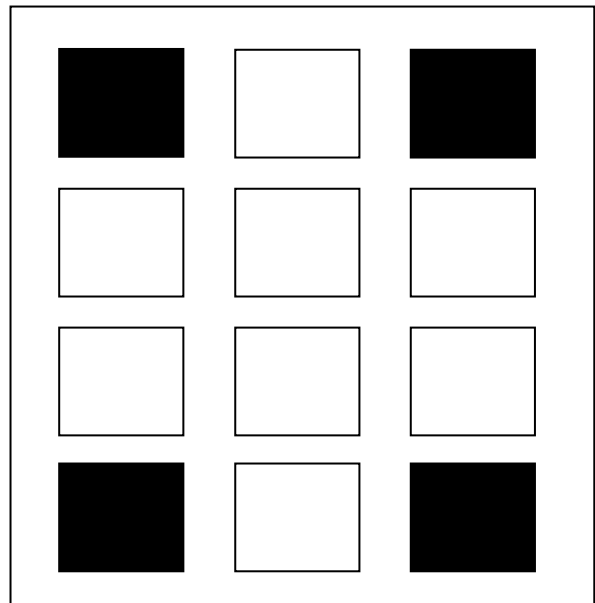
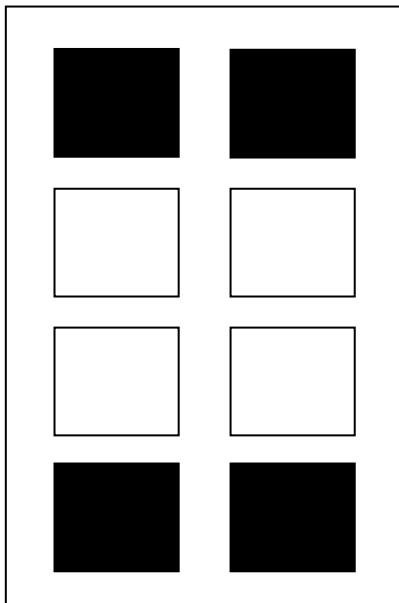


《品温を測定する箇所について》

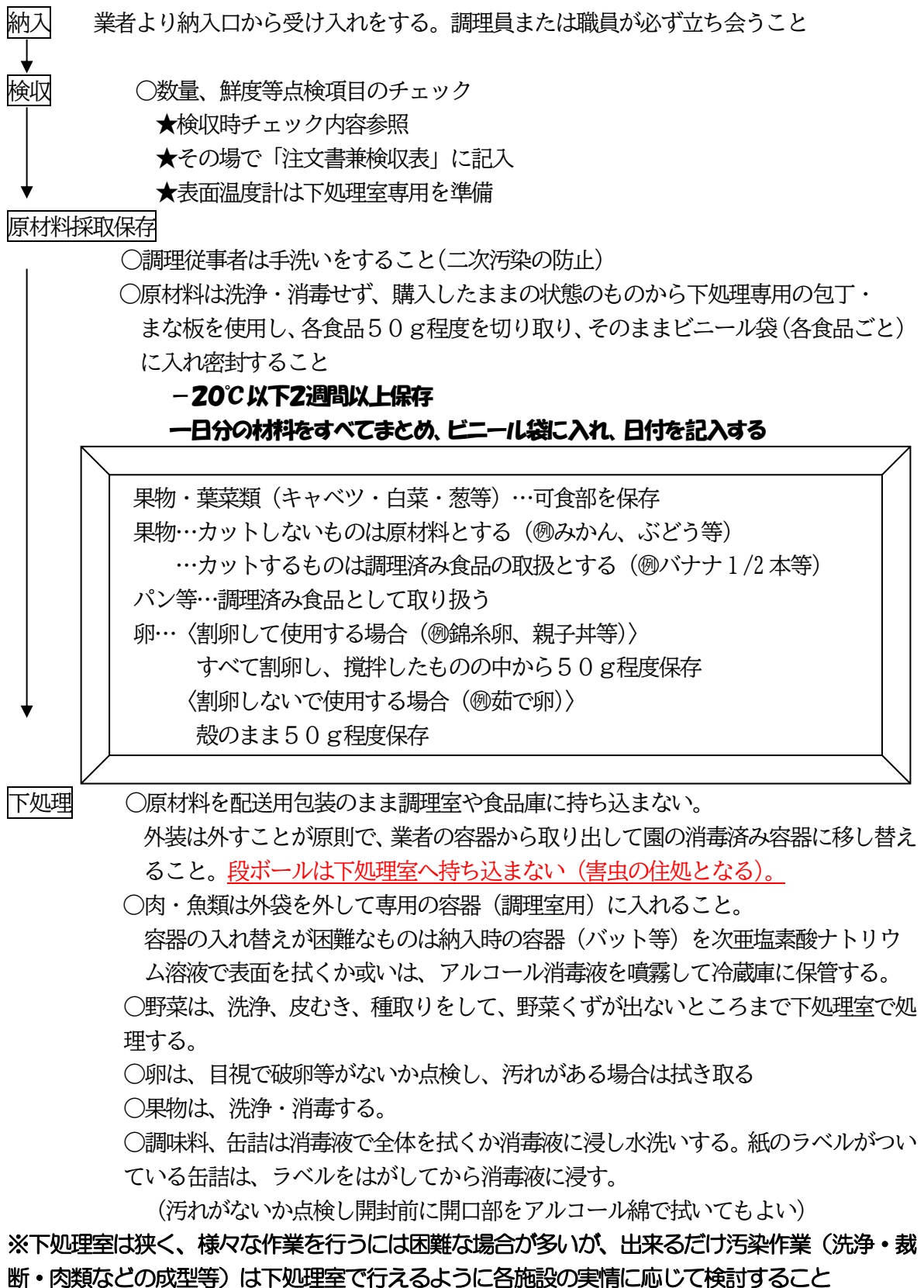
①容器の側面を測定する（牛乳パックも側面）



②コンテナの一番角の商品を測定する（黒い四角の部分）

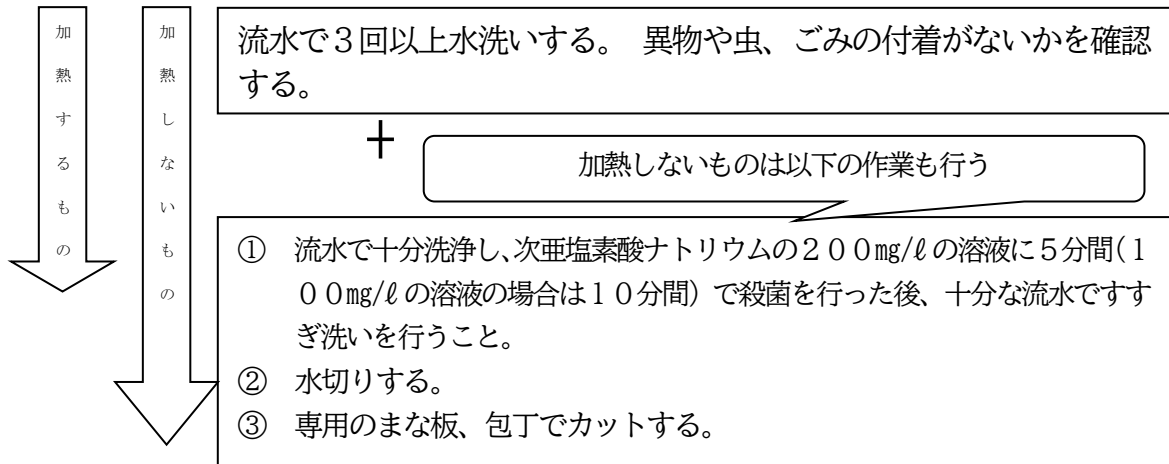


《 食材の処理手順について / 原材料の受け入れ ～下処理まで》



《 食材の処理手順について / 洗浄・消毒 ～ 裁断から保存まで 》

●野菜・果物



●魚介類、食肉類

- ① 専用のまな板、包丁でカットする。
- ② 速やかに調理へ移行させる。

●卵

目視で破卵等がないか点検し、汚れがある場合は水洗いすること。

下処理室で消毒済みの容器に割ってからラップをし、冷蔵庫に保管すること。

★卵を割るときは、一個ずつ別の器に割って、腐敗卵の混入を避ける。

★この際、卵は調理直前までかき混ぜないこと

○裁断作業は、調理台を決める

裁断に使用した後の調理台は、洗浄し次亜塩素酸ナトリウム溶液で消毒すること。

○包丁・まな板などの器具・容器等は用途別及び食品別（肉類用・魚介類用・野菜用・果物用・加熱済み食品用など）にそれぞれ専用のものを用意し、混同しないようにして使用すること。

★包丁・まな板などの器具は、用途別に色分けなどして区別する。

★果物の包丁は、刃と柄が一体になったステンレス製のものが望ましい。

★包丁の消毒は次亜塩素酸ナトリウムにはつけずに、熱風消毒保管庫で消毒する（ステンレスは、次亜塩素酸ナトリウム溶液につけると錆びを生じる。また、熱伝導が良いので保管庫に入れたほうがよい）。

◎下処理用 ：魚介類用・食肉類用、野菜類用

調理用 ：加熱調理済み食品用、生食野菜用

《 調理と衛生 》

スポットクーラーの風を直接食品にあてないこと！

加熱調理食品は中心温度計を用い
加熱されていることを確認し、温度・時刻の記録を行うこと

中心温度の測定について

薄焼き卵、しらす干し、ポイルさやいんげんなどの食品表面温度と中心温度の差がない食材（薄い、小さい等の食品）であれば、表面温度の測定とし、それ以外の食品については、以下の記載内容を参照し、中心温度を測定する。

(1) 揚げ物

注意点釜で揚げた回数分、温度を測り記録すること。
衣が揚がっても中心部が揚がらないことがある。

測定の仕方

1回につき中心温度計で3点以上測定し、全ての点において85℃以上に達していることを確認し、中心温度を記録する。

○コロッケ…中身は加熱してあるので、衣だけを揚げ色にすればよいように考えがちだが中身が衛生的に取り扱われていないと危険である。油の温度(低め)に注意する。

中心温度85℃以上が3秒以上

○とんかつ・魚など…コロッケと同様にする。

○てんぷら…衣の小麦粉は67℃程で糊化するが、中心温度は上がりにくいので注意する

中心温度85℃以上が3秒以上

(2) 焼き物

注意点焼いた回数分、温度を測り記録すること。

測定の仕方

1回につき中心温度計で3点以上測定し、全ての点において85℃以上に達していることを確認し、中心温度を記録する。

・フライパンやホットプレートの場合

表面に焼き色がついていても中心部が加熱されていない場合が多いので、必ず中心部の加熱温度を確認して記録をとる。

・オーブンの場合

焼いている途中でホテルパンの向きを変えるなどして、まんべんなく火が通るようにする。

焼きあがったらホテルパンのはしと中央部の加熱温度を確認して、中央部の記録をとる。

またオーブンの段ごとに温度が異なるので、複数の段の温度を測定する。

○照り焼き…強火だと表面だけが焦げるのでまんべんなく焼く

中心温度85℃以上が3秒以上

○ハンバーグ…最初は強火で焼き、後は、中火または弱火にして加熱する

中心温度85℃以上が3秒以上

○薄焼き卵…食品表面温度と中心温度の差がない食材のため、表面温度の測定をする。加熱調理後のものは手洗いをしてから扱うこと。

表面温度85℃以上

○お好み焼き…小麦粉の部分が加熱されても、肉類や野菜などが加熱されていない場合がある。最初に肉や野菜をさっと加熱して冷ましてから小麦粉に混ぜて焼くとよい。

中心温度85℃以上が3秒以上

(3) 蒸し物

注意点加熱をした回数分、温度を測り記録すること。

揚げ物と同様に扱うこと。 中心温度85℃以上が3秒以上

(4) 汁物

注意点食肉類、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。

中心温度85℃以上が3秒以上または中心部が75℃で1分間以上

次のような場合は十分に加熱されていないことがあるので注意する。

- 具の豆腐や野菜を入れてすぐ火を止めた場合や、多量に具を入れると汁の温度が下がる。加えたら再び煮立ててから火を止める。
- 肉団子を入れた場合は、団子が浮き上がるまで加熱。その際団子の中心温度も確認する。
- 鍋の周辺が煮立っても中心が煮立っていない場合、よくかき混ぜて全体が煮立つようしてから温度確認する。

(5) 煮物

汁物と同様に扱う。

注意点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。

測定の際は、もっとも火の通りにくい食材を選び、1点以上中心温度を測定し、記録する。なお、中心温度を測定できる具材がない場合（ひじきの煮物等）は、回転釜の中心付近の温度を1点以上測定し、記録すること。

中心温度85℃以上が3秒以上または中心部が75℃で1分間以上

(6) 炒め物

注意点加熱しにくいので注意する。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。

測定の際は、もっとも火の通りにくい食材を選び、3点以上中心温度を測定し、記録する。なお、中心温度を測定できる具材がない場合（焼きそば等）は、回転釜の中心付近の温度を3点以上測定し、記録すること。

○焼きそば、野菜炒め等…強火で、1回量は少なく回数を多くし、完全に加熱するよう配慮すること。

○炒り卵…卵は汚染度が高い。卵液・容器・台などは加熱前と加熱調理後のものは確実に分離すること。加熱調理後のものは手洗いをしてから扱うこと

中心温度85℃以上が3秒以上または**中心部が75℃で1分間以上**

(7) 和え物

注意点食品ごとに温度を記録すること。

中心温度85℃以上が3秒以上または**中心部が75℃で1分間以上**を確認後、水冷する野菜については、30分以内に20℃程度もしくは1時間で10℃程度まで冷却する。

最も汚染されやすい調理方法である為、食材の取扱い、和える容器など十分に注意すること。

○全て食材は切ってから加熱する。（中心温度は、茹で野菜をざるに上げてから、すばやく測る。）

○水冷する場合、直にシンクに入れずに消毒したボウル、又は湯を捨てた回転釜を使用する（排水に注意）。

○冷蔵庫を使用して冷却する場合、粗熱をとってから入れる。余熱があるうちは冷蔵・冷凍庫へ入れないこと。清潔な容器に小分けして冷却するなどして、できるだけ短時間のうちに温度が下がるように工夫する。

○夏期等水道水の温度が高く、水冷しても温度が下がらない場合には、衛生的に作成した氷を利用してよい。氷を作成する際には、食器消毒保管庫を使用できる容器を使用すること。また、氷を作る冷凍庫内で交互汚染が起きないように、冷凍庫内の衛生を確保すること。

○和える容器・へらは、消毒済みのものを使用する。

○和える際の調味液を冷ます等、品温を下げる工夫をする。

○和えてから食べるまでの時間をできるだけ短くし、30分以内とすることが望ましい。また、冷蔵庫に余裕がある場合には、配膳するまで冷蔵庫に置いておくことよい。

(8) 手づくりおやつ

注意点加熱をした回数分、温度を測り記録すること。

○冷蔵庫で冷やす場合には、冷蔵庫内で調理済みのもの（おやつの材料）とこれから調理するものが混ざらないように専用のスペースを設け、冷蔵庫内の清潔に気をつけ汚染防止すること。

○寒天を使用するおやつについては、冷却後の温度測定は表面温度計で実施すること。

- とうもろこしや枝豆など、茹でて温かいまま提供するものについては、冷却の必要はない（茹でた後1時間以内には喫食するため）
- 昼食献立の調理方法に準じて取り扱うこと。
- 調理後2時間以内に喫食すること。

★食器等の洗浄時間と重なりやすいので、作業同線が入組んで交差汚染が起こらないように留意し、汚染されないような場所で十分注意し調理作業を行うこと。

《 中心温度記録表記入例① 》

中心温度記録表

ボールペンを使用！

保育園

	献立名						印	
昼食	ごはん スペイン風オムレツ 味噌汁(なす・油揚げ・わかめ)				出来上がり(最終加熱)はこちらの列に記録する		園長先生が毎日チェックを！	
午後おやつ	牛乳 菓子						調理担当者	
材 料 名	食材ごとの加熱		冷却後の温度		出来上がり(最終加熱)		サイン	
	時間	温度(℃)	時間	温度(℃)	時間	温度(℃)		
米	食材ごとの加熱についてはこちらの列に記録する		水冷等冷却をした食材についてはこちらの列に記録する		実際に検温した人がサインをすること。イニシャルだけでも良い。 (例)竹内→「竹」とか「T」など		T	
卵								
豚ひき肉								
じゃが芋								
にんじん	米は測らなくて良い		10:52	85.2				
たまねぎ							すべての温度は正確に記入すること (小数点第1位まで)	
ピーマン								
食塩							すべての時間は正確に記入すること	
こしょう								
油							基本は85℃ 85℃に達しない場合は 75℃1分 その場合は1分後の時刻と温度を記録する	
ケチャップ								
ブロッコリー	9	53	91.5	10:00	22.5			
なす					10:43	78.5		
油揚げ					10:44	80.2		
カットわかめ								
ミックス味噌								
煮干し(だし用)								
中心温度計校正記録								
①	熱湯	℃	③	中心温度計の校正は毎日お茶を作る際の熱湯の温度を測定する				
②	熱湯	℃	④					

中心温度 8.5度3秒以上もしくは7.5度1分以上
 冷却後の温度 3.0分以内に中心温度を2.0℃付近(又は6.0分以内に1.0℃付近)まで下げるようにすること

《 中心温度記録表記入例② 》

グループ献立表		2016/07/01(金)		保育園		園長 印
12か月から18か月頃	9か月から11か月頃	7、8か月頃	5、6か月頃	ヨーグルトやポターージュ状	可食量	可食量
固さ:肉だんご 1cm角	固さ:バナナ 5~8mm角	固さ:豆腐 3~5mm角・粗くつぶす	固さ:バナナ 5~8mm角	なめらかにすりつぶす		
午前おやつ バナナ	午前おやつ バナナ	午前おやつ バナナ	午前おやつ バナナ	午前おやつ バナナ	0人	0人
牛乳(月はじめ午前のおやつ) 牛乳(500ml月はじめ午前)	バナナ(1/2本・午前の)	バナナ(1/2本・午前の)	バナナ(1/2本・午前の)	バナナ(1/2本・午前の)	100.0	0.2
バナナ	朝食 5倍粥	朝食 7倍粥	朝食 7倍粥	朝食 10倍粥	0人	0人
バナナ(1/2本・午前の)	米	米	米	米	0.3	28.0
朝食 軟飯	0人	鶏ひき肉と根菜のケチャップ煮	鶏ひき肉と根菜のケチャップ煮	じゃが芋ペースト	0人	5.4
米	卵	豚ひき肉	豚ひき肉	じゃが芋	12.6	6.8
スペイン風オムレツ	じゃが芋	にんじん	にんじん	ブロッコリーペースト	7.6	2.4
卵	たまねぎ	たまねぎ	たまねぎ	ブロッコリー	2.7	7.1
豚ひき肉	ピーマン	ケチャップ	ケチャップ	にんじんペースト	7.9	4.0
じゃが芋	油	味噌汁(なす)	味噌汁(なす)	にんじん	3.8	5.0
にんじん	ケチャップ	なす	なす	10:25 87.3°C	0.6	2.0
たまねぎ	ブロッコリー	ミックスマ味噌	ミックスマ味噌	T	4.5	9.1
ピーマン	味噌汁(なす・わかめ)	煮干し(だし用)	煮干し(だし用)	10:23 86.8°C	5.6	4.0
油	なす	10:23 79.6°C	10:24 81.6°C	T	0.8	1.5
ケチャップ	カットわかめ	0.3	0.3		6.4	10.1
ブロッコリー	ミックスマ味噌	4.5	4.5		8.0	0.7
味噌汁(なす・わかめ)	煮干し(だし用)	1.7	1.7			
なす	バナナ	0人	0人			
カットわかめ	菓子	0人	0人			
ミックスマ味噌	菓子	0人	0人			
煮干し(だし用)	菓子	0.7	0.7			
午後おやつ 牛乳	午後おやつ 菓子	0人	0人			
牛乳(500ml午後のおやつ)	牛乳(500ml午後のおやつ)	0人	0人			
牛乳(午後のおやつ用)	牛乳(午後のおやつ用)	100.0	100.0			
菓子	菓子	1人	1人			

園長先生が毎日チェックを!

実際に検温した人がサインをすること。インシヤルだけでも良い。(例)竹内→「竹」とか「T」など

中心温度の基準(幼児と同じ)
85°C3秒以上 もしくは
75°C1分

85°Cに達しない場合には75°C1分。その際は1分後の時刻と温度を記載する。

作成しなかった月齢の献立には、わかるように斜線を引く(もともと在籍していなかったのか、記録忘れなのかを判断するため)

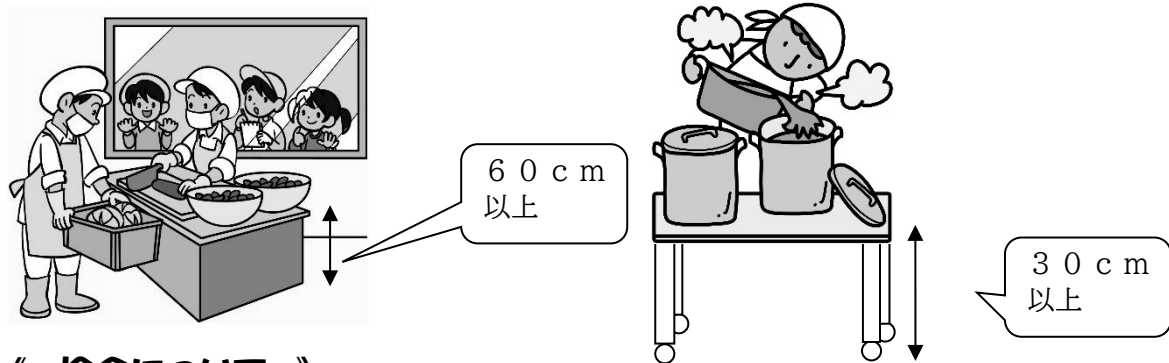
ミルクの目安:1回につき160~180cc(1日5回程度)量はあくまでも目安であり、子どもの状況に応じて調整する。

牛乳は1歳以降、離乳の進行(完了)状況に応じて個別対応

果物はすりつぶし、同量の白湯を加えるかならぬからかにすりつぶす

《 跳ね水防止について 》

★食品並びに移動性の器具及び容器の取り扱い、床面からの跳ね水等による汚染を防止するため、床面から60cm以上の場所で行うこと。ただし、跳ね水等からの直接汚染が防止できる食缶等で食品を取り扱う場合には、30cm以上の台にのせて行うこと。



《 検食について 》

検食は、調理した全ての種類の食事（離乳食の段階食・未満児食含む）園児の摂食開始時間の30分前まで（※1）に行い、異常があった場合には、給食を中止するとともに、速やかに幼児保育課に連絡する。

- ① 検食は、園長・主任・保育士が行うこと（※2）。
- ② 検食を行う者は調理場に入る際に、三角巾とエプロンを着用する。
- ③ 食事は、衛生チェック項目に沿って適正に調理されているか確認すること。
- ④ 衛生チェック表にきちんと記録されているか、記入漏れがないことを確認する。
- ⑤ 検食の際には、特に次の点に留意する。
 - ・食品の中に人体に有害と思われる異物の混入がないか。
 - ・調理過程において加熱・冷却処理が適切に行われているか。
 - ・食品の異味、異臭その他の異常がないか。
 - ・園児一食分を盛り付け、一食分としてそれぞれの食品の量が適当か。
 - ・味付けや、香り、色彩、形態などが適切になされているか。また、園児の嗜好にあっているか。

検食の結果は

「保育園衛生チェック表」の「検食」の欄に記入し、検食時間と施設長印（又はサイン）を記入しておくこと。

⑦ 検食は、手づくりおやつも同様に行い、衛生チェック表に記録をすること。また、市販菓子を提供するときも実際に食べて確認するのが望ましいが、賞味期限や包装等の確認をもって「検食」としたときも、記録は残すようにする。

⑧ 1日の終わりには、園長が給食チェック表を記入し、当日の給食の確認を行う。その際、用務員（委託園は従業員）も同席し、その結果を確認し合い次回の給食に生かすようにする。

※1 30分前の根拠 異常を感じてから、措置決定、今後の対応など決定するまでに必要な時間とする。また食中毒について、食品を食べて症状が出るまでの潜伏期間は、原因となる細菌やどのくらいの量を食べたかによって異なるが、最短で30分であるため。

※2 検食を行うのは基本は園長・主任であるが、園長・主任が難しい場合は、その他の職位が高い正規職員が行う（正規職員の看護師は可）

《魚の検食について》

H28 食品衛生監視時に「魚料理の検食は、ヒスタミン食中毒を防ぐ目的で、喫食開始の30分前までに実施するように」とのご指導がありました。以下のとおりに実施していただくようよろしくお願いいたします。

- 1 魚料理を30分前に検食する目的
→ヒスタミンによる食中毒を防ぐため

- 2 ヒスタミンによる食中毒の概要

ヒスタミンによる食中毒は、サバ科に代表される魚の筋組織に存在するアミノ酸の一種であるヒスチジンの腐敗発酵により産生されるヒスタミンに起因する食中毒である。ヒスタミンは熱に安定で（＝加熱しても分解されないことを意味する）、一度生成されると、生魚、冷凍、調理された魚のみならず、缶詰、干物、燻製でも中毒を起こし得る。

鮮度の低下したヒスタミンを含む魚を摂取した場合、通常10～30分以内に紅斑、掻痒感（そうようかん：身体の一部がむずむずし、かいたりこすったりしたくなるような不快な皮膚の感覚のこと）などの症状が発現する。比較的軽症の症例が多いが、まれにアナフィラキシーショックをおこすような重症例も報告されている。

（公益財団法人 日本中毒情報センター 保健師・薬剤師・看護師向け中毒情報より抜粋、一部可変）

- 3 検食方法

検食対象となるのは、給食・おやつで提供する魚・魚加工品全てです。

他の料理よりも早く仕上がるように作業工程の見直しをお願いいたします。

- (1) ツナ油漬缶・ツナ水煮缶、鮭水煮缶の場合

缶詰からボウル等に中身を開け、その状態で園長先生に検食していただく。30分経過後、園長先生は異常がないことを確認し、調理室へ連絡。連絡後、サラダ・和え物等に入れる。その間は出来ることならツナの入っているボウルは冷蔵庫へ入れておくのが望ましい。その後、完成品は完成品として検食をしていただく。

※缶詰であるため、ツナ自体を加熱する必要はありません。

- (2) しらす干しの場合（梅鮭ご飯、しらすコーンご飯、ちらし寿司等）

ホットプレート等で加熱し、中心温度85℃、3秒以上が確認できた時点で園長先生に検食していただく。30分経過後、園長先生は異常がないことを確認し、調理室へ連絡。連絡後、ご飯に混ぜ込む。その後、完成品は完成品として検食をしていただく。

- (3) 鮭フレークの場合（梅鮭ご飯、鮭ご飯等）

鮭フレークが、袋で納品される園と、瓶詰めで納品される園とに分かれると思いますが、どちらの形態であってもホットプレート等で加熱し、中心温度85℃、3秒以上が確認できた時点で園長先生に検食していただく。30分経過後、園長先生は異常がないことを確認し、調理室へ連絡。連絡後、ご飯に混ぜ込む。その後、完成品は完成品として検食をしていただく。

※瓶詰の商品の中には、瓶に詰めた後に加熱殺菌されて、加熱不要と思われるものもありますが、商品の形態によって対応を分けていると間違いが起こりやすいので、鮭フレークは袋入りでもビン入りであっても加熱するようにしましょう。

(4) 揚げ小魚に使用する「たつくり」の場合

揚げ終わった時点で検食していただく。その間に大豆やたれの準備をしておく。30分経過後、園長先生は異常がないことを確認し、調理室へ連絡。連絡後、たつくり・大豆・たれを合わせる。

(5) 煮魚、焼き魚、フライの場合

作業工程の見直しをし、出来上がったらすぐに検食をしていただく。30分経過後、園長先生は異常がないことを確認し、調理室へ連絡。連絡後、クラス毎の配食をする。※全てが出来上がってから検食していただくのではなく、どれか1つができたらそれを検食していただき、30分待っている間に他のものを調理するようにする。その後、完成品は完成品として検食をしていただく。

※焼き魚等で、一度中まで火を通し、その後味噌を塗ったり、野菜・チーズ等を乗せて焼くものについては、一度中まで火を通し、中心温度を確認した段階で検食していただくようにする。30分経過後、異常がないという連絡がきてから仕上げの作業に入る。

6) だしの場合

煮干しやかつおぶし、昆布を使用してだしをとる場合、だしの検食は必要ありません。(ヒスタミンは水溶性物質であるが、ヒスタミン食中毒が起こるほどだし汁に溶け出すとは考えにくいこと、2011年以降、いわしやかつおを原因とするヒスタミン食中毒は発生しているが、だしに使用する煮干しやかつおぶしでのヒスタミン食中毒はほぼないに等しい状態であるという半田保健所からのアドバイスを基に判断)

(7) はんぺん、ちくわ等練り物の場合

検収後、保存食をとり下茹でした段階で検食をしていただく。30分経過後、園長先生は異常がないことを確認し、調理室へ連絡。連絡後、調理に使用する。

4 検食する量について

主菜として提供するもの…1/3切～1/2切

それ以外の食品(しらす干し、鮭フレーク、ちくわ、はんぺん等)…実施献立表に記載されている量と同量(しらす干し、鮭フレークでおおよそ大きさ1杯程度、ちくわで1/4本程度、はんぺんで1/4枚程度)

(半田保健所によると、検食する量に明確な規定はなく、提供する量に近ければ近いほどよい、とのこと。1切提供するものの検食が一口だと量としては少ないと思われるため、主菜に関しては1/3～1/2切とした)

5 ヒスタミン食中毒予防のポイント

(1) 検収時

- ・ 表面温度計を使用して、納品時の温度が5℃以下であることを確認する。
- ・ 検収後、すぐに使わない場合は下処理室の冷蔵庫に入れる。

(2) 調理時

- ・ 魚の処理場所は熱源から離すなど、品温が高くなならないよう気を配る。
- ・ 下味をつける際も常温放置せず、冷蔵保存する。
- ・ 納品された魚が凍っている場合、下処理室で、魚の下処理専用のボウルで流水解凍する。下処理室で野菜の皮むき等の作業と同時に魚の解凍をするのが難しい場合には、下処理室の冷蔵庫もしくは厨房内冷蔵庫の一番下段を一時保管場所として使用する。常温で放置しての解凍はしないこと。

6 検食時のポイント（園長先生向け）

- ・ 魚を使用したメニューについて、香辛料とは異なる「ピリピリ」と舌や唇に刺すような感覚があった場合には、すみやかに提供を中止する。
- ・ 1食の中に魚が2種類ある場合（梅鮭ご飯のしらす干しと鮭フレーク、など）は、可能であれば2人で検食するのが望ましいが、不可能である場合、1人で検食し、異常があった場合には、どちらの食材が原因なのかがその時点ではわからないため、両方とも提供をやめる。

（異常を感じた場合の給食対応）

主菜となる魚料理で提供をやめる場合…アンパンマンカレーを提供する。

サラダ等に入れるツナ油漬缶・ツナ水煮缶の提供をやめる場合…ツナの入らない状態でサラダ等として提供。

ご飯に混ぜ込むしらす干し、鮭フレークの提供をやめる場合…混ぜ込まないで提供。

ちらし寿司に乗せるしらす干し、鮭水煮缶の提供をやめる場合…トッピングなしで提供。

煮物等に入れるはんぺん、竹輪等の提供をやめる場合…入れる前の段階のものを提供

7 衛生チェック表、検食欄への記載要領

魚を提供する日は、①魚のみの検食、②完成品の検食の2回検食する必要があるため、それぞれについて記載する。

(記入例)

		左欄：「異味・異臭・異物の～」			右欄：「食事は～」
検 食	異味・異臭・異物の混入はないか 食事は、子どもの年齢や発育に合わせて 適正に提供されているか	午前おやつ	○	○	
		給食	めかじき○ ○	○	○
		午後おやつ	○	○	
検 食 時 間 / 検 食 者 名		午前おやつ	8：50	神谷	
		給食	めかじき 9：50 10：30	神谷	
		午後おやつ	14：00	神谷	

魚の名前を書く

上段：魚のこと
下段：完成品

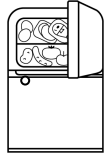
※1 魚・魚加工品が1食の中に2つ以上ある場合は、それぞれについて記入する

※2 魚・加工品については、「異味・異臭・異物の混入はないか」を確認すればよいので、左欄のみ記入し、右欄は完成した給食すべてについての結果を記入する。

《 保存食について 》 ※一般的にはこちらを検食という。検食・・・検査食の略

保存食は、万一事故が発生したとき、その原因の究明を円滑にするための検体として保管しておくこと。

- 20℃以下
2週間



注意点 原材料 調理済み食品 両方保管する！

- ① 原材料及び調理済み食品を食品ごとに50g程度ずつ採取する。
(全ての食材が含まれるようにする。)
なお、原材料は、特に、洗浄・殺菌等を行わず、購入した状態で保存すること。
- ② 清潔な容器(ビニール袋等)に入れ、密封し、-20℃以下で2週間以上保存すること。
- ③ 誰が見てもわかるように日付等の記入をすること。
- ④ ラップ包装による保存は、冷凍中に破損する恐れがあるので使用しないこと。

《 食器、器具等の洗浄・消毒について 》

- ① 洗浄・殺菌は、原則として全ての食品が調理場から搬出された後に行うこと。
- ② 洗浄の際は、洗浄水が飛び散らないように行うこと。
- ③ 原材料用に使用した器具、容器等をそのまま調理後の食品用に使用するようなことは、決して行わない

- ※1 使用後の調理器具(包丁・ざる等)は、洗浄前に包丁の欠けやぎの破れがないか、鍋の取っ手のねじが緩んでいないかを確認してからシンクに入れるようにする(万が一欠片等が給食に混入してしまった場合、どの段階で欠けてしまったのかをいち早く確認でき、給食を中止することができる)。
- ※2 次亜塩素酸ナトリウム溶液を希釈する水の温度は、25～35℃のぬるま湯が最も効果的

品名	洗浄・消毒
食器 調理器具	① 水(40℃の微温水が望ましい)で下洗いする ② スポンジタワシに中性洗剤をつけてよく洗浄する ③ よく洗剤を流水で洗い流す(最終のすすぎは貯め流水ではなく流水で) ④ 食器消毒保管庫で消毒する(乾熱式80℃以上で30分間以上) ★次回に使用するまで、扉は閉めておくこと。
調理機械 フードプロセッサ フライヤー ホットプレート 球根皮むき器等	① 機械本体・部品を分解する。なお、分解した部品は床にじか置きしないようにする。 ② 飲用適の水(40℃程度の微温水が望ましい。)で3回水洗いする。 ③ スポンジタワシ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80℃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。
調理台	① 調理台周辺の片づけを行う。 ② 飲用適の水(40℃程度の微温水が望ましい。)で3回水洗いする。

調理台	<p>③ スポンジタワシに中性洗剤又は弱アルカリ性洗剤をつけてよく洗淨する。</p> <p>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。</p> <p>⑤ よく乾燥させる。</p> <p>⑥ 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。</p> <p>⑦ 作業開始前に⑥と同様の方法で殺菌を行う。</p>
シンク	<p>① 水（40℃の微温水が望ましい）で下洗いする</p> <p>② スポンジタワシに中性洗剤をつけてよく洗淨する</p> <p>③ よく洗剤を流水で洗い流す</p> <p>④ 次亜塩素酸ナトリウム溶液（200ppm）で拭く</p>
まな板 包丁 ヘラ等	<p>① 飲用適の水（40℃程度の微温水が望ましい。）で3回水洗いする。</p> <p>② スポンジタワシに中性洗剤又は弱アルカリ性洗剤をつけてよく洗淨する。</p> <p>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。</p> <p>④ 80℃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。</p> <p>⑤ よく乾燥させる。</p> <p>⑥ 清潔な保管庫にて保管する。</p>
ふきん・タオル 等	<p>① 飲用適の水（40℃程度の微温水が望ましい。）で3回水洗いする。</p> <p>② 中性洗剤又は弱アルカリ性洗剤をつけてよく洗淨する。</p> <p>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。</p> <p>④ 100℃で5分間以上煮沸殺菌を行う。</p> <p>⑤ 清潔な場所で乾燥、保管する。</p>
スポンジ 爪ブラシ	<p>① 水（40℃の微温水が望ましい）で下洗いする</p> <p>② 中性洗剤をつけてよく洗淨する</p> <p>③ よく洗剤を流水で洗い流す</p> <p>④ 次亜塩素酸ナトリウム溶液に5分間つけ込む スポンジは中まで次亜塩素酸ナトリウム溶液が浸透するようにする</p> <p>⑤ 風通しのよいところで、乾燥させる</p>

《施設の衛生管理》

1 床・壁の清掃方法

ア 床の清掃方法（毎日実施）

- (ア) 清掃に邪魔になる設備等をよける
- (イ) 水を流し、デッキブラシで食品残渣等を物理的にこぞぎ落とす
- (ウ) 水で落ちない汚れがあれば、洗剤も併用する。
- (エ) 洗剤を使用したときは、水でよくすすぐ。
- (オ) 器具等を殺菌した次亜塩素酸ナトリウム液を撒いて消毒する。
- (カ) 水切りワイパーでよく水を切る。
- (キ) 日頃から、床に不要なものを置かないように整理整頓する。

イ 壁の清掃方法（見た目に汚れがある時に行う。少なくとも月1回）

- (ア) 清掃に邪魔になる設備等をよせ、回転釜等は清掃による汚染を受けないようにマスキングする。
- (イ) 水に浸した雑巾等を軽く絞り、こそぎ落とすように磨く。
- (ウ) 水で落ちない汚れ等があれば、洗剤も併用し、洗い流す。
- (エ) 洗剤を使用したときは、水でよくすすぐ。
- (オ) 次亜塩素酸ナトリウム溶液を浸した雑巾で消毒する。

3 調理設備の清掃方法

ア 回転釜の清掃方法

- (ア) 40℃程度の微温水でよく水洗いをする。
- (イ) スポンジたわしに中性洗剤をつけ、よく洗浄する。
- (ウ) 40℃程度の微温水でよく洗剤を洗い流す。
- (エ) 回転釜を斜めにし、乾燥させる。
- (オ) 乾燥後は元に戻し、蓋をする。

イ ガスレンジの清掃方法

- (ア) 受け皿や六角を取り外し、40℃程度の微温水で中性洗剤をつけてよく洗浄する。
- (イ) 40℃程度の微温水で洗剤をよく洗い流す。
- (ウ) ガス台は、水を含ませた雑巾やスポンジで食品残渣等をこそぎ落とす。落ちない汚れがあれば、洗剤も併用する。
- (エ) 洗剤を使用した場合は、洗剤をよく拭き取る。
- (オ) 元に戻す。

ウ 冷蔵庫・冷凍庫の清掃方法（見た目に汚れがある時に行う。少なくとも月1回）

- (ア) 庫内の食品は、他の冷蔵庫や冷凍庫に移す。
- (イ) 棚、露受け台を取り外し、40℃程度の微温水で中性洗剤をつけてよく洗浄する。
- (ウ) 40℃程度の微温水でよく洗剤を洗い流す。
- (エ) 庫内は水拭きしで汚れを落とし、次亜塩素酸ナトリウム200ppm溶液に浸した雑巾で拭く。
- (オ) 元に戻す。

※冷蔵庫や食器消毒保管庫、ガスレンジの取っ手、中心温度計の持ち手部分の清掃について

洗浄しにくい部分ではあるが、作業就業後に洗剤を拭きつけ、汚れを拭き取り、次亜塩素酸ナトリウム溶液を浸したふきんで拭き上げる。中心温度計の持ち手は、ラップなどを巻き、汚れが付着しないように対応する。

★汚れは次亜塩素酸ナトリウムやアルコールでは落ちません。洗剤をつけて落とすようにしましょう。

《 **廃棄物・残菜の管理** 》…調理室内で生じた廃棄物および返却された残菜をいう

- 廃棄物容器は、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し、衛生上支障のないように保持すること。
- 返却された残渣は非汚染作業区域に持ち込まないこと。
- 廃棄物は、適宜集積場に搬出し、作業場に放置しないこと。
- 廃棄物集積場は、廃棄物の搬出後清掃するなど、周囲の環境に悪影響を及ぼさないよう管理すること。

洗剤・消毒液等の管理

- 小分けする際、
容器に洗剤名・消毒液名を
間違えないように記入する。

《 **使い捨て手袋の取扱いについて** 》

使い捨て手袋を使用する際には、別紙「使い捨て手袋の取り扱い方」を参照すること。使用後、廃棄する際には、破れがないかを確認してから捨てるようにする。空気を入れて（直接息を吹き込むのは×）きちんと膨らむか確認するとよい。



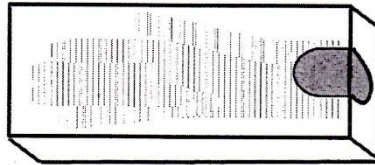
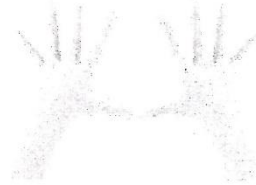
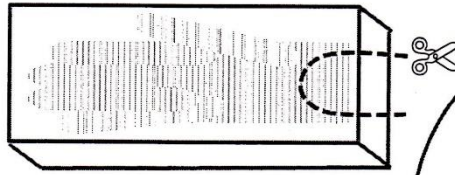
使い捨て手袋の取り扱い方

平成26年1月、学校給食に提供されたパンを原因食品とする大規模なノロウイルス食中毒が発生しました。パンは加熱後に使い捨て手袋を使用して検品、仕分けされていましたが、事故を防ぐことはできませんでした。使い捨て手袋のつけ方を一工夫して、食品を汚染させるリスクを減らしましょう。

ポイント 1
手袋の取り出し口を手首部分に開けておく。

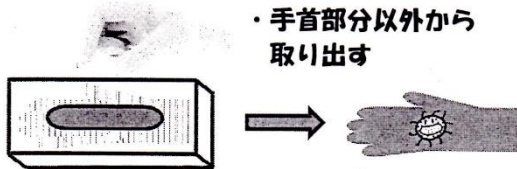
ポイント 2
手袋を付ける前に手を洗う。

ポイント 3
手首部分以外にはなるべく触れずにつける。

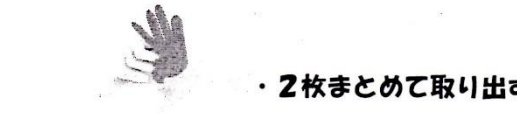


手にノロウイルスが残っていた場合を想定したつけ方を習慣にしましょう。

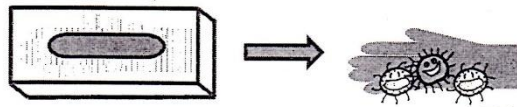
望ましくない例



・手首部分以外から取り出す

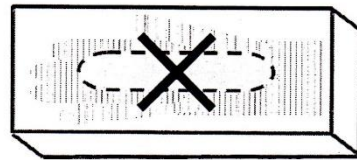


・2枚まとめて取り出す

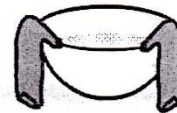


・取り出しすぎた手袋を戻す

・一旦使用した手袋をもう一度つける



中央の開封口は開けない。
中身を揃えて入れてある製品を選ぶ。



お問い合わせ先：半田保健所食品安全課 0569-21-3344

《 食中毒警報の発令について 》

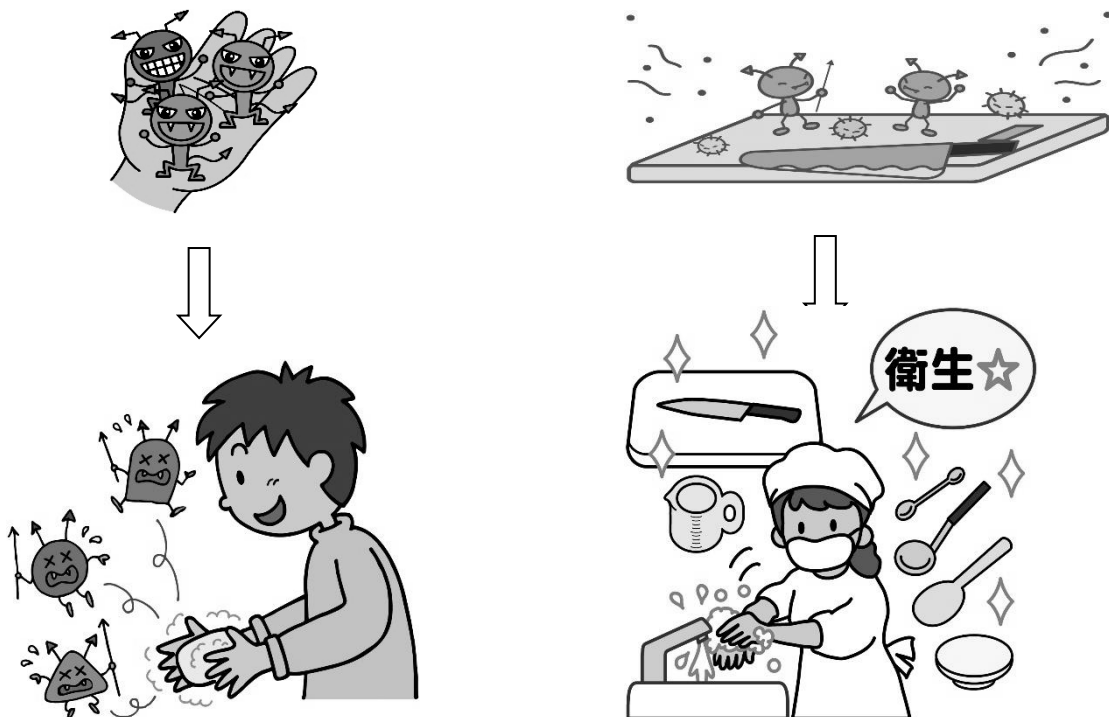
愛知県健康福祉部より食中毒警報が発令された場合には、幼児保育課より各園宛に FAX にて連絡をする他、市 HP にもその旨が掲載される。食中毒の発生を未然に防止するため、下記の点について特に注意すること。

- 1 手洗いをよく行うこと。
- 2 食器、まな板、ふきん等は十分に洗浄・消毒すること。
- 3 冷蔵庫の温度を 5℃以下に管理し、食品を入れ過ぎないこと。
- 4 なまものはできるだけ避け、加熱処理は、中心部まで十分に行うこと。
- 5 調理開始から食べるまでの時間は、できるだけ短くすること。

◎ 食中毒警報発令基準（県基準、原則として7月1日から9月30日までの間）

- (1) 気温 30℃以上が 10 時間以上継続したとき、又はそれが予想されるとき
- (2) 湿度 90%以上が 24 時間以上継続したとき、又はそれが予想されるとき
- (3) 24 時間以内に急激に気温が上昇して、その差が 10℃以上のとき、又は 予想されるとき
- (4) 次に掲げる気象条件が同時に発生したとき、又は予想されるとき
 - ア 気温が 28℃以上となり、かつ、6 時間以上継続するとき
 - イ 湿度が 80%以上となり、かつ、相当時間継続するとき
 - ウ 48 時間以内に気温が上昇し、最高と最低の気温の差が 7℃以上となり、かつ、相当時間継続するとき

★警報は、48 時間継続し、その後は自動的に解除される。



《 職員の検便について 》

検便の目的は、給食関係従事者が保菌者でないことを確認するためです。

- 検査項目 赤痢・サルモネラ・病原性大腸菌O-157
- 提出方法 契約業者による
- 提出回数および提出者内訳

月2回	用務員（すべて） 栄養士
月1回	保育士（すべて） 看護師（すべて） 子育て支援員（※）
2か月に1回	保育士（会計年度任用職員）うち、早 延長勤務のみの者 延長学生保育補助 子育て支援員（※） 事務員

・事務員について、令和4年度から委託園・直営園に関わらず「2か月に1回」とします。

・保育士は、早延長のみの勤務者を除き全員月1回検便をしていただきます（早延長のみの勤務の場合は従来どおり2ヶ月に1回とします）

※子育て支援員については、個々の勤務時間を確認した上で回数を決定します。早延長のみの勤務の場合は2ヶ月に1回ですが、日中の勤務がある場合は2ヶ月に1回となります。

指定日に出せないときには……

用務員は、できるだけ早く、郵送で提出しましょう。

保育士・看護師は1回目の指定日に必ず提出しましょう。

2回目も提出できなかった時は、できるだけ早くその月の内に郵送で提出しましょう。



提出容器・袋に自分の名前と園名は記入してありますか？

郵送用の封筒に切手は貼ってありますか？



検便追加提出方法



途中採用の会計年度任用職員等で検便結果がすぐに必要になる場合は、通常の回収ではなく、個別に（一社）半田市医師会健康管理センターに検便検体を郵送します。
また、定期回収に提出できなかった場合も個別に郵送します。

愛知県半田市神田町1-1 一般社団法人 半田市医師会健康管理センター 食品衛生検査室 御中	120円 切手
知多市保育園職員検便検体 在中	475-8511

・封筒を用意し、封筒の中に、検体（園で余っている容器を使用する）と依頼文（次ページ）を入れます。依頼文については、COUSのネットフォルダにも格納してあります。

※保育園職員とやまもも園職員では様式が違いますので、ネットフォルダに格納されているデータをよく確認して使用してください。

・年度途中採用の会計年度任用職員用と、定期の回収時に提出できなかった場合の用紙は違いますので、よく確認して使用してください。

・120円切手を貼って投函します。

令和 年 月 日

(一社)半田市医師会健康管理センター
食品衛生事務室(内線3220~3223) 御中

知多市幼児保育課

保育園職員検便提出者名簿の追加について(依頼)

*このことについて、結果が分かり次第、至急幼児保育課まで連絡をお願いします。

尚、 月以降の定例提出者に下記のとおり追加をお願いします。

記

	ふりがな 氏 名	所属保育園	提出回数
1			
2			
3			
4			
5			

以上 1 名

※公費での検査となります。上記の方の請求書宛先は、「幼児保育課」でお願いします。

〈連絡先〉 知多市役所幼児保育課（担当:神谷・杉浦）
電 話:0562-36-2658(直通)
ファックス:0562-33-8844

定期回収に提出できず、郵送する場合（保育園用）

令和 年 月 日

(一社)半田市医師会健康管理センター
食品衛生事務室(内線3220~3223) 御中

知多市幼児保育課

保育園職員の検便について(依頼)

このことにつきまして、検査をお願いします。

記

	ふりがな 氏名	所属園	提出回数
1			
2			
3			
4			
5			

以上 名

※公費での検査となります。上記の方の請求書宛先は、「幼児保育課」でお願いします。

〈連絡先〉 知多市役所幼児保育課（担当:神谷・杉浦）
電 話:0562-36-2658(直通)
ファックス:0562-33-8844

《 海外旅行後の検便について 》

平成21年11月

保育園職員各位

幼児保育課長

海外旅行後の検便について（依頼）

みだしのことについて、下記のとおり取り扱ってくださいますようお願いいたします。

記

1. 手続き・費用は個人負担で行う
2. 依頼先 〒475-8511 愛知県半田市神田町1-1
 1. 半田市医師会健康管理センター 細菌検査室
 2. Tel：0569-27-7965（直通）
 3. Fax：0569-27-7991

月曜日～土曜日 9:00～14:00
※おつりが必要な場合は 12:00～14:00
3. 提出方法 ・ 検便容器は保育園にある予備（容器、収納袋）を使用する。
・ 検体と、「知多市立保育園職員海外帰り便検査依頼書」を、半田市医師会健康管理センターへ持ち込む。
・ 窓口で料金を支払う。
4. 検査結果 検査日数4日間（原則）
結果がわかり次第、幼児保育課宛に連絡がある。
幼児保育課は連絡が入り次第、直ちに保育園の本人宛に連絡する。
5. 料金等 4項目の検査手数料 813円
6. 問合せ先 半田市医師会健康管理センター
 1. 細菌検査室
 2. Tel：0569-27-7965（直通）

知多市立保育園職員海外帰り便検査依頼書

依頼日 月 日

検査項目： サルモネラ

赤痢

コレラ

0-157

検査料金： 813円（消費税込み）

園名	
氏名	

（健康管理センター使用）

検査代金 未 ・ 済 検査料受け取り者：

《 保菌者の対応について 》

保育園職員が定期検便において、保菌者であると認められたときには次のようにします。

サルモネラ菌（食品衛生法による就業制限はない）

●下痢、発熱、腹痛、嘔吐などの症状がある場合

- ① 病院にかかる。保育園で調理員、保育士として業務していること、定期検便で陽性反応が出たことを伝え、処置をしてもらう。
- ② 再検査を実施し、陰性と認められたら通常業務にもどる。
陰性が認められた場合は、所属長と幼児保育課 栄養士へ連絡をする。（※口頭で良く、診断書等は必要ない。）

●下痢、発熱、腹痛、嘔吐などの症状がない場合

- ① **調理員**…出勤しても良いが、調理業務は行わない。用務・事務の仕事をする

保育士…保育業務には携わってもよいが、給食・おやつの配食業務は行わない。
調理員・用務員ともに手洗い・うがい・マスク・消毒を念入りに行

う。

- ② 再検査を実施し、陰性と認められたら通常業務にもどる。
陰性が認められた場合は、所属長と幼児保育課 栄養士へ連絡をする。（※口頭で良く、診断書等は必要ない。）



ノロウイルス（擬似者含む）

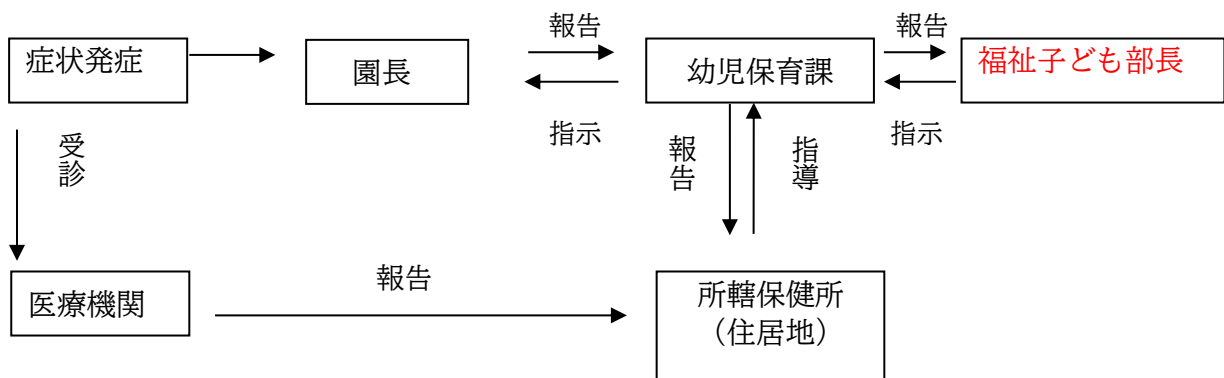
- ① 下痢、発熱、腹痛、嘔吐などの症状がある場合には、所属長にその旨を伝え、休暇をとる。
- ② 病院を受診し、保育園で保育業務・調理業務に携わっている旨を伝え、ノロウイルス検査をしてもらえるか医師に確認する。※ノロウイルス検査は保険適用外のため、実費での負担となります。
- ③ 下痢・嘔吐症状が治まるまでは休暇とする。症状が治まった後、幼児保育課負担にてノロウイルス検便検査（精密法：PCR法）を受検する。検査キットは幼児保育課にあるため、それを受領し、検査機関の指定する方法にて検体を提出する。
- ④ 検査結果で陰性が出るまでは保育業務・調理業務には携わらない。
- ⑤ 当該職員が使用したトイレは念入りに清掃をし、次亜塩素酸ナトリウムで消毒をする。その他保育室等も消毒する。

※1 症状がなくても保菌していることもあるので、陰性という結果が出るまでは保育業務・調理業務には携わらない。

※2 同居家族内でノロウイルス感染者が発生した場合にも上記と同様の対応をする。

食中毒防止は 手洗い第一です！！
 保菌者が出たときは、職員も子どもも通常より念入りに手洗い・消毒をします。

《 食中毒および伝染病発生時の対応について 》



【保育園の対応】

- ① 対象児の病状、連絡を受けた日の園の病欠席状況の把握をして、幼児保育課に報告する（別紙1 食中毒報告書）。
- ② 職員、園児とも手洗いの徹底を図る。
- ③ 保育室内の消毒を行う。
- ④ 汚物の処理を行う。
- ⑤ 対象保護者には、医師の許可がでてから登園するようお願いをする。
（医師の許可がでたあとも引き続き衛生面には気をつけること）
- ⑥ 必要に応じて、保健所・園医・主治医に相談する。
- ⑦ プライバシーに関することなので、口外しない。
- ⑧ 発症前後の病欠席状況を把握し、対象児が登園したら幼児保育課に報告する（別紙2 病欠席状況報告書）。

☆別紙1 食中毒報告書、別紙2 病欠席状況報告書はCOUSのネットフォルダ内に格納してあります。

別紙1

食中毒報告書（園児用）

報告年月日 年 月 日（ ）

保育園

保護者より連絡を受けた日 月 日（ ）

年 齢	氏 名	状 況（いつ・どこで・どのような状況になったか）
歳児		
歳児		
歳児		

< 連絡を受けた日の病欠席状況 >

☆対象児のいるクラスは、クラス名の前に◎印をつけてください。

☆「クラス」には組名・在籍人数を記入してください。

クラス	病欠人数	欠席理由	備考
歳児 組			
人			
歳児 組			
人			
歳児 組			
人			
歳児 組			
人			
歳児 組			
人			
歳児 組			
人			
歳児 組			
人			
歳児 組			
人			
合 計			

【その他連絡事項】

別紙2

病欠席状況報告書 (

保育園)

〈記入方法〉

☆対象児のいるクラスは、クラス名の前に◎印をつける。「クラス」には組名・在籍人数を記入する。

☆保護者から連絡を受けた日に欠席者が多い場合・・・その日から通常と同程度の日までさかのぼり記録する。

☆保護者から連絡を受けた日の欠席者が通常と同程度の場合・・・その日以降の欠席状況を記録する。

☆上段に人数、下段に欠席理由を記入する。

日/曜日 クラス	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
歳児	人	人	人	人	人	人	人	人	人	人
組										
人										
歳児	人	人	人	人	人	人	人	人	人	人
組										
人										
歳児	人	人	人	人	人	人	人	人	人	人
組										
人										
歳児	人	人	人	人	人	人	人	人	人	人
組										
人										
歳児	人	人	人	人	人	人	人	人	人	人
組										
人										
歳児	人	人	人	人	人	人	人	人	人	人
組										
人										
歳児	人	人	人	人	人	人	人	人	人	人
組										
人										
歳児	人	人	人	人	人	人	人	人	人	人
組										
人										
歳児	人	人	人	人	人	人	人	人	人	人
組										
人										

■対象児の登園日 月 日()

《 保育室等(給食室外)での衛生事項確認 》

- 1 服装を確認する
 - ①子ども…汚れたままの服装でないか
 - ②保育士…以下の3点を確認
 - 汚れのない清潔なエプロンを着用し、三角巾で髪をしっかりと覆う。
 - 爪は短く切り、マニキュア、指輪はしない。
 - 落としやすいイヤリング、ピアス、ヘアピン、時計、ネックレス等ははずすこと。
- 2 子ども・保育士とも手洗いは正しくできたか。
順序： ①流水 ⇒ ②石鹸でよくあらう ⇒③流水水洗い ⇒
④清潔なタオルで拭く
【子どもへの気配り】
 - ★ 手洗い後、子どもたちが不衛生な状態でないように指導し、確認をすること。
- 3 机の消毒は正しくできたか。
食事ごとに次亜塩素酸ナトリウム溶液を用いて拭く。
夏：塩化ベンザルコニウム
冬：次亜塩素酸ナトリウム
- 4 給食室と保育室の給食の搬送は安全にできたか。
 - ① できるだけ床面より高い位置に置く。
 - ② ラップやふた等で食品の被いをする。
- 5 盛り付け等、食品の取り扱いは正しくできたか。
 - ① 盛り付け時に清潔な tong や箸、スプーン等を使用する。
 - ② やむを得ず、手で子どもの食品に触れる場合には、直前にきちんと手洗い・消毒をすること。また、使い捨て手袋を使用すること。
 - ③ 食品が落ちた場合には食べないように（指導）すること。
 - ④ 食具が落ちた場合は洗うように（指導）する。また、自分でできない児については、大人がきれいに洗うこと。
- 6 調理終了後2時間以内に食べ始めることができたか。
各クラスの盛り付け終了時刻は予め確認する習慣にすること。
- 7 保育室内での食品の管理は正しくできたか
 - ① 食品は常に被い（蓋、ラップ等）をして、異物が混入しないようにすること
 - ② 床面よりできるだけ高い位置に置くこと。
 - ③ 食材と消毒用バケツ等を同じ机にのせないこと。
- 8 残菜の処理は清潔にできたか。
 - ① ビニール袋に入れて口元を縛るか、専用容器にひとまとめにして蓋をすること。
 - ② 不潔なもの（鼻水のついたティッシュや嘔吐物等）を一緒に入れて調理室へ戻

さない。

③ 残菜等が食器に残ったまま食器を重ねないように（指導）する。

9 おう吐物が付着した食器の返却方法

おう吐物が付いた食器は、おう吐物をペーパータオル、使い捨て雑巾などで拭き取り、ビニール袋に入れ口を縛りおう吐物を捨てる。その後、0.1%次亜塩素酸ナトリウム液に30分漬け置き消毒する。

