

瑞浪市立こども園
給食衛生管理取扱基準

事項

- 1 給食従事者の衛生点検項目
- 2 手洗いの基本
- 3 食品の納品、検収、保管作業について
- 4 計測について
- 5 始業時の衛生
- 6 下処理について
- 7 加熱調理作業について
- 8 残菜処理について
- 9 洗浄、乾燥、滅菌について
- 10 終了時の衛生管理
- 11 機器の定期点検

- 1 給食従事者等の衛生管理点検項目は、下記の通りとし、毎日作業開始前に確認して記録する。なお、手指にケガ、指輪が外れない等の場合、手袋を着用する。
給食従事者等は、定期的な健康診断、月に2回以上の検便を受ける。

<点検項目>

- ① 下痢、嘔吐、発熱などの症状はありませんか（家族にも症状はないか）
- ② 手指や顔面に化膿創はありませんか
- ③ 着用する外衣、帽子は毎日専用で清潔なものに交換されていますか
- ④ 毛髪が帽子から出ていませんか
- ⑤ 作業場専用の履物を使っていますか
- ⑥ 爪は短く切っていますか
- ⑦ 指輪やマニキュアをしていませんか
- ⑧ 手洗いを適切な時期に適切な方法で行っていますか
- ⑨ 下処理作業から調理場作業へ移動の際にはエプロンの交換が行われていますか
- ⑩ 便所には調理作業時に着用する外衣、帽子、履物のまま入らないようにしていますか

2 手洗いの基本

(1) 適切な方法

- ① 時計や指輪は外す
- ② 流水で洗う
- ③ 石鹸を泡立て、両手の指腕（肘から下）を30秒以上洗う
特に指の間、指先をよく洗う
- ④ 爪ブラシで爪の間をよくこすり洗いする
- ⑤ 20秒ほど流水で洗い、石鹸を完全に落とす（温水が良い）
- ⑥ 使い捨てペーパータオルで拭く
- ⑦ アルコールを擦り込む



(2) 適切な時期

下記の場合には、必ず流水・石鹼による手洗いによりしっかりと2回（その他の時には丁寧に1回）手指の洗浄及び消毒を行う。なお、使い捨て手袋を使用する場合にも、下記の場合に交換を行う。

- 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 食品に直接触れる作業にあたる直前
- ④ 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
- ⑤ 配膳の前

3 食品納入、検収、保管作業について

(1) 食材納入

生鮮食品は可能な限り、当日納品とし、当日使用量をする。ただし、都合により前日納品の場合は、適切な保存であればよいとする。

適切な保存：食肉類、魚介類、野菜類等、食品の分類ごとに区分し、専用の衛生的な容器に入れ替えるなどして、適切な温度で保管する。

(2) 検収

下記項目について、発注書兼検収表に記録し5年間保管する。検収は検収室（清潔区域以外）で行い、食品の分類ごとに容器を移し替える。点検により異常がある食品は、返品・交換の対応をとる。

- ① 納品月日と時刻
- ② 納品業者名
- ③ 品目名
- ④ 生産地（生産者又は加工者）
- ⑤ 期限表示又はロット番号
- ⑥ 数量
- ⑦ 鮮度
- ⑧ 包装
- ⑨ 品温
- ⑩ 異物
- ⑪ 検収者名

(3) 食材の保存温度

食品名	保存温度	食品名	保存温度
穀類加工品（小麦・でんぷん）	室温	殻付卵	10℃以下
砂糖	室温	液卵	8℃以下
食肉・鯨肉	10℃以下	冷凍卵	−18℃以下
細切りした食肉・鯨肉を凍結したもの	−15℃以下	乾燥卵	室温
のを包装容器に入れたもの		ナッツ類	15℃以下
食肉製品	10℃以下	チョコレート	15℃以下
鯨肉製品	10℃以下	生鮮果実・野菜	10℃以下
冷凍食肉製品	−15℃以下	生鮮魚介類	5℃以下
冷凍鯨肉製品	−15℃以下		
ゆでだこ	10℃以下	乳・濃縮乳	
冷凍ゆでだこ	−15℃以下	脱脂乳	10℃以下
生食用かき	10℃以下	クリーム	
生食用冷凍かき	−15℃以下	バター	
冷凍食品	−15℃以下	チーズ	15℃以下
魚肉ソーセージ・魚肉ハム	10℃以下	練乳	
及び特殊包装かまぼこ			
冷凍魚肉ねり製品	−15℃以下	清涼飲料水	
液状油脂	室温	（食品衛生法の食品、添加物等の基準に規定のあるものについては該当保存基準に従うこと）	室温
固形油脂	10℃以下		
（ラード・マーガリン・ショートニング・カカオ脂）			

(4) 検食

各材料と、調理済み食品を各 50g ずつ、清潔な袋に入れ密封して−20℃以下で 2 週間保存する。離乳食やアレルギー対応として別で調理した食品についてもそれぞれ保存する。

各原材料は検収時に取れるものは取り、その時に取ることが困難な場合は下処理時に取る。（50g に満たない食材の場合、1 人分を取り、保存する。）

※米（アルファ化米）・麦・塩・砂糖・酢・みりん・しょうゆ・酒・ソース・みそ・こしょう等の調味料は保存食から除く。

※わかめ・干し椎茸・削り節・昆布・春雨・ごま・のり等の常温で保存できる乾物、缶詰等は保存食から除く。

4 計測について

(1) 水質検査

朝、たまった水を流し、できる限り始業時 8 時 30 分前後に検査を行う。

色、濁り、臭い、異物、残留塩素濃度を確認し、記録する。

(2) 冷蔵庫・冷凍庫の温度

朝一番と、調理終了時の 2 回、測定して記録する。

(3) 厨房内の温度・湿度

朝 8 時 30 分、調理中 10 時頃、終了時 14 時頃の 3 回測定して記録する。

施設は十分な換気を行い、調理場は温度 25℃以下、湿度は 80%以下に保つことが望ましい。

5 始業時の衛生

(1) たわし、スポンジの消毒

水または 40℃程度の微温水で 3 回水洗いし、中性洗剤又は弱アルカリ性洗剤をつけてよく洗浄する。水または 40℃程度の微温水でよく洗剤を洗い流す。100℃で 5 分間以上煮沸殺菌又は、塩素消毒を行う。

(2) 調理台などの消毒

次亜塩素酸ナトリウム溶液 200ppm を不織布に十分浸み込ませて清拭する。汚れがなく乾燥していれば、アルコール消毒でもよい。

6 下処理について

(1) 下処理時の食品の取り扱い

- ・汚染区域にて行う
- ・汚染の少ないものから行う
- ・器具類は、下処理専用の物を使用する
- ・シンクは常に洗浄、消毒を行い使用する
- ・下処理後の食材は、基本的に清潔区域で取り扱う

(2) 生食用の野菜、果物の取り扱い

流水で十分洗浄し、次亜塩素酸ナトリウム溶液に浸漬し消毒する。その後、流水で十分すすぎ洗いを行う。次亜塩素酸ナトリウム溶液への浸漬時間は、200ppm で 5 分、100ppm で 10 分とする。

7 加熱調理作業について

(1) 和え物、生ものは、できるだけ食するまでの時間が短くなるように作業手順を考えて行う。

(2) 中心温度 85℃90 秒以上の加熱を確認し、記録する。

- (3) 加熱調理後、食品を冷却する場合には、30 分以内に中心温度を 20℃以下まで冷却または、60 分以内に中心温度を 10℃以下に冷却し、他から汚染されないように冷蔵庫に保存する。また、冷却する際にシンクの近くに置かないようにする。調理終了後 30 分以上を要する場合は、提供まで 10℃以下で保存する。
- (4) 食品、移動性器具及び容器の取り扱い
跳ね水等による汚染防止の為、床面から 60cm 以上の場所で行う。
- (5) 出来上がった料理は速やかに保温食缶等に配管し、蓋をして適切な温度で保存する。

8 残菜処理について

残菜・廃棄物は、蓋つきの専用容器を使用する。
各園で、二次汚染のないように取り扱いを行う。

9 洗浄、乾燥、滅菌について

(1) 洗浄

物の表面から汚れを取り除くことにより、この後の消毒の効果を高めるため、しっかりと行う。洗浄しなければいけないものは、汚染されたものと考えて取り扱う。

手順 ①前すすぎ：器具、容器についた汚れを除去

②洗剤洗い：ブラシ、スポンジを使い洗剤でよくこすり洗い

③後すすぎ：流水で十分にすすぎ、汚れや洗剤を完全に流す

(2) 乾燥

洗浄後できるだけ水分を除き乾燥機に入れ、80℃で 5 分以上の加熱により殺菌する。各園で使用している乾燥機の使用方法をよく理解し、設定温度、設定時間を確認する。乾燥機に入れる場合は、全ての物がきちんと乾燥できるような入れ方をする。一度に入りきらず二度に渡り使用する場合、初めに乾燥されたものの保管・衛生的取り扱いに注意する。特に保管庫の洗浄と消毒をこまめに行う。

(3) 滅菌

各園により使用機種が異なるため、各取り扱い方法を理解する。

電球の使用期限、機器の清掃方法、滅菌時間を確認する。

10 終了時の衛生管理

- ・シンク、調理台の洗浄
- ・調理機器の清掃
- ・スポンジ、たわしの洗浄

- ・床の清掃（モップで塩素消毒）、側溝の清掃

11 機器の定期点検

従事者が確認できるものは定期的に確認し、その他厨房機器等については業者に依頼する。

（１） 温度計の校正

正常に作動しているか、月に１回校正を行う。精度が±1℃を精度内とする。

温度計は使用しているものの他に、校正用兼予備として１台用意しておくとい。

・ 中心温度計

方法① 氷を砕いて水と混ぜてシャーベット状の氷水を測定して、中心温度計を差し込み、0℃になるかを確認する。

方法② 湯を沸かす。中心温度計を差し込み、100℃になるかを確認する。

・ 放射温度計

方法① 氷を砕いて水と混ぜてシャーベット状の氷水を測定して、0℃になるかを確認する。

方法② 放射温度計２台で同時に壁などを測定し、誤差がないかを調べる。

（２） 電球使用期限

殺菌灯の電球等、使用期限を明記し管理をする。