

調理業務等作業基準

第 1 調理従事者の衛生管理

1. 調理従事者の健康管理

- (1) 受託者は業務従事者に対し、健康診断を年 1 回以上、検便検査は月 1 回以上行う。検便検査は業務従事者はもとより、巡回指導を行う者等も全員もれなく実施することとする。検査項目は赤痢菌、サルモネラ菌、腸管出血性大腸菌とし、10 月から 3 月までの間にはノロウイルス検査も項目に含めること。
- (2) 受託者は、検便検査において赤痢菌、サルモネラ菌、腸管出血性大腸菌の陽性が確認されたときは直ちに本市に報告し、該当者の従事を中止させ、再検査で「陰性」になるまで従事させてはならない。また、その間、これに代わる必要な人員を確保すること。
- (3) 受託者は、下痢、発熱、外傷、伝染性疾患及び感染症等のような、食品衛生上支障の恐れがある者を調理業務に従事させてはならない。
- (4) 受託者は、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、検便検査においてノロウイルス陽性が確認された調理従事者、または同居人等の同一の感染機会があった可能性がある調理従事者について、速やかにノロウイルス検査を実施し、検査結果「陰性」が確認されるまでの間、調理作業に直接従事させることを控えること。

2. 調理従事者の衛生管理

- (1) 毎朝、調理従事者は健康状態を「健康調査表(個表)」(様式6)により記録、報告する。異常がある場合は責任者に申し出てその指示に従う。責任者は異常があると認められる場合は調理作業に従事させず、適切な処置を講ずること。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。又、最終段階の調理には携わらない。異常がある場合は、「保育所給食衛生管理日常点検票」(様式1)にもその旨を記載する。健康状態の記録は給食がない日も毎日行う
- (2) 白衣や帽子、履物、エプロンは、毎日洗濯した清潔なものを身につける。ポケットの中には何も入れない。エプロンの紐は前では結ばない。マスクを必ず着用する。
- (3) 爪はいつも短くきり、マニキュアはしない。
- (4) 指輪、ネックレス、イヤリング、ピアス、時計、香水等はつけない。
- (5) 調理作業中に顔や毛髪等に触らない。帽子は毛髪を覆い隠せる形のものが望ましい。毛髪がはみ出さないようにかぶる。
- (6) 給食室内は、専用の履物を履く。履物は汚れが目立つ色で滑りにくく、脱ぎ履きしやすいものが良い。区域ごとに色分けして明確に区分し、保管場所も分ける。給食室から出る時は保育所内履きまたは外履きに履き替える。
- (7) トイレを使用するときは、白衣(上下とも)・帽子・マスクを脱いで専用の履物に履き替える。
- (8) 給食室内及び保育所敷地内では喫煙しない。

(9)給食室内には、調理作業に不必要な物品を持ち込まない。

(10)調理用白衣のまま給食室外へ出ない。給食室から出る場合は、調理用白衣とは別のものを着用する。
運搬後、給食室内に戻るときは、外着を脱ぎ最寄りの手洗い場所で手洗いを行ってから戻る。

3. 手指の洗浄

(1) 調理従事者は、作業が変わるごとに必ずていねいに(2)手洗いの仕方 に沿って手洗いを行う。

ア 作業開始前及び用便後、休憩の後

イ 汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する場合

ウ 食品に直接触れる作業に当たる直前

エ 肉類・魚介類・卵や調理前の野菜類等の取扱い後に他の作業に移る場合

オ 配食前、和え物の前、くだものを扱う前等仕上げ作業前

カ 調理器具類以外の器物に触った後(電話機、筆記具等)

キ 機械類を扱った後

ク エプロンを着けた後

特に上記ア、イの作業時には下記(2)ア標準的な手洗い、ウ～クの作業時には、(2)イ作業中の手洗いをしっかりと行うこと。

(2) 手洗いの仕方

ア 標準的な手洗い

- ① 流水で軽く手を洗う。
- ② 石けん液をつけ、十分に泡立てる。
- ③ 手の平と甲を洗う。(5 回程度)
- ④ 指の間を洗う。(5 回程度)
- ⑤ 親指の付け根まで洗う。(5 回程度)
- ⑥ 指先を洗う。(5 回程度)
- ⑦ 手首を洗う。(5 回程度)
- ⑧ 肘まで洗う。
- ⑨ 爪ブラシで爪の間を洗う。

※爪ブラシは1回使用することにより洗浄・消毒を行い、使いまわししないこと。

- ⑩ 流水でよくすすぐ。(15 秒程度)
- ⑪ ②～⑩の手順を繰り返す。
- ⑫ ペーパータオルでふく。
- ⑬ アルコールをかける。
- ⑭ 指先にすりこむ。
- ⑮ 親指の付け根まですりこむ。
- ⑯ 手のひらと甲にすりこむ。
- ⑰ 指の間にすりこむ。
- ⑱ 手首にすりこむ。

イ 作業中の手洗い

- ① 流水で汚れを洗い落とす。
- ② 石けん液をつけ、十分に泡立てる。
- ③ 手全体を洗う。
- ④ 流水でよくすすぐ。
- ⑤ ①～④の手順を繰り返す。
- ⑥ ペーパータオルでふく。
- ⑦ アルコールをかける。
- ⑧ 手全体にアルコールをすりこむ。

3. エプロン、履物、使い捨て手袋の区分について

(1) エプロンの区分

検収室

検収用	・ 検収時
-----	-------

下処理室

下処理用	・ 野菜の洗浄時 ・ 下記以外の作業時
肉・魚用(下処理用)	・ 肉・魚を取り扱う時 ・ 割卵時

調理室

調理用	・ 下記以外
肉・魚用(調理室用)	・ 生肉、生魚取り扱い時 ・ えび、いか取り扱い時 ・ 卵取り扱い時
配食用	・ 配食時 ・ 果物裁断時 ・ 和え物時 ・ 和え物用野菜冷却時 ・ 和え物用ツナ取り扱い時 ・ 米飯の杓子返し時 ・ 食器具の出し入れ時 ・ 牛乳配食時
除去食用	・ 除去食調理時 ・ 除去食配食時

(2) 履物の区分

下処理室、調理室、洗浄室、保育所内履き及び外履きを履き分ける。

(3) 使い捨て手袋の区分

使い捨て手袋	・ 加熱しないで食べる食品(パン、のり、ジャム、チーズ等)を取り扱う時 ・ 肉類、魚介類、卵を取り扱う時 ・ 肉加工品(ウインナー・ベーコン等)を取り扱う時
--------	--

	・ 油抜きする前の油揚げ、厚揚げを取り扱う時 ・ ツナを取り扱う時 ・ 果物を取り扱う時 ・ 加熱後の食品を取り扱う時(野菜水冷時含む) ・ ごはんの杓子返しの時 ・ 非加熱で使用する缶詰の開缶時 ・ 仕上げ、配食時
--	--

第2 施設・設備の衛生管理(始業時)

1. 水質検査をする。
 - (1) 外観、臭気、味等について水質検査をし、0.1 mg/ℓ以上の遊離残留塩素を確認し、記録する。
 - (2) 使用に不適な場合は、給食を中止し速やかに改善措置を講じること。また、再検査の結果使用した場合は、使用した水1ℓ分を袋に採取し、保存食用冷凍庫で2週間以上保存し記録する。
2. 調理機械、器具等の消毒をする。
 - (1) 調理台、作業台、水槽、ワゴン車はアルコールを噴霧し、ペーパーで拭き延ばして消毒する。
 - (2) 冷蔵庫、冷凍庫、釜の蓋および取手、水道の蛇口はアルコールで消毒する。
 - (3) 包丁、まな板等殺菌庫から出した調理器具は、使用前にアルコール消毒する。
 - (4) 器具類で消毒保管庫に収納できないものは使用前にアルコール消毒を行う。
 - (5) 回転釜の内釜、蓋は異物がないかをよく確かめ、アルコールを拭き延ばして消毒を行う。
 - (6) 消毒保管庫に収納できない炊飯器の内釜および蓋についても異物がないかをよく確かめ、アルコールを拭き延ばして消毒を行う。
3. 作業は、出入口や窓を開放したまま行わない。
4. ねずみ、ゴキブリ等衛生害虫の発生状況を確認し、発生がある場合は、保育所給食衛生管理日常点検票(様式1)に記録する。
5. 関係者以外の者をむやみに給食室内に立ち入らせない。
6. 関係者以外が給食室に立ち入る場合は、立ち入り前に部外者立ち入り記録(様式9)の記入及びキャップ、マスク、ガウン、専用履物の着用を徹底する。

第3 食材料の検収・保管等

1. 食材料の検収
 - (1) 調理従事者が原則として立ち合い、指定の場所で受け渡しを行う。
 - (2) 食材料は、直接床面に接触しないように、床面から60cm以上の高さの台にのせる。
 - (3) 検収は検収室(ない場合は指定の場所)で検収用エプロンを着用の上行う。
 - (4) 「検収表」(様式3)に基づき検収を行い、記録する。異常があった場合は、子育て支援課(075-955

－9518)に報告し、対応について具体的に記録する。

- (5) 品温については、納品時の温度(冷凍品－15℃～－20℃、冷蔵品5℃～10℃)を確認する。また、冷凍品は凍結状態、冷蔵品は冷却状態が保持されているかも確認する。
- (6) 食材料は、使用前にも異常がないか再度確認する。
- (7) 冷蔵庫・冷凍庫の温度が適正温度であることを確認し、「冷蔵庫等温度管理点検表」(様式4)に記録する。

2. 食材料ごとの検収方法

パン	・包装状態、異物の付着や汚れ等について点検し、数量を確認、記録する。
牛乳	・納品時に期限表示や包装状態等について点検し、数量を確認、記録する。 ・パックを開けて、非接触温度計で10℃以下を確認する。 ・検収時に試飲する。
米穀	・表示や包装状態、異臭等について点検し、数量を確認、記録する。
野菜・いも・果物等	・鮮度、病害痕、腐敗の有無、変色、異臭、異物・虫等の混入、付着について点検し、数量を確認、記録する。
食肉・魚介類	・鮮度、変色、異臭、異物混入がないかを点検し、数量を確認、記録する。
卵	・鮮度、汚れ、割れがないかを点検し、数量を確認、記録する。
穀類・乾物類	・包装状態、乾燥状態、カビ等の発生や異臭がないか、異物混入がないか等を点検し、数量を確認、記録する。
調味料・加工品等	・包装状態、変色・異臭、異物混入がないか等を点検し、数量を確認、記録する。
冷蔵・冷凍品	・冷蔵・冷凍状態、包装状態、異物混入等を点検し、数量を確認、記録する。 ・冷凍品は再凍結したものでないか、包装内部に霜がついていないか確認する。 ・解凍したものについては変色、異臭等がないか確認する。

3. 検収表の記入方法

- (1) 品目ごとに「検収表」(様式3)の項目にしたがって記録する。期限表示等が異なる場合はそれぞれ別に記録する。原材料保管の必要がない乾物類は製造ロット番号も記載しておく。
- (2) 品質・鮮度・包装の欄は「良」「不良」のいずれかを○で囲む。
- (3) 異物等があった場合、「不良」時は、その際の対応を具体的に記入する。
- (4) 保管場所の欄には、以下のように記入する。

保管場所	冷蔵庫	冷凍庫	食品庫	検収室または指定の場所
記入	冷	凍	食	検

- (5) 使用日以前に納品されたものについては、使用日にも再度記入する。(保存を採取する食品は必ず温度と状態を記録する。ただし、調味料においては納入時だけでよい。)
- (6) 食品保存は納品当日に採取することを原則とする。

4. 食材料の保管

- (1) 食材料の保管場所は常に清潔にし、食品の相互汚染やねずみ、ゴキブリ等衛生害虫に汚染されない

ように注意する。

(2) 納品された食品は、次の表に従い最適な温度で保管する。

表には当日配送の保管方法を示しているが、前日配送の場合は食材及び状況に応じて冷蔵庫等に保管する。

ア 穀類

品 名	原材料の採取		保管方法		
			常温	冷蔵	冷凍
精白米・もち米 小麦粉・上新粉・白玉粉・ マカロニ・スパゲティ・麩 春巻きの皮、シューマイの皮 パン粉・			○		

イ いも及びでんぷん類

品 名	原材料の採取		保管方法		
			常温	冷蔵	冷凍
こんにゃく類・いも類	○		○		
でん粉・コーンスターチ・春雨			○		

ウ 砂糖

品 名	原材料の採取		保管方法		
			常温	冷蔵	冷凍
砂糖			○		

エ 豆類

品 名	原材料の採取		保管方法		
			常温	冷蔵	冷凍
豆(乾)・きな粉・凍り豆腐			○		
豆(ドライパック)・甘納豆	○		○		
湯葉(乾燥)			○		
豆腐・焼き豆腐・厚揚げ・油揚げ	○			○	

オ 種実類

品 名	原材料の採取		保管方法		
			常温	冷蔵	冷凍
ごま			○		

カ 野菜類

品 名	原材料の採取		保管方法		
			常温	冷蔵	冷凍
冷凍野菜	○				○
水煮	○		○		
缶詰			○		
上記以外の生鮮野菜	○			○	

キ 果物類

品 名	原材料の採取	保管方法		
		常温	冷蔵	冷凍
くだもの果汁	○		○	
缶詰	○	○		
上記以外の生鮮くだもの	○	○		

ク きのこと類

品 名	原材料の採取	保管方法		
		常温	冷蔵	冷凍
えのきだけ・生しいたけ・しめじ・舞茸・なめこ・マッシュルーム（生・水煮）	○		○	
干しいたけ		○		

ケ 海藻類

品 名	原材料の採取	保管方法		
		常温	冷蔵	冷凍
青のり・焼のり・昆布・ひじき 乾燥わかめ		○		

コ 魚介類

品 名	原材料の採取	保管方法		
		常温	冷蔵	冷凍
魚切り身	○ バラ凍結でない場合は、解凍後に採取する。			○
えび	○ 使用直前に採取する。			○
ツナ	○ 使用直前に採取する。	○		
竹輪 煮干し・かえりじゃこ	○		○	
かつお節(だし用)・かつお節		○		

サ 肉類

品 名	原材料の採取	保管方法		
		常温	冷蔵	冷凍
牛肉・豚肉・鶏肉 ベーコン・ウインナー	○		○	

シ 卵類

品 名	原材料の採取	保管方法		
		常温	冷蔵	冷凍
鶏卵	○ 割卵後、混合したものから採取する。		○	

ス 乳類

品 名	原材料の採取	保管方法		
		常温	冷蔵	冷凍
ヨーグルト・チーズ・牛乳	○		○	

セ 油脂類

品 名	原材料の採取	保管方法
-----	--------	------

		常温	冷蔵	冷凍
油		○		
バター	○		○	

ソ 嗜好飲料

品 名	原材料の採取	保管方法		
		常温	冷蔵	冷凍
清酒・ぶどう酒・みりん・抹茶・ココア		○		

タ 調味料

品 名	原材料の採取	保管方法		
		常温	冷蔵	冷凍
マヨネーズ	○	○		
上記以外の調味料		○		

(3) 冷蔵庫や冷凍庫の中は、冷気がよく還流するように収納し、食品をつめすぎない。材料別に収納区分し、扉に収納場所を明示しておくこと。

5. 原材料の採取

- (1) 原材料は洗浄前に50g以上採取する。使用量の少ない材料は少量の採取でも良い。
- (2) 1品ごとに袋に空気を抜いて密閉し、1日分を1袋にまとめ、採取日を記入する。
- (3) 保存食専用冷凍庫(−20℃以下)で2週間以上保存し、記録する。
- (4) 魚切り身などの個数物は、1個をとる。
- (5) 卵は割卵後、混合したものから50gをとる。
- (6) 野菜で袋に入りきらないものは、アルコール消毒した包丁で分割し、とる。
*原材料分割に使用する包丁は食材が変わるごとにアルコール消毒を行うこと。
- (7) 包丁、まな板、手指から二次汚染しないように注意する。保存する原材料は素手では触らない。
- (8) 野菜など産地が異なる場合は、産地ごとにとる。
- (9) 果物は丸ごと1個とることを原則とし、やむを得ず分割して採る場合は、アルコール消毒した包丁で50g以上となるように切り分けて採る。
- (10) 消費期限又は品質保持期限表示の日付や産地等が異なる場合等はそれぞれごとにとる。

第4 下処理時

1. 下処理室専用のエプロン、履物を身につける。下処理室専用の機器、器具を使用する。
2. 食品及び調理用器具類は、床から高さ60cm以上の台等に置く。
3. 野菜等は下処理室で以下の表に従い野菜用たらいを水槽に入れて洗浄し、切裁したのち、調理室へ搬入する。

たまねぎ	皮をむき、芯を取り、水槽をかえて流水で3回以上洗う。
------	----------------------------

キャベツ はくさい レタス	洗う前に虫等の混入をよく調べる。外側の青葉を取り除き、丸のまま洗ったあと、葉を一枚ずつはずしていねいに水槽をかえて流水で3回以上洗う。
ほうれんそう 春菊・小松菜 水菜	洗う前に虫等の混入をよく調べる。根を取り除き、水槽をかえて流水で3回以上洗う。 量が多い場合は、水槽の水を一度排水し、水槽をきれいにしてから洗う。
チンゲンサイ	洗う前に虫等の混入をよく調べる。株を三角形に落とし、水槽をかえて流水で3回以上洗う。 量が多い場合は、水槽の水を一度排水し、水槽をきれいにしてから洗う。
大根・かぶ にんじん	丸のまま1本ずつ洗ってへたを落として皮をむき、さらに水槽をかえて流水で3回以上洗う。
ごぼう	適当な長さに切り、丸のまま洗い、皮をむき、水槽をかえて流水で3回以上洗う。切裁後水に放しておく。
れんこん	丸のまま洗い、節を落として皮をむき、水槽をかえて流水で3回以上洗う。切裁後水に放しておく。
ねぎ	根元と葉先を落とし、水槽をかえて流水で3回以上洗う。
じゃがいも	ピーラーで皮をむき、丁寧に芽と残った皮を取り、水槽をかえて流水で3回以上洗う。水に放しておく。＊ピーラー使用時には必ず蓋をすること。
ブロッコリー カリフラワー	葉と茎を取り除き洗い、小房に分けてから水槽をかえて流水で3回以上洗う。
もやし	水槽をかえて流水で3回以上洗う。
ニラ・花菜	根元を切り落とし、水槽をかえて流水で3回以上洗う。
パセリ	束ごと水の中で強く振り洗いした後、茎の硬い部分を取り、水槽をかえて流水で3回以上洗う。
みつば	根を切り落とし、ゴミを取り除きながらバラバラにして水槽をかえて流水で3回以上洗う。
セロリ-	葉を取ってから軸を丸のまま洗い、すじを取って1本ずつ水槽を3回以上かえて洗う。葉を使う場合は1枚ずつ水槽を3回以上かえて洗う。
きゅうり	丸のまま1本ずつ丁寧に洗い、へたを切り落とし、水槽をかえて流水で3回

ズッキーニ		以上洗う。
ゴーヤ		丸のまま洗ってから、縦2つに切り、へたと種を取り除き、水槽をかえて流水で3回以上洗う。
とうがん		丸のまま洗ってから、適当な大きさに分割し、皮をむき、わたをとり、水槽をかえて流水で3回以上洗う。
なす		へたを切り落とし、水槽をかえて流水で3回以上洗う。水に放しておく。
ピーマン 万願寺とうがらし		丸のまま洗ってから、縦2つに切り、へたと種を取り除き、水槽をかえて流水で3回以上洗う。
トマト		丸のまま洗ってから、へたを取り、水槽をかえて流水で3回以上洗う。
さやいんげん		丸のまま洗い、両端を切り落とし、水槽をかえて流水で3回以上洗う。
えんどうまめ		丸のまま洗い、中の豆を取り出して、水槽をかえて流水で3回以上洗う。
さといも		皮をむき、芽を取り、水槽をかえて流水で3回以上洗う。水に放しておく。
さつまいも		丸のまま洗い、必要に応じて皮をむき、へたを取り、水槽をかえて流水で3回以上洗う。水に放しておく。
とうもろこし		丸のまま洗い、皮とひげを取り、水槽をかえて流水で3回以上洗う。
かぼちゃ		丸のまま洗い、4つに切り、種と皮のイボを取り、水槽をかえて流水で3回以上洗う。
土生姜		丸のまま洗い、皮をむき流水で2回以上洗う。
えのき・しめじ 舞茸・マッシュルーム		石づきを取り、水槽をかえて流水で3回以上洗う。
マッシュルーム水煮		袋からザル等に移し、汁を切る。
にんにく		皮をむき流水で3回洗う。
たけのこ	生	外側の皮を1～2枚取り除いて洗い、水槽をかえて流水で2回以上洗った後に穂先を切り落とし、縦に切り目を入れる。
	水煮	丸のまま洗い、たて半分に切って水槽をかえて流水で2回以上洗う。

グリーンピース・ホールコン (冷凍)等	袋からザル等に移し、水洗いする。
豆腐	1個ずつパックを洗う。パックから出すときにパックの水が落ちないように工夫する。まな板の上で切る。
こんにゃく	水洗いし、切る。
鶏 卵	使用直前に割る。 割卵は割卵用容器の側面又は平面で行い、1個ずつ、腐敗等のないことを確認して大きな器に移す。ザルでこす。
ウインナー・ベー コン	切裁後、蓋つき調理用容器に入れ替えほぐす。(手袋着用) 冷蔵庫に保管。(手袋着用)
魚	冷蔵庫で解凍し、専用容器に移し替える。 どうしても解凍ができない時は、食品が直接水に触れない状態で、手早く流水解凍し、常温放置はしない。
むきえび	冷凍庫で冷凍のまま保管し、使用直前に冷凍のまま専用容器に移し替える。
煮干し等	ザルにあけてごみを除き、目視確認をする。蓋つき容器に入れ替える。 冷蔵庫に保管。
ツナの水煮	袋からザル等に移し、汁を切る。 (生食するものは除く)
ちくわ	切裁後、蓋つき調理用容器に入れ替える。 冷蔵庫に保管。
乾燥わかめ	水につけてもどし、水切りする。
ひじき	水洗いし、ぬるま湯でゆっくりもどし、きれいに洗う。
干しいたけ	水洗いし、浮き上がらないようにして水又はぬるま湯につけてもどす。
切干大根	水洗いし、ぬるま湯でゆっくりもどし、きれいに洗う。
麩	水につけてもどし、水をしぼる。

4. 下処理室用と調理室用の容器は区分する。
5. 果物の処理方法は以下のとおりとする。

柑橘類・バナナ りんご・なし・柿	1個ずつ水槽をかえて流水で3回以上洗う。 流水で1個ずつすすいで仕上げる。 バナナの房は包丁で切り離し、1本ずつにしてから洗う。
---------------------	--

果物の洗浄は果物専用水槽に果物専用たらいを入れて洗浄する。果物専用水槽がない場合は水槽をよく洗い、果物専用のたらいを使用して洗浄する。切裁等の調理直前まで、冷蔵庫で10℃以下に保管する。

6. 食肉類、魚介類、卵の処理には、専用エプロン、使い捨て手袋、専用容器を使用する。専用容器の運搬も手袋を着用して取り扱うこと。
7. 食品の裁断は、加熱や調味料の浸潤の均等性、出来上がり等を考慮し、適正に行う。
8. 同じ釜に入る食品は続けて裁断を行ってよい。献立が変わる場合は水で洗って使用する。この場合は下処理室の水槽を使用してもよいが洗剤は使用しない。

第5 調理時

1. 調理室専用のエプロン、履物を身につける。
2. 消毒した調理室専用の機器、器具を使用する。
3. 食品及び調理用器具類は、床から高さ60cm以上の台等に置く。
4. 冷蔵、冷凍された食品は、調理室に長時間放置せず、調理直前まで冷蔵庫又は冷凍庫で保管する。
5. 食物アレルギーを持つ児童に対しては、アレルギー指示書(様式Cにより対応する。
6. 調理室での食品の取り扱いは以下のとおりとする。

前日処理が可能な作業は豆の浸漬、生たけのこの下茹でに限る。

調理室には容器やパックなどは持ち込まない。

(1) 野菜類

野菜(共通)		たっぷりの熱湯で茹でる。(野菜の量を考えて湯をわかす。)ゆで過ぎないようにし、色よく、歯ごたえよく仕上げる。 85℃以上1分間を確認し、記録する。 水冷の必要な場合は、茹でた後、水で冷やし、水切りする。
ねぎ・パセリ		必要に応じて水さらしを行う。
ごぼう・れんこん		必要に応じて水さらしを行う。
グリーンピース・ホールコーン(冷凍)等		調理室の容器に移し替え、必要であれば茹でて使用する。
たけのこ	生	たっぷりの水で茹でる。流水に放して皮をむく。 20℃付近まで冷却し、ふたをして調理用の冷蔵庫で保管する。
	水煮	下茹でしてから使用する。

(2) 豆腐・豆腐加工品

油あげ・厚揚げ	熱湯で5分程度油抜きして、専用容器に引き上げて汁気をきる。切裁後はすぐに調理する。調理までの時間がある場合は冷蔵庫に保管。
---------	---

(3) 乾物類

切干大根	たっぷりの湯で茹でて、水切りする。
ひじき	たっぷりの湯で茹でて、水切りする。
はるさめ	たっぷりの湯で茹でて、水切りする。献立によっては水冷する。

(4) 豆類

大豆等	前日に下処理室の水槽で洗って水につける。
-----	----------------------

	ふたをして冷蔵庫で保管しておく。 当日、浸漬した豆に対して4倍～5倍の水を加え、ゆっくり加熱し、やわらかくなるまで弱火で煮る。やわらかくなってから味をつける。
小豆・金時豆等	洗って水につける。水をかえて強火にかける。煮立ったら茹で汁を捨て、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。

(5) 牛乳・乳製品

牛乳	容器の表面をアルコールで拭きのぼして調理室内に持ち込む。
ヨーグルト	容器の表面をアルコールで拭き延ばして調理室内に持ち込む。 個包装の場合は、数える手と外容器をさわる手は別にする。

(6) 冷凍品

むきえび	使用直前に冷凍のままたっぷりの湯でゆでる。
------	-----------------------

(7) 缶詰類・レトルト食品(生食するものに限る)

くだもの(缶詰)	缶を下処理室水槽で洗って消毒し、調理室に持ち込んだのち、缶の切りかす等が入らないよう確認の上、ざるにあけ、汁切りする。
ツナ	袋は消毒して調理室に持ち込み、ざるにあけ、汁切りする。

(8) だしの取り方(だしを取るときには、蓋はしない。)

煮干し	水に30分以上つけてから火にかけ、1時間程度で沸騰させ、1分後に火を止め、とり出す。
削り節	水が沸騰したら、だし袋に入れた削り節を入れ、約●分間加熱し、火を止め、●分後にとり出す
昆 布	ゴミや汚れを落とし、水に昆布を入れて30分以上つけておき、加熱して30分程度かけて沸騰させ、取り出す。

7. 炊飯器による炊飯作業は以下のとおりとする。

- (1) 米穀は計量し、洗米したのち、規定の水を入れ、軽く混ぜ合わせる。
- (2) 30分以上浸した後、全体を混ぜ合わせ炊飯する。具、調味料の入る場合は、釜ごとに具、調味料も計量して入れ炊飯する。
- (3) むらし時間が終了したら、しゃもじで底からまぜかえし、異物等がないか確認する。米飯温度が下がらないように迅速に行う。
- (4) 出来上がり時間・温度を確認し、記録する。
- (5) クラスごとに計量して、クラスワゴン又は配膳棚に載せる。

8. 加熱は適切に行い、中心温度計で同一の釜内の3点以上測定し、すべての点において85℃以上、1分間以上(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秒間以上)を確保し、記録する。

9. 冷却が必要な食品は、30分以内に20℃まで冷却し、蓋つき容器に入れて冷蔵庫保管し、適切な温度管理

をする。蓋の代わりにラップ類は原則使用しない。やむを得ず使用する場合はポリエチレンラップを使用する。冷却処理温度、時間を記録する。水で冷却する場合は、直前に使用水の遊離残留塩素が0.1mg/ℓ以上であることを確認し、記録する。

10. あえもの等2種類以上の食品を水冷時にまぜ合わせる時はそれぞれの材料を20℃まで冷却し温度確認し、記録する。
11. あえもの等の混ぜ合わせや配食時には使い捨て手袋を着用した上、清潔な場所で清潔な器具を使用して行う。
12. 果物の洗浄時には、直前に水質検査を行い、使用水の遊離残留塩素が0.1mg/ℓ以上であることを確認し、記録する。果物の切断作業は専用のエプロン、使い捨て手袋を着用し、専用の包丁、まな板を使用する。
13. 調味料は、指示された分量を計量し、使用するまでは衛生的な蓋付容器に保管する。使用量に変更した分量も含めて「調味料・乾物等受払状況報告書」(様式 A)に記録する。調理室に外装のまま持ち込むことは原則しないが、やむを得ず持ち込む場合は、表面をアルコールで消毒して食品庫より持ち込む。
14. 調理済みの食品は、消毒した衛生的な蓋付容器に保管し、二次汚染を防止する。ザル等を使用する場合は、底部が置き台に直接ふれないようにすること。加熱前の食材を入れるザルと加熱調理済みの食材を入れるザルは区別する。
15. 出来上がりの温度、時間の記録をする。
16. 中心温度計は使用の都度アルコール消毒を行う。献立がかわれば石けんで洗浄し、水気を拭いてアルコール消毒して使用する。
17. 水切りワイパーは使用の都度水洗いし、アルコール消毒を行う。
18. 調理終了後喫食までは2時間以内とする。
19. 仕上げ、配食は、給食時間に合わせて行う。
20. 調理途中での釜の洗浄は極力避けるような工程を組むようにし、洗剤を付けて洗わない。また、釜のガスコックを触った場合はその都度手洗いを行うこと。ただし緊急の場合は、ペーパーまたは手袋で取り扱う。ペーパー、手袋は使用の都度使い捨てとすること。
21. 調理機器、器具等の使用において異常が見られた時は、子育て支援課又は市栄養士に連絡し、対処する。
22. 手袋の使用は次のとおりとする。

使い捨て手袋を着用する時は手を手洗いマニュアルどおりに洗い、手袋をはめてアルコール消毒をしてから作業にとりかかる。手袋はその都度使い捨てにすること。仕上げ作業、配食時には使い捨て手袋を着用し、器具を用いて作業すること。

第6 検食、保存食、その他

1. 検食を実施する。喫食開始 30 分前までに、調理従事者が保育所長に検食を受ける。検食は3歳児童一人分分量とする。アレルギー等のための除去食についても同様とする。
2. 保存食を献立ごとに採取する。採取量は50g程度とし、配食する食缶やボールから、使用している食材料がすべて入るように採取する。最終的にいくつかを混ぜ合わせる物は、混ぜ合わせた状態で取る。出来上がり献立のうち、熱いものはあら熱をとってから保存する。

3. 保存食は直ちに保存食専用冷凍庫(−20℃以下)で2週間以上保存し、記録する。
4. 調理作業終了時に温度・湿度・遊離残留塩素を測定し、記録する。
5. 冷蔵庫・冷凍庫の温度を確認し、「冷蔵庫等温度管理点検表」(様式4)に記録する。

第7 配食・運搬

1. 配食専用のエプロン、使い捨て手袋を身につける。
2. 配食は器具を使用して行い、手袋着用の手でも材料や料理に直接触れることがないようにする。
3. 食缶や食器具、配食用器具等は消毒したものを使用し、調理用と混同しては使用しない。また、種類・数だけでなく、汚れや破損についても確認する。配食に使用する台は切り込み台とは別にする。
4. 配食は給食時間に合わせるとともに、クラスごとに計量して入れ、蓋をしてワゴン車又は配膳棚にのせる。
5. 計量用のデジタル秤のスイッチ部分は使用前にアルコール消毒しておくこと。
6. 食缶等の運搬には、必ず蓋をする。食缶等の運搬時には手袋を着用すること。
7. ワゴン車の運搬やリフト操作については、安全を確認して行うこと。
8. ワゴン車は、給食開始時間までに指定場所に運搬する。その際の着衣、マスク、履物は、調理室内用とは区別すること。
9. ワゴン車の引渡しは、職員に確実に手渡しする。

第8 使用後の食器類の回収及び洗浄

1. 洗浄時には、洗浄専用エプロン、専用靴を身につけ、手洗いを行ってから作業を開始する。
洗浄作業は洗い1槽、すすぎ2槽の3槽洗いを基本とし、それぞれの槽に前の水槽の汚れを引き込まないように注意する。洗浄機ですすぐ場合も石けん液をよくすすいでから洗浄機にかけること。
2. ワゴン車の回収、洗浄、消毒は以下のとおりとする。
 - (1) ワゴン車は、返却された順に静かに下膳する。
 - (2) 返却されたワゴン車は、そのまま給食室に搬送する。
 - (3) 給食室に搬入する前にワゴン車のタイヤを200ppm次亜塩素酸ナトリウムで消毒する。
 - (4) 石けん液で洗浄した後、温湯で十分に洗い流し、水気を切り、乾燥させる。
3. 強化磁器食器の洗浄、消毒は以下のとおりとする。
 - (1) 残菜を取り除き、規定量の石けんを溶かした温湯(40℃程度)に浸け、1枚ずついいねいに手洗いをしたのち、温湯で石けん液をすすいで落とす。石けん液の標準使用量、10ℓにつき30～50mℓである。
*食器の汚れ具合により、随時漂白も行う。
 - (2) 食器洗浄機が正常に作動していることを確認し、食器洗浄機ですすいで汚れ落ちとすすぎを1枚ずつ確認したのち、十分に水切りをする。
 - (3) 消毒は洗浄後に消毒保管庫を用いて行い、庫内温度100℃で1時間保つ。必要があれば朝からも行う。
4. アレルギー用お盆の洗浄、消毒は以下のとおりとする。

- (1) 規定の石けん液を溶かした温湯(40℃程度)に浸し、スポンジで 1 枚ずつ表裏とも手洗いしたのち、温湯で石けん液をすすぐ。
 - (2) 食器洗浄機が正常に作動していることを確認し、1枚ずつ重ならないように流してすすぎ、汚れ落ちとすすぎを確認したのち、十分水切りする。
 - (3) 消毒は、洗浄後に消毒保管庫を用いて行い、庫内温度85℃で1時間保つ。必要があれば朝からも行う。
5. 食器具類(スプーン、はし、玉杓子等)の洗浄、消毒は以下のとおりとする。
- (1) 残菜を取り除き、石けん液を溶かした温湯(40℃程度)に浸す。
 - (2) 清潔な別の水槽で、新たに石けんをつけて、先端から握り手部分まですべてを1本ずついいねいにスポンジで洗い、すすぎ専用ブラシで2回以上すすいでから汚れ落ちとすすぎを確認する。
 - (3) 消毒は、洗浄後に消毒保管庫を用いて行い、庫内温度85℃以上で1時間保つ。必要があれば朝からも行う。
6. 食缶、食器カゴ、はしおよびスプーンカゴ等の洗浄、消毒は以下のとおりとする。
- (1) 食缶等は、温湯により下洗いをして残菜等の汚れを取り除く。
 - (2) 1つずつ石けんをつけていいねいに手洗いする。
 - (3) すすぎ専用ブラシで2回以上すすぎ、汚れ落ちとすすぎの確認をしたのち、十分水切りする。
 - (4) 消毒は、洗浄後に消毒保管庫を用いて行い、庫内温度85℃以上で1時間保つ。必要があれば朝からも行う。
7. 調理用具等の洗浄、消毒は以下のとおりとする
- (1) 下処理室の器具

使用後、下処理室で石けん液で洗浄し、すすぎ専用ブラシで2回以上すすぎ、汚れ落ちとすすぎの確認をしたのち、十分水切りする。

ア 下処理室で扱った容器は下処理室で洗浄する。

イ 調理作業終了後又は全作業終了後、下処理室専用保管庫に入れて乾燥、消毒を行う。

ウ 下処理室水槽は器具洗浄後、丁寧に石けんをつけて洗い、よくすすいでおく。
 - (2) 食肉・魚介・卵が直接ふれた器具

ア 下処理作業が終了するまで触れずに一定の場所に置いておく。

イ 下処理作業が終了後、下処理室にある水槽の中で残菜、汚れなどを除去し、水又は温湯(40℃程度)でよく洗ったのち、石けん液で洗浄し、2回以上すすぎ水切りをする。

ウ 調理作業終了後又は全作業終了後、塩素で消毒し、下処理室専用保管庫に入れて乾燥、消毒を行う。
 - (3) バット、ボール、ザル、タライ、スパテラ等の調理器具

ア 残菜、汚れなどを除去し、水又は温湯(40℃程度)でよく洗う。

イ 石けん液で洗浄し、専用ブラシを用いて 2 回以上すすぎ水切りをする。

ウ 消毒は、洗浄後に消毒保管庫を用いて行い、庫内温度85℃以上で1時間保つ。
 - (4) 調理台、流し、蛇口、作業台、ワゴン車等

ア 水又は温湯(40℃程度)でよく洗浄する。

イ 石けん液に浸したスポンジ、ブラシ等で台や流しの側面までよく洗浄する。

ウ 温湯でよく洗い流し、水切りした後、作業台、ワゴン車等は所定の場所に保管する。

(5) 包丁、まな板

ア 石けん液でよく洗浄する。

イ よくすすいで消毒し水切りする。

ウ 水分を拭取り、間隔をあけて専用保管庫又は殺菌庫で保管する。

消毒保管庫に入れる場合は、庫内温度85℃以上で1時間保つ。

殺菌庫に入れた場合は、使用前にアルコールで消毒する。

(6) スポンジ、ブラシ、たわし、水切りワイパー等

石けん液で洗浄し、よくすすいだ後、200ppm 次亜塩素酸ナトリウム溶液に5分間つけて水洗後よく水切りし、乾燥させ清潔な場所で保管する。

8. 炊飯器の洗浄、消毒

(1) 内釜、洗える場合は外釜、ふたは温湯(40℃程度)にしばらくつけておいた後、石けん液で洗浄し、専用ブラシで2回以上すすぎ、乾燥させる。使用前にアルコールで消毒する。

(2) 洗うことができない外釜は、週 1 回以上は石けん液に浸したスポンジで拭き取り、よく水拭きしたのち、乾燥させる。

(3) ガスコンロ部分はアルコールを噴霧したペーパータオルで汚れをふき取る。

(4) 台等も石けん液に浸したスポンジ等で週 1 回以上はよく洗浄する。温湯で十分洗い流し、水切りしておく。

第9 施設・設備の衛生管理(終業時)

1. 調理関係施設の衛生

(1) 手洗い設備は常に清潔に保ち、石けん、爪ブラシ、ペーパータオル、消毒液等を常備する。爪ブラシは洗浄後 200ppm 次亜塩素酸ナトリウム溶液に5分間つけて水洗し、よく水切りして乾燥させ、清潔な場所で保管する。

(2) 調理室、食品庫、下処理室、休憩室(トイレを含む)、ワゴン置場、給食室出入口付近、リフト内、及びリフト前等は、毎日清掃し、常に清潔保持、整理整頓に努める。

(3) 食品庫内の温度・湿度を測り、記録する。

(4) 床、床から1mまでおよび手指の触れる内壁等は、毎日清潔にし、必要に応じて洗浄・消毒を行い、水切りを十分にする。ドライ(運用)方式であっても床面は週1回は水に濡らして洗剤をつけてこすり洗いし、よく水切りしておく。ホースを使用するときはホースの先が 60 cm以上になるようフック等を工夫すること。また、床から1m 以上の内壁は月1回以上清掃する。

(5) 天井、壁、扉、窓、網戸、戸棚、ラック等は、常に清潔に保つように定期的に清掃する。

(6) ゴミ等は、むやみに排水溝へ水で流し込まず、排水ます及び粗集器は、作業終了後に必ず清掃する。

*排水の詰まりや逆流が起きた場合にすみやかに対処できるよう、施設の構造や配置を十分に把握しておく。

(7) グリストラップは週1回以上専用器具で清掃する。

(8) 使い捨て手袋はほこりや虫等が入らないように蓋付き容器または密封袋等に入れ、保管する。

(9) ねずみ、ゴキブリ等の衛生害虫発生状況を月1回以上巡回して確認する。発生がみられた場合発生場所、

発生状況、対応を記録する。

(10)フードの受け皿は毎日点検し、必要に応じて清掃する。

(11)中心温度計等は月1回以上は校正し、記録を残す。(様式5)

(12)その他必要な衛生管理に努める。

2. 残菜及びゴミの処理

可燃ごみ	紙	包み紙、牛乳パックなど
	汚れのある資源ごみ	中が洗えないパックや袋 (油の容器、魚や肉の袋、レトルトパック、汚れた手袋など)
	その他	マスク等
資源ごみ	カン	スチール缶、アルミ缶
	ビン	
	ペットボトル	
	その他プラ	汚れがない袋、豆腐や卵のパック、汚れのない手袋、ビニールひもなど
	乾電池・蛍光灯	
	その他不燃ごみ	時計、金具、1斗缶、電球、ガラス、割れ食器など
リサイクル	生ごみ	野菜くず、残菜
その他	廃油	指定容器に移して指定日に回収
	ダンボール	くくって古紙回収場所に出す ただし、神崎屋のダンボールは神崎屋が引き取り

(1) 回収した残菜は主食、おかず、おやつ、牛乳別に計量し、「給食日報」(様式8)に記録する。

(2) 残菜やゴミ等は蓋付きゴミ容器(ゴミ袋)に入れ、必ず蓋をして汚物、汚水、悪臭が漏れないようにする。
ゴミ入れ容器は調理室内に持ち込まない。

(3) ゴミは収集日時、集積場所を確認し、調理室内を横切らないようにして搬出を行う。集積場所、ゴミ入れ容器もよく清掃し、ねずみ、ゴキブリ等衛生害虫の発生を予防する手立てをする。

(4) 廃棄物は作業区域内に放置せず、適宜給食室外の集積場に搬出する。

(5) ゴミの区分は上記のとおりとする。

(6) ゴミのリサイクルに協力し、食材の廃棄部分や残菜等食材に由来するゴミについては可燃ゴミとは別にリサイクル用袋に区分し、汚水で床を汚すことがないようにして排出する。

(7) 廃油はまとめて保管場所に保管し、廃油回収日に回収業者に渡す。

(8) 「保育所給食衛生管理日常点検票」(様式1)により、自主管理を行い記録する。

第10 その他付帯業務

1. 子育て支援課作成の献立表及び献立カードをもとに、作業工程表を作成し、事前に十分打合せを行う。

2. 調味料・乾物等受払状況報告書(様式A)は、毎日所定の用紙に記録し、翌月5日までに提出する。

3. 食器が破損した場合及び納品があった場合は、「食器受払状況報告書」(様式B)に記録し、指定された期日までに提出する。
4. 保育所行事や菜園活動での収穫等、保育所側の要請がある時は、積極的に協力する。
5. 「保育所給食衛生管理日常点検票」(様式1)及び調理室内衛生管理チェック表(様式2)、検収表(様式3)、健康調査表(様式6-1)は毎日作成して、提出する
6. ゴミ袋の使用枚数については可燃ごみ、リサイクルごみの区分をして、ごみ袋使用状況報告書(様式 H)に毎日記録し、月末に報告する。
7. 施設、設備、備品等は、定期的に清掃、消毒、点検を行い、業務の履行に支障のないように努める。
調理業務がない日には、以下のとおり日常業務で実施することのできない場所等の清掃や消毒、点検等を計画的に行い、施設、設備、備品、器具の衛生的な管理に努める。

万が一破損等があった場合には、すみやかに子育て支援課に報告する。

室内	窓・網戸	窓枠、ガラスは拭く 網戸ははずして洗浄する 破損はないか確認する
	排水溝	すみずみまで丁寧にブラシを使って洗浄、消毒する
	溝ぶた	1枚ずつ丁寧にブラシを使って洗浄する
	換気扇	点検し清掃できる範囲で清掃する
	フード	手の届く範囲で内側はふき取り、外側は洗剤をかけて洗う フィルター、受け皿は取り外して洗剤液につけこみ、ブラシで洗浄する
	その他	破損箇所がないか点検する
機械・器具	回転釜	点検をし、回転部分に油をさす
	ピーラー	主軸ややすり部分に破損やがたつきがないか点検する。
	スチコン 焼物機	すみずみまで洗浄し、よく乾燥させておく。
	消毒保管	棚をすべてはずして棚板は洗浄、庫内はすみずみまで拭き清掃する
	食器洗浄機	内部はブラシを使ってすみずみまで洗浄し、よく乾燥させておく。
	手指消毒器	センサー部分は拭きそうじする 噴射ノズルは取り外し可能な場合は、ぬるま湯で洗う
	冷蔵庫類	フィルター部分はブラシや掃除機等でほこりをとり、洗浄できるものは洗浄する 庫内は棚をとりはずし、すみずみまで掃除する つゆ受けにたまった水は捨て、受け皿もきれいに洗う
	食器・盆	1枚ずつこすり洗いし、漂白する
	食缶	1つずつ丁寧に洗浄し、よく乾燥させる クラス名等が不明瞭なものは記入する
	器具類	破損や数を確認する 1つずつ丁寧に洗浄し、必要があれば漂白し、よく乾燥させる
	移動台・ワゴン車	1台ずつ滑車部分をとくに丁寧に洗浄する 滑車部分に油をさす
室外	その他	機械・器具類に破損、不備がないか点検する
	給食室周り グリストラップ	給食室周りのそうじをする 特にごみ置き場周辺はきれいにしておく グリストラップ周辺をそうじする

8. ねずみ、ゴキブリ等衛生害虫対策のための駆除は年3回以上行い、その都度害虫等駆除実施報告書(様式 20)を提出する。報告書には使用薬剤名、分量、発生状況やその他の対応等を記入する。

