

IV 衛生管理編

IV 衛生管理編

1 衛生管理体制

心身の発育・発達が著しい子どもの健康の保持増進に努め、おいしく、栄養バランスがとれた給食を安全に提供するためには、使用する食品の選定及び衛生管理、調理室で調理業務に従事する者（食器洗浄・配膳を含む）及び食品に接触する可能性のある者（以下「調理従事者等」という。）の健康管理、給食施設・設備の整備と清潔の保持に細心の注意を払い、職員間で連携を図り、全員で取り組む必要がある。

子どもは感染性疾患や食中毒をおこす細菌等に対する抵抗力が弱いことを踏まえ、常に安全な食事の提供、衛生管理が行える体制を構築し、食中毒防止等の対策に万全を期すことが大切である。

(1) 給食責任者

施設長は給食提供に係る最終責任者であるが、給食業務の安全・安心な運営管理や給食提供内容の質の向上を図ることを目的とし、子どもの発育・発達状況、健康状態、嗜好や調理室内の衛生管理状況を把握している調理従事者等から「給食責任者」を1人選任し、調理室等における調理指導及び衛生管理に当たらせることとし、管理体制に万全を期することとする。

(2) 保育所等の給食における衛生管理体制

施設長は、給食責任者、保育士、調理従事者等の職員が連携した給食の衛生管理を徹底するため、また、安全な給食を提供するための体制を整備し、適切な運用を行う。

「大量調理施設衛生管理マニュアル*¹」に準じた衛生管理を行うこととし、重要管理事項については点検・記録を行うとともに、必要な改善措置を講じる。（1回300食以上又は1日750食以上提供する特定給食施設においては、「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づいて行う。）

また、会議や打合わせを通じて職員への周知や連携を図り、これらを遵守する管理体制の整備に努める。また、研修会等を通じて、職員の衛生に係る知識や技術向上に努める。

(3) 食品衛生法に係る手続き「営業の届出」「営業の許可」

厚生労働省の「食品衛生申請等システム」から申請を行う。申請の際には、食品衛生責任者1名の登録が必要であり、調理師、栄養士等有資格者がいない場合には、講習会を受けて食品衛生責任者となる必要がある。また、食品衛生責任者が変更になる場合には、厚生労働省の「食品衛生申請等システム」から手続きを行う。

ア 施設の設置者又は管理者が給食を調理し提供する施設

施設の設置者又は管理者が「営業の届出」（集団給食施設）を行う必要がある。

届出の対象は1回の提供食数が20食程度以上の施設である。

イ 施設の設置者又は管理者が調理業務を外部事業者へ委託し給食を提供する施設

受託事業者が「営業の許可」を取得する必要がある。

(4) 健康増進法に係る手続き「特定（多数）給食施設の届出」

保育所等に給食施設を設置し、通例として、1回50食以上又は1日100食以上の食事を供給する施設の設置者は、給食開始又は再開したときに「特定給食開始（再開）届」を保健所健康企画課に提出する必要がある。また、住所の変更や提供人数の大幅な変更、長期休園等がある場合には、別途、届出が必要となるので、速やかに保健所健康企画課に申し出る。

IV 衛生管理編

2 施設及び設備

保育所等の給食提供に係る施設及び設備等については、関係条例及び通知等に基づくとともに、安全、安心な給食提供並びに食育推進等を考慮し、整備する。

(1) 調理室の衛生管理

- ア 常に、清掃や整理整頓を行い、衛生的な管理を心がける。調理作業に不必要な物品等は持ち込まない。
- イ 部外者の立ち入りは禁止とする。
 - 調理従事者等、定期的な検便を行いその結果が陰性であることが確認された者以外は調理室内には原則立ち入らない。
 - 調理従事者等以外の者が、やむを得ず調理室内に立ち入る場合には、食品及び器具等には触れせず、清潔な外衣、専用の履物等を着用させ、手洗いをして入室させる。
 - また、調理室内の機械器具の点検等を行う業者は、調理作業以外の時間に入室することが望ましい。
- ウ 調理室は採光、照明、換気及び通風を十分行い、良好な環境を整える。
- エ 窓及び入口・カウンター・食品庫の戸は開放しない。
- オ 空調設備を整備し、十分な換気を行い、高温多湿を避けること。調理室内の温度は25℃以下、湿度は80%以下に保つことが望ましい。測定した温度・湿度は「衛生管理チェックリスト（毎日）」に記録する。
- カ 食品庫及び冷凍・冷蔵庫内の温度を適温に保つ。測定した温度は「衛生管理チェックリスト（毎日）」に記録する。
- キ 温湿度計は、正確なものを適切な位置に設置する。湿度・温度変化の激しい所は避け、視線の高さに設置することが望ましい。
- ク 施設設備の点検の結果、改善が必要とされる不備があった場合は、計画的に補修を行う。
- ケ 犬・猫等の動物は絶対に入れない。
- コ ねずみ、昆虫等の発生状況を、月に1回以上点検し、発生を確認したときにはその都度駆除し、その実施記録を1年間保存する。
 - 殺虫剤を使用する場合には食品を汚染しないよう、取扱いに十分注意する。
- サ グリストラップがある場合は、定期的に清掃を行い衛生的な管理に努める。
 - ＜調理室内にグリストラップがある場合の注意点＞
 - (ア) 全ての調理作業が終了した後に、食品、調理器具が周囲に無い状態で行う。
 - (イ) 調理作業時に着用する白衣等は必ず脱いで行う。
- シ 事務作業は調理室内で行わない。不要な書類及び事務用品等は、調理室に置かない。
- ス 嘔吐物は調理室に持ち込まない。子どもの嘔吐物で汚染された食器等は、消毒後、調理室に返却することを全職員に周知し、徹底する。

(2) 調理従事者等用便所

- ア 設置
 - 便所の設置にあたっては、調理従事者等への感染症の拡大防止や食中毒防止の観点から、下記の事項に留意する。
 - (ア) 全ての便所の入口は、調理室の入口から3 m以上離れていることが望ましい。
 - (イ) 調理従事者等専用の便所を設置することが望ましい。
- イ 使用上の留意点
 - (ア) 白衣、帽子等は必ず脱いでから使用する。
 - (イ) 便所の入口に専用の履物を用意する。

- (ウ) 便所内を清潔に保ち、使用後の手洗いを確実に行う。
- (エ) 便所のドアの取っ手や蛇口等は定期的に消毒を行う。
- (オ) 感染症の拡大防止や食中毒防止の観点から、調理従事者等が便所の清掃等を行わないことが望ましい。

ウ 手洗い設備

- (ア) 便所に手洗い設備を設置し、専用の液体石けん、消毒液、ペーパータオル等を設置する。
- (イ) 手洗い設備の蛇口は自動栓とすることが望ましい。

汚れた手指で蛇口等に触ることは二次汚染の原因となるため、蛇口等を直接手で操作しない構造のものが望ましい。蛇口がハンドル式の場合、次亜塩素酸ナトリウム 200ppm 溶液（以下「次亜塩素酸ナトリウム溶液」という。）での消毒をこまめに行う等、衛生面の配慮を十分行う。

エ その他

調理従事者等の便所が他の職員と共有である場合、施設内でノロウイルス感染症や腸管出血性大腸菌（O-157 等）が発症したときには清掃や消毒方法等に十分注意し、調理従事者等や職員間で感染が拡大しないように万全を期すこと。（職員便所が2か所以上設置されている場合、対応可能であれば子どもや職員の感染症が終息するまでの間、調理従事者等専用の便所を設け、調理従事者等への感染防止に努めるとよい。）

(3) 使用する水に係る管理

使用水は水道事業等により供給される水（以下「水道水」とする）又は飲用に適する水を用いる。

ア 貯水槽（受水槽）が設置されている場合

給水栓の遊離残留塩素が 0.1mg/L 以上であることを始業前及び調理作業終了後に毎日検査し、記録する。遊離残留塩素が 0.1mg/L 未満の場合は、遊離残留塩素が 0.1mg/L になるまで十分に捨水する。

貯水槽は清潔を保持するため建築物における衛生的環境の確保に関する法律（以下「ビル衛生法」という。）により登録を受けた専門の業者に委託し、年1回以上清掃すること。

イ 水道水のみを使用し貯水槽の有効容量が 10m³ を超える場合

簡易専用水道といい、毎年1回以上、(ア)及び(イ)の検査を行うことが法律で義務づけられている。

(ア) 水質検査（一般細菌・大腸菌等 12 項目）

水道法又はビル衛生法により登録を受けた者に委託すること。

(イ) 維持管理状況の検査

水道法により厚生労働大臣の登録を受けた検査機関に委託すること。

ウ 水道水のみを使用し貯水槽の有効容量が 10 m³ 以下の場合

小規模貯水槽水道施設といい、簡易専用水道に準じた適正な管理に努めることと定められている。

エ 水道水直結給水栓の場合（貯水槽が無い）

給水栓の遊離残留塩素検査については特に求めない。

オ 井戸水等を使用し1日最大給水量が 20m³ を超える場合

専用水道といい、該当する場合は保健所長の指示を受けること。

カ 井戸水等を使用し1日最大給水量が 20m³ 以下の場合

業務用飲用井戸等施設といい、給水栓の遊離残留塩素が 0.1 mg/L 以上であることを始業前及び調理作業終了後に毎日検査し、記録すること。0.1mg/L 未満のときは、アと同様の措置を行うこと。

IV 衛生管理編

毎年6か月以内ごとに1回以上、イ(ア)と同様に水質検査を行うこと。また毎年6月～9月の間にシアン化物イオン等12項目の消毒副生成物の水質検査を行うこと。

キ 清掃や検査の証明書等の書類は3年間保管する。

ク 使用する水に係る管理についての問合せは保健所生活環境課へ行う。

3 給食原材料の購入における衛生管理

(1) 給食原材料の選定と購入

給食の安全、安心を確保するためには、第一に、使用する原材料の安全性や鮮度、適切な衛生管理が行われていることが大切であることを十分認識する。

原材料の選定は、安全性や鮮度が保たれていることはもちろんであるが、栄養面や食育の観点を考慮し、施設長が責任をもって選定し、購入する。

(2) 業者及び原材料選定の留意点

ア 施設や食品運搬の衛生管理及び食品の取扱いが良好で、信用における食品納入業者を選定する。

イ 給食を提供する対象が乳幼児であることに配慮し、食育の観点から食品の素材を生かした献立とすることが望ましいことを念頭に置き、地産地消を考慮した鮮度がよい食品を使用する。(過度に加工された食品は避けることが望ましい。)

ウ 原材料及び加工食品については、製造業者又は食品納入業者が定期的実施する微生物及び理化学検査の結果、又は生産履歴等を提出してもらい、給食原材料として適していることを確認のうえ保管しておくことが望ましい。

(3) 原材料購入の際の留意点

ア 肉、魚、野菜などの生鮮食品は、新鮮で1回に使切れる量を当日仕入れることを原則とする。(当日納品が困難な場合は前日納品とし、冷蔵庫内又は冷暗所で衛生的に保管し、原材料の状態を確認して使用する。)

イ 肉・魚については、二次汚染を防止する観点から、業者に大きさや切り方等を指定して発注することを奨励している。

保育所等においては明確な作業区分や作業区分を考慮した分業が困難なことや、調理作業時間を考慮し、これらの原材料を施設(調理室)で切ることは避けることが望ましい。

調理室で切る場合は、調理台や調理器具の消毒、調理作業に必要な調理従事者等の配置等を十分検討し、二次汚染の防止に努める。

4 調理作業前の確認

(1) 調理従事者等による打合せの準備

ア 調理工程、調理作業(調理方法等)、使用する調理機器における注意点、配慮事項

イ 調理作業の役割分担

ウ 衛生管理上の注意点(原材料の鮮度等の確認、中心温度測定、冷却、保存食の保存等)

エ 盛付け、配膳等の注意点、配慮事項

オ 盛付け、配膳時間の確認

カ アレルギー対応食や離乳食など、個別対応食の確認

(2) 調理従事者等の健康状態等の確認

調理作業に入る前に、調理従事者等の健康状態の確認を行う。確認結果は「衛生管理チェックリスト(毎日)」に記入する。

ア 健康状態の確認時の留意点

- (ア) 嘔吐がないか。
 - (イ) 下痢又は軟便（通常と比較して軟らかい便）の症状がないか。（ただし、軟便については、前日に多量に飲食した、胃腸への刺激の強いものを喫食したなど、明らかに感染症の要因がない場合等は除く。）
 - (ウ) 化膿性疾患がないか。
 - (エ) 発熱していないか。
 - (オ) 手指や顔等に傷がないか
- ※ 同居者の健康状態も確認し、特記事項があれば、「衛生管理チェックリスト(毎日) 1 調理従事者等に関すること」の特記事項に記録する。

イ 健康状態の確認後の対応

- (ア) 不適事項がある場合は、施設長や給食責任者に速やかに報告し、適切かつ迅速な対応に努める。記録するときは、いつから症状があるかが分かるように、また、完治したときはその旨を記入する。（検査結果等は保存する）
 - (イ) 下痢等の胃腸炎症状がある調理従事者等は、食品を直接取り扱う作業に従事させない。また、症状がある調理従事者等は直ちに医療機関を受診させ、感染性疾患等の有無を確認する。
 - (ウ) 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（又はその可能性が高い）場合は、症状がなくなっても一定期間ウイルスが排出される可能性（長い場合は1ヶ月程度）があるため、リアルタイムPCR法等の高感度の検便検査を実施し、検査の結果ノロウイルスを保有していないこと（陰性）が確認されるまでの間、調理に従事することを控えさせるなどの措置を講じる。
 - (エ) 調理従事者等がノロウイルスによる感染性疾患であった場合は、他の調理従事者等についても、リアルタイムPCR法等の高感度の検便検査を実施するのが望ましい。症状が無ければ、結果が出るまでの間、マスクの着用、手洗い等衛生面に留意し調理業務を行ってもよい。
- ※ 必要に応じて、子ども未来局並びに保健所又は各区健康・子ども課生活衛生係の助言、指示を仰ぎ、迅速かつ適切な対応に努める。
- ※ 調理従事者等が調理室内で嘔吐した場合、給食の提供は原則中止とする。この場合、調理室内の設備、器具類など当該調理従事者等が触れたと想定されるものを全て次亜塩素酸ナトリウム溶液で消毒する。代替え食等の対応についても検討が必要となる。
- (オ) 傷・化膿創・おでき・手荒れがある場合の留意事項

手指や顔等に傷やおできがある場合、黄色ブドウ球菌（食中毒菌）を保有していることが多く、食中毒の集団発生の原因となる可能性があることから特に注意が必要である。

化膿創が顔にある場合はマスク・ガーゼ等、腕にある場合はガーゼ等で疾患部分を覆う。

手荒れや手指に傷がある場合は、使い捨て手袋を使用するなど、全ての作業において、素手で食品に触れないようにする。治療のためにテーピングしている場合は、その旨を「衛生管理チェックリスト(毎日)」に記録し、必ず手袋を着用する。

なお、手指に化膿創がある場合は、調理業務に従事しないなどの対応も必要である。

日頃より、手荒れ防止等に努める。また、手荒れがひどい場合は、早めに専門の皮膚科を受診し改善に努める。

調理従事者等の従事制限について

1 腸管出血性大腸菌等の三類感染症と診断された場合

感染症法に基づき、調査が行われる。(保健所又は各区健康・子ども課生活衛生係から指示があるので、助言・指導事項に準じた対応を行う。)

調理従事者等は、病原体を保有していないことが確認されるまで、食品を直接取り扱う作業に従事しない。

※ 感染症の病原体を保有していないことの確認方法は、厚生労働省通知「感染症の病原体を保有していないことの確認方法について*²」による。

2 下痢等の胃腸炎症状を呈している場合

食品衛生法*³に基づき、下痢、発熱、腹痛、嘔吐など食品を汚染させる恐れのある症状がある場合は、食品を直接取り扱う作業に従事しない。

(3) 身支度・服装の点検

ア 指輪や腕時計、ネックレス、イヤリング、ピアス等のアクセサリーは外す。

イ 手指の衛生的な管理

(ア) 爪は短く切り清潔にし、異物混入の原因となるマニキュアは使用しない。(爪を保護する「保護用マニキュア」も、剥離して食品の中に入る可能性があるのでつけない。)

(イ) 化膿した傷、発疹等があるときは、4 調理従事前の確認(2)イ(オ)を参照する。

ウ 化粧はひかえ、香水、オーデコロン等、香りの強いものは、検収時の異臭の確認等に支障があるのでつけない。

エ 服装

(ア) 調理室専用の清潔な白衣又は調理衣等(内部の服を全て覆うもの)(以下「白衣等」という。)、帽子又は三角巾(以下「帽子等」という。)を着用し、専用の履き物を使用する。
洗淨時においても白衣等・帽子等を着用し、作業を行う。

(イ) 白衣等以外の着衣(上衣・ズボン・靴下)も通勤時のものは着替え、下衣は長ズボンを着用する。※家庭でペットを飼っている場合は、ペットの毛を持ち込まないように注意する。

(ウ) 白衣等・帽子等の着用時の留意点

帽子等を着用する際は、毛髪には黄色ブドウ球菌が常在していることを踏まえ、髪をゴムで縛る、ネットをかぶる等、髪が帽子等からはみ出さないようにする。

着替えをする際は、髪が白衣等に付着して異物混入につながるのを未然に防ぐため、「帽子等→白衣等」の順に身に付ける。着用後は、お互いに確認をしたり鏡で確認したりするとよい。

(エ) エプロン

下処理用、洗淨用等があることが望ましい。(洗淨水跳ね等による二次汚染防止)

(オ) 白衣等の衛生的な管理

白衣等・帽子等、履き物を着用したまま調理室から出る、用便に行く等はしない。

オ マスクの着用について

必要に応じてマスクを着用する。

マスクは、唾液や鼻やのどにいる黄色ブドウ球菌やノロウイルス等から食品を保護することを目的として着用するものであることから、鼻は出さないように正しく着用する。

(ア) くしゃみ、咳、鼻水等の風邪の症状があるときには、必ずマスクを着用する。

(イ) 非加熱調理作業や盛付け中は、必ずマスクを着用する。

(4) 調理器具の点検

- ア 調理器具は洗浄・消毒したものを使用する。
- イ 使用前・使用後に調理器具や包丁等に破損がないことを確認する。(異物混入や調理作業中の怪我の防止)
- ウ 消毒がしやすく衛生的なステンレスや高温耐用の樹脂製(シリコン)等の材質のものを使用する。木製の調理器具は、異物混入、細菌繁殖等を考慮して使用しないことが望ましい。現在使用しているものは、更新時に上記材質のものにするとよい。

5 作業区域

(1) 汚染作業区域と非汚染作業区域

食品の調理過程ごとに、汚染作業区域(検収場、原材料の保管場、下処理場、洗い場)、非汚染作業区域(調理場、放冷・配膳作業及び調理済み食品の保管場)を明確に区別することが望ましい。

(2) シンク

汚染作業と非汚染作業の用途別に設置することを原則とし、跳ね水等による二次汚染防止の観点から、それぞれのシンクは離れていることが望ましい。

用途別のシンクがなく、共用する場合は、用途が変わるごとに洗浄・消毒を行ってから使用する。

ア 下処理用(汚染作業)

野菜等の洗浄、冷凍食材の解凍等。

イ 食器、調理器具洗浄用(汚染作業)

下膳された食器や調理に使用したザルやボール等、調理器具の洗浄。

ウ 加熱調理用(非汚染作業)

茹で野菜の水切り、冷却等。

エ 非加熱調理用(非汚染作業)

加熱せず提供する果物等の洗浄。

6 調理器具等の使い分け

(1) 包丁、まな板

包丁、まな板は、用途別及び食品別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。

表3 包丁・まな板の使い分け(例)

用途(食品)		必要数	備考
下処理用	生肉・生魚介用	1	肉・魚については、二次汚染を防止するために、なるべく保育所等で切らずに、業者に大きさを指定し、発注する。
	その他用	1~2	加熱前の食品(野菜等)
調理用	果物用	2	おやつ用・昼食用にそれぞれ用意するとよい。
	その他用	2~3	加熱後の食品、パン、離乳食

(2) ボール、ザル等の調理器具

消毒したものを使用することを原則とする。

生食する食材や加熱済みの食材については、食材ごとに洗浄、消毒済みのボールやザル等の

IV 衛生管理編

調理器具や容器を使用し、下処理作業等で使用したシンク、ボール、ザル等の調理器具の使用（使い回し）はしない。

7 調理作業開始前の準備

(1) 調理に使用する水の点検

作業前に調理室で受水槽や本管から一番遠い場所にある蛇口 1 箇所を 5 分間程度開く。（流した水は洗浄等に使用してもよい。）水に色、濁り、におい、異物がないか確認する。

(2) 調理室内の調理台、シンク等の消毒

前日の終業時に消毒を行っている場合は、調理開始前に消毒作業は行わなくてもよい。

ただし、調理台やシンク等に直接、生食用の食品が触れる、又はその可能性がある作業を行う場所は消毒を行う。

8 手洗い

食品衛生は、手洗いに始まり、手洗いに終わるといわれている。手洗いは食品衛生の基本であることを踏まえ、正しい手洗いを必要なタイミングで行うこと。

給食責任者は、調理作業の工程の中で適切に手洗いが行われていることを、適宜、確認する。

(1) 手洗い設備の条件

ア 手洗い用シンク

調理室入口付近に、手洗い用シンクを備える。ひじまで洗える、十分余裕のある大きさのものが望ましい。

調理室の広さや出入口の配置にもよるが、検収場所からの出入口に 1 か所と配膳時や非加熱調理の際に使用する 1 か所の計 2 か所に設置することが望ましい。（調理室の面積等を勘案し必要性を検討する。）

イ 液体石けん

ポンプ式容器に液体石けんを備える。

液体石けんの注ぎ足しはせず、液体石けんがなくなった時点で容器を洗浄し、常に清潔に保つ。（押し上げ式（手で押し上げて石けん水を出す）容器は、汚れた手で直接ノズルに触れることになり汚染のリスクが高いため使用しない。）

※ 固形石けんは、石けんが汚染源になるリスクが高いため使用しない。

※ 逆性石けんは、食品添加物となっていないことから手を消毒した後、十分水ですすぎを行うことが必要。また、刺激がやや強いことから、手荒れの原因となることがあるので、使用するにあたっては注意が必要。

ウ 爪ブラシ

調理従事者等の爪ブラシは、汚染防止の観点から個人別に用意する。（共用しない。）

適宜、次亜塩素酸ナトリウム溶液等で消毒し、流水ですすぐ。

乾燥しやすいように吊るして保管する。

爪ブラシ同士が接触する、壁に触れるなどして汚染されないように注意する。

また、爪ブラシから落ちた水滴が液体石けん等の容器を汚染しないようにする。

毛先が広がっている、汚れがひどい等、劣化したものは新しいものに交換する。

エ 使い捨てペーパータオルを備える。（※タオルは共用しない）

ペーパータオルは、手洗い用シンク付近に設置し、食品を扱う場所の上には設置しない。

ペーパーホルダーは引き下げ式が望ましい。

※ ハンドドライヤー（熱風による乾燥機）使用は、汚れや水しぶき等で器具自体が汚染

されやすく、汚染が拡散することが想定されるので推奨しない。使用する場合は器具全体を次亜塩素酸ナトリウム溶液で毎日消毒するなど衛生面に留意する。

オ 手洗い設備の蛇口は、再汚染を防ぐため直接手指で操作しない自動水栓、又は手首や手の甲等で操作できるレバー式とする。

カ 温水が出る混合栓とする。冷水による手洗いは汚れ落ちが劣るほか、特に冬季の手洗い不足につながる恐れがある。

(2) 消毒液（アルコール・電解水）の使用

ア アルコール

十分、石けんで汚れを落とし、流水でよく洗い流してから使用する。

アルコールは完全に揮発するまですり込むことにより消毒効果を発揮する。

手が濡れたままアルコールを噴霧しても、アルコール濃度が低くなり消毒効果がなくなるため、水気を十分ふき取り、手指が乾いた状態で使用する。

イ 電解水

手に汚れがある、又は水で濡れている等があると、電解水の規定のpHを保つことができずに消毒効果が落ちる場合があるので十分注意が必要である。

(3) 正しい手洗いの方法<手洗いマニュアル>

① 水（温水）で手をぬらし、液体石けんをつける。

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。（タオル等の共用は絶対しないこと。）

⑤ 消毒液をかけて手指によくすりこむ。

※ただし、下記(4)の「ア 作業開始前及び用便後」、「イ 汚染作業から非汚染作業に移るとき」の1回目は爪ブラシを使って爪の間を洗うこと

(4) 適切な手洗いを行うタイミング

特に手が汚染されたと思われるときは、<手洗いマニュアル>①～③をしっかりと2回繰り返す。

ア 作業開始前及び用便後（2回）

イ 汚染作業から非汚染作業に移るとき（2回）

ウ 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（2回）

エ 配膳の前（2回）

オ 鼻をかんだ後（2回）

カ 床に落としたものを拾ったとき（2回）

キ 廃棄物の処理後

ク 調乳の前、作業の区切り目

ケ 顔や髪、衣服（エプロン含む）使用中のマスクに触った後

コ 筆記用具に触れた後

サ 食品に直接触れる作業の開始直前（2回）

(5) 調理用手袋の使用上の留意点

ア 使い捨て手袋を使用していれば安心ということではなく、使い捨て手袋の交換は、手洗いの代用ではない。確実な手洗い・消毒を実施した後に使い捨て手袋を使用する。

IV 衛生管理編

- イ 使い捨て手袋を使用する前には、破損等がないか確認する。また、異物混入や食品・調理器具等の汚染につながるため、手袋の破損や手袋内への水の流入が起こり得る作業での使用には十分注意する。
- ウ 使い捨て手袋を着用したまま他の作業（トレイや食器の準備）を行い、その後再び加熱後の食品等を扱う作業に戻るなど、作業をまたいでの使用は、二次汚染の危険があるのでしない。
- エ 使い捨て手袋自体は洗浄・消毒の必要はないが、使用にあたっては必ず製品の表示を確認し、その指示に従って取り扱う。手袋の包装が汚染されていると二次汚染につながるため、常に衛生的な保管に留意する。
- オ 作業中、手袋の中で細菌が繁殖することもあるので、作業終了後、手袋をはずしたあとは必ず手洗いをする。また、一連の作業の中で、何度も同じ手袋を着脱しないように工夫する。
- カ 手袋の中は細菌が繁殖しやすいため、傷などのないときは、加熱調理後や非加熱調理の食品を扱う作業や、盛付け等以外、長時間着用しないことが望ましい。

9 原材料の受領・検収・保管

万一不良品と認められる場合は「疑わしきは使用しないこと」を原則とし、検収を適切に行う。また、給食責任者は、検収者が適切に一連の作業を行うことができるよう、検収のポイントや重点項目、異常があった場合の対応方法について事前に周知しておく。

(1) 原材料の検収と受領

食品の安全性を確認するため、検収者は納品された全ての食品について、「不良品は持ち込まない」ことを念頭に置き、責任をもって検収を行う。

(2) 原材料の検収方法

- ア 納入業者が食品を納品する際には、調理従事者等の職員が立ち会い、業者のみで行わないよう適切な管理体制を整備する。
- イ 物資搬入場所を決め、そこより先に業者は立ち入らせない。また、部外者が入らないよう、搬入口には施錠するなど安全管理に努める。
- ウ 受領の際、原材料は作業台やすのこ等の上に置き、直接床面に接触しないよう考慮する。
- エ 納品された原材料の数量を確認し、発注書、納品書と合致していることを確認する。
原材料の不足や不良品等がある場合は、早急に対応してもらうよう納入業者に依頼する。
- オ 箱、袋の汚れ、破れ、そのほかの包装容器等の状況を確認し、原材料の変色や異臭がないか確認する。
- カ 異物（虫、石等）が混入していないかを確認する。
- キ 消費期限又は賞味期限、製造年月日、生産地などを確認する。
- ク 要冷蔵の原材料は10℃以下（魚介類は5℃以下）で納品されたか、要冷凍の原材料は凍結しているかを確認する。（表面温度計がある場合は測定し、記録する。）
- ケ その他（検収時の納品書の取扱いの留意点）
 - (ア) 検収者は、納品された食材の検収終了後、納品書に検収者の認印（又はサイン）を押す。
 - (イ) 納品書に誤りがある場合は納入業者に修正を依頼し、修正がされたことを確認後、差し替え等を行い、納品書を適正に整備しておく。

(3) 原材料の搬入及び保管に係る衛生的な取扱い

- ア 冷蔵、冷凍保管が必要な生鮮食品（食肉類、魚介類、野菜類等）
専用の容器やビニール袋等を使用し、食品ごとに区分して、専用の保管場所で適切な温度

で保管し、使用時まで常温放置しないようにする。

イ 保管に適切な冷蔵、冷凍温度

(ア) 魚介類以外の要冷蔵食品 10℃以下

(イ) 魚介類 5℃以下

(ウ) 冷凍食品 -15℃以下

ウ 冷凍食品の取扱い

(ア) 再冷凍は行わない。

(イ) 劣化防止のため、空気と触れないようしっかり密封をする。

(ウ) 開封した日付を記入する。

(エ) 開封後、保存した食品を使用する際は、変色や異常がないか等を確認して使用する。

エ 常温保存可能な調味料・乾物・缶詰等は、食品ごとに区別し、整理して保管する。

オ 食品庫、冷凍冷蔵庫での保管にあたっては、庫内は常に整理整頓し、清潔に管理する。

カ 食品庫の戸は、害虫の侵入を防ぎ、適温及び適正な湿度を保つために必ず閉める。

キ 食品庫は食品の保管専用とし、食品以外の物品（薬剤や工具等）は置かない。

ク 使用量が少なく1回で使い切れない等の理由で、保管が必要な食品は、開封日を袋や容器に記入するなどし、適切な保管方法で保管する。（例：バター、チーズ、種実類、乾物等）

ケ 保管した食品は“先入れ先出し”で使用し、開封した食品はなるべく早く使う。

コ 当日使い切れなかった生鮮食品（肉、魚等）は自園で冷凍保存せず、即日廃棄する。

サ 配送用包装（ダンボール箱・ビニール袋等）のまま食品庫内、調理室内や冷蔵庫内に持ち込まない（ビン類、缶詰、パック類は汚れを落として保管する）。特に食肉類、魚介類、卵を移し替える際は、二次汚染を防ぐため、受け皿に載せて作業をする。

シ 保管時はビニール袋や容器に入れるなど、相互汚染を防ぐようにする。

(ア) 容器を使用するときは、清潔で蓋のあるものとし、定期的に洗浄する。

(イ) 容器から食品を計量するときは、消毒した器具（計量スプーン等）を使用し、容器の中にその器具を入れたままにしない。

ス 育児用粉ミルク

取扱いについては <Ⅲ 離乳の進め方編>参照

セ 冷凍母乳

取扱いについては <Ⅲ 離乳の進め方編>参照

(4) 異常があった場合の対応

万一不良品と認められる場合は、「疑わしきは使用しないこと」を原則とする。

施設長、調理従事者等間で使用の可否について協議を行った結果、喫食者の健康を損なう恐れがあると判断した場合は、ただちに返品して良品と取り替える等の対応を適切に行う。

10 保存食

食中毒及びその疑いが生じた場合、発生原因を明らかにするとともに再発防止など適切な対応策を講じるために、適切に保存されていることが必要である。

(1) 保存が必要な食品と必要がない食品（資料6参照）

原則、幼児食及びおやつの原材料並びに調理済み食品（出来上がり品）を食材、料理ごとに50g程度保存する。常温で保存できる乾物等は保存の必要はない。

食物アレルギーや離乳食等の個別対応食は、幼児食に準じて、可能であれば保存する。

（個別対応食については、同一献立の提供児童数が10食以上いる場合は、調理済み食品だけでも保存しておくことが望ましい。）

IV 衛生管理編

(2) 保存方法（保存温度と保存期間）

ア 保存温度

−20℃以下（冷凍）

イ 保存期間

2週間以上

ウ 容器等

(ア) 専用の保存容器又はビニール袋などを用い、蓋や口をしっかり閉じて保存食が漏れないようにして保管する。ビニール袋は使い捨てとする。

ビニール袋等に採取した場合、しっかりと空気をぬいておく。食品自体をラップで包む方法は、汁が漏れたり、冷凍中に破損し相互に接触したりする恐れがあるので行わない。

(イ) 保存食の採取にあたっては、二次汚染が生じないように、採取のために使用する容器やスプーンなどは洗浄・消毒したものを使用する。

(ウ) 容器には採取月日・廃棄月日を記載する。

(3) 保存食の採取方法

ア 原材料

原材料の野菜や肉・魚等は、洗浄・消毒等を行わず、納入時のまま 50 g 程度採取する。

食材の採取方法の適否が、検査結果に大きな影響を及ぼすため、衛生的な配慮を十分に行う。

(ア) 二次汚染の防止及び衛生管理を考慮した採取

包丁・まな板・手指等から二次汚染が生じないようにして採取する。

生食する果物、トマトは消毒済みのまな板・包丁を使用し、それ以外の野菜は食品が替わるたびにまな板・包丁を洗浄して使用する。

生食する果物、トマトは、原材料として汚染度の高いヘタ部分を中心に採取する。

1 食品ずつ他の食品にふれないように容器等に入れる。

(イ) 冷凍食品

解凍前に採取する。状態が変化しないよう、採取後は、速やかに冷凍庫に入れる。

(ウ) 鶏卵

卵は使用する卵と保存食用卵を全て割卵し、攪拌したものを採取する。卵の割卵・攪拌は使用する時間に合わせて行い、複数の料理に卵を使用する場合は、それぞれの保存食を採取する。

イ 調理済み食品（できあがり品）

(ア) 調理済み食品は、1品ごとに他の食品にふれないよう、50 g 程度採取する。

(イ) 調理過程が同じでも鍋が違う場合は、それぞれ鍋ごとに採取する。なお、使用している食材が全て含まれるよう採取する。調理済み食品についても、洗浄・消毒された器具を用い、素手で扱わないようにして採取する。

(ウ) 市販菓子類

現物を保存するか、ロットナンバー（商品管理番号）を記録する。納品された食品の製造年月日又はロットが異なる場合（賞味期限又は消費期限や材料の産地が異なる場合も含む。）には、それぞれ明記して保存する。

※原材料と調理済み食品は、それぞれ別に保管する。

11 調理作業の事前準備

(1) 調味料等

調味料は、常に在庫を把握し衛生的に保管する。

- ア 缶やビンは、清潔にしてから開封する。調理室に持ち込むことで調理室が汚染されないように注意する。
- イ 調味料の計量は、調理作業が始まってから行うこととし、献立表（調理指示書）にある数量どおり計量する。（消毒済みの器に、料理ごとに区分して準備しておく。）
 - (ア) 周囲の状況に十分注意をし、そばで二次汚染を起こす恐れのある食品を扱っていないか確認して行う。
 - (イ) 作業の効率をよくするため計量はまとめて行う。
- ウ 調味料の包装容器等は、開封時等において異物混入とならないよう十分気を付ける。（調味料が入っている袋や容器のキャップ等）
- エ 開封した調味料は、開封年月日等を記入し、衛生的に適温にて保管する。一定期間が経過したら廃棄するよう管理する。（賞味期限や消費期限等の表示を参考とする。）

(2) 原材料の取扱い

原材料は、検収後、専用の容器に移し替え調理室に搬入する。

- ア 原材料は鮮度や品質を確認のうえ使用する。
- イ 献立表（調理指示書）にある数量どおり正しく計量して使用する。（料理ごとに区分して準備しておく。）
- ウ 包装容器等は、開封時等において異物混入とならないよう十分気を付ける。

12 下処理作業

下処理作業は、原材料に付着している泥や汚れ、ほこりなど異物や有害微生物を、洗浄や皮むき等の処理により、できるだけ減らす作業である。

(1) 下処理作業の留意点

二次汚染の防止の観点から、下処理はできる限り専用の場所（汚染区域）で行い、非加熱調理の野菜や果物、調理済みの食品を扱う場所（非汚染区域）を、洗浄水の飛び跳ね等で汚染しないように気を付ける。下処理専用のエプロン等を使用することが望ましい。

(2) 原材料の下処理・洗浄方法

ア 野菜

下処理で土などの汚れが取り除きづらい場合や、虫がついている等、気が付いたことがあれば給食責任者に速やかに報告するとともに、調理従事者等全員に周知する。

使用に支障がないか検討し、使用の可否について判断する。

イ 鶏卵

(ア) 使用する直前まで冷蔵庫で保管する。

卵の割り置きは細菌が増殖しやすいため、使う直前に割ってすぐに調理する。

(イ) 二次汚染防止の観点から鶏卵専用の容器・器具の使用が望ましい。

(ウ) 1個ずつ容器に割り、殻の混入を防ぎ、鮮度を見分ける。

ひびの入ったものは腐敗や汚染されている可能性が高いことから使用しない。

血の混じったものは廃棄し、割卵に使用した容器も取りかえる。

(エ) 卵が調理台や床にこぼれた場合は、汚染を広げないように速やかにふき取り、洗浄する。必要に応じて消毒を行う。（周りに食品がないことを確認し、十分注意して行う。）

ウ 洗米

米などの穀類は、加熱や乾燥に強い芽胞を作るバチルス属菌やクロストリジウム属菌によ

IV 衛生管理編

って汚染されている可能性や、まれに大腸菌などの汚染もある。

米などの穀類は汚染されているという認識をもち、できる限り汚染が広がらないよう工夫する。洗米時は、跳ね水等で周りに汚染が広がらないよう注意する。

エ 食肉類・魚介類

使用する直前まで冷蔵庫で保管し、手で触れる場合には必ず使い捨て手袋を着用する。

(3) 冷凍魚介類の解凍

ア 冷凍魚介類は室温解凍を行わないこととし、冷蔵庫内での解凍又は流水解凍とする。

イ 細菌の増加を防ぐため、できるだけ室温で取り扱う時間を短くし、鮮度を保つようにする。

ウ 冷蔵庫解凍における注意点

箱に入っているものは箱から出し、ビニール袋又は蓋付き専用容器に入れ、ドリップによる二次汚染に注意する。

エ 流水解凍における注意点

(ア) ビニール等で密封し、流水と食品が直接接触しないように注意する。

(イ) 解凍に使用したシンクは、使用後に十分洗浄して消毒を行ってから、他の調理作業に使用する。

(ウ) 非加熱で提供する果物やトマト等の洗浄や殺菌に用いるシンクは原則として流水解凍に使用しない。シンクの数が足りない等でやむを得ず同じシンクを使用する場合には、先に非加熱食品を洗浄・殺菌するなど作業工程を工夫する。作業順が変えられない場合はシンクを念入りに洗浄・消毒して使用する。

13 調理作業・調理工程における留意点

(1) 前日調理は絶対にしない。(食材の下処理、裁断等を含む)

(2) 離乳食、食物アレルギー対応食がある場合は、誤使用を防ぐため、調理開始前に、予め各対応食に使用する食材を必要分取り分けておく。

(3) 果物、トマト、納豆、殺菌済の食品(缶詰、牛乳、生クリーム、チーズ等)以外は、十分加熱し、食中毒菌等(ウイルスを含む)を死滅させる。

(4) 非加熱で提供する野菜及び果物(表皮を除去する場合を除く)は、流水で十分洗浄し、次亜塩素酸ナトリウム等で殺菌^{*}した後、流水で十分すすぎ洗いを行う。表皮を除去する果物については、流水で十分洗浄する。なお、スポンジ等を使って洗う場合には、専用のものを使用する。(使用後は消毒を行い乾燥)

※次亜塩素酸ナトリウム溶液の場合は 200ppm 5 分間又は 100ppm10 分間 (V 調理編 3(2)参照)。

(5) 中心温度の測定、記録

ア 揚げ物・焼き物・蒸し物は、適当な時間を見はからって食品の中心温度を中心温度計で 3 点以上測定し、全ての点において 75℃以上に達していた場合には、その時点から更に 1 分以上、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 85~90℃に達した時点から更に 90 秒以上加熱する。

イ 汁物・煮物・炒め物は、最も熱が通りにくい具材を選び、食品の中心温度を中心温度計で 3 点以上(煮物の場合は 1 点以上)測定し、全ての点において 75℃以上に達していた場合には、その時点から更に 1 分以上、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℃～90℃に達した時点から更に90秒以上加熱する。

なお、中心温度を測定できるような具材がない場合には、鍋の中心付近の温度を3点以上（煮物の場合は1点以上）測定する。

ウ 加熱調理を行った料理はおやつ等も含め全て測定し、温度は「衛生管理チェックリスト（毎日）」に記録する。

(6) 中心温度の測定、記録の際の留意事項

ア 揚げ物、焼き物、蒸し物など、連続して加熱を行う場合は鍋又は容器ごとに測定し、温度を記録する。

イ 食品が変わるとき、作業が変わるときにセンサー部分を流水で流し（油等の水で落ちない汚れがついた場合は洗剤を用いて洗う）、ペーパータオルで水気をふき取り、アルコールを含ませたペーパータオルで拭く等して消毒する。

ただし、揚げ物の温度計測のように同一の作業内であれば連続使用できるが、温度が75℃に達していない場合は、洗浄・消毒する。

ウ 鍋の縁側と中心部では熱の伝わり方が違うので、濃度のある料理（シチュー、ポタージュ等）は特に気を付ける。

エ 調理の最終段階で加える食材は、加熱不足にならないように注意する。

(7) 中心温度計を使用する際の注意事項

ア 中心温度計は定期的に適切に作動しているか確認するとよい。

イ 温度計によって温度の感度箇所が違うので正しく使用する。

【参考例】防水型デジタル温度計→先端～4.5cmの間

デジタル温度計（簡易型）→先端～2cmの間

（他の温度計についても感知箇所を確認して、正確に使う。）

(8) 調理終了後から2時間以内に喫食する。

(9) 加熱調理後、食品を放冷する場合には、細菌が増えるのに適した温度（20℃～50℃）での保管時間をできるだけ短くするよう工夫する。

(10) サラダ・和え物等に使用する食材のうち加熱したものは、速やかに放冷した後、10℃以下で保存し、盛付け直前に混ぜ合わせる。

(11) 調理後、直ちに（30分以内）提供される食品以外は、病原菌の増殖を抑制するため10℃以下又は65℃以上で保管することが望ましい。

(12) 「衛生管理チェックリスト（毎日）」の「6 調理工程の点検」には、提供する料理又は食品ごとに最終配食時刻を記載し、上記(9)～(11)のとおり適切な保管をする。最終配食時刻から時間を置かず、調理終了後から2時間以内に喫食できたかについて「良」又は「否」で評価し、「否」の場合は特記事項欄に詳細と今後の改善方法などを記入する。

(13) 調理に湯を使用する場合は、水道水又は飲用に適する水を沸かしたものを使う。ボイラーからの湯の使用範囲は食品、食器・食具、調理器具等の洗浄のみとする。（洗米は食品の洗浄に含む）

14 調理済み食品の仕上がりの確認と検食

(1) 調理済み食品の仕上がり状態の確認

調理室において、給食責任者が、味付けや食形態、離乳食や食物アレルギー等の個別対応食の出来上がり状況を確認する。

盛付け及び配膳を行い、提供内容に間違いや問題等がないことを確認し、提供する。

改善が必要な場合は適切な指示をし、迅速な対応を行う。その旨、「給食日誌」に記載する。

(2) 検食

調理済み食品の評価、異常がないことの確認を行う。配膳する前に、衛生・栄養・嗜好などの観点から給食を点検し、幅広い意見を給食内容の改善に活用するために行うもので、異物混入等の異常があった場合に的確かつ迅速な対応、指示を行うことが可能な者（調理従事者等以外の施設長や主任保育士等）が責任をもって行う。

ア 検食責任者を決めて検食を行う。検食責任者が検食できない場合は、あらかじめ代行者を決めておく。

イ 検食は、原則、子どもが喫食をする前に行う。万が一に備え余裕をもって行うこと。

ウ 検食の時間を考慮し、料理を仕上げ、検食者に配膳する。

エ 検食者は次のことに留意し、意見等を検食欄に記入する。

(ア) 食べ物の中に人体に有害と思われる物の混入はないか。

(イ) 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。

(ウ) 食べ物に異味・異臭がないか。

(エ) 1食分としての量は適切か。

(オ) 味付け・色彩・形態・組み合わせ・盛付けなどが適切になされているか。

(カ) アレルギー対応等について間違いはないか。

(3) 異常があった場合の対応

ア 必要に応じて給食を中止する等、迅速な対応を行う。

イ 異常事項の原因を究明し、適切な対応を行う。（調理従事者等への指導、業者への指導等。）

ウ 給食の提供が（一部）困難な場合は、可能な限り代替え食品を提供し、子どもが空腹とならないよう配慮する。

昼食での提供が困難な場合は、おやつでの提供を検討し、一日の中で必要量が確保されるよう考慮する。

エ 保護者に周知している予定献立に変更が生じた場合は、掲示等により概要、対応内容を知らせる。

15 盛付け、配膳作業

(1) 盛付けの準備

ア 盛付けは、非汚染作業のため、使用する調理台は汚染されていないことを確認し、他の作業の影響を受けない衛生的な場所で行う。加熱前の調理作業等で汚染されている可能性がある場合は、消毒を行ってから盛付け作業を行う。消毒を行う場合は、周囲に原材料や調理済み食品、調理器具等が置かれていないことを確認して行う。

イ 盛付け作業前には、手洗いを十分行う。

ウ 盛付け、配膳作業時は、必ずマスクを着用する。

(2) 盛付け作業の留意事項

ア 衛生的かつ食欲が増進するような盛付けにするよう工夫し、食器の種類にも配慮して盛り

付ける。

- イ 盛り付け時間は、食事時間と配膳に要する時間を考慮し、適温給食を心がける。
- ウ 食器、容器、器具は消毒したものを使用する。
- エ 使用する食器は強化磁器等の安全な素材が望ましいが、プラスチック製の食器を使用する場合は、劣化による皮膜のはがれや表面の傷、汚れの付着に気を付ける。表面に傷等が発生した場合は、速やかに交換する。
- オ プラスチック製の食器は電子レンジやオーブンで使用しない。
- カ 食品の盛り付けには、使い捨て手袋やトング等調理器具を使用し、直接手で触らないようにする。
- キ 盛り付け用の使い捨て手袋を着用したまま、調理台や鍋等の調理器具に触れない。
- ク 幼児食の盛り付け量は、1～2歳児、3～5歳児のそれぞれ1人分の量を勘案し、適量を盛り付ける。
- ケ 離乳食、食物アレルギー対応食等、個別対応食の盛り付けは、個別の専用お膳（トレイ）を使用するほか、子どもの名前や対応内容を明記したプレート等を使用し、職員全員が目視で確認できるよう工夫する。
食物アレルギー対応食の詳細については「札幌市保育所等における食物アレルギー対応マニュアル」（札幌市子ども未来局）を参照し、マニュアルに基づいた対応に努める。

16 給食の運搬作業

(1) 食事や食器等の運搬作業の留意事項

- ア 盛り付けられた給食や盛り付けに使用する食器等は、子どもが喫食するまで衛生的に取り扱う。
- イ 職員がいない廊下等に給食を運搬中の配膳車を放置することがないように注意する。
- ウ 調理従事者等が運搬する場合は、白衣等や帽子等を外す。
- エ 子どもに、ノロウイルス等の下痢や嘔吐を伴う感染症やインフルエンザ等が発生している場合は、調理従事者等への感染防止の観点から保育士等（調理従事者等以外の職員）が運搬することが望ましい。（食中毒の防止）
- オ 子どもが配膳車にぶつかって怪我などをしないよう、運搬作業の時間帯には子どもの活動を考慮し、安全に運搬できる体制とするよう十分注意する。
熱い汁物がこぼれたり、食器が落ちたりしないよう、保育室を通り抜ける場合は、扉付きの配膳車で運搬するなどの配慮をすることが望ましい。

(2) 小荷物専用昇降機を使用時の留意事項

- ア 取扱説明書に従い、操作には十分に気を付ける。
- イ 給食専用の場合、出来上がった給食の運搬及び、食べ終わった食器の下膳以外の用途では使用しない。専用でない場合は扉付配膳車を使用し、衛生的に運搬する。

(3) その他、子どもへの食育と配慮等

- ア 保育室等で盛り付ける場合
 - (ア) 衛生面に配慮する。
 - (イ) 子どもの個々の発達や食欲に応じて配膳し、徐々に食べることができるよう働きかけを行う。
 - (ウ) 保育士に対し、盛り付けの見本を用意するなど、一人分の目安量を知らせる。
- イ 子どもの手伝い
 - (ア) 子どもが保育室等で配膳を行う場合は、事前の手洗いや配膳等に係る衛生面の指導が大

IV 衛生管理編

切である。汁物は火傷などの危険があるため、職員が盛付けを行うことを原則とする。

- (イ) 食育の一環として子どもに手伝いをさせる際には、そのねらいや目的を明確にするとともに、年齢に応じた取組内容とする。また、食器の取扱いについては、食器が重いことを考慮し、落として食器が破損したり、割れた食器で子どもが怪我をしたりしないよう、職員間で検討し、子どもに対し事前指導を十分行う等して適切に行う。

17 下膳作業、残菜等の処理

(1) 下膳作業の留意事項

- ア 各保育室から、食器、食缶、調理器具、残菜等を調理室まで運搬する。
- イ 調理従事者等が運搬する場合は、白衣等や帽子等は外す。
- ウ 子どもに、ノロウイルス等の下痢や嘔吐を伴う感染症やインフルエンザ等が発生している場合は、調理従事者等への感染防止の観点から、保育士等（調理従事者等以外の職員）が運搬することが望ましい。（食中毒の防止）
- エ 配膳時と同様に、子どもが配膳車にぶつかり怪我などをしないよう、下膳の時間帯には子どもの活動を考慮し安全に運搬できるよう十分注意する。

(2) 残菜量の確認と廃棄処理

残菜、廃棄物の処理には専用の容器を使用し、使用後の洗浄をしっかりと行う。

ア 残菜の確認と記録

- (ア) 残菜の状況を把握し、「給食日誌」に記載する。
- (イ) 残菜が多い場合には、担当保育士等から、子どもの喫食状況、残菜が多かった原因を聞き取り、評価・反省を行い、給食の改善や質の向上に生かしていく。

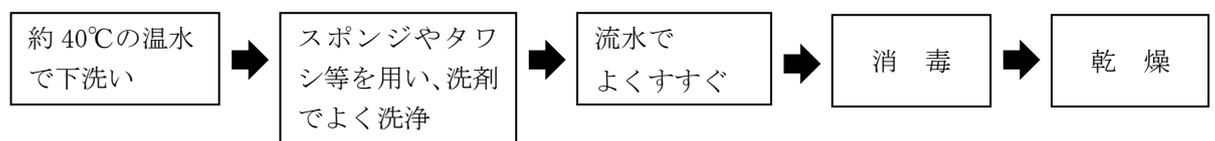
イ ごみ、廃棄物の処理

- (ア) 調理室内には、蓋付きの残菜・ごみ入れを備える。
- (イ) パン等の残した食品を子どもが持ち帰ることは、食品衛生上の観点から行わない。
- (ウ) 給食として提供された食品は、未開封であったとしても食品衛生上の観点から廃棄する。
- (エ) 残菜等は、その日のうちに処分し、調理室内を衛生的に保つ。
- (オ) 生ごみや調理室内で生じた廃棄物の保管場所は、調理室外の適切な場所に設け、蓋付きの容器を備える。

18 調理器具・食器等の洗浄、消毒、保管、清掃

(1) 洗浄

ア 手洗い



※ 哺乳ビン・乳首等は、専用ブラシを使用して洗剤でよく洗浄し、流水でよくすすいだ後、消毒を十分行い、乾燥させる。

※ 洗浄に使用したスポンジやタワシ、ブラシ等も消毒し、乾燥する。

イ 食器洗浄機



- ※ 食器洗浄機は取扱い説明書に従って正しく操作する。
- ※ 食器洗浄機の設置・交換時、洗剤濃度の変更時、汚れ落ちが悪い場合には、残留検査試薬又は試験紙により洗剤、でんぷん質、脂肪分の残留について、検査を行うことが望ましい。

(2) 食器・まな板の漂白

- ア まな板は、食品の色素等が沈着しやすいので必要に応じて次亜塩素酸ナトリウム溶液（「表 4 食器・調理器具等の消毒の種類」を参照）で漂白を行うとよい。十分流水ですすいだ後、乾燥させる。
- イ メラミン食器の漂白は、次亜塩素酸ナトリウムを使用すると食器が傷むため、酸素系漂白剤を使用する。（食器の取扱い説明書等で確認する。）

(3) 食器・調理器具等の消毒

食器・ざる・ボール・まな板・包丁などの全ての調理器具、ふきん、スポンジ・たわし等も消毒する。消毒できない器具は原則として使用しない。

「表 5 食器・調理器具等の消毒方法」を参考にし、十分消毒を行い食中毒や感染症の防止に努める。消毒にはさまざまな方法があるが、いずれの場合もよく洗浄した後でなければ、十分な効果は得られない。

肉、魚、卵など汚染のリスクの高い食品に使った器具は下洗いしてから洗浄し消毒する。

表4 食器・調理器具等の消毒の種類

食器消毒保管庫 (熱風消毒)	<p>食器の表面が、<u>80℃、5分以上</u>又はこれと同様の効果を有する方法で十分殺菌した後、完全に乾燥させる。</p> <p>※ 食器消毒保管庫の大きさ、種類、食器の材質等により異なるが、85℃以上で30分以上運転することを目安とする。 (各食器消毒保管庫業者に、十分に消毒を行うために必要な温度、時間設定を確認する。)</p>
煮沸消毒	<p>消毒するものを全て浸すことができるたっぷりの沸騰水で<u>5分以上、煮沸する。</u></p>
薬品消毒	<p><u>次亜塩素酸ナトリウム</u> <u>次亜塩素酸ナトリウム 200ppm (0.02%) 溶液 (市販の次亜塩素酸ナトリウム濃度6%の漂白剤を300倍に希釈*) に10分程度浸す。</u></p> <p>※ 1Lのペットボトル1本の水に、次亜塩素酸ナトリウム4mL<ペットボトルのキャップ1杯> 注意：キャップの形状により異なる場合があるので、一度4mLあることの確認を行うこと。</p> <ul style="list-style-type: none"> 次亜塩素酸ナトリウム溶液は、不純物が混入すると消毒液の効果が低くなるため、汚れたら作り変えて使用する。少なくとも、午前と午後で作り変える。 次亜塩素酸ナトリウム溶液での消毒後は、水洗いや水拭きが必要である。
紫外線消毒	<p><u>消毒用アルコール (消毒用エタノール)</u> 消毒用アルコール (70~80%) を使用する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ノロウイルスに対しては効き目が弱く、消毒効果があまり期待できないため注意が必要 <p>紫外線が直接照射されたところのみ殺菌されるため、器具は殺菌庫内の決められた位置にセットする。</p> <ul style="list-style-type: none"> 泡だて器等、形状が複雑で紫外線が十分照射されない場合、十分殺菌が行われない場合がある。また、殺菌灯に有効時間があるので適切な管理を行い、適宜取り替えること。 <p>(熱風消毒又は薬品消毒を行った後、その状態を維持するために使用することを奨励。)</p>

表5 食器・調理器具等の消毒方法

食器類 (食器・スプーン・フォーク) 調理器具 (ざる・ボール・トレイ・バット・ 鍋の蓋・おたま・へら・菜ばし・ トング・皮むき器・調理ばさみ・ ミキサーボトル・おろし器等)	食器消毒保管庫で消毒し、乾燥させる。 (食器・器具の取扱い説明書、耐熱温度を確認する。)
哺乳ビン (ビン・キャップ・フード)	食器消毒保管庫で消毒し、乾燥させる。 紫外線殺菌庫は、煮沸又は薬品消毒を行ってから使用する。※
乳首	煮沸消毒する。専用の鍋を使用し、沸騰後乳首を入れ、 5分間煮沸して乾燥させる。 又は、薬品消毒し乾燥させる。※ 食器消毒保管庫での消毒は、乳首の劣化が早まる。 紫外線殺菌庫は、紫外線があたることで、乳首の劣化が 早まるため、他の場所の保管がよい。
まな板・包丁	食器消毒保管庫で消毒し、乾燥させる。 耐熱用でない場合は、薬品消毒し乾燥させる。※ 紫外線殺菌庫は、食器消毒保管庫又は薬品で消毒してか ら使用する。
ミキサー カッター部分・容器・蓋	薬品消毒し乾燥させる。※
ふきん	5分以上煮沸消毒し、乾燥させる。 又は、薬品消毒し乾燥させる。※ ・食器消毒保管庫での乾燥は、繊維が食器や調理器具等に 付着し、異物混入となるおそれがあるため、行わない。
スポンジ類	薬品消毒し乾燥させる。※
たわし類	5分以上煮沸消毒し、乾燥させる。 又は、薬品消毒し乾燥させる。※

※ 薬品に界面活性剤等の洗浄成分が含まれる場合は水洗い後に乾燥。

(4) 消毒済み食器・調理器具等の保管

全ての器具、容器等は外部から汚染されない収納設備で保管する。(床上 60cm 以下の扉のない場所には保管しない。)

(5) 調理設備・調理機器の消毒、調理室内等の清掃について

ア 調理台、作業台

(ア) 調理作業中

調理作業の途中で、生食する食品や加熱調理後の食品を取り扱う前に調理台等の消毒が必要な場合は、ふきん等で汚れをふき取り、次亜塩素酸ナトリウム溶液やアルコール(食品添加物)で消毒する。

(イ) 調理終了後

IV 衛生管理編

スポンジ等を使用し洗剤で洗浄し、洗剤を完全にふき取ってから清潔なふきんで水気をふき取り、次亜塩素酸ナトリウム溶液で消毒する。

イ シンク

(ア) 調理作業中、調理終了後

水洗いして汚れを落とした後、洗剤でスポンジ等を使用しこすり洗いし、流水で流す。終業時は衛生的なふきん等で水気をふき取る。

(イ) 調理作業中、汚染度が変わるとき

下処理等（汚染作業）で使用したシンクを、やむを得ず生食する果物やトマトの洗浄、茹でた野菜や麺の水切りなど、非汚染作業に使用する場合は、上記（ア）の方法で洗浄のうえ、次亜塩素酸ナトリウム溶液等で消毒してから使用する。

ウ オープン

機種により洗浄方法が異なることから、説明書に沿った正しい取扱いをし、衛生的な管理を行う。

(ア) 電源を切り、鉄板等を取り外す。

内側の汚れは、庫内の温度が低くならないうちに洗剤や洗浄剤をスプレーし、汚れを浮きあがらせる。（スチームコンベクションオープンの場合は、10分程度スチームで加熱運転すると更に汚れが浮きあがりよい。※火傷等に十分注意する。）

洗剤を完全にふき取ってから水気をふき取り、乾燥させる。（電気盤に水をかけないよう注意。）

※ コンベクションオープンの庫内は、水拭きをし、乾燥させる。（本体に水をかけないように注意する。）

(イ) ガラス面や本体外側は、洗剤を含ませたふきん等で汚れをふき取り、衛生的なふきんで洗剤分を除き、乾燥させる。

エ 配膳車等の清掃、消毒

汚れは濡れふきん等でふき取り、次亜塩素酸ナトリウム溶液で消毒する。

※ 汚れがひどい場合は洗剤を含ませたスポンジ等でこすり洗いし、水拭きして洗剤をふき取る。

オ カウンター

汚れは濡れふきん等でふき取り、次亜塩素酸ナトリウム溶液で消毒する。

※ 汚れがひどい場合は洗剤を含ませたスポンジ等でこすり洗いし水拭きして洗剤をふき取る。

カ 手洗い設備

手洗い設備は、特に清潔に管理するよう留意する。

(ア) 手洗いシンクは、洗浄剤や手洗い用の液体石けん等で、スポンジ等を使用し十分洗浄し、流水で洗い流し、ペーパータオル等で水気をふき取る。

(イ) 手が頻繁に触れる場所（ハンドル等）については、次亜塩素酸ナトリウム溶液やアルコールで消毒を行うとよい。

キ 床

(ア) ゴミを取り除く。

(イ) モップ等で水拭きする。

(ウ) 特に汚れがひどい場合や、週に1回程度は、モップに洗剤を含ませて汚れをふき取り、水拭きして洗剤をふき取る。

19 終業時の点検

(1) 点検事項と留意事項

ア 翌日の食材・調味料等の確認

食品庫の在庫品や翌日使用の調味料、食材を確認する。不足に気付いたときは、速やかに対応する。

イ 献立及び提供人数等の確認、打合わせ

当日の反省、翌日の予定、伝達事項、献立内容の確認、調理作業体制を確認する。

ウ 調理器具

洗浄・消毒され、所定の場所に置かれていることを確認する。

エ 蛇口・シンク・カウンター・調理台等

清掃が行き届いていること、蛇口がきちんと閉まっていることを確認する。

オ 消火・電源の確認

(ア) ガス機器の消火と元栓が閉まっていることを確認する。

(イ) 電気機器の電源を確認する。

カ ごみ

専用のごみ置き場においてあることを確認する。

キ 換気装置・エアコンの電源を確認する。

ク 窓、カウンター、調理室、廃棄物の保管場所、食品庫等の施錠を確認する。

(2) 異常があった場合の対応

速やかに給食責任者又は施設長等に連絡し、翌日の給食提供に支障をきたさないよう、適切な対応を行う。

20 定期的に行う衛生管理に係る検査及び確認、関係書類の整備

記録、報告に係る書類として整備する。施設長は、内容を確認の上決裁する。必要に応じ報告内容の確認、改善等の指示を行う。

(1) 衛生管理チェックリスト

ア 衛生管理チェックリスト（毎日）様式4・5

イ 衛生管理チェックリスト（毎月）様式6

ウ 衛生管理チェックリスト（毎年）様式7

(2) 定期検便及び検査結果記録

ア 検便

調理従事者等は、食中毒発生時の原因究明、二次感染の予防、健康管理等を目的とし、月1回以上の検便を実施する。

イ 検査項目

下記の6項目については、必ず実施する。

赤痢・サルモネラ・腸管出血性大腸菌（O-157・O-26・O-111・O-128）

※ 必要に応じ10月から3月にはノロウイルスの検査を含めることが望ましい。

ウ 検便の留意点

(ア) 調理従事者等を新規に採用する場合や他の職員が調理補助等に入る場合は、検便の検査結果が陰性と判明してから調理業務に従事させる。検査結果が判明するまで数日かかることを考慮し、調理従事予定日から逆算し、計画的な検便実施に努める。

※ 検便項目は定期検便と同様の6項目とする

(イ) 定期の検便検査については、1か月以上経過しないよう計画的に実施する。

長期休業後、調理業務に復帰する場合や、海外旅行後に症状がある、又は体調が悪い場

IV 衛生管理編

合については、必要に応じて随時、検便検査を実施する。(※判断に迷う場合は栄養指導担当に相談する。)

エ 検便結果の確認及び検査結果記録の保管

検査結果は、給食責任者、施設長等が必ず確認し、保管する。

施設長等が検便結果を確認したことを示すため、確認の押印し、保管することが望ましい。

オ 陽性者がいた場合の対応

(ア) 施設長は、直ちに医療機関を受診させ、感染性疾患の有無を確認すること。

(イ) 下記の事項について確認する。

a 本人の健康状態及びそのほかの調理従事者等の健康状態

b 子どもの健康状態（下痢、嘔吐等の症状がみられる場合は、その状況と経過）

c 給食の提供の有無、状況について

d 保護者対応の有無、状況について

(ウ) 必要に応じて、保健所又は各区健康・子ども課生活衛生係の助言、指示を受ける。

カ 保菌者とならないために

何らかの症状（下痢、嘔吐等）がある場合は判明しやすいが、症状が出るまでの潜伏期間や症状が出ないが保菌している（いわゆる健康保菌者）場合があるので、日頃から食材や調理過程、調理済み食品の衛生的な取扱い等、十分な注意が必要である。

調理従事者等は、飲食に留意（特に生牡蠣・生肉等の喫食はしない）し、手洗い・うがいの励行（特に便所を使用したとき）等、健康管理に努め、十分な休養を取って、保菌者にならないよう注意する。

また、保育室で感染症や保菌者が出た場合は、調理従事者等は、保育室への出入りや子どもとの接触は控える等、食中毒防止の観点から注意が必要である。

(3) 調理従事者等の健康診断及び診断結果の確認・保管

調理従事者等は、採用時及び年1回の健康診断を受ける。施設長は、その診断結果により調理従事に支障がないことを確認し、結果を保管する。

21 食中毒について

施設長は、子どもの身体に異常がみられる等、給食による事故又はその疑いがあるときは、直ちに医師の診察を受けさせるとともに、子ども未来局に連絡し、各区健康・子ども課生活衛生係の指示を受ける。

(1) 発生のしくみ

食中毒菌は、身の回り（土の中、動物の体内、海水等）に広く存在するため、食品の取扱いが適切でないと、容易に食品に付着する。

食品に付着した食中毒菌は、時間が経つにつれて増殖し、発症に必要な菌数まで増えた食品を食べることにより発生する。

※食中毒菌は食品中で増えても、食品の味・におい・色の変化がないことが多い。

(2) 食中毒の予防

ア 清潔・包装 [つけるな!]

不衛生な調理器具の使用や取扱いにより、食品が汚染されないよう、調理器具や調理従事者等の手指の洗浄・消毒を励行する。また、食品を保存する際には、他の食品と触れ合わないよう清潔な容器や袋などに入れてから、保存する。

イ 迅速・冷却 [ふやすな!]

食中毒菌は、20～50℃で急速に増殖する。食品は適切な温度で保存する。

また、調理した食品は速やかに食べる。

ウ 加熱 **【やっつけろ!】**

十分な加熱は食中毒予防に極めて有効である。食品の中心部の温度を75℃以上で1分間（ノロウイルスは85～90℃で90秒）以上加熱すると、ほとんどの食中毒菌を殺すことができる。

(3) 食中毒原因菌等と主な症状（資料7参照）

(4) ノロウイルス食中毒の予防（資料8参照）

(5) 食中毒防止と食中毒発生時の対応

食中毒が発生した場合の、指示・命令系統や役割分担等、各職員が迅速かつ適切に対応できる体制を整備し、マニュアル等において全職員に周知する。

保護者対応や病院への搬送、子ども未来局、各区健康・子ども課生活衛生係への報告、連絡についても適切に行う。

給食提供については、上記所管部署と連携を図り対応を行う。調理ができない場合には、災害等の緊急時に備えた備蓄品などを活用し可能な限り給食提供を行うが、必要に応じて家庭への弁当持参の協力を求める。

【関係通知等】

- * 1 平成9年3月24日衛食第85号別添（最終改正：平成29年6月16日生食発0616第1号）
- * 2 平成11年3月30日健医感発第43号
- * 3 「札幌市食品衛生法施行条例」（令和3年3月30日条例第14号）