

## 守山市立保育園等給食衛生管理の詳細

### 1 健康管理

業務従事者は、常に食生活や健康管理に気を配り、食中毒や感染症にならないよう体調管理に十分努め、自己の健康状態についてしっかり把握すること。

- (1) 業務従事者は、年1回定期健康診断、月2回検便による細菌検査（赤痢、サルモネラ、腸管出血性大腸菌）を受け、検査結果の写しを守山市に提出すること。なお、腸管出血性大腸菌については、保菌者が出た場合、ベロ毒素の有無について追跡検査を行うこと。

また、ノロウイルスについても、「大量調理施設衛生管理マニュアル（厚生労働省）」に基づき対応すること。ノロウイルス検便検査を実施した場合、その結果についても、守山市に提出すること。

- (2) 次に掲げる身体状態、またはその疑いがある場合は、直ちに施設長に報告し、状態に応じて対処すること。

ア 手指に傷や手荒れがある場合

手当てをし、使い捨て手袋をはめて、作業を行う。

イ 手指に化膿性疾患がある場合

手当てをし、使い捨て手袋をはめて、下処理などの加熱前作業のみ行う。

ウ 腕や顔に化膿性疾患がある場合

手当てをし、完全に防護する。

エ 体調が悪い場合

医師の診断を受けること。特に、嘔吐や下痢等の症状がある場合、ただちに作業を中止して医療機関を受診し、感染性疾患の有無について医師の診断を受けること。ノロウイルスを原因とする感染性疾患による症状と診断された調理従事者等（無症状病原体保有者を含む）は、検便検査において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、食品に直接接触する調理作業を控えるなど適切な処置をとること。また、検査方法等については、「大量調理施設衛生管理マニュアル（厚生労働省）」に基づいた検査を行うこと。

オ 家族や同居人に嘔吐・下痢・発熱などの症状がある場合

二次感染防止に努め、必要に応じて医師の診断を受けること。調理作業の従事については、施設長の指示を受けること。

- (3) 感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律（平成10年法律第114号）第6条に規定する一類感染症、二類感染症、若しくは三類感染症に感染した場合（家族及び同居人が感染した場合を含む。）若しくは同条に規定する疑似症患者、無症状病原体保有者となった場合、又はこれらの疑いがある場合は、直ちに施設長に報告すること。医師の診断を受け、診断結果によっては感染のお

それがなくなるまでは委託園での業務に従事しないこと。

## 2 給食業務従事時の遵守事項

- (1) 作業に入る前に用便をすませる。その際、必ず白衣、帽子を脱衣し、便所専用の履物を使用する。用便後は、手洗いと消毒を入念に行う。
- (2) 指輪、ネックレス、イヤリング、ピアス、ヘアピン、腕時計等ははずす。
- (3) 爪は短く切る。マニキュア、香水は使用しない。
- (4) 毎日、清潔な白衣、帽子を着用し、毛髪が出ないようにする。身支度は更衣室で行い、業務従事者同士でチェックし合う。
- (5) 作業靴は専用のもを使い、給食室の外へは出ない。
- (6) 手洗いについて

### ア 手洗い方法

- (ア) 流水で手をぬらし、液体石けんをつける。
- (イ) 石けんを泡立てて、手の平・手の甲・指・指の間をしっかりと洗う（30秒程度）。爪が長くなった場合は、個人用爪ブラシを用意し、爪の間もよく洗う。
- (ウ) 腕（肘から下）までよく洗う。
- (エ) 流水で石けんを十分洗い流す（20秒程度）。
- (オ) 使い捨てペーパータオル等でしっかりふく（タオル等の共用はしない）。
- (カ) 手が乾いていることを確認し、食品添加物アルコール製剤を手を噴霧し、よくすり込む。

イ 下記の状況においては、手洗いを励行すること。なお、使い捨て手袋を使用する場合は、原則として交換を行う。

- (ア) 作業開始前、給食室入室時
  - (イ) 用便後、ごみ処理後
  - (ウ) 食品の検収・保管前後
  - (エ) 生の肉類、魚介類、卵、野菜類、ダンボール等に触れた時
  - (オ) 食品に直接接触する作業にあたる直前
  - (カ) 盛付け前
  - (キ) 作業の切り替え時
  - (ク) 作業途中でも頭髪、耳鼻等に触れた時
- (7) 使い捨てマスクは、鼻が出ないように正しく使用すること。
  - (8) 使い捨て手袋を使用する際は、手指の洗浄・消毒を行なった後に手袋をはめ、液体石けんで洗って、ペーパータオルでふいてから、食品添加物アルコール製剤で消毒すること。

### 3 給食業務従事時の作業手順と衛生管理

#### 【作業前】

- (1) 「日常の衛生点検表（始業前の点検）」により、当日の健康状態と身支度の確認をし、業務責任者に報告すること。
- (2) 使用水の点検を行ない、記録すること。
  - ア 作業開始前に5分以上放水する。
  - イ 色、濁り、臭い、異物等の異常がないか、点検する。
  - ウ 遊離残留塩素が0.1 mg/l以上あることを確認する。
  - エ 水質検査で異常を確認した場合、もしくは遊離残留塩素が基準に満たなかった場合は再検査を行い、なお不適な場合には施設長に報告する。
- (3) 冷蔵庫・冷凍庫の温度を確認し、記録すること。

冷蔵庫5℃以下、冷凍庫-18℃以下（保存食用冷凍庫は-20℃以下）であることを確認し、規定温度より高い場合はその温度を記録し、規定温度に達した段階でその時間と温度を再度記録する。

#### 【検収】

- (1) 原材料の納入時には業務従事者等が立ち会い、発注書と照らし合わせて納入食品に間違いがないか確認した上で、下記について十分に点検を行い、納品検査表に記録すること。異常を認めたら、速やかに施設長に報告し、その食品は使用しない。
  - ア 数量
    - (ア) 発注書と照らし合わせて確認する。
  - イ 品質
    - (ア) 変色、異臭、吸湿、カビの発生などがないか確認する。
  - ウ 期限表示
    - (ア) 賞味期限・消費期限、もしくは加工年月日について記録する。
    - (イ) 同じ食品でも、期限の違うものがあればすべて記録し、それぞれの数量も記録する。
    - (ウ) 調味料等で、一回で使い切らない食品については、「納品検査表（調味料等）」に記録する。すでに記録した食品についても、納品日が別の場合は、すべて記録する。
  - エ 産地
    - (ア) 生産地の確認を行い、記載すること。
  - オ 包装
    - (ア) 包装に破損がないか確認する。
    - (イ) 缶が膨張していないか確認する。

## カ 品温

- (ア) 「大量調理施設衛生管理マニュアル」の「(別添1) 原材料、製品等の保存温度」に記載されている食品は、すべて表面温度計を用いて品温を測定し、記録する。

## キ 異物

- (ア) 包装の中や生鮮食品の内部に、異物が混入していないか確認する。
- (2) 食品は、速やかに冷蔵庫、冷凍庫、食品保管庫等の所定の場所に保管し、適切な温度で保管すること。
- (3) 魚介類、肉類等、汁の漏れるおそれのあるものは、ビニール袋やトレーを使用して、他の食品を汚染しないようにすること。
- (4) 必要以上の保管は避け、使用時には必ず鮮度・品質等のチェックを行うこと。
- (5) 納品された食品の配送用包装は、原則として給食室内に持ち込まない。
- (6) 食品庫は常に清潔に保ち、整理、整頓すること。

## 【原材料の採取】

原材料を一品ずつ清潔な容器（検食容器、ビニール袋等）に入れ、 $-20^{\circ}\text{C}$ 以下の冷凍庫で2週間以上保存すること。

- ア 原材料は洗浄、消毒は行わず、納入された状態の物から採取する。
- イ 1食品につき50g程度採取する。
- ウ 保管容器に採取日を記入する。
- エ 検食容器は清潔なものを使い、ビニール袋は使い捨てとする。
- オ 卵は、使用するものをすべて攪拌し、採取する。
- カ 調味料、乾物については除く。ただし、非加熱で喫食する食品については採取する。
- キ 納入された食品の製造年月日またはロットが違う場合は、それぞれ保存する。

## 【調理】

「調理工程表」にそって業務を行うこと。前日から調理を行うことは、原則認めない。

### (1) 調理（下処理・加熱前作業等）

- ア 下処理では、残存された汚染物資を洗浄、消毒等により除去し、給食室内での二次汚染を防止する。
- イ エプロン等は、作業工程に応じて専用のもを使用する。
- ウ 野菜等は泥が付着しているときは洗浄して落とし、不可食部分や異物を除去する。その後、根菜類は流水で3回以上、葉物野菜は流水で4回以上、丁寧に洗浄する。

- エ 同一水槽で下洗いをを行う場合は、葉物野菜、根菜類、魚介・肉類の順に行う。
- オ 加熱処理を行わず提供する物については、次の手順により殺菌・洗浄を行う。
- (ア) シンクをよく洗浄。
  - (イ) スポンジなどを使って、流水で3回洗浄。
  - (ウ) 次亜塩素酸ナトリウム 200ppm 溶液に5分間（100ppm 溶液の場合は10分間）、又は同等の効果を有する溶液に浸漬する。なお、浸漬開始時間と終了時間、殺菌溶液の濃度を記録すること。
  - (エ) 流水で10分以上洗浄する。
- カ 用途別に専用の容器、器具（まな板、包丁等）を使用する。
- キ 食品を入れた容器を直接床に置かない。
- ク 袋に入って納入されるものは、一度ボールなどに移し変え、痛みがないか、異物が混入していないかなどを確認してから、調理を行う。
- ケ 肉類、魚介類、卵が入った容器や袋は、他の食品や容器等に触れないように処理する。特に、肉汁の取り扱いには十分注意する。
- コ 冷凍の肉、魚介類を解凍する場合は、流水中で解凍する。

## (2) 加熱調理

加熱については、適正に行うこと。

- ア 揚げ物、焼き物、蒸し物は中心温度 75℃ 1分以上（ノロウイルス汚染のおそれのある場合は、85～90℃で 90 秒間以上）加熱すること。中心まで加熱できたか確認し、中心温度、時間を記録する（3点以上測定）。なお、同一作業を複数回繰り返す場合は、それぞれ仕上がり時の中心温度と最終時間を記録すること。
- イ 炒め物は、全部の食品を十分炒めたかを確認し、特に肉類は肉の色が変わり、ばらばらになるまで炒め、中心温度 75℃ 1分以上（ノロウイルス汚染のおそれのある場合は、85～90℃で 90 秒間以上）に加熱すること。中心まで加熱できたか確認し、中心温度、時間を記録する（3点以上測定）。
- ウ 煮物や汁物は、最も熱が通りにくい具材を選び、食品の中心温度が 75℃（ノロウイルス汚染のおそれのある場合は、85～90℃で 90 秒間以上）以上に達していることを確認した後、更に1分以上加熱すること。なお、中心温度が測定できるような具材がない場合には、釜の中心付近の温度3点以上を測定し、記録する。
- エ 調理済み食品（真空パック）をボイルする場合、湯は沸騰しているか、ゆでる量は適量で十分加熱できたか確認すること。

## (3) 冷却調理

- ア 和え物用野菜は切ってから茹で、冷却すること。
- イ 中心温度計で加熱した食品の温度が 90℃以上であることを確認し、洗浄済み

のザルにあける。流水で冷やし、中心温度が 20℃以下であることを確認し、記録すること。

ウ 放冷する場合は、異物等が混入しないよう注意し、肉や魚介類、卵などの汚染原因物質の近くは避け、衛生的な場所を選ぶこと。できる限り早く温度が下がるよう配慮し、中心温度が 20℃以下になるようにする。

エ 調味料を和える場合は、先に調味料だけをボール等で混ぜ合わせる。その後、余分な水気を絞った食品を和えること。

(4) まな板・包丁の管理について

ア まな板・包丁は、二次汚染防止のため、下記のとおり用途別に色分けを行う。

用途	色分け
下処理用	無地
野菜の裁断用	緑ライン
肉・魚類の裁断用	赤ライン
果物の皮むき、裁断用	桃ライン
加熱調理済み食品用	黄ライン

イ 使用後は洗剤でスコッチタワシを使ってしっかり洗い、流水で洗剤を十分に洗い流した後、熱湯消毒を行う。その後乾燥し、包丁・まな板殺菌庫で殺菌・保管する（2時間運転）。

(5) 中心温度計の取り扱いについて

ア 保管場所から取り出したら、清潔な場所に載せておく。針が他の物に触れないようにする。

イ 針の消毒は、使い捨てペーパータオルにアルコールを染み込ませ、拭き取る。

ウ 温度感知する場所は、針先から 1～2 cm 位のところにあるため、深く刺しすぎたり、浅くしすぎたりしない。

エ 使用後は、洗浄・消毒して、清潔な場所で保管する。

(6) 異物混入防止

ア 調理中に毛髪が落ちないように帽子で頭を覆い、毛が外へ出ないように注意する。

イ 調理中は、頭や顔などに触らないこと。

ウ ドアや戸は、開けたままにしないこと。

エ 食品や調理したものをに入れる調理器具等は、異物の付着がないか確認してから使用する。

オ 包装は、手で裂いたり包丁で切ったりせず、消毒したハサミを使用し、開封後は切れ端が食品に混入していない事を確認し、分別して破棄すること。

カ 調理器具、ザルの破損、包丁の刃こぼれ、器具のネジ等を使用前後に確認する。

#### 【配膳】

- (1) 調理後、2時間以内に喫食しなければならないため、仕上げ時間に配慮すること。
- (2) 出来上がった料理は、速やかに盛り付けること。
  - ア 配膳は、消毒した台など清潔な場所で行い、清潔な器具を使用すること。
  - イ 食品には直接手を触れず、トングや使い捨て手袋を使って盛り付けること。
- (3) 盛り付け時にも異物混入の可能性があるので、十分に注意すること。

#### 【保存食の採取】

献立予定表にあがっている料理すべてを一品ずつ清潔な容器（検食容器、ビニール袋等）に入れ、 $-20^{\circ}\text{C}$ 以下の冷凍庫で2週間以上保存する。使用している食品は、すべて保存できるよう採取すること。

#### 【洗浄作業】

洗剤や消毒液は、適正な濃度で使用する。

- (1) 食器
  - ア 残菜を除去する。
  - イ  $40^{\circ}\text{C}$ くらいの温湯に洗剤を入れ、スポンジ等でよく洗浄すること。必要に応じて、温湯を取り替えること。
  - ウ ため水で洗浄し、蛇口からの直接流水でしっかりすすぐ。
  - エ 消毒保管庫で殺菌を行い、十分に乾燥させること。
- (2) 調理器具等
  - ア 水、または温湯でよく洗浄する。
  - イ 汚れのひどいものは洗剤で二度洗いし、温湯で2回以上洗浄する。消毒保管庫で殺菌・乾燥を行う。
- (3) 回転釜
  - ア 蓋、釜本体を洗剤でしっかり洗浄する。
  - イ きれいに洗剤を洗い流す。
  - ウ 水気を切った後、本体は傾けず、蓋をしておく。
- (4) オーブン
  - ア 使用後に、洗剤を使ってしっかり洗浄すること。
  - イ 洗剤をしっかり洗い流すか、しっかりふき取ること。
  - ウ オーブン皿も、油汚れを洗剤でていねいに洗い落とすこと。

(5) 油用器具類

- ア 使用後は油を冷やし、廃食用油保管容器にて保管する。
- イ 約2ヶ月に一回、業者に回収してもらう。

(6) 配膳用ワゴン

- ア 布きんを使い、内側だけでなく外側もしっかり拭き、汚れを落とす。
- イ アルコール消毒を行う。

(7) 冷凍庫・冷蔵庫

- ア 棚を取り外し、洗浄する。
- イ 庫内、側面、扉、取っ手などもしっかり拭き、アルコール消毒を行う。

(8) 消毒保管庫

- ア 側面、扉、取っ手などは毎日アルコール消毒を行う。

【清掃作業】

(1) 床

- ア ゴミを取り除く。
- イ 床を洗剤液でブラシ洗いし、水でしっかり洗い流す。
- ウ 水切りワイパーやモップで水気をふき取る。
- エ 排水溝の室内部分は開口部の網等についたゴミを取り除き、ブラシ洗浄する。
- オ グリストラップは毎日ゴミの除去を行い、洗浄する。

(2) 調理台・作業台

- ア 清潔な布きんで水ふきし、汚れをふき取る（上面だけでなく、側面も拭く）。
- イ 飲用適の水で水洗いする。
- ウ スポンジタワシ等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。
- エ 飲用適の水でよく洗剤を洗い流す。
- オ 布きんで拭き、よく乾燥させる。
- カ アルコール消毒を行う。

【廃棄物処理】

守山市の分別方法に従い、責任をもって処理すること。

(1) 生ゴミ類

- ア 廃棄物は、汚臭、汚液がもれないよう管理するとともに、作業終了後、十分に水気を切り、直ちに室外の保管場所に搬出し、保管すること。
- イ 移動時は、衛生的に運び処理すること。
- ウ 廃棄物容器（ペール等）は、作業終了後は速やかに清掃すること。

(2) 包装紙、ダンボール等

- ア 作業場内に散乱しないように整理し、適宜集積場に搬出すること。

(3) 空き缶、空きびん、ペットボトル類

ア 内部の汚れを洗い流しておくこと。

イ 作業後、適宜集積場に搬出すること。

ウ 納入業者が回収するものは、所定の場所に保管すること。

**【給食施設の衛生管理】**

(1) ねずみや昆虫の発生がないか点検すること。半年に1回以上駆除を行うため、その記録を1年以上保管すること。

(2) 給食施設内にある調理従事者専用便所は、毎日必ず清掃すること。清掃は、1日の作業終了後に行うこととし、清掃及び殺菌剤による消毒を行い、衛生的に保つこと。