

別紙6

佐久市保育所給食衛生管理マニュアル

令和2年12月8日
佐久市福祉部子育て支援課

乳幼児は、感染症（食中毒を含む）に対する抵抗力が大人よりも弱く、衛生上の事故（食中毒等）もおきやすいため、衛生的で安全な給食を提供することが必要です。

細菌性食中毒予防の3原則

- ☆ つけない（二次汚染防止）
- ☆ ふやさない（温度管理）
- ☆ やっつける（加熱殺菌）

ノロウイルス食中毒予防の4原則

- ☆ もちこまない（健康管理）
- ☆ ひろげない（飛散防止）
- ☆ やっつける（85℃～90℃、90秒以上）
- ☆ つけない（食品汚染防止）

1 給食従事者の衛生管理

（1）給食従事者の健康状態の確認

- ・ 定期健康診断を年1回以上受けること。
- ・ 給食従事者と未満児担当保育士（非常勤を含む）は検便を月1回以上実施し、その結果および処置を記録すること。
- ・ 毎日の健康状態をチェックし、異常があった場合は、処置等を記録する。
下痢、発熱、手指の化膿創やできものがある場合、調理業務に従事しない。

（2）服装

- ・ 専用の白衣、帽子、ズボン、マスクは毎日清潔なものを着用する。
帽子は髪が出ないようにかぶり、マスクは口と鼻を完全に覆うように着用する。
- ・ 爪は短く切ること。時計、指輪、マニキュア、ネックレス、ピアス等は外す。
- ・ 調理室内は専用の履物を使用する。
- ・ やむをえず部外者が調理室に立ち入る場合は、専用の清潔な白衣・帽子・履物を着用させること。

（3）手洗い

- ★ こまめに手洗いをする習慣をつけること。
→ 手洗い方法は、（公社）日本食品衛生協会の「衛生的な手洗い」参照。
 - ・ 爪ブラシを使う。
 - ・ 肘までしっかり洗う。
 - ・ 水分をしっかり拭き取ってからアルコール消毒をする。
- ★ 手洗いのタイミング
 - ・ 作業前
 - ・ トイレ後、ごみ処理後
 - ・ 汚染作業区域から非汚染作業区域に移動するとき
 - ・ 食品に直接触れる作業の直前
 - ・ 生肉、魚介、卵等の微生物の汚染源となる食品や包装、段ボール等に触れた後
 - ・ 盛り付けをする前

2 一日の作業

(1) 始業前

- 健康チェック
- 正しい身支度
- 手洗い
- 消毒
- 調理室の温度と湿度、冷蔵庫の温度確認

(2) 納品

- 納品されたものが、注文と同じものかを確認する。同時に原材料の確認をする。数量等を確認める。賞味期限等の必要事項を記録する。
- 害虫、異物、腐敗、異臭等がないか点検する。
- 納品時の品温が適正か、検温し、記録する。
- 肉類、魚介類は専用の蓋付き容器に入れ、納品後使用する直前まで冷蔵庫の決められた場所に区分けして保管する。
※ 肉や魚のカットは調理室内でせず、業者へ発注する中で依頼する。
- 卵は専用容器に移し、肉魚類と同様、冷蔵庫の決められた場所に保管する。
- 原材料は各材料ごとに50gずつ清潔なビニール袋等に入れ、密封し、 -20°C 以下で2週間保存する。(洗浄、殺菌を行わず、購入した状態)

(3) 下処理

① 菌をつけない

- 汚染作業区域と非汚染作業区域を明確に区別する。
- 下処理専用の器具を使用する。
- 下処理専用の清潔な前掛け、履物を使用する。
- 段ボールは持ち込まない。
- 下処理時に出たごみは、汚染作業区域で適切に処理する。
- 缶詰は洗い、紙パッケージを取る(→開缶は非汚染作業区域で)

② 菌をふやさない

- 割卵は使用の直前に行い、割おきはしない。
使用の際は1個ずつ小さい器に割卵し、鮮度を目で確かめること。

③ 菌をやっつける

- 果物は流水で3回以上水洗いする。

(4) 調理

① 菌をつけない

- 食品を二次汚染させないために、食品毎専用の器具を使う。
- 食肉類、魚介類、卵殻等を取り扱う際は、使い捨て手袋を使用する。
- 食肉類、魚介類、卵殻等を取り扱った後は、しっかり手洗いをし、消毒する。
- 作業が変わる毎に手指を手洗いをし、必要に応じて消毒する。
- 食品を入れた容器は、床面から60cm以上の場所に置く。

② 菌をふやさない

- 病原菌の発育至適温度は約 $20\sim 50^{\circ}\text{C}$ (増殖しやすい温度)なので、冷蔵、冷凍された食品は、調理室内に長時間放置しない。
また、付着している菌を増やさないために、原材料を冷蔵庫または冷凍庫から出したら速やかに調理する。
- 和えもの用に加熱した野菜は速やかに十分冷却する。
- 出来上がりから喫食までの時間は2時間以内。

③ 菌をやっつける

- 煮物、汁物、炒め物等に関して、調理の順序は食肉類の加熱を優先すること。
- 煮物、汁物、炒め物は、最も熱が通りにくい具材を選び、食品の中心温度を計る。
中心温度を計れる具材がないときは、お釜の中心付近の温度を計る。

- 揚げ、焼き、蒸し物は中心温度75℃に達したのを確認してさらに1分加熱。
(ノロウイルスの対策のためには、85℃で90秒以上を確認)
- 中心温度、仕上がり時間を記録する。

<中心温度計の使用法>

- 揚げ物 温度計の先端が中心付近になるように横から刺す。
同時に入れたものは厚いものを選んで3つ以上測定する。
- 焼き物、蒸し物 場所によってムラがあるので、3か所以上測定する。
- 煮物、炒め物 調理釜の中心付近の温度を測定するのと、たんぱく質系の豆腐や肉団子等の塊の中心温度も測定する。

(5) 仕上げ

- 給食開始時間に合わせ、仕上げの時間に配慮する。
- 仕上げ温度、配食時間を給食日誌に記録する。
- 事故を未然に防ぐため、乳幼児の給食として適切かどうかを確認するため、全員の喫食30分前までに所属長等が検食を行う。
- 給食日誌に給食内容の評価、検食時間、点検事項や給食室内の温度と湿度、冷蔵庫の温度等を記録する。
- 調理済み食品を食品ごとに50g程度ずつ清潔なビニール袋に入れ密封し、-20℃以下で2週間保存する。(配膳後の状態)

3 調理器具の洗浄・消毒・手入れ

品名	洗浄・消毒	手入れ・その他
食器 調理器具 機械類	①残菜処理後、下洗い。 ②湯温(40℃以上)につけて中性洗剤で洗う。 ③流水すすぎ。 ④食器消毒保管庫に入れる。	食器は破損、耐用年数の過ぎたものに注意し交換する。 部品はできる限り分解し汚れを残さない。 (80℃で5分間以上または同等)
調理台 流し台	①中性洗剤で洗う。 ②流水すすぎ。 よく乾燥させる。 ③70%アルコール噴霧又は、 次亜塩素酸ナトリウム200ppmの 溶液に浸したふきんで拭く。 (ノロウイルス対策⇒アルコール×)	水道の蛇口もきれいにする。 アルコール噴霧の場合、アルコールがかかっている部分とない部分があるので、ペーパータオル等で塗り広げる。
包丁 ・まな板	①下洗いでする。 ②中性洗剤で洗う。 (包丁は、刃、柄、付け根をよく洗う) ③流水すすぎ。 ④包丁・まな板消毒保管庫に入れる。	包丁・まな板は、よく水気を切ってから消毒庫に入れる。 包丁は日を決めて研ぐ。 包丁・まな板は材料別に使用する。 必要に応じて塩素消毒をする。

0.1%消毒液・・・ペットボトル500ml 消毒液50mlに水道水をいれて全体を500mlにする
(1000ppm)

0.02%消毒液・・・ペットボトル500ml 消毒液250mlに水道水をいれて全体500mlにする
(200ppm)

参考文献 「大量調理施設衛生管理マニュアル」厚生労働省

令和2年12月8日制定