

犬山市 子ども未来園
給食衛生管理マニュアル

平成29年度改訂

目 次

1. 衛生管理マニュアル

調理業務等作業基準

I 従事者の衛生管理	1
II 食品等の管理	2
III 調理作業	5
IV 配管・配膳	6
V 器具類の洗浄・消毒・管理等	7
VI 施設・設備の清掃・管理	8
VII 残菜処理	10

別表

別表 1 検収のポイント	
別表 2 物資の管理	
別表 3 エプロンの使い分け	
別表 4 手袋の使い方	
別表 5 主な食品の調理方法	
別表 6 調理作業の留意事項	
別表 7 消毒の用途と種類・方法	
別表 8 器具類の管理	
別表 9 床の清掃	
別表 10 清掃の留意点	
別表 11 主な設備の手入れ基準	

資料

資料 1 健康管理等チェック表	
資料 2 日常点検表	
資料 3 検収表	
資料 4 検食簿	
資料 5 中心温度記録表	
資料 6 給食室害虫駆除記録	

2. ノロウイルス対応マニュアル

1 ノロウイルスの特徴	1
2 ノロウイルス対応の留意点	1
3 ノロウイルス感染、または感染の疑いがある場合の消毒方法	2
4 給食時の返却における注意	7
5 必要となる記録項目例	7
6 フローチャート	

1. 衛生管理マニュアル

調理業務等作業基準

I 従事者の衛生管理

1 調理従事者の健康管理は、次の基準による。

- (1) 調理従事者は、健康診断を年1回、細菌検査（赤痢菌・サルモネラ属菌・腸管出血性大腸菌血清型O157・その他必要な細菌等について）を毎月2回行う。必要に応じ、ノロウイルスの検査を含める。
- (2) 調理従事者は、健康診断及び細菌検査により異常が発見された時は、直ちに子ども未来園へ報告し、食品に係る作業への従事を中止する。
- (3) 調理従事者は、下痢、発熱、腹痛、嘔吐、化膿性疾患及び手指等の外傷の有無や健康状態を毎日、個人ごとに把握するとともに、本人若しくは同居人に感染症又はその疑いがあるかどうかを健康管理等チェック表（資料1）に記録する。長期休業中についても同様に行う。
- (4) 下痢・嘔吐等の症状がある者については、直ちに医療機関を受診し、感染性疾患の有無を確認する。異常があると認められる時は、調理作業に従事させず適切な処置を講じる。

2 調理従事者の衛生管理は、次の基準による。

- (1) 調理従事者は、日頃から身体の衛生に心掛ける。
- (2) 業務に従事する際の衛生管理は、次の基準による。
 - ア 着衣、帽子及びマスクは、毎日、専用で清潔なものに交換する。
 - イ 爪は、常に短く切っておく。
 - ウ 体調に異常がある場合は、業務責任者又は園長に申告し、適切な指示を受ける。
 - エ 指輪、ネックレス、イヤリング、ピアス及び時計ははずし、マニキュアはしない。
 - オ 調理作業中、顔や頭髪等にむやみに触らない。
 - カ 頭髪は、ヘアーネットを着用し、帽子からはみ出さないようにする。
 - キ 調理室内では専用の履物を履き、室外に出る際は必ず外履き用のものに履き替える。（調理室とは、主に加熱調理をする所を示す。）
 - ク トイレを使用する時は、調理作業時に着用する外衣、帽子、履物のまま入らない。
 - ケ トイレを使用した後は、必ず手指を十分に洗い、消毒する。
- (3) 手指に傷や手荒れがある場合は必ず手袋をし、これができない場合は調理作業に従事してはならない。

- (4) 調理従事者の手洗いは、下記を参考に行う。
- ア 作業開始前、用便後及び配缶前
 - イ 汚染作業区域から非汚染区域に移動する場合
 - ウ 食品に直接触れる作業の直前
 - エ 食肉、魚介類、卵及び調理前の野菜類を取り扱った場合
- (5) 手洗いは、次の基本手順によって行う。
- ア 水で手をぬらし、液体石けんをつける。
 - イ 手の平、甲、特に、指の間と指先、ひじまでをよく洗う。（30秒程度）
 - ウ 個人用爪ブラシを使って爪を洗う。
 - エ 液体石けんをよく洗い流す。（20秒程度）
 - オ ペーパータオルで水気をしっかりふきとる。
 - カ 消毒用のアルコールを手指に噴霧し、よくすりあわせる。その後自然乾燥する。

II 食品等の管理

1 使用水

- (1) 作業開始前に水道水を5分間流水する。（水道管の中の死に水を捨てる程度、放水する。）
- (2) 流水後、作業開始前と作業中に使用水の外観（色、濁り）・臭い・味・異物・残留塩素量を検査し、異常の無いことを確認し、日常点検表（資料2）に記録する。
- (3) 基準残留塩素濃度は、0.1mg/l以上とする。
- (4) 基準に満たない場合は、時間をおいて再度検査する。
- (5) 再検査の結果が基準を満たした場合は、保存水1リットルを2週間以上冷凍保存した上で、作業を開始する。また、検査結果と時間を記録する。
- (6) 再検査の結果が基準を満たさない場合は、作業は一時中止し、園長へ連絡し、指示を受ける。

2 検収

納入された食品の安全性を確かめるために検収を必ず行い、結果を検収表（資料3）に記入し保存する。

- (1) 食品の納入時及び検収時の留意点
 - ア 納入時には、必ず立ち会い、その場で検収を行う。

- イ 業者は搬入口から中へ入る時には履き物を替え、下処理室及び調理室内へは立ち入らせない。
- ウ 検収する際には、食品が床面に直接接触することのないよう、台等を使用する。
- エ 生鮮食品は当日搬入とし、冷蔵・冷凍物は素早く対応する。
- オ 下処理室にて専用の容器に移し替え、調理室にダンボールを持ち込まない。
- カ 納品伝票と照合し、品名、数量が正しいか、確認する。
- キ 検収表に基づき、納品時刻、納入業者名、品名、品質保持期限(賞味期限)の表示、品温、品質、鮮度、包装容器等の状況、異物の混入及び食品ロット番号について点検を行い、その結果を記録する。
- ク 品質・品温等に異常がある時には、直ちに園長へ連絡する。(異物混入、不良品は、異物の状況が分かる状態で保存しておく。)
- ケ その他留意点は、「検収のポイント」(別表1) を参考にする。

(2) 検収表記入の留意点

- ア 納品されたすべての物資について、伝票と照合し、ボールペンで記入する。転記をしないこと。間違えた場合は見え消しとする。
- イ 検収表のすべての項目を記入し、空欄は作らない。(該当無しの場合は、／を記入する。)
- ウ 異常の有無を確認し、「不良時の措置・経過」欄に異常の内容と対処を記入する。
- エ 検収時以後に食品の異常が発見された場合は、後日でも検収表に分かるように記入するか、書いたメモを貼り付けておく。(糊づけ)

3 保存食

保存食は、万が一事故が発生した時に、その原因を明らかにするための手がかりを得るために重要なものである。保存食の採取、保管は以下のように行う。

(1) 保存食の保存期間

保存食は、原材料及び調理済み食品 50 g 以上を清潔なビニール袋に入れ、-20 ℃ 以下で 2 週間以上保存する。(専用の保存食用冷凍庫で保存する。)

(2) 保存食採取の留意点

- ア 採取責任者を決めておく。
- イ 採取する際は、二次汚染にならないように配慮する。採取する器具は、清潔なものとし、共用しない。また、食品に直接手が触れないように注意する。
- ウ 調理済み食品の保存食の採取は、配缶の最後に行う。

エ 熱いものは、消毒済みの食器に入れ、あら熱をとつてから袋に入る。

オ 保存食は、単品ごとにビニール袋に入れ、空気を抜いて密閉する。

カ 1日分をひとまとめにして、採取月日、廃棄月日、採取者名を記入しておく。

(3) 原材料の採取

ア 産地、期限表示及びロットが異なる場合は、それぞれを保存する。

イ 原材料は、洗浄消毒などを行わず、購入した状態ですみやかに保存する。

ウ 採取時の注意事項は、下記の通りとする。

・卵・・・全てを割卵して混合し、用途別及び釜ごとに採取する。

・冷凍食品・・・凍ったまま採取する。

・加熱しない冷蔵食品・・・開封時に採取する。牛乳は、ビニール袋に採取する。

(牛乳・調理用ヨーグルト等)

・常温保存できる調味料・乾物・缶詰・レトルト食品等・・・採取しなくても可。

(4) 調理済み食品の採取

ア 献立ごとに50g以上、かつ使用している食品がすべて含まれるように採取する。

イ 複数の釜で調理を行った場合は、釜ごとに採取する。(どの釜のものか分かるよう明記しておく。)

ウ 採取時の注意事項は、以下の通りとする。

・ごはん、パンなど・・・混ぜご飯の場合、具と混ぜ合わせたご飯を採取する。

・煮物、汁物、和え物等・・・清潔な容器に入れ、あら熱とつた後、ビニール袋に入れる。

・個包装のデザート・・・包装のまま採取する。

・調理済み食品・・・・配膳後の状態で採取する。

・調味料(マヨネーズ・ドレッシング等)・・・和え物、サラダ等用の加熱しない
かつ開封後常温保存できない調味料は、開封時に50g
以上採取する。

・ジャム、ふりかけなど・・・1食分を個包装のまま採取する。

(5) 保存食の廃棄

保存食は2週間以上保存したことを確認し、可燃ゴミとして廃棄する。

4 物資管理

納品された食品は衛生上の配慮をし、「物資管理」(別表2)に留意して保管する。

5 検食

(1) 検食の方法

園長又は主任が、給食に供するすべての献立について、園児が喫食する30分前に検査を行う。異常の有無を確認し、検食を行った時刻・意見など検査の記録を検食簿（資料4）に記録する。特に以下の点に留意する。

- ア 食品の中に、人体に有害と思われる異物の混入がないか。
- イ 調理過程において加熱、冷却が適切に行われているか。
- ウ 食品の異味、異臭、その他の異常がないか。
- エ 一食分として、量が適切か。
- オ 味付けや香り、色彩、形態、食品の硬柔などが適切か。

(2) 異常への対応

異常が認められた場合は、食品の返品、メニューの削除、調理済み食品の回収等必要な措置を講じ、関係諸機関に連絡し、すみやかに対応する。

III 調理作業

1 作業管理

- (1) 作業を始める前に、作業工程・作業動線について確認する。
- (2) エプロンは用途別に使い分けて使用する。「エプロンの使い分け」（別表3）参照
- (3) 加熱前の食品と加熱後の食品及びそのまま食べる食品とが接近することがないよう動線に配慮する。
- (4) 個々の食品の状態について異物の混入、変色や異臭の有無を確認しながら調理する。
- (5) 食品は高温多湿な状態で長時間放置しないようにする。
- (6) 冷凍、冷蔵が必要な食品は常温放置をしないようにし、調理間際まで冷凍又は冷蔵庫で保管してこまめに取り出して使用する。
- (7) 袋の切れ端やラップの切れ端等が混入しないように、袋は切り落とさない。
- (8) 缶詰は、ふたを切り落とさない。
- (9) 生肉、魚介類及び卵については、慎重に取り扱う。
- (10) 食品は、60cm以上の高さの清潔な台に置く。
- (11) 床は濡らさないように調理を行う。（ドライ運用に努める。）
- (12) 二次汚染には、十分に注意する。

2 調理

(1) 調理の際の衛生管理は、次の基準による。

ア 泥付き野菜は、下処理室で泥を落とす。（検収室がある場合は、検収室で行う。）

イ 野菜は、下処理室で洗浄、切裁した後に調理室に搬入する。

ウ 果実・生野菜洗浄用のスポンジ等は専用とし、他の器具と混同しないよう色分けする。

エ 下処理後及び調理後の食品は、床上60cm以上の所に置く。

オ 直接に供する食品は、素手で扱わない。

カ 冷却が必要な食品は、専用の器具又は消毒された器具を用い、短時間のうちに十分に冷まし、必要により冷蔵する。

キ 和え物の調理等、2種類以上の食品の混ぜ合わせは、温度差ができるだけ小さくしてから行う。

ク エプロン、手袋の使い方は、「エプロンの使い分け」（別表3）、「手袋の使い方」（別表4）に準じる。

ケ 前日調理は、禁止する。

(2) 調理は、次の基準によって行う。

ア 野菜・果実等は、必要に応じて専用スポンジ等を用い、清潔な流水で3回以上洗浄してから調理する。なお、「主な食品の調理方法」（別表5）に記入のあるものはそれによる。

イ 卵類、肉類、魚介類、野菜類については、十分な加熱処理を行い、中心温度を確認し、「中心温度記録表」（資料5）に記録する。

ウ 給食が適温で提供できるよう冷却時間、加熱時間等に十分留意し、作業工程を工夫する。

エ 揚げ油は、使用後に必ずろ過し、空気に触れないよう冷暗所に保管する。

オ 料理の出来映えについては必ず調理従事者同士で確認をし、味等について調整を行う。

カ その他、「調理作業の留意事項」（別表6）に注意する。

IV 配缶・配膳

1 配缶時

衛生的に調理された食品が二次汚染されないように、配缶時には次の点に留意する。

- (1) 身だしなみを確認する。
- (2) 手指の洗浄・消毒を行い、素手で食品を取り扱わない。
- (3) 食缶や配缶用器具・ふた等は配缶直前に保管庫から出す。種類や数の確認だけでなく汚れについても確認する。
- (4) 使い捨て手袋は、アルコール消毒をして使用する。
- (5) 配缶は給食時間に合わせるとともに、年齢差、人数を考慮してクラスごとに配缶する。出来上がりから配缶までに時間をあけない。
- (6) 食缶等は、床面から 60 cm 以上の高さの置台・台車に置く。置台・台車は、次亜塩素酸ナトリウム溶液 (200 mg/l) で消毒したものを使用する。
- (7) 運搬する時は、必ずふたをすること。

2 配膳時

調理済み食品(パン・牛乳・デザート等)も含めて、食品を配膳する時は、次の点に留意する。

- (1) 配膳用の棚や運搬用のワゴンは消毒し、常に清潔に保つ。
- (2) 牛乳は納品されたら速やかに冷蔵庫に収納し、提供時間直前まで保管する。冷蔵庫は温度を確認する。
- (3) ヨーグルトやゼリーなど納入時ケースに入っている場合は、別容器に移し保管する。
- (4) 配膳用の棚は、提供時間以外は扉を閉める。

V 器具類の洗浄・消毒・管理等

1 洗浄

(1) 目的

汚れを取り除き、清潔を保つことである。汚れが残っていると細菌が作り出す生物膜が形成され、消毒の効果が低下する場合もあるので、洗剤を使い十分に洗浄を行う。

(2) 洗剤の濃度

使用する洗剤の用途用法・用量等の表示に従い、規定濃度を守って使用する。

(3) 洗浄方法と留意点

ア 食器具類・調理器具類の洗浄

① 食器洗浄機の場合

(洗浄機が正常に作動することを確認。)

【下洗い】

よくふり洗いをし、残菜を除去する。汚れによって湯温を変える。
(油・でん粉・卵等)

【浸す】

約40°Cの湯に規定濃度の洗剤を溶かし、浸し置く。

【洗い】

スポンジたわし・ブラシ等を使って洗い、洗浄機にかける。

② 手洗浄の場合

【下洗い】

残菜を除去し、軽く洗い流す。

【本洗い】

約40°Cの湯に規定濃度の洗剤を溶かし、スポンジたわし・ブラシ等でよく洗う。
(洗剤は必要に応じ取り替える。
(はし・スプーンは30分以上浸す。)

【すすぎ】

水を流しながらシンクの水を換えて2回以上すすぐ。

イ 留意点

- ① シンクは、食器具洗浄用と食品洗浄用に区別されていることが望ましい。
- ② 高温多湿になるため、配缶終了まで洗浄用のお湯をシンクにためない。
- ③ 調理室での洗浄は、原則として配缶して配膳室に運搬するまで行わない。

2 消毒の目的と種類・方法

(1) 目的

食品の衛生管理上、消毒して菌を殺し、細菌による食中毒を防止する。

(2) 種類・方法

消毒の種類として薬品消毒（アルコール、次亜塩素酸ナトリウム溶液）、熱消毒（消毒保管庫）、紫外線消毒（殺菌庫）がある。使用方法については、「消毒の目的と種類・方法」（別表7）を参照する。

3 器具類の管理については、「器具類の管理」（別表8）を参照する。

VI 施設・設備の清掃・管理

調理場（下処理室、調理室、配膳室、食品庫及び倉庫等）は、常に整理整頓に心掛け衛生的な管理に努める。異常がある場合は、直ちに改善するよう努める。

1 衛生管理

- (1) 室内の換気除湿に努め、低温低湿を保つ。
- (2) 手洗い設備は常に清潔に保ち、液体石けん、個人用爪ブラシ、ペーパータオル及びアルコール消毒液を常備する。
- (3) 作業中はもちろん、出入り口や窓を開放したままにしない。
- (4) 清掃用具等は、用途別に区別して使用する。また、使用後は洗浄、乾燥させ必要に応じて消毒を行い、専用の場所に保管する。
- (5) 調理室内には、関係者以外の者をむやみに立ち入らせない。
- (6) その他、必要と思われる衛生管理に努める。(薬剤師等による定期検査を行う)

2 床・腰壁の清掃

濡れた状態の床は、湿度が上がり作業環境が悪くなるばかりでなく、微生物の増殖が進む原因になる。そのため、ドライ運用（調理場内床の乾燥状態を保つ運用。）に近づけることが衛生環境を整えるために重要であり、床からの跳ね水による二次汚染を防ぐことにもつながる。また、汚れた床をそのままにしないことも同じように重要なことである。

(1) 床面清掃の方法（「床の清掃」（別表7）を参照）

ア 全ての食品が、調理場内から完全に搬出されたことを確認する。

イ ほうき等で床のゴミを取り除く。

ウ 特に汚れのひどい場所（フライヤーの周り、食品等のゴミを落とした所等）は、洗剤を使用してブラシ洗浄し、温湯・水で洗い流す。必要に応じて、次亜塩素酸ナトリウム溶液で消毒する。

エ 固定式の調理機器の下は、洗浄がおろそかになりやすく害虫のすみかになりやすいので、汚れをためないようにする。

オ 水切りワイパー等（乾いた専用モップ）で水分を拭き取り、乾燥させる。

※ 床全面の洗浄は、翌日までに完全に乾燥できる環境の場合は、毎日洗浄し週1～2回、次亜塩素酸ナトリウム溶液を流し消毒する。完全に乾燥できない場合は、週の中ほどと週末には洗浄消毒をする。

※ 床を清掃する時は怪我防止のため、調理機器（スチームコンベクション、プラストチラー等）のドアを閉めること。

(2) 腰壁の清掃

すべての食品を調理場内から完全に搬出した後に行う。

洗浄の頻度	洗浄方法
毎日	① 付着しているゴミや食品残渣を拭き取る。
週1回程度又は、特に汚れた時	① 洗剤を含ませて軽く絞った布巾で壁面を拭く。 ② 水を含ませて絞った布巾で洗剤を拭き取る。

- * 施設・設備の清掃については、「清掃の留意点」(別表10)を参照する。
- * 設備の手入れ基準については、「主な設備の手入れ基準」(別表11)を参照する。

VII 残菜処理

- 1 残菜は、回収後に計量し、日常点検表(資料2)に記入する。
- 2 返却された残菜は、非汚染作業区域に持ち込まない。
- 3 ノロウイルスは飛沫感染することから、残菜処理については細心の注意が必要である。また、給食室や調理従事者を介した二次感染を防ぐために、服装等も細心の注意が必要である。
- 4 教室での返却、嘔吐物の処理方法は、次の通りとする。
 - (1) 返却
 - ア 食べ残した物は、1つの食缶にまとめて、ふたをする。
 - イ 嘔吐物と嘔吐物が付着した食器具は、区別する。
 - (2) 嘔吐物の処理方法
 - ア 使い捨てエプロン、手袋(二重)及びマスクを着用する。
 - イ 嘔吐物は、紙で覆い次亜塩素酸溶液で浸す。
 - ウ 嘔吐物等をビニール袋に入れ密閉し、燃えるゴミとする。給食室には戻さない。
 - エ 食器具内の嘔吐物は紙で覆い次亜塩素酸ナトリウム溶液で浸す。その後紙等でふき取り、ビニール袋に入れ密封し、燃えるゴミとする。食器具は、食器かごに戻さずビニール袋などに入れて密閉し、給食室の屋外で消毒する。
 - オ 嘔吐物がついた食器を給食室へ返却する際には、必ず調理従事者にその旨を伝える。
- 5 給食室での残菜処理方法と注意事項は、次の通りとする。
 - (1) 返却された残菜は、調理場内に持ち込まないこと。
 - ア 残菜処理の担当者を明確にしておく。
 - イ 担当者は、使い捨てマスク、使い捨て手袋及び専用エプロンを着用する。エプロンは毎日洗う。

ウ　返却された残菜はふたをしたまま汚染区域（原則として屋外）に運び、専用の容器に入れ密封する。

(2) 専用容器にあける場合の注意

ア　汁が飛び散らないように注意する。

イ　残菜をあけた食缶は、水ですすぎ、すすぐだ水は下水に流す。

ウ　水洗いした食缶は、調理場内で洗浄してもよい。

エ　残菜が入った専用のふた付き容器は、ふたをして調理場外に置く。（廃棄物は、汚臭、汚液がもれないように管理する。）

オ　密閉容器は、調理場外にて洗浄する。

カ　作業終了後、作業を行った周辺を清掃し、次亜塩素酸ナトリウム溶液で消毒する。

(3) 嘔吐物が付いた食器等の処理

ア　服装、手袋（二重）及びマスク（二重）整える。

イ　ビニール袋に密閉され戻った食器は、次亜塩素酸ナトリウム溶液（200mg/l）を入れた容器にビニール袋を開封し袋ごとすぐにつけ込む。5分間浸した後、洗浄する。

ウ　残菜処理が終了したら、服装を着替え、液体石けんで手洗い、うがいをする。

※ 各教室から返却された果物の皮等も同様の扱いとし、密閉したまま回収し、汚染区域（原則として屋外）にて処理をする。

別表1

検収のポイント

食品名	検収のポイント	温度基準
パン	・容器は清潔か ・消費期限表示があるか	
牛乳・乳製品	・容器は清潔か ・品質保持期限が明記されているか	10°C以下
冷凍食品	・内部に霜がついていないか ・基準温度に満たない場合、凍結された状態が保たれているか ＊ロット番号が明記されている場合は、検収簿に記録する	-15°C以下
食肉・食肉加工品 魚・魚肉加工品	・表面にぬめりがないか ・変色がないか ・食肉、魚は原産地の表示があるか	10°C以下
鶏卵	・容器は清潔か ・消費期限内のものが納品されているか ・殻が十分洗浄されており、ヒビが入っていないか ・産地の表示があるか	常温 (割卵し冷蔵保存する)
洗浄野菜 カット済果物等	・鮮度はよいか ・変色がないか	10°C以下
大豆製品 (豆腐・生揚げ・油揚げ等) こんにゃく	・容器は清潔か ・豆腐の漬け水は、濁りなど異常はないか ・変色はないか	10°C以下
乾物 (個包装の海苔・きかく等 も含む)	・よく乾燥しているか ・カビなどが発生していないか ・変色がないか	
調味料 油脂類	・液漏れしていないか	固形油脂は、 10°C以下
野菜・果物	・鮮度はよいか ・病害痕、腐れ、変色、異臭はないか ・産地の表示があるか	
缶詰・レトルト類 (個包装の調味料・ ジャム等も含む)	・缶やレトルト包装が、膨らんでいたり、 錆びたりしていないか ・液漏れしていないか	

別表2

物資の管理

◎冷凍食品

作業手順	点検項目	衛生管理のポイント
①検収室又は下処理室に納品	・ 60cm以上の台に置く	・ 納入業者は衛生的な服装である。 ・ 納入業者は検収時に調理場内に立ち入らない。
②検収	・ 温度確認 ・ 受け取り時間 ・ 品質保持期限確認 ・ 数量 ・ 品質 ・ ロット番号	・ 検収簿に記録する。 ・ 品質、鮮度、汚染状況を十分確認する。
③ダンボールから出し、専用の入れ物に入れ る (冷凍庫に保存)	・ 衛生的な取り扱い	・ ダンボールは汚染されているので、取扱いに注意する。 ・ ロット番号毎に区別する。

◎冷蔵食品

作業手順	点検項目	衛生管理のポイント
①検収室又は下処理室に納品	・ 60cm以上の台に置く	・ 納入業者は衛生的な服装である。 ・ 納入業者は検収時に調理場内に立ち入らない。
②検収	・ 温度確認 ・ 受け取り時間 ・ 品質保持期限確認 ・ 数量 ・ 品質 ・ ロット番号	・ 検収簿に記録する。 ・ 品質、鮮度、汚染状況を十分確認する。
③ダンボールから出し、専用の入れ物に入れ る (冷蔵庫に保存)	・ 衛生的な取り扱い	・ ダンボールは汚染されているので、取扱いに注意する。 ・ ロット番号毎に区別する。

◎肉

作業手順	点検項目	衛生管理のポイント
①検収室又は下処理室に納品	・60cm以上の台に置く	・納入業者は衛生的な服装である。 ・納入業者は検収時に調理場内に立ち入らない。
②検収	・受け取り時間 ・品温 ・数量 ・品質	・検収簿に記録する。 ・品質、鮮度、汚染状況を十分確認する。
③使い捨て手袋を着用し、ビニール袋から出して、ふた付き専用容器に入れる。 (冷蔵庫に保管)	・衛生的な取り扱い	

◎卵

作業手順	点検項目	衛生管理のポイント
①検収室又は下処理室に納品	・60cm以上の台に置く	・納入業者は衛生的な服装である。 ・納入業者は検収時に調理場内に立ち入らない。
②検収	・受け取り時間 ・品質保持期限 ・数量 ・品質	・検収簿に記録する。 ・品質、鮮度、汚染状況を十分確認する。
③洗浄・割卵し、冷蔵庫で保管		

◎常温食品

作業手順	点検項目	衛生管理のポイント
①検収室又は下処理室に納品	・60cm以上の台に置く	・納入業者は衛生的な服装である。 ・納入業者は検収時に調理場内に立ち入らない。
②検収	・受け取り時間 ・品質保持期限確認 ・数量 ・品質 ・ロット番号	・検収簿に記録する。 ・品質、鮮度、汚染状況を十分確認する。

③ダンボールから出し 専用の入れ物に入れ る。 (食品庫に保存)	・衛生的な取り扱い	・ダンボールは汚染されて いるので、取り扱いに注意す る。 ・ロット番号毎に区別する。
---	-----------	--

◎野菜

作業手順	点検項目	衛生管理のポイント
①検収室又は下処理室 に納品	・60cm以上の台に置く	・納入業者は衛生的な服装で ある。 ・納入業者は検収時に調理場 内に立ち入らない。
②検収	・受け取り時間 ・産地 ・数量 ・品質 ・鮮度	・検収簿に記録する。 ・品質、鮮度、汚染状況を十 分確認する。
③ダンボールから出し、 専用の容器に入れる	・衛生的な取り扱い	・ダンボールは汚染されてい るので、取扱いに注意する。 ・食材毎に区別して入れる。

◎缶詰・レトルト食品

作業手順	点検項目	衛生管理のポイント
①検収室又は下処理室 に納品	・60cm以上の台に置く	・納入業者は衛生的な服装で ある。 ・納入業者は検収時に調理場 内に立ち入らない。
②検収	・受け取り時間 ・産地 ・数量 ・品質 ・ロット番号	・検収簿に記録する。 ・品質、鮮度、汚染状況を十 分確認する。
③ダンボールから出し、 専用の容器に入れる。 (食品庫に保存)	・衛生的な取り扱い	・ダンボールは汚染されてい るので、取扱いに注意する。 ・ロット番号毎に区別する。

別表 3

エプロンの使い分け

エプロン		作業内容
下処理用		<ul style="list-style-type: none"> ・検収時 ・野菜などの下処理
上処理用	①上処理用	<ul style="list-style-type: none"> ・野菜、豆腐、こんにゃくなどのカット ・茹で物、揚げ物、蒸し物、焼き物の調理等の加熱調理時 (中心温度確認作業まで)
	②加熱処理後用	<ul style="list-style-type: none"> ・配缶、和え物、混ぜごはん、消毒済みの缶詰、レトルト食品、茹で物の冷却
	(エプロンなし)	<ul style="list-style-type: none"> ・食器のセット
配膳室 (エプロンなし)		<ul style="list-style-type: none"> ・給食室以外での配膳準備をする時
洗浄作業用		<ul style="list-style-type: none"> ・食器、食缶、器具の洗浄
残菜処理用		<ul style="list-style-type: none"> ・残菜処理をする時

※加熱前の肉、魚、卵等汚染度の高い食材を使用した場合は、その都度消毒をすること。

※エプロンは、毎日作業終了後、洗浄、消毒、乾燥させること。

※エプロンは色分け、文字を書くなどし、誰が見ても分かるように明確にすること。

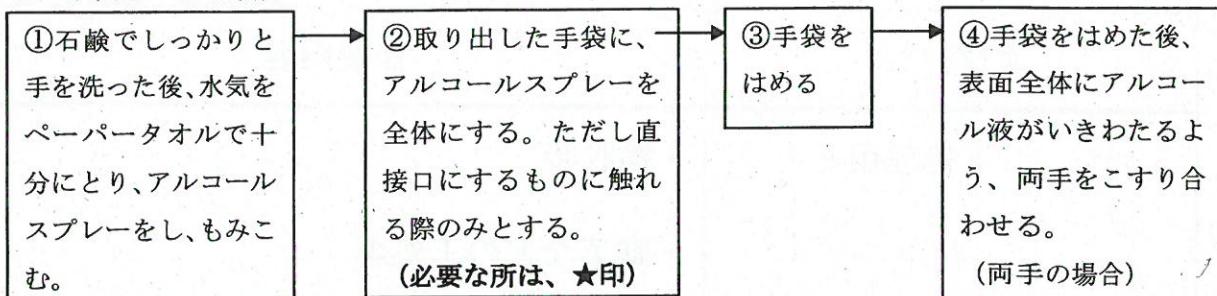
別表4

手袋の使い方

1 注意事項

- 手袋をしていることで安心し、手洗いがおろそかにならないようにすること。
- 手袋をする前とはずした後は、手洗いをしっかりすること。

2 手袋をつける順番



※手袋をはめた後、アルコールスプレーを使用しない。

手袋の種類	使用時	備 考
使い捨て手袋	<ul style="list-style-type: none"> 肉を扱う時 保存食を採取する時 パン、果物、加熱調理したもの を数えたり、切るとき★ (直接口に入るものを扱う時★) 加熱前の肉・魚などに衣をつけたり、魚を並べる時 次亜消毒後の果物をすすぎ洗いする時★ ゆでた野菜を水冷する時★ 和えものをする時★ 	<ul style="list-style-type: none"> 一度はずした手袋は廃棄すること。 再利用しない。 (ただし、生の魚肉にでんぶんをつけるときの再利用は可とする) 検収時に肉など移し替えるに使用した手袋は一度廃棄する。 食品以外のものに触れない。 作業が変わることごとに廃棄する。 汚れた面を内側にして捨てる。 手袋のまま、ホースや蛇口をさわらないこと。(中心温度計を持つ手は手袋不要) 配缶担当者は着用後、食缶等の準備や他のものに触れないこと。
ゴム手袋	手指の荒れ、傷、化膿等がある場合 (ゴム手袋は、素手の扱いとなる)	<ul style="list-style-type: none"> この場合は清潔作業をしないほうが望ましい。無理な場合は調理作業には従事しない。(園長に申し出る)
残菜処理用手袋	残菜を処理するとき	<ul style="list-style-type: none"> 使い捨て手袋が望ましい。
耐熱用ゴム手袋 (耐熱用手袋・ミトンなど)	蒸し籠、鉄板を取り出す時など必要な場合	<ul style="list-style-type: none"> 手袋が食品に触れて2次汚染することのないよう、必ず消毒した清潔なものを使用すること。

- 食器かごをセットする際は、手洗いを十分に行う。(手袋は不要)
- 未使用の使い捨て手袋は、所定の場所に蓋つきケースに入れて保管する。

別表 5

主な食品の調理方法

1 野菜の下処理方法

にんじん	汚れを洗い落とし、頭と皮をむく。その後、流水で3回以上水洗いする。
玉ねぎ	皮をむき、頭の茶色い部分と根を取り除き、流水で3回以上水洗いする。
キャベツ レタス 白菜	外側の青葉を取り除き、水洗いする。2等分または4等分し芯を取り、さらに3回以上水洗いする。
青葉	根元を切り落とし、泥等を流水で流す。指定の長さに切り、水洗いしながらゴミをなどを取り除き、流水で3回以上水洗いする。
大根	汚れを洗い落とし、頭と皮は取り除く。その後、流水で3回以上水洗いする。
ごぼう	土付きごぼうは、たわしで汚れを洗い落とし、タワシで皮をこそげ取り、流水で3回以上水洗いする。
ねぎ	根と葉先を切り落とし、悪いところは取り除き、流水で3回以上水洗いする。
きゅうり	専用たわしで汚れを洗い落とし、流水で3回以上水洗いし、ヘタを取る。
ブロッコリー カリフラワー	茎と葉を取り除き、食べやすい大きさに切り、流水で3回以上水洗いする。
じゃが芋	ピーラーで皮をむき芽とりをし、流水ですすぐ。切栽後、澱粉を洗い流す。
里芋	皮つきの場合は、皮をむく。流水ですすぎながら汚い皮を包丁で取る。塩でもみ、流水ですすぐ。（または、ゆでてぬめりを取る。）
たけのこ (缶)	根元の固い部分を削り落とし、縦に2等分し洗う。切栽後、内部の白い粉を取り除くように洗う。
もやし	丁寧に少量ずつ異物の確認もしながら、流水で3回以上水洗いする。
きのこ類	いしづきを切り落とし、流水で3回以上水洗いする。

2 果物（ミニトマトも含む。）の処理方法

果物 ミニトマト	水洗い後、200mg/1次亜塩素酸ナトリウムの溶液に5分間（100mg/lの溶液の場合は10分間）で殺菌を行った後、流水で十分すすぎ洗いする。（よく薬液が行きわたるように、また液上に浮き上がらないように注意する。）
-------------	---

3 野菜等の加熱方法

共通	ゆでる場合は、湯をたっぷり使う。（湯と野菜の量を考えて入れる。）必ず、沸騰した湯でゆでる。中心温度の確認。スチームコンベクションでの加熱の場合も含め、過加熱に注意し、色、歯ごたえよく仕上げる。
こんにゃく	必ず、切ってからゆでる。中心温度の確認。

4 加熱後の野菜の処理

共 通	プラスチラーで素早く冷却する。
-----	-----------------

5 乾物等の扱い方

干し椎茸	水洗いし、浮き上がらないようにしてぬるま湯につけておく。
干びょう	たっぷりの水で洗い、塩を振りよくもんでから水洗いする。柔らかくなるまで水からゆでる。
切干大根	水でもみ洗いし汚れを取り、水につける。
昆 布	さっと洗い、水から煮る。
ひじき	ごみや砂を洗い落とし、水につける。濁りがなくなるまで洗う。
はるさめ	たっぷりの湯でゆで、水冷する。
じやこ類	ざるにあけ、混入物（小えび等）を除く。 生のしらす干しは、沸騰した湯に通すかスチコンで蒸し、冷却して使用する。 乾物のじやこ・田作りは、そのまま使用する。

6 豆の戻し方・茹で方

大 豆	洗って浸漬し、一晩冷蔵庫に入れる。豆に対して4~5倍の水を加え、ゆっくり加熱し、柔らかくなるまで弱火で煮る。
小 豆 いんげん さ さ げ	洗って、水に漬ける。水をかえて強火にかける。煮立ったらゆで汁を捨て、たっぷりの水を加えて、途中差し水をしながらゆっくり煮る。

7 だしのとり方

※だしをとる時はふたをしない。

厚削り むろ削り	水から入れて火にかけ、沸騰したら中火にし、15~20分加熱して火を止める。沈んだら上澄みを取る。
昆 布	ごみや汚れを落とし、水に昆布を入れて加熱し、沸騰直前に取り出す。
煮干し	煮干しを水から入れて火にかけ、沸騰したら弱火にして、10分くらい加熱する。沈んだら上澄みを取る。

8 冷凍食品の取り扱い

加工品	その都度適量を冷凍庫から出し、使用する。
えび・イカ	ざるに開け、ボイルをする。
グリンピース 等	使用直前に冷凍庫から取り出し、ざるに開けてから使用する。

9 鶏卵の取り扱い

下処理室で割卵し、一個ずつ小さい器に入れ、腐敗等の確認をしてから専用容器に移す。蓋をして冷蔵庫に入れておく。

使用直前に専用の泡立て器で攪拌する。(ミキサーは使用しない)

10 缶詰の取り扱い

缶詰はラベルをはがし、次亜塩素酸ナトリウム溶液またはアルコールで拭いて調理場内へ入れる。缶のふたは切り離さない。

11 食品別加熱処理の留意点

食品の種類	食品名	留意点
魚介類	しらす・生桜えび等	加熱してから素早く冷却し、調理する。
	かにかまぼこ・かまぼこ等の魚肉加工品	加熱してから素早く冷却し、使用直前まで冷蔵保存する。他の材料と和える時や、そのまま喫食する時には素手で取り扱わず、殺菌した器具等を使用する。
	いか・えび・あさり等	加熱してから調理する。加熱後の食材は、衛生的な専用容器を使用し、できるだけ短時間で調理する。
	その他の魚介類	煮物、揚げ物、焼き物等で調理をする時には、中心部まで十分に加熱ができたか確認する。
食肉類	ハム・ワインナー・焼き豚等	加熱を行ってから、素早く調理する。他の食材と和える時には冷却を確実に行い、素手で取り扱わず、殺菌した器具等を使用する。
	その他の食肉類	加熱調理をする時には、中心部まで確実に加熱ができたかを確認する。
卵類	錦糸卵等の卵加工品	パックのまま茹す、蒸でるしてから、素早く冷却し、喫食直前まで冷蔵する。配食は素手で行わず、温めたまま喫食する時は、調理時間に配慮する。
豆類	豆腐等	必ず加熱したものを使用する。
野菜類	冷凍コーン・グリンピース、絹さや、枝豆 等	和え物に使用する場合は、加熱後、素早く冷却する。
	その他の野菜類	必ず加熱を行う。ただし、ミニトマトは除く。
冷凍食品	フライ・コロッケ・カツ等	再凍結したものでないか確認してから、加熱をする。一度に多量を油の中に入れないとともに、油の温度を調節して中心部まで加熱ができたか確認する。
	その他の冷凍食品	再凍結したものではないか確認してから、加熱調理をする。

別表6

調理作業の留意事項

1 加熱

(1) 原則、喫食の2時間以内に調理を行う。

(2) 食品の中心部までよく加熱し、中心温度計にて温度の確認をして、その時間と温度の記録をとる。

※ノロウイルス汚染の疑いがある食品の場合は、85～90°Cで90秒間以上加熱されたことを確認する。

食 品	留 意 点
揚げ物・蒸し物	3カ所以上の食材の中心部を測定し、85°C 3秒以上を確認する。
焼き物	(ア)揚げ物等で複数回の調理を繰り返す場合は、その都度測定、記録する。 (イ)スチームコンベクションオーブンを使用して調理を行う場合は、上段・中段・下段のそれぞれ1カ所以上の食材の中心部を測定する。
ボイル物	中心付近の1袋を取り出して中の食材の中心温度を測定する。85°C 3秒以上を確認する。
炒め物・ソテー	釜の3カ所以上を測定し、85°C 3秒以上を確認する。
煮物・汁物	釜の3カ所以上を測定し、85°C 3秒以上を確認する。
ソース・味噌だれ	釜の1カ所以上を測定し、85°C 3秒以上を確認する。

2 冷却

加熱調理したものを冷却する場合は、できるだけ短時間で食材が冷めるように下記の点に留意し、加熱終了時と、冷却終了時の温度を測定して、記録する。

・プラストチラー使用の場合

食 品	留 意 点
野菜類	・冷却温度を設定する。 ・加熱した野菜はカゴのまま庫内に入れ、冷却する。 ・和えるまでの時間を逆算し加熱時間を調整する。
短冊卵・ハム・かまぼこ等	・冷却温度を設定する。 ・パック入りの物は袋から出して冷却する。

3 その他の調理での留意点

食 品	留 意 点
レトルト・缶詰	<ul style="list-style-type: none"> ・ピンホールや缶の変形がないかを確認して消毒する。 ・袋や缶の蓋は全部切り取らない。（異物混入を防ぐため）
常温食品	<ul style="list-style-type: none"> ・目視で、変色やにごり等がないかを確認する。 ・袋から容器に移す場合は、蓋つきの容器に入れる。 ・ピンホール、袋の破れ等がないかを確認する。
チルド食品	<ul style="list-style-type: none"> ・変色、異臭等がないかを確認する。 ・ピンホール、袋の破れ等がないかを確認する。 ・冷たく提供する場合は、直前まで保冷しておく。
冷凍食品	<ul style="list-style-type: none"> ・変色、異臭等がないかを確認する。 ・解凍する場合は、室内温度を参考にして、冷凍庫から出す時間を調整する。

4 前記以外の各調理作業における留意点

調理作業	留 意 点
揚げ物	<ul style="list-style-type: none"> ・揚げる前に、油の温度を確認する。 ・作業終了後は、油をこして冷暗所に保管する。
焼き物	<ul style="list-style-type: none"> ・オーブンシートを使用する時は、シートの破片等が混入しないように気をつける。
和え物	<ul style="list-style-type: none"> ・和える釜・器具・場所については、清潔な専用のもの、場所で行う。 ・複数の食材を和える時は、各食材の温度差が小さいように留意する。 ・専用のエプロンをつけて作業する。 ・和える直前に釜をアルコールスプレーで消毒し、乾いたことを確認し使用する。 ・和える時間は喫食開始の1時間以内にする。 ・使い捨て手袋を使用する時は、直前にアルコールスプレーをして消毒する。 ・和え物の温度の測定は釜の1カ所以上を測定し、記録する。
蒸し物	<ul style="list-style-type: none"> ・食品は、適量を鉄板にのせる。（蒸気が回らない） ・アルミカップ等を使用するときは、シートの破片等が混入しないように気をつける。

ボイル物	<ul style="list-style-type: none"> ・真空パックのものは、穴が空いて漏れがないかを確認する。 ・食材が浸かる程度の水を釜に入れる。 ・金ザルを使用する場合は、詰めすぎないようにする。
煮物・汁物 炒め物	<ul style="list-style-type: none"> ・釜ごとにスパテラ・ひしゃくを区別して使用する。 ・肉を炒めるスパテラは、専用にする。
混ぜごはん	<ul style="list-style-type: none"> ・専用のエプロンをつけ、アルコールスプレーをした手袋を着用する。 ・飯缶の蓋の開閉は、手袋をしたまま行わない。 ※混ぜない人が、蓋の開閉や移動を行う。 ・ご飯も具も温かいうちに手早く混ぜる。 ・混ぜ作業は喫食時間から逆算して行う。 ・作業は調理室内で行う。

別表 7

消毒の用途と種類・方法

種類	用途	方法	留意点									
薬品	消毒用アルコール 【次亜塩素で拭けない所】 調理機器 調理器具 釜(ふた・ハンドル・取っ手) 手指	・消毒したい器具等に近いところからまんべんなく、直接噴霧する。 ・ペーパータオルで拭きのばす。	・必ず、乾燥したところに使用する。									
品	次亜塩素酸ナトリウム 【次亜塩素(200mg/l)】 調理機器 作業台、シンク 台車、L車 パンラック 冷凍冷蔵庫 水道の蛇口 ワゴン車 【希釀した次亜塩素溶液】 果物 調理器具(ザル等)	・作業用途に合わせて浸漬し、すぐ。またはクロスで拭く。 【次亜塩素希釀量(水3L)】 <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>12%の場合</th> <th>10%の場合</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>200mg/l</td> <td>5ml</td> <td>6ml</td> </tr> <tr> <td>100mg/l</td> <td>2.5ml</td> <td>3ml</td> </tr> </tbody> </table>		12%の場合	10%の場合	200mg/l	5ml	6ml	100mg/l	2.5ml	3ml	・均一になるように、攪拌する。 ・洗浄してから消毒する。 ・同じ溶液を繰り返し使用する場合、途中で攪拌する。また殺菌効果が落ちるので残留塩素を測定し必要なら取り替える。 ・全体が溶液に浸るようにする。
	12%の場合	10%の場合										
200mg/l	5ml	6ml										
100mg/l	2.5ml	3ml										
熱	消毒保管庫 食器・トレー 食缶等配缶容器 配缶器具 調理器具	・材質に合わせた庫内温度を設定し、60分間以上保持する。	・完全に乾燥するまで保つ。 ・器具等、材質や耐熱性を考慮する。									
紫外線	殺菌庫 まな板 包丁 調理器具	・十分に照射する。	・紫外線が直接器具に当たるように収納する。 ・細菌が増殖するので、乾燥または水分をよく拭きとる。 ・殺菌灯の紫外線効力時間にあわせて取り替えを行う。(3000時間)									

別表8

器具類の管理

種別	器具類	方法	保管場所及び留意点
調理機器	球根 皮むき機	① 使用後は部品を取り外し、流水で汚れを落とす。 ② 洗浄後、よく乾かす。 ③ 清潔な場所で乾燥させる。	【汚染作業区域】 ・器具を使用する際は二次汚染のないように注意する。 ・清掃の際、モータースイッチ、電線には水をかけないように注意する。
	野菜 裁断機	① 部品は取り外し、流水で切りくずや汚れを除く。 ② 洗浄後、よく乾かす。 ③ 部品や刃は消毒保管庫または殺菌庫で保管する。 ④ 刃こぼれ、ネジのゆるみ等がないか使用前後に確認する。	【汚染作業区域】 ・器具を使用する際は、二次汚染のないように注意する。 ・清掃の際、モータースイッチ、電線には水をかけないように注意する。 ・厚み調整のねじが動くか毎回確認する。
調理器具	包丁 まな板 ひしやく ザル等 スパテラ しゃもじ など	① 器具類は、下処理用、肉・魚用、調理済み用(果物用)等処理の過程ごとに区別する。 ② 包丁・はさみの刃こぼれがないか確認する。 ③ ザルのヒビや割れの確認をする。 ④ 下処理用とその他の区域の器具とは区別し、汚染頻度の少ないものから洗浄する。 ⑤ 使用後は洗浄し、よく洗い流す。 ⑥ 消毒保管庫または殺菌庫で保管する。 ⑦ 包丁は柄の付け根の部分もよく洗浄、消毒する。	【殺菌庫・消毒保管庫】 ・器具類は保管場所を決め、整理整頓して保管する。(誰でも分かるようにしておく。) ・殺菌庫に収納する場合は、殺菌灯の使用時間や紫外線が当たる置き方などに注意する。 ・包丁等は、さびが付かないよう常に磨いて使用する。 ・包丁、まな板、容器等は形や色分けをして使い分けを間違えないようにする。 ・使用別に印をつけ区別する。
	中心 温度計	洗剤をつけて汚れをとり、清潔に保管する。	・本体の部分には水を直接かけない。

食 器 具	<p>食器 食缶 トレイ など</p> <ul style="list-style-type: none"> ① 残菜を除去する。 ② 温湯に浸漬する。 ③ 洗浄機を使用する場合は、作動を確認して、洗浄する。 ④ スpoon、箸はもみ洗いをして洗浄する。 ⑤ 強化磁器・ペン樹脂食器は、適宜漂白してきれいにする。 ⑥ 消毒保管庫にて保管する。 強化磁器食器：庫内温度 90°C 以上で乾燥 トレイ：庫内温度 90°C 以上で乾燥 スpoon・箸等：庫内温度 90°C 以上で乾燥 	<p>【消毒保管庫】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・入れすぎに注意し、温風が庫内へ回るよう配置や入れ方を考慮する。 ・耐熱温度に注意する。 <table border="1" data-bbox="993 585 1421 809"> <tr> <td>強化磁器</td><td>90°C以上</td></tr> <tr> <td>ペン樹脂食器</td><td>83~86°C</td></tr> <tr> <td>トレイ</td><td>90°C</td></tr> <tr> <td>スpoon</td><td>90°C以上</td></tr> <tr> <td>箸</td><td>90°C</td></tr> </table>	強化磁器	90°C以上	ペン樹脂食器	83~86°C	トレイ	90°C	スpoon	90°C以上	箸	90°C
強化磁器	90°C以上											
ペン樹脂食器	83~86°C											
トレイ	90°C											
スpoon	90°C以上											
箸	90°C											
洗 净 器 具	<p>スponジ ブラシ 爪ブラシ の消毒</p> <ul style="list-style-type: none"> ① 使用後は洗浄し、水気をきる。 ② 薬品消毒の場合は、次亜塩素酸ナトリウムに 5 分間以上浸漬させ、流水ですすいでから乾燥させる。 ③ 清潔な場所で十分乾燥させる。 	<p>【用途別に色分けする】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・異物混入防止のため、消耗したものは早めに取り替える。 ・スponジたわしの分類 <table border="1" data-bbox="1009 1112 1421 1437"> <tr> <td>下処理室</td> </tr> <tr> <td>・ 野菜下洗い用</td> </tr> <tr> <td>・ 肉・卵・魚介類用</td> </tr> <tr> <td>・ 下処理器具一般用</td> </tr> <tr> <td>上処理室</td> </tr> <tr> <td>・ 釜用</td> </tr> <tr> <td>・ 上処理器具一般用</td> </tr> </table>	下処理室	・ 野菜下洗い用	・ 肉・卵・魚介類用	・ 下処理器具一般用	上処理室	・ 釜用	・ 上処理器具一般用			
下処理室												
・ 野菜下洗い用												
・ 肉・卵・魚介類用												
・ 下処理器具一般用												
上処理室												
・ 釜用												
・ 上処理器具一般用												
作 業 器 具	<p>調理台 流し 運搬車 ラック など</p> <ul style="list-style-type: none"> ① 使用後は汚れを取り除き、洗剤で洗浄し、次亜消毒後、水で次亜が残らないよう水気を取り除いてから、乾燥させる。 ② 使用前も、汚れがないことを確認し、消毒してから作業を行う。 ③ 長期間使用しない場合は、使用する前にさびや破損がないことを点検する。 	<p>【清潔な場所で乾燥】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・作業器具は、食品に付着している菌によって汚染されるため、処理の工程ごとに専用のものを使用する。 ・次亜消毒した状態のままでは塩素により腐食し、さびの原因となるため、次亜塩素が残らないように拭き取る。 										

別表 9

床の清掃

薬 剤	床全体の消毒	肉、魚、卵などが床の一部に落ちたときの消毒
次亜塩素酸ナトリウム溶液 (200ppm)	<p>① 床全体を清掃する。</p> <p>② 次亜塩素酸ナトリウム溶液が十分に行きわたる量をまく。</p> <p>③ 5~10分後に流水ですすぎ、水切りする。又は、水を含ませたモップで拭き上げる。 (塩素が残っていると、さびや床が傷む原因になるため、しっかりと取り除く。) ※塩素ガスが発生するので、換気をする。</p>	<p>① 床に落ちた肉、魚、卵などを取り除く。</p> <p>② ペーパータオル、布、モップなどで水拭きをする。</p> <p>③ 汚染した箇所を次亜塩素酸ナトリウム溶液を浸したペーパータオルなどで覆う。</p> <p>④ 5~10分後に水を含ませたモップで拭き上げる。又は、はね水に注意して水を流し、水切りする。</p>
アルコール (消毒用)	<p>汚れがひどい部分に噴霧する。 ※広範囲にまくことは引火の恐れがあるため、厳禁とする。</p>	<p>① 床に落ちた肉、魚、卵などを取り除く。</p> <p>② ペーパータオル、布、モップなどで水拭きをする。</p> <p>③ 汚染した箇所が浸る量のアルコールを噴霧する。又は、ペーパータオルの上からスプレーする。</p>

- ・床の熱湯消毒は、温度が下がって殺菌効果は期待できない上に高温多湿となり、微生物やカビの発生源になるため、行わない。
- ・床清掃用のブラシ、モップ等は、洗浄剤で洗浄する。その後、よくすすいで乾燥させ、所定の場所に保管する。
- ・床を清掃する時は怪我防止のため、調理機器（スチームコンベクション、プラストチラー等）のドアを閉めること。

別表 10

清掃の留意点

場所	日常の手入れ・点検方法	清掃実施のめやす
乾物庫 調味料庫	・棚の上の汚れを取り、200mg/l の次亜塩素酸ナトリウムで拭く。	毎日
配膳室	・床は 200mg/l の次亜塩素酸ナトリウムで拭く。 ・特に取っ手など普段から清潔にする。	1回/週
床	・全ての作業後、ほうき等でゴミをとり除く。 ・特に汚れのひどいところは、洗剤を使用してブラシ洗浄し、湯・水で洗い流す。 ・翌日までに完全に乾燥できる施設は、毎日洗浄し、塩素水を流し消毒する。その後、水で流し水切りする。 ・床面を完全に乾燥できない場合は、週に 2 回ほど洗浄消毒する。 ・床掃除の際には怪我防止のため、調理機器(スチームコンベクション、プラストチラー等)のドアを閉めること。	毎日 ・水切りワイパーで水を切る。 ・タイルの目地など水切りが十分にできない場合は、乾いたモップで拭き上げる。
腰壁	・側面の汚れを取る。	毎日
トイレ 休憩室	・室内の清掃・整理整頓をする。	毎日
油水分離槽	・残菜取り除き、清掃をする。 ・側面の汚れを取る。	1回/2週間
その他	・側壁、棚等を 200mg/l の次亜塩素酸ナトリウムで拭く。 ・ガラス窓・網戸の清掃をする ・排水溝、側溝のふたの清掃をする	→ 1回/半年 → 1回/月

別表 11

主な設備の手入れ基準

- ・長期休業前後には、始業前点検をする。
- ・着火・機械器具の状態を確認する。

消毒保管庫	<ul style="list-style-type: none"> ・扉の内外と機体外面の拭き掃除。（放水洗いは厳禁。） ・棚板を全て外し、庫内側面とすのこを清掃。 	1回/3ヶ月 1回/3か月
保管庫 包丁まな板	<ul style="list-style-type: none"> ・殺菌灯の点灯確認。 ・殺菌灯、機体外面、庫内の拭き掃除。（放水洗いは厳禁。） 	毎日 1回/週
食器洗浄機	<ul style="list-style-type: none"> ・コンベアの点検。 ・機体内外の清掃。（電気系統や回転駆動部の注水は厳禁。） ・扉やゴミ受け、排水部などを外し、野菜くずやゴミ、汚水が残らないよう清掃する。 ・洗浄機下の床面にゴミの残りがないか確認する。 ・洗浄ノズルなど、取り外せる部分は外して清掃。 ・コンベア駆動チェーンに注油する。 	毎日 毎日 毎日 毎日 1回/3ヶ月 1回/3ヶ月
回転釜	<ul style="list-style-type: none"> ・釜内外の清掃。（ガスバーナー等に水をかけない。） ・清掃後は、釜を立てて水を切る。 ・釜のぐらつき、ハンドルの状態、蓋の閉まり、ガス漏れの点検をする。 ・釜回転軸とハンドル軸受、歯車に注油する。 	毎日 毎日 随時 1回/月
球根皮むき機	<ul style="list-style-type: none"> ・皮むき円盤を外して、機体内外と皮むき円盤を清掃する。（機体内に汚物を残さない。） ・刃の状態、刃こぼれを確認する。 ・回転軸まわりは、注水厳禁。 ・スイッチまわりとモーターハウジングは、から拭き清掃する。 ・皮むき円盤のヤニ状汚れは、針金ブラシで取り除く。 	毎日 毎日 毎日 毎日 1回/3ヶ月
フライヤー	<ul style="list-style-type: none"> ・油槽は油を抜いて洗剤で洗う。水洗い後、よく水気を拭きとり乾燥させ、蓋をしておく。（サーモスタットと感温部は注意して取り扱う。） ・槽外表面は、油汚れを取る。 ・サーモスタットの作動確認をする。 ・付属部品の清掃と抜き油の始末をする。 ・ガス系統の点検、清掃をする。 	毎日 毎日 毎日 毎日 1回/3ヶ月

スチームコンベクション	<ul style="list-style-type: none"> ・庫内クリーニングをする。 ・スチームモード運転で、庫内を 80°C 前後にする。 ・専用の洗剤を内部に均一に噴霧する。 ・ドアを閉めて、10 間くらい放置する。 ・スチームモードにして、98°C で 10 分間運転する。 ・スイッチを切り、付属のシャワーで十分すすぐ。 ・芯温計やコードの清掃をする。 ・芯温計を収納する筒の内部も清掃をする。 ・オープンモードにし、200°C で 5~10 分運転し、庫内を十分に乾燥させる。 ・扉、取手、ドアパッキン、芯温計も清掃する。 ・エラー表示が出た時は、個別に対応する。 ・床掃除をする際には、怪我防止のため、必ずドアを閉めること。 	 使用後
ブラストチラー	<ul style="list-style-type: none"> ・使用前に UV 除菌をする ・庫内は中性洗剤を薄めた消毒液を使用して拭き、固くしぼったクロスで十分に拭き取る。 (※さびの原因になるため、次亜塩素酸ナトリウムは使用しない。) ・扉、取手、ドアパッキン、芯温計も清掃する。 ・取り外しができる部分は、外して清掃する。 ・冷却ファンは、水をかけながら毛先の柔らかいブラシで上下方向に清掃する。(※ファンへの水かけ厳禁！) ・清掃後は、UV 除菌と乾燥をしっかり行う。 ・ブラストチラー付近の床掃除をする際には、怪我防止のため、必ずドアを閉めること。 	 使用前 使用後

健康管理等チェック表

*○×のいずれかを記入する。（×の場合は、詳細や対策等も記入する）
*休業日は、健康状態のみチェックすること。（1～5番）

氏名：

* 1～5については、作業前に園長または主任のチェックを受けること。

チェック項目		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
1 下痢をしていない。																	
2 発熱、腹痛、嘔吐をしていない。																	
3 本人や同居者に感染症またはその疑いがある者はいない。 感染症またはその疑いがある者は、医療機関を受診している。																	
4 手指・腕・顔面・首等、露出部分に傷は無い。																	
5 手指・腕・顔面・首等、露出部分にできものは無い。																	
6 作業衣・マスク・帽子は清潔である。																	
7 シューズ・長靴は清潔である。																	
8 適切な服装をしている。（糸くず等の付着、とれかけのボタン等）																	
9 爪は短く切っている。																	
10 石けん及び消毒液で手洗いを行った																	
11 対処法																	
チェック項目で×がついた場合は、詳細や対策等を記入する。																	
(例) 右手親指先に切り傷、 絆創膏を貼り手袋を着用 下処理、釜担当																	
(平成 年 月分)																	
チェック印																	

(平成 年 月分)

		チェック印	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
		チェック項目															
健康状態	1	下痢をしていない。															
	2	発熱、腹痛、嘔吐をしていない。															
	3	本人や同居者に感染症またはその疑いがある者はいない。															
		感染症またはその疑いがある者は、医療機関を受診している。															
	4	手指・腕・顔面・首等、露出部分に傷は無い。															
	5	手指・腕・顔面・首等、露出部分にできものは無い。															
	6	作業衣・マスク・帽子は清潔である。															
	7	シューズ・長靴は清潔である。															
	8	適切な服装をしている。(糸くず等の付着、とれかいけのボタン等)															
	9	爪は短く切っている。															
服装等	10	石けん及び消毒液で手洗いを行った															
	11	対処法															

チェック項目で×がついた場合は、詳細や対策等を記入する。

- (例) 右手親指先に切り傷、
絆創膏を貼り手袋を着用
下処理、釜担当

子ども未来園給食日常点検表

樣式4-(1)

検査日： 平成 年 月 () 曜日

天 気： 晴れ 曇り 雨

調理室	温度	湿度
調理前(　：　)	℃	%
調理中(　：　)	℃	%

園長	主任	調理員

※衛生管理責任者が毎日点検し、園長の検印を受け、記録を保存すること。

※調理従事者の健康管理等チェック表、中心温度記録表を添付すること。

※赤ペン又は赤ボールペンで、チェック・記入すること。

前	使 用 水	<input type="checkbox"/> 作業前に十分（5分間程度）流水した。 <input type="checkbox"/> 使用水の外観（色・濁り）、臭い、味を確認した。（異常なし・あり） <input type="checkbox"/> 遊離残留塩素について確認し、記録した。 水 (0.1mg/l以上あった) (mg/l)	施 設 設 備	<input type="checkbox"/> 調理室の清掃・清潔状態はよい。 <input type="checkbox"/> 調理室内には、調理作業に不必要的物品等を置いていない。 <input type="checkbox"/> 調理機器・器具類は清潔である。 <input type="checkbox"/> 機器・器具の保守、故障の有無、故障の機器及び箇所名を確認した。 <input type="checkbox"/> 冷蔵庫（5℃以下）・冷凍庫（-18℃以下）。ただし、保存食保管のための冷凍庫については-20℃以下。の温度は適切である。 <input type="checkbox"/> 食器・食缶等の保管場所は清潔である。 <input type="checkbox"/> 主食置き場、容器は清潔である。 <input type="checkbox"/> 床・排水溝は清潔である。 <input type="checkbox"/> 手洗い施設の石鹼、消毒薬、ペーパータオル等は十分にある。 <input type="checkbox"/> 冷蔵庫内は整理整頓され清潔である。 <input type="checkbox"/> 鼠及びハエ、ゴキブリ等衛生害虫は出ない。 <input type="checkbox"/> 消毒保管庫内の食器は全てよく乾いている。	調理前	調理後																					
	業				冷蔵庫の温度 (°C)	(°C)																					
	前				冷凍庫の温度 (°C)	(°C)																					
中	使 用 水	<input type="checkbox"/> エプロン・履物等は下処理専用を使用している。 <input type="checkbox"/> 野菜類・魚介類・食肉類等食品ごとに専用容器・器具で下処理した。 <input type="checkbox"/> 下処理終了後、容器・器具類の洗浄消毒を確実に行った。 <input type="checkbox"/> 野菜類は流水で十分に洗净した。 <input type="checkbox"/> 食品を入れた容器を直接床に置いていない。	使 用 水	<input type="checkbox"/> 使用水の外観（色・濁り）、臭い、味を確認した。（異常なし・異常あり） <input type="checkbox"/> 遊離残留塩素について確認し、記録した。（0.1mg/l以上あった）(mg/l) <input type="checkbox"/> 食品を水で冷却する場合は、遊離残留塩素について記録し、温度と時間を記録した。	検 収	<input type="checkbox"/> 調理場外の検査場において検査を行った。 <input type="checkbox"/> 品質・鮮度・品温・異物の混入等を十分に確認し、検査簿に記録した。 <input type="checkbox"/> 保管していた食品は安全を確認してから使用した。 <input type="checkbox"/> 納入業者は衛生的な服装である。 <input type="checkbox"/> 納入業者は検査時に下処理室や調理室内に立ち入っていない。 <input type="checkbox"/> 主食・牛乳の検査をし、記録した。	便 所	便所の手洗い用消毒薬は十分にある。 調理衣、履き物等は脱いだ。 用便後の手指は確實に洗净・消毒した。																			
	業				部外者が立ち入った。																						
	中				部外者は衛生的な服装で立ち入った。 (氏名)																						
後	配 送 配 膳	<input type="checkbox"/> 調理終了後は二次汚染を防止するため適切に保管した。 <input type="checkbox"/> 調理終了後、速やかに喫食されるよう配膳にかかる時間は適切である。（2時間以内）	食 器 の 洗 浄 消 毒	<input type="checkbox"/> 食器：食缶の下洗いは適切に行つた。 <input type="checkbox"/> 洗剤の濃度及び使用液量は適切である。（洗剤： ） <input type="checkbox"/> 食器・食缶の洗浄・消毒は確実に行つた。 <input type="checkbox"/> 調理機器・器具の洗浄・消毒は全ての食品が調理場内から搬出された後行つた。	◎刃物チェック表	<table border="1"> <thead> <tr> <th>種類</th> <th>使用前</th> <th>使用後</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>野菜 上</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>野菜 下</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>パン</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>魚</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>練り製品</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>果物</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	種類	使用前	使用後	野菜 上			野菜 下			パン			魚			練り製品			果物		
	種類	使用前	使用後																								
	野菜 上																										
野菜 下																											
パン																											
魚																											
練り製品																											
果物																											
食 品 庫	<input type="checkbox"/> 食材料は整理整頓されている。 <input type="checkbox"/> ネズミ・衛生害虫等はない。（ネズミ、ゴキブリ、その他） <input type="checkbox"/> 給食物質以外のものは、入れていない。	残 菜 と 廃 品 處 理	<input type="checkbox"/> 返却された残菜は、非汚染地域に持ち込んでいない。 <input type="checkbox"/> 空き缶・空き瓶は清潔に処理されている。 <input type="checkbox"/> 残菜の処理は適切に行つた。 <input type="checkbox"/> その他の廃品の処理は適切に行つた。 <input type="checkbox"/> 残菜容器は清潔である。 <input type="checkbox"/> 庫芥置き場は清潔である。	◎食器の残留デンプン検査	※毎月1回、19日頃実施 ※各食器2枚ずつ検査し、○△×を記録する。																						
業				<table border="1"> <thead> <tr> <th>食器の種類</th> <th>検査結果</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>飯茶碗</td> <td></td> </tr> <tr> <td>汁椀</td> <td></td> </tr> <tr> <td>皿</td> <td></td> </tr> <tr> <td>小皿</td> <td></td> </tr> <tr> <td>フルーツ皿</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	食器の種類	検査結果	飯茶碗		汁椀		皿		小皿		フルーツ皿												
食器の種類	検査結果																										
飯茶碗																											
汁椀																											
皿																											
小皿																											
フルーツ皿																											
後				対策後の結果																							
業																											
後																											
業																											
後																											

表 収 檢

○○子ども未来園

園長	調理員

検食簿

◎給食人員

別紙「給食実施表」を参照。

◎献立

別紙「献立表」を参照。

月 日	検食時刻	時 分	検食者印				
月曜日	1. 異物混入	ある・ない	4. 食材の切り方	良い・悪い			
	2. 異味・異臭	ある・ない	5. 味付け	良い・悪い			
	3. 温度は適切か (冷たいもの、熱いもの)	良い・悪い	6. 特記事項				
火曜日	検食時刻	時 分	検食者印				
	1. 異物混入	ある・ない	4. 食材の切り方	良い・悪い			
	2. 異味・異臭	ある・ない	5. 味付け	良い・悪い			
水曜日	3. 温度は適切か (冷たいもの、熱いもの)	良い・悪い	6. 特記事項				
	検食時刻	時 分	検食者印				
	1. 異物混入	ある・ない	4. 食材の切り方	良い・悪い			
木曜日	2. 異味・異臭	ある・ない	5. 味付け	良い・悪い			
	3. 温度は適切か (冷たいもの、熱いもの)	良い・悪い	6. 特記事項				
	検食時刻	時 分	検食者印				
金曜日	1. 異物混入	ある・ない	4. 食材の切り方	良い・悪い			
	2. 異味・異臭	ある・ない	5. 味付け	良い・悪い			
	3. 温度は適切か (冷たいもの、熱いもの)	良い・悪い	6. 特記事項				
土曜日	検食時刻	時 分	検食者印				
	1. 異物混入	ある・ない	4. 食材の切り方	良い・悪い			
	2. 異味・異臭	ある・ない	5. 味付け	良い・悪い			
	3. 温度は適切か (冷たいもの、熱いもの)	良い・悪い	6. 特記事項				

中心温度記録表

※次亜濃度：200mg/l=200ppm

平成 年 月 日 ()

●果物等の消毒の記録 ※200mg/l→5分間消毒、100mg/l→10分間消毒

食品名 ()	濃度 () mg/l	消毒時間 (:) ~ (:)
食品名 ()	濃度 () mg/l	消毒時間 (:) ~ (:)

●加熱の記録 ※加熱：3点を計測(少量の時は1点) ●冷却の記録 ※冷却：1点を計測

品名				測定時刻	担当者	測定時刻	担当者
中心温度	°C	°C	°C	:		°C	:
品名				測定時刻	担当者	測定時刻	担当者
中心温度	°C	°C	°C	:		°C	:
品名				測定時刻	担当者	測定時刻	担当者
中心温度	°C	°C	°C	:		°C	:
品名				測定時刻	担当者	測定時刻	担当者
中心温度	°C	°C	°C	:		°C	:
品名				測定時刻	担当者	測定時刻	担当者
中心温度	°C	°C	°C	:		°C	:
品名				測定時刻	担当者	測定時刻	担当者
中心温度	°C	°C	°C	:		°C	:
品名				測定時刻	担当者	測定時刻	担当者
中心温度	°C	°C	°C	:		°C	:
品名				測定時刻	担当者	測定時刻	担当者
中心温度	°C	°C	°C	:		°C	:
品名				測定時刻	担当者	測定時刻	担当者
中心温度	°C	°C	°C	:		°C	:
品名				測定時刻	担当者	測定時刻	担当者
中心温度	°C	°C	°C	:		°C	:
品名				測定時刻	担当者	測定時刻	担当者
中心温度	°C	°C	°C	:		°C	:

●和え物の記録 ※和え物：1点を計測

品名				測定時刻	担当者	測定時刻	担当者
中心温度	°C			:		°C	:
品名				測定時刻	担当者	測定時刻	担当者
中心温度	°C			:		°C	:
品名				測定時刻	担当者	測定時刻	担当者
中心温度	°C			:		°C	:

給食室害虫駆除記録

※1年保管とする。

※毎月2回、チェックを行う。(検便提出日)

※ゴキブリホイホイの設置場所を図面で添付すること。

○○子ども未来園

H28.4 改訂

NO	年月日	実施内容（作業内容、使用薬剤を記入）	効果の記録（具体的に記入）	実施責任者	園長印
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					

2. ノロウイルス対応マニュアル

1 ノロウイルスの特徴

- 直径 27~35nm の小型球形ウィルスである。
- 二枚貝に多く存在する。
- 感染力が強い・・・100 個以下で感染・発病する。
- 潜伏期間 24~48 時間（症状がない不顕性感染者も 30%程度）
- 人間の腸内のみで増殖する。・・・このため、糞便や嘔吐物には大量のノロウイルスが含まれており要注意である。
- 主な症状は、吐き気、嘔吐、下痢、腹痛、悪寒、発熱（38°C以下）
- アルコール消毒では効果が薄く、塩素消毒、十分な加熱に弱い。

次亜塩素濃度の表記について

(例) 200mg/l = 200ppm

2 ノロウイルス対応の留意点・・日常の取り組みが大事である。

(1) 調理員の健康管理の徹底

- 体調を普段から整える。（異常があった時に早く気がつくよう心がける。）
- 感染の恐れの強いもの（例：生牡蠣等）の喫食はしない。
- 真摯な毎日の健康観察（同居家族を含めた体調の確認）
- 下痢・嘔吐（吐き気）があり、病院を受診する場合は給食従事者であることを必ず伝える。
(胃腸かぜと診断された場合、ノロウイルスの検査が必要か医師の指示を受ける。)

(2) 特に留意したいこと

- 手洗いの励行、身支度の衛生管理
- 汚染を避ける作業工程、動線
- 十分な加熱（中心温度測定）
- 調理済み食品の二次汚染防止

(3) 衛生管理記録、保存食の保存

3 ノロウイルス感染、又はノロウイルス感染の疑いがある場合の消毒方法

(1) あらかじめ準備が必要なもの（常備しておくもの）

- 使い捨て手袋（2枚重ねて使用）
- マスク
- 袖付エプロンやガウン（使い捨てできるもの）
- 帽子カバー
- 靴カバー
- 拭き取るための布やペーパータオル
- ビニール袋（使用した着衣等はビニール袋2重にし、しっかり密封して処分する。）
- 次亜塩素酸ナトリウム
- 専用バケツ
- その他施設に応じて必要と思われる物品
(次亜溶液を床にまくジョウロ、スプレー容器など)
(嘔吐物に覆いをして回収する際に集めてこそげ取るヘラ、下敷きのようなもの)

(2) 消毒が必要と思われる場所

- ・冷蔵庫や消毒保管庫の取っ手や扉、内部、釜の蓋や取っ手、各水道の蛇口などや各機器の取っ手となる部分、調理台、台車、シンク、ワゴン、ドアノブなど
- ・前日に調理員本人が触れた可能性のある場所を確認し、携わった箇所すべて休憩室・トイレ（別紙参照）も行う。
- ・アルコールスプレー、記入用ボールペン、中心温度計のグリップ、調味料や温度計などが入っている蓋つきの専用容器、靴、靴底、スイッチ、コンセントのグリップなど。

(3) 消毒の際の注意

- ・調理用とは別に使い捨ての袖付エプロン、帽子カバー、マスク、靴カバーを着用する。
- ・ビニール手袋（使い捨てロング手袋）は、2枚重ねて使用する
- ・事前に回収用の袋2枚、次亜塩素酸ナトリウム水溶液、専用バケツを用意する
- ・作業の前に、ビニール袋を開けておく。
- ・消毒に使用した着衣は、ビニール袋に入れてしっかりと密封して処分する。
- ・処分ができない衣類等については、次亜消毒をすること。
- ・撒き消毒（レベル2）は、窓を開け、換気をして行う。
- ・消毒後は、手洗い、うがいを確実に実施する。

レベル1 (200mg/1)

- 調理員本人又はその家族が下痢、嘔吐などでノロウイルスに感染している疑いがある場合
- 調理員本人の検便結果が陽性だった場合
 - ①朝の作業前に実施する。
 - ②200mg/1 の次亜塩素酸ナトリウム溶液をペーパータオル等に含ませ浸すように拭き、そのまま10分間置く。その後、水でふき取りをする。
*汚れ（有機物）が残っていたとしても一時的な消毒効果はあるが、効果は弱いので洗剤を使って汚れを洗い流す作業は、調理後にもう一度行い消毒をする。

- ・トイレ掃除は、日常の業務として午後の作業（帰り）に消毒すること。
ノロウイルス感染・疑い等で当日、トイレの消毒を担当した人は、下処理とする。
- ・消毒後の手洗い、うがいは、確実に、念入りに行うこと。

レベル2 (1000mg/1)

- 調理員が、作業中に給食室内で嘔吐した場合
 - ①まず、嘔吐物を覆う。（覆いをして空気中に飛ばないようにする）
 - ②1000mg/1 の次亜塩素酸ナトリウムを用意し、嘔吐物を覆った周りから、静かに飛び散らないようかける。（→嘔吐物の処理方法参照）
 - ③同時に窓を開け、浮遊しているノロウイルス菌を屋外に出す。高濃度の塩素を用いるので換気を必ずすること。
 - ④嘔吐物を処理する。
 - ⑤嘔吐物を処理した後、床に 1000mg/1 の次亜塩素酸ナトリウム溶液を撒き 10 分置く。
 - ⑥その後、床は水で流して水切りをする。排水溝にも残っているので側溝も流すこと。
次亜塩素溶液がそのまま残らないようにする。（塩素臭、付着した菌を取り除くほか、金属の腐食、塩素によるタイルや器具等の劣化を防ぐため。）
 - ⑦壁も 1000mg/1 の次亜塩素酸ナトリウム溶液で拭き、その後、ふき取る。（水拭き）
 - ⑧冷蔵庫や消毒保管庫の取っ手、釜の取っ手、蛇口の他、シンク、調理台、ワゴン、釜、冷蔵庫の扉、冷蔵庫内においても 1000mg/1 の次亜塩素酸ナトリウム溶液で消毒する。その後、拭き取る。

- ・嘔吐物処理を担当した後は、調理、配膳に従事しないこと。

トイレの消毒方法について

嘔吐物の処理、下痢をした場合のその後の処理は、本人ができることが望ましいが体調不良の中、現実的に難しい。本人が消毒をしても、付着した菌で2次汚染する恐れもある。

下痢が続き繰り返し利用するトイレの便座周囲は、跳ね返り等で高度に汚染していることが考えられ、他の調理員へ2次感染する恐れがある場所でもあることを認識する。

日常業務のトイレ清掃の時間帯について

日常業務としてのトイレ清掃は、一日の調理作業後（帰り）に実施すること。

* 200mg/1 の次亜塩素酸ナトリウム溶液での消毒

- ・調理衣は、脱いで清掃する。
- ・消毒を行う際は、袖の汚染防止のため袖口をまくることが重要。
- ・専用の履き物に履き替える。
- ・業務終了後、水道の蛇口、トイレのドアノブ、水洗レバーなど、触れた部分を 200mg/1 の次亜塩素酸ナトリウム溶液で浸すように拭く。その後、拭き取りをする。
- ・嘔吐物処理を担当した後は、調理、配膳に従事しないこと。

下痢や嘔吐、ノロウイルスの疑いがあった場合

* 1000mg/1 の次亜塩素酸ナトリウム溶液での消毒

- ・衣類に菌が付着しないよう使い捨ての防護着、ロング手袋、マスク等を着用する。
- ・換気扇をONにし、窓を開けて行う。
- ・水道の蛇口、トイレのドアノブ、水洗レバーなど、触れた部分、壁、履き物も 1000mg/1 の次亜塩素酸ナトリウム溶液で浸すように拭き、消毒する。床、便器も消毒し、10分間置く。消毒した部分は、ふき取りをする。
- ・床の排水が悪い施設は、流さずふき取りをする。（次亜消毒のまま放置は腐食の原因となるので×）

※ 消毒参考資料 1

独立行政法人日本スポーツ振興センターが作成した冊子

『学校給食における食中毒防止Q & A』の IV 学校給食従事者

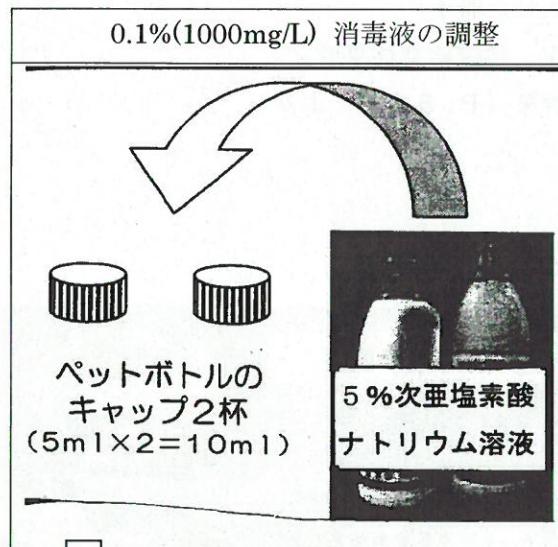
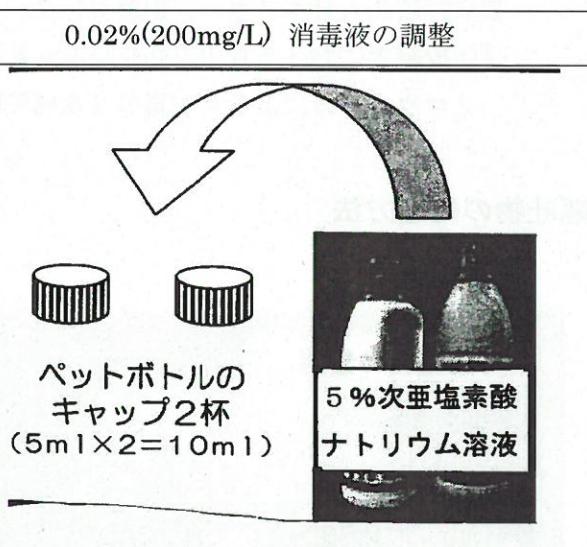
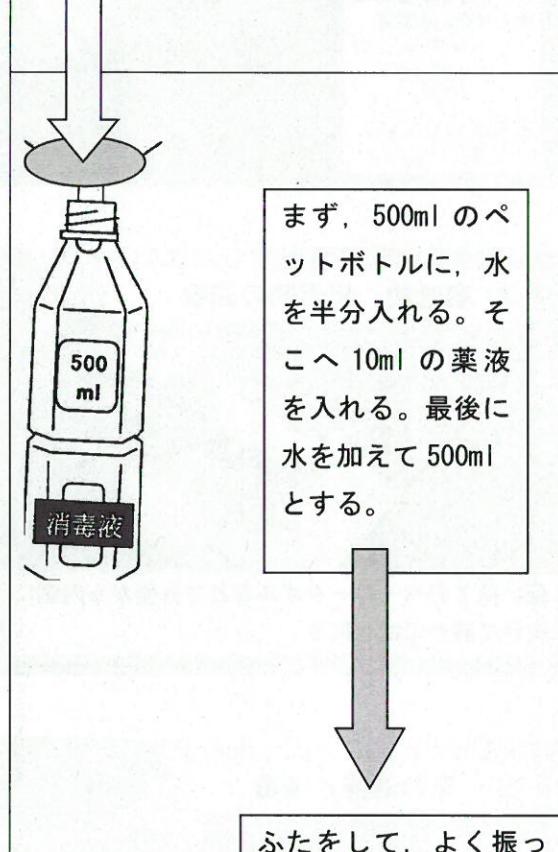
ノロウイルスによる食中毒の2次感染防止対策（P. 52）より

嘔吐物の処理方法



※ 消毒参考資料 2

消毒薬調整法

0.1%(1000mg/L) 消毒液の調整	0.02%(200mg/L) 消毒液の調整
 <p>ペットボトルの キャップ2杯 (5mL×2=10mL)</p> <p>5%次亜塩素酸 ナトリウム溶液</p>	 <p>ペットボトルの キャップ2杯 (5mL×2=10mL)</p> <p>5%次亜塩素酸 ナトリウム溶液</p>
 <p>まず、500mLのペ ットボトルに、水 を半分入れる。そ こへ10mLの薬液 を入れる。最後に 水を加えて500mL とする。</p> <p>消毒液</p> <p>500 mL</p> <p>ふたをして、よく振っ て混ぜ合わせる。</p> <p>(10mL×5%/500mL=0.1%)</p>	 <p>まず、2Lのペ ットボトルに、水を半 分入れる。そこへ 10mLの薬液を入 れる。最後に水を加 えて2Lとする。</p> <p>消毒液</p> <p>2L</p> <p>ふたをして、よく振っ て混ぜ合わせる。</p> <p>(10mL×5%/2000mL=0.02%)</p>

4 給食時の返却における注意

※「子ども未来園給食衛生管理マニュアル」

1.衛生管理マニュアル p 10~11 より抜粋

残菜処理

ノロウイルスは飛沫感染することから、残菜処理については細心の注意が必要とされる。また、給食室や調理従事者を介した二次感染を防ぐために、服装等も細心の注意が必要である。

○保育室からの返却、処理

(1) 返却

- ア 食べ残した物は1つの食缶にまとめ、フタをする。
- イ 嘔吐物、その食器具は区別する。

(2) 嘔吐物の処理方法

- ア 使い捨てエプロン・手袋（二重）・マスク等を着用する。
- イ 嘔吐物は、紙で覆い次亜塩素酸ナトリウムを浸す。
- ウ 食缶に戻さずに殺菌された嘔吐物等をビニール袋に入れ密閉し、燃えるゴミとする。（給食室には戻さない）。
- エ 食器具内の嘔吐物は紙で覆い次亜塩素酸ナトリウムを浸す。その後紙等でふき取り、ビニール袋に入れ密封し、燃えるごみとする。食器具は、食器かごに戻さずビニール袋などに入れて密閉し、給食室の屋外で消毒する。
- オ 嘔吐物がついた食器を給食室へ返却する際には、必ず調理従事者にその旨を伝える。

○保育室からもどってきた嘔吐物が付いた食器等の処理

- （1）服装、手袋（二重）、マスク（二重）等整える。
- （2）ビニール袋に密閉され戻った食器は、次亜塩素酸溶液（200mg/l）を入れた容器にビニール袋を開封し袋ごとすぐにつけ込む。5分間浸し洗浄する。
- （3）処理が終了したら、服装を着替え、石けんで手洗い、うがいをする。

5 必要となる記録項目例

園で下記の記録を残しておくこととする。

*調理員がノロウイルス感染、又はノロウイルス感染の疑いがある場合の発生状況
記録項目の例

(1) 発生時の状況の聞き取り項目

発生年月日、発生場所、発生時の状況、該当調理員が受診した医療機関名
検査結果と対応等を詳しく

(2) 園児出席状況

(3) 給食献立内容の確認と対処の検討内容

(4) 他の調理員の健康状況

ノロウイルス感染、または感染の疑いがある場合の対応フローチャート

※裏面に補足あり

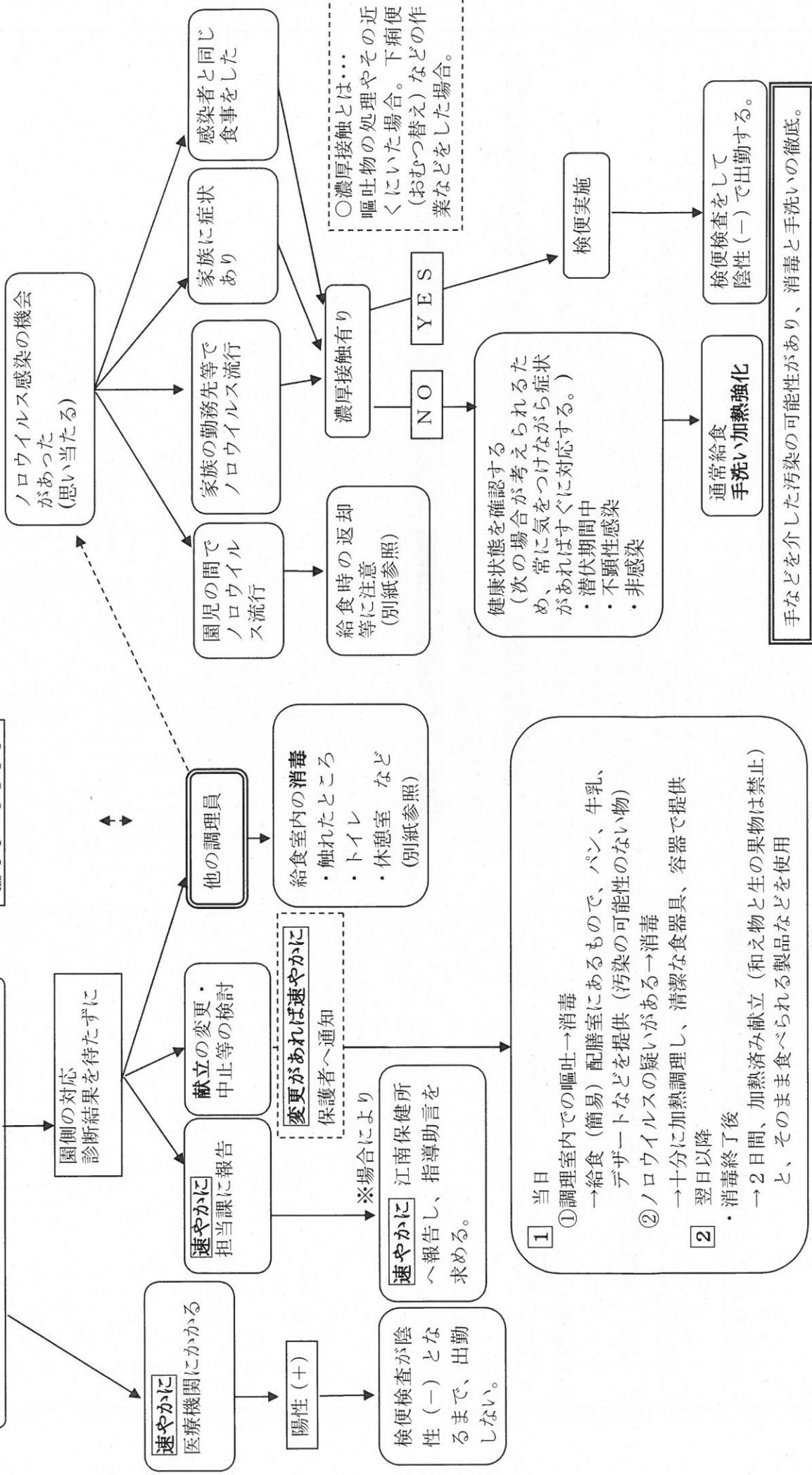
ノロウイルス感染の疑いがある→
子ども未来課
TEL 4-4-0324

へ連絡
第1報・・・状況報告
第2報・・・給食はどう対応するか、(通常給食になつたとしても。)

嘔吐・下痢・吐き気・発熱等症状の有る調理員

学校教育課
TEL 4-4-0350

ノロウイルス感染の機会
があつた
(思い当たる)



ノロウイルス フローチャートに関する補足

○調理室とは
…おもに加熱調理をすること。（上処理室）

○下処理室とは
…おもに野菜を洗ったり、下処理を行うところ

○休憩室とは
…調理員が休憩するところ

○発症した場合、素早い報告と状況、時間などの記録と報告。
…医師には、調理従事者であることを伝える。

・日頃から体調不良時の早めの対応が必要である。
・手洗いと同様に着衣、特に袖口などの清潔に努める。

ノロウイルス汚染の恐れがある場合は、85℃～90℃で90秒間以上加熱されていることを確認。

85℃～90℃で90秒以上を確認 ○○:○○ ΔΔ°C →90秒後→○○:○○ ΔΔ°C

本マニュアル作成の参考資料

- 学校給食衛生管理基準 <文部科学省 平成21年4月1日施行>
- 大量調理施設衛生管理マニュアル <厚生労働省 平成29年6月16日付>
- 犬山市衛生管理マニュアル2014年度版(平成26年版) <平成27年3月作成>
- ノロウイルスに関するQ&A
<厚生労働省 平成16年2月4日作成、平成24年4月18日改正、平成26年11月19日改正>

作成：犬山市 教育部 子ども未来課・学校教育課

平成27年7月 改訂

平成29年9月 改訂

