

給食衛生管理マニュアル

社会福祉法人 東京 家庭 学校

上水保育園
高井戸保育園
よくふう保育園

2019年4月改訂

保育園給食衛生管理マニュアル

I 趣旨

本マニュアルは社会福祉法人東京家庭学校が運営する上水保育園、西荻分園、清水分園、杉並区立高井戸保育園、よくふう保育園（以下「保育園」という）給食における食中毒を予防するために、HACCP（HACCPとは、材料の入荷から製品出荷の工程で汚染や異物混入がないよう重要な工程を管理し、安全を確保しようとする衛生管理の手法）の概念に基づき、調理過程における重要管理事項として

- ①原材料受入れ及び下処理段階における管理を徹底すること。
 - ②加熱調理食品については、中心部まで十分加熱し食中毒菌を死滅させること。
 - ③加熱調理後の食品及び非加熱調理食品の2次汚染防止を徹底すること。
 - ④食中毒菌が付着した場合に菌の増殖を防ぐため、原材料及び調理後の食品の温度管理を徹底すること。
- 等を示したものである。

本マニュアルは大量調理施設衛生管理マニュアルを元にして保育園の衛生管理体制を確立し、これらの重要管理事項について点検・記録を行うとともに、必要な改善措置を講じることとその内容を遵守するため、更なる衛生知識の普及啓発に努めることを目的とする。なお、本マニュアルに関して年に1度職員間で読み合わせを行う。

II 重要管理事項

1 原材料の受入れ・下処理段階における管理

- (1) 原材料について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を出来るだけ提出させること。その結果については、保健所に相談するなどして、原材料として不適と判断した場合には、納入業者の変更等適切な措置を講じること。検査結果については1年間保管すること。
- (2) 原材料の納入に際しては調理従事者ができるだけ立合い、調理室で品質、鮮度、品温（納入業者が運搬の際、別添1に従い適切な温度管理を行っていたかどうかを含む）、異物の混入等につき、点検を行うこと。
- (3) 原材料の納入に際しては、缶詰、乾物、調味料等常温保存可能なものを除き、食肉類、魚介類、野菜類、果物類の生鮮食品については1回で使い切る量を調理当日に仕入れるようにすること。
- (4) 野菜類は、流水で十分に洗い加熱して提供する。葉物は水を変えて3回以上洗う。
- (5) 果物類、トマトなど過熱せずに提供する場合は、流水で十分洗浄する。
1回に300食以上提供する園では、その後、次亜塩素酸ナトリウム等で殺菌し、流水で十分すすぎ洗いを行う。

2 加熱調理食品の加熱温度管理

加熱調理食品は別添1に従い、中心部温度計を用い、中心部が75℃で1分間以上(2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℃で90秒以上)又はこれと同等以上まで加熱されていることを確認し、温度と時間を記録する。

3 2次汚染の防止

- (1) 調理従事者は次に定める場合には別添1に従い、必ず手指の洗浄及び消毒を行うこと。さらに次の場合には必ず使い捨て手袋を使用する。
使い捨て手袋を使用する場合
 - ①肉類・魚類を扱う時
 - ②果物・パンを扱う時
 - ③和え物・サラダ類をあえる時
 - ④手に傷のある時は必ず、使い捨てビニール手袋を使用する。尚、使い捨てビニール手袋を使用する場合にも原則として次に定める場合に交換を行うこと。
 - ⑤作業開始前及び用便後
 - ⑥食品に直接触れる作業にあたる直前
 - ⑦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) まな板は野菜・果物・パン用に分けること。(原則として肉・魚は業者でカットしてもらう)
- (3) 下処理は汚染作業区域で確実にいき、非汚染作業区域を汚染しないようにすること。
- (4) 器具・容器等の使用後は別表1に従い、全面を流水(飲用適のもの。以下同様)で洗浄し、さらに80℃、5分間以上又はこれと同等の効果を有する方法で十分殺菌した後、乾燥させ、清潔な保管庫を用いるなどして衛生的に保管すること。また、器具・容器等の使用中にも必要に応じ、同様の方法で熱湯殺菌を行うなど、衛生的に使用すること。この場合、洗浄水等が飛散しないように行うこと。なお、原材料用に使用した器具・容器等をそのまま調理後の食品用として使用しないこと。
- (5) 調理場内における器具、容器等の使用後の洗浄・殺菌は原則として、食品が調理場から搬出された後に行うこと。
- (6) 木製の器具は汚染菌が残存する可能性が高いため、特に十分な殺菌に留意すること。尚、木製の器具は極力使用を控えることとし、新規購入は行わない。
- (7) フードカッター、野菜切り機等の調理機械は使用後分解して洗浄・殺菌後、乾燥させること。
- (8) シンクは原則として用途別に相互汚染しないように設置・使用すること。
- (9) 食品並びに移動性の器具及び容器の取り扱いは、床面からの跳ね水等による汚染を防止するため、床面から60cm以上の場所で行うこと。ただし、跳ね水等からの直接汚染が防止できる食缶等で食品を取り扱う場合には、高さ30cm以上の台にのせて行うこと。

(10) 加熱調理後の食品の冷却、非加熱調理食品の下処理後における調理室での一時保管は、他からの2次汚染を防止するため、清潔な場所で行うこと。

(11) 使用水は飲用適の水を用いること。また、使用水は1日2回（朝と夕方）色、濁り、におい、異物の有無を確認し記録すること。

4 原材料及び調理済み食品の温度管理

(1) 原材料は別表1に従い、戸棚、冷蔵・冷凍設備に適切な温度で保存すること。
冷凍庫及び冷蔵庫内温度を記録すること。

(2) 冷凍庫又は冷蔵庫から出した原材料は、速やかに下処理、調理を行うこと。非加熱で提供される食品については、下処理後速やかに調理に移行すること。

(3) 調理後直ちに提供される食品以外の食品は細菌の増殖を抑制するために、10℃以下又は65℃以上で管理することが必要である。

(4) 調理が終了した食品は速やかに提供できるよう工夫すること。

(5) 調理後の食品は、調理終了後から2時間以内に食べることが望ましい。

5 その他

(1) 施設設備の構造

- ① 隔壁等により汚水溜、動物飼育場、廃棄物集積場等不潔な場所から完全に区別されていること。
- ② 施設の出入口及び窓は極力閉めておくとともに、外部に開放される部分には網戸を設置し、ねずみや昆虫の侵入を防止すること。
- ③ 食品の調理過程毎に、**汚染作業区域**（検収場、原材料の保管場、下処理場）**非汚染作業区域**（調理場・放冷・調製場、製品の保管場）を明確に区別できるようにしておくこと。
- ④ 手洗い設備、履物交換は、各作業区域の入り口に設置すること。
器具・容器等は、作業動線を考慮し、予め適切な場所に適切な数を配置しておくこと。
- ⑤ 床面に水を使用する部分は、適当な勾配（100分の2程度）及び排水溝（100分の2から4程度の勾配を有するもの）を設けるなど排水が容易に行える構造であること。
- ⑥ 便所等
ア 便所、休憩室及び更衣室は隔壁により食品を取り扱う場所と必ず区分されていること。
イ 便所には専用の手洗い設備、専用の履物が備えられていること。
- ⑦ その他
施設は、ドライシステム化を積極的に図ることが望ましい。

(2) 施設設備の管理

- ①施設・設備は必要に応じて補修を行い、施設の床面（排水溝を含む）及び内壁のうち床面から1 mまでの部分は1日に1回以上、施設の天井及び内壁のうち床面から1 m以上の部分は月に1回以上清掃し、必要に応じて洗浄・消毒を行うこと。施設の清掃は全ての食品が調理場内から完全に搬出された後に行うこと。
- ②施設は、衛生的な管理に努め、部外者を入室させたり、調理作業に不必要な物品等を置いたりしないこと。
- ③出来るだけ原材料を配送用包装のまま非汚染作業区域に持ち込まないようにすること。
- ④施設は十分な換気を行い高温多湿を避けること。調理室は湿度80%以下、温度は25℃以下に保つことが望ましい。
- ⑤手洗い設備には、アルボース石けん液、爪ブラシ、ペーパータオルを設置し、定期的に補充して常に使用できる状態にしておくこと。

(3) 検食の保存

検食は原材料及び全ての食材が含まれた調理済み食品を、50 g程度ずつ清潔なビニール袋に密封し、-20℃以下で2週間以上保存すること。尚、原材料は洗浄・殺菌等を行わず購入した状態で保存すること。

缶詰、乾物、冷凍食品、調味料、加熱せずに提供する果物・トマト等は原材料の保存は必要ない。

(4) 調理従事者等の衛生管理

- ①調理従事者は臨時職員も含め、定期的な健康診断及び月に1回以上の検便を受けること。検便検査には、従来の検査に加え、腸管出血性大腸菌O157の検査を含めること。また必要に応じて10月から3月にはノロウイルスの検査を含めること。
- ②調理従事者は下痢、発熱などの症状があった時、手指等に化膿創があった場合は調理作業に従事しないこと。
- ③調理従事者が着用する帽子、外衣は毎日専用で清潔なものに交換すること。
- ④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こと。
- ⑤調理、点検に従事しない者がやむを得ず調理施設に入室する場合には、専用の清潔な帽子、外衣及び履物を着用させること。
- ⑥食中毒が発生した場合は原因究明を確実にを行うため、原則として調理従事者は当該施設で調理された食品を食べないこと。
ただし、原因究明に支障を来さないための措置が講じられている場合はこの限りでない。
(毎日の健康調査及び月1回以上の検便検査等)

(5) その他

廃棄物（調理施設内で生じた廃棄物及び返却された残渣をいう）の管理は次のように行うこと。

- ①廃棄物容器は汚臭、汚液がもれないように管理するとともに、作業終了後は速やかに清掃し衛生上支障のないように保持すること。
- ②返却された残渣は非汚染作業区域に持ち込まないこと。
- ③廃棄物は適宜集積場に搬出し作業場に放置しないこと。
- ④廃棄物集積場は廃棄物の搬出後清掃するなど、周囲の環境に悪影響を及ぼさないよう管理すること。

Ⅲ 衛生管理体制

1 衛生管理体制の確立

- (1) 施設の運営管理責任者（以下「責任者」という）は、施設の衛生管理に関する責任者（以「衛生管理者」という）を指名すること。
- (2) 責任者は、日頃から食材の納入業者についての情報の収集に努め、品質管理の確かな業者から食材を購入すること。また、継続的に購入する場合は、配送中の保存温度の徹底を指示するほか、納入業者が定期的に行う原材料の微生物検査結果の提示を求めること。
- (3) 責任者は、衛生管理者に別紙点検表に基づく点検作業を行わせるとともに、そのつど点検結果を報告させ、適切に点検が行われたことを確認すること。点検結果については1年間保管すること。
- (4) 責任者は、点検の結果、衛生管理者から改善不能な異常の発生の報告を受けた場合、食材の返品、メニューの一部削除、調理済み食品の回収等必要な措置を講ずること。
- (5) 責任者は、点検の結果、改善に時間を要する事態が生じた場合、必要な応急処置を講じるとともに、計画的に改善を行うこと。
- (6) 責任者は、衛生管理者及び調理従事者に対して衛生管理及び食中毒防止に関する研修に参加させるなど必要な知識・技術の周知徹底を図ること。
- (7) 責任者は、調理従事者（臨時職員も含む）に定期的な健康診断及び月に一回以上の検便を受けさせること。検便検査には従来の検査に加え、腸管出血性大腸菌O157の検査を含めること。また必要に応じて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。
- (8) 責任者は、調理従事者が下痢、発熱などの症状があった時、手指等に化膿創があった時は調理作業に従事させないこと。ノロウイルスを原因とする感染症疾患による症状を診断された調理従事者等は、リアルタイムPCR法等の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、食品に直接接触れる調理作業を控えさせるなど適切な処置をとることが望ましい。
- (9) 献立の作成に当たっては、施設の人員等の能力に余裕を持った献立作成を行うこと。

(別添1) 原材料、製品等の保存温度

食 品 名	保存温度
穀類加工品 (小麦粉、デンプン) 砂 糖	室 温 室 温
食 肉 細切した食肉を凍結したものを容器包装に入れたもの 食 肉 製 品	10℃以下 -15℃以下 10℃以下
冷 凍 食 品	-15℃以下
魚肉ソーセージ、魚肉ハム及び特殊包装かまぼこ 冷 凍 魚 肉 ね り 製 品	10℃以下 -15℃以下
殻 付 卵	10℃以下
生 鮮 果 実・野 菜 生 鮮 魚 介 類	10℃前後 5℃以下
牛 乳 ・ ヨ ー グ ル ト ク リ ム バ タ ー チ ー ズ	10℃以下 5℃以下

A 手洗い

- ①水で手を濡らし、石けん液をつける。
- ②指、腕を洗う。特に指の間、指先をよく洗う。30秒程度。(親指に汚れが残りやすいので注意してよく洗う)
- ③石けん液をよく洗い流す。(20秒程度)
- ④①から③を2回以上実施する。
- ⑤ペーパータオルでよく拭き、アルコールを適量手にとり、手全体を濡らし、乾燥させる。
- ⑥手に傷のある時は、⑤終了後使い捨てビニール手袋を使用する。

B 器具等の洗浄・殺菌

1 調理機械

- ①機械本体・部品を分解する。なお、分解した部品は床に直に置かないようにする。
- ②飲用適の水(40℃程度の微温水が望ましい)でよく水洗いする。
- ③スポンジタワシ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。
- ④飲用適の水(40℃程度の微温水が望ましい)でよく洗剤を洗い流す。
- ⑤部品は80℃で5分間以上又はこれと同等の効果を有する方法で殺菌を行う。
- ⑥よく乾燥させる。
- ⑦機械本体・部品を組み立てる。
- ⑧作業開始前に75%エタノール製剤で殺菌を行う。

2 調理台

- ① 調理台と周辺の片づけを行う。
- ② 台布巾又はペーパータオルで調理台をよく拭き、汚れを落とす。
- ③ 十分に乾燥させる。
- ④ 75%エタノール製剤で殺菌を行う。
- ⑤ 作業開始前、生肉・魚使用後には、次亜塩素酸ナトリウム0.02%希釈液での消毒拭きをする。（一度汚れをおとしてから、消毒拭きをすること）

※調理台は常にきれいに保つこと。

※①汚れを落とす工程と②消毒の工程の2工程を行うこと。

3 まな板、包丁、へら等

- ① 飲用適の水（40℃程度の微温水が望ましい）でよく水洗いする。
- ② スポンジタワシ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。
- ③ 飲用適の水（40℃程度の微温水が望ましい）でよく洗剤を洗い流す。
- ④ 80℃で5分間以上又はこれと同等の効果を有する方法で殺菌を行う。
- ⑤ 90℃60分以上乾燥させる。
- ⑥ 清潔な保管庫にて保管する。

4 布巾について

- ① 汚れをふき取る『台布巾』と消毒を行う『塩素（バイゲン）布巾』は区別する。
- ② 『塩素（バイゲン）布巾』は作業開始前に必要枚数を蓋付き容器に用意する。
塩素布巾は4時間を目安に取り替える。（午前・午後・延長用に用意）
塩素布巾を作る布巾は乾燥したものを使用する。
- ③ 一度使用した塩素布巾は、くりかえし使用しない。塩素布巾の消毒効果は、布巾の一面で1メートル四方くらい。
- ④ 使用後の塩素布巾、布巾は、水洗い後、500倍（水1ℓにバイゲン2ミリリットル）の液に5分程度浸水した後洗浄し、乾燥させる。

5 ワゴンについて

使用前後に、『台布巾』で汚れをとり、『塩素（バイゲン）布巾』で拭く。
汚れを落とした後、75%エタノール製剤で消毒してもよい。
汚れがひどい場合は、洗剤で洗い、消毒の工程を行う。

6 合成調理器

- ① 洗浄は電源を切ってから行う。
- ② 使用後は、水をかけて器具に付着の野菜を落とす。モーターには水をかけない。
- ③ カッタープレートは器具からはずし、中性洗剤で洗い、お湯で流す。洗剤は付着して残らないようにする。（中毒の原因）
- ④ カッタープレートは熱風庫で殺菌乾燥する。
- ⑥ 本体は水でよく洗い、野菜の切れ端が付着していないか確認する。

7 フライヤー

- ① 油を抜いたら、洗剤を使用し専用スポンジで洗う。（特に細くなっている隙間は排油口に油かすが付着しやすい）
- ② お湯ですすぐ。
- ③ タオルで拭き取る。（ステンレスも塩分・酸・汚れかすが付着していると錆の原因）

C 原材料等の保管管理

1 野菜・果物

- ①衛生害虫、異物混入、腐敗・異臭等がないか点検する。異常品は返品又は使用禁止とする。
- ②材料ごとに 50g 程度ずつ清潔な容器（ビニール袋等）に密封して入れ、 -20°C 以下で2週間以上保存する。（検食用）
- ③専用の清潔な容器に入れ替えるなどして、 10°C 前後で保存する。
- ④流水でよく水洗いする。
- ⑤専用のまな板、包丁でカットする。
- ⑥清潔な容器に入れる。
- ⑦調理まで 30 分以上を要する場合には、 10°C 以下で冷蔵保存する。

2 魚介類、食肉類

- ①衛生害虫、異物混入、腐敗・異臭等がないか点検する。異常品は返品又は使用禁止とする。
- ②材料ごとに 50g 程度をビニール袋に入れ、 -20°C 以下で2週間以上保存する。（検食用）
- ③食肉類については 10°C 以下、魚介類については 5°C 以下で保存する。
- ④速やかに調理へ移行させる。

D 加熱調理食品の中心温度及び加熱時間の記録

1 揚げ物

- ①油温が設定した温度以上になったことを確認する。
- ②調理の途中で適当な時間を見はからって食品の中心温度を3点以上測定し、全ての点において 75°C 以上（2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°C （2枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は $85\sim 90^{\circ}\text{C}$ で90秒間以上）。）に達していた場合には、それぞれの中心温度を記録するとともにその時点からさらに1分以上加熱を続ける。
- ③複数回同一の作業を繰り返す場合には、油温が設定した温度以上であることを確認し、加熱調理を行う。

2 焼き物・蒸し物・炒め物・煮物

- ①調理の途中で適当な時間を見はからって食品の中心温度を測定し、 75°C 以上に達していた場合には、それぞれの中心温度、時間を記録する。（2枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は $85\sim 90^{\circ}\text{C}$ で90秒間以上）。
- ②複数回同一の作業を繰り返す場合には、①で設定した条件に基づき加熱処理を行う。この場合中心温度の測定は、最も熱が通りにくいと考えられる場所の1点のみでもよい。

E 調理室の汚染防止

保育園給食衛生管理マニュアル（以下「基本マニュアル」という）II-5-(1)のとおり汚染作業区域（検収場、原材料の保管場、下処理場）と非汚染作業区域（調理場、放冷、配食場）を明確に区分することがどうしても難しい場合には、下処理済のもの（例えば野菜に付いている土を洗い落としたもの）を購入するなどにより、食材を通して調理室内が汚染される危険性の高い作業の減少を図り、調理室の非汚染作業区域の汚染を防止するよう工夫すること。

1 シンクの清潔確保について

基本マニュアルⅡ－3－(8)のとおりシンクを用途別に各々設けることがどうしても難しい場合には、調理工程を汚染作業（食材の検収・保管・下処理）と非汚染作業（調理・盛り付け等）とに分け、汚染作業から非汚染作業に移るときは、下記の作業手順によりシンクを洗浄消毒すること。また、加熱調理用食材の洗浄作業から非加熱調理用食材の洗浄作業へ移るときも、同様の方法でシンクを必ず洗浄消毒し、シンクを通じて食材が汚染されないように十分注意するとともに、洗浄水等がシンク以外に飛散しないように留意すること。

シンクの洗浄消毒作業手順

- ① 飲用適の水（40℃程度の微温水が望ましい）で3回水洗いする。
- ② シンク洗浄用のスポンジタワシ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。
- ③ 飲用適の水（40℃程度の微温水が望ましい）でよく洗剤を洗い流す。
- ④ 水分をペーパータオル等で十分拭き取る。
- ⑤ 75%エタノール製剤で殺菌を行う。

2 汚染作業区域と非汚染作業区域の区別について

調理室内において汚染作業区域と非汚染作業区域を明確に区別し、手洗い施設、履物の消毒施設を各区域の入口付近に設けることが必要であるが、これがどうしても難しい場合には、調理工程の見直しを図り、汚染作業と非汚染作業を明確に区分し、食材の相互汚染を防止すること。なお、洗浄消毒作業を行う際には、洗浄水等が飛散しないように留意すること。また、調理済食品が汚染されないように清潔作業区域を確保し、盛り付け・配膳後の食品等にハエ等が触れることのないよう十分注意すること。

食中毒事故発生時のマニュアル

上水保育園本園において万一食中毒事故が発生した場合、園長又は副園長の指示に従い、すみやかに対処する。分園およびよくふう保育園における⑦⑧⑩の対応については、園長、分園長又は副園長、高井戸保育園においては、園長、リーダー長の指示に従い、すみやかに対処する。また、各園は、対応状況を必ず本園園長、副園長に報告すること。

◆食中毒発生時の対応

- | | |
|-----------------------|---------|
| ① 食材料、保存食の保管状況の確認 | 栄養士・調理師 |
| ② 前2週間の献立表の確認 | 栄養士 |
| ③ 食材料納入状況の確認 | 栄養士・調理師 |
| ④ 納入業者一覧を用意 | 栄養士 |
| ⑤ 二次発生の防止措置 | 看護師・保育士 |
| ⑥ 給食従事者の衛生点検表と健康状態の確認 | 看護師・栄養士 |
| ⑦ 保健所への対応 | 園長又は副園長 |
| ⑧ 業務停止の対策 | 園長又は副園長 |
| ⑨ 納入業者への納入停止の連絡 | 栄養士 |
| ⑩ 園医への連絡 | 園長又は副園長 |

◆保健所への通報

食中毒患者、またはその疑いのあるものを検診した医師は最寄りの保健所に 24 時間以内に文書、電話または口頭により届け出る義務がある。

〈届け出事項〉①医師の住所、氏名

②中毒患者またはその疑いのある者、死者の所在地、氏名、年齢

③食中毒の原因

④発病年月日、時刻

⑤診断または検案年月日、時刻

◆患者数、症状などの調査

給食人員と患者数、患者の症状（初期症状、下痢状況と回数、嘔吐回数、症状の程度）などを記録しておく。給食従事者に下痢，化膿性疾患なども有無を確かめ、あればただちに就業を停止し、園医の指導を受け、検便・受診を実施する。

◆検体の確保

保存食を保健所に提出する。

付 則

この手順マニュアルは、2019年4月1日より施行する。