

安全衛生管理基準

1 食品衛生責任者の責務

- (1) 食品衛生責任者は、関係法令を遵守し、保育所給食の安全衛生を管理徹底しなければならない。
- (2) 食品衛生責任者は、調理従事者がこの基準を遵守し、調理作業を行うよう指導する。
- (3) 食品衛生責任者は、調理従事者の衛生管理に関し常に気を配り、衛生上、好ましくないことについては、その改善を図る。
- (4) 食品衛生責任者は、毎朝、日常点検票に基づく各種点検作業を行い、日常点検表に記録をし所長、保育所栄養士の確認を受けること。
- (5) 日常点検のうち、調理従事者の健康チェックを行い、食品衛生上支障のある次のことに該当するものを調理業務に従事させないこと。
 - ア 下痢、発熱、腹痛、嘔吐をしている場合。
 - イ 本人若しくは同居人が感染症予防法に規定する感染症の保菌者またはその疑いがある場合。
 - ウ 手指に化膿性疾患などの皮膚病がある場合。(ただし、化膿性疾患が腕や顔にある場合には、完全に防護させること)
- (6) 食品衛生責任者は、所長又は保育所栄養士の許可無く給食室に外部の者を入れてはならない。
- (7) 食品衛生責任者は日常点検の結果及び業務遂行中に異常等が認められ、給食実施に支障をきたす場合は、すみやかに所長、保育所栄養士に報告をすること。

2 調理従事者の責務

- (1) 調理従事者は、日常、健康に留意し、体調に異常がある場合は必ず食品衛生責任者に報告しその指示を受けなければならない。
- (2) 調理従事者が作業にあたる場合は次の事項について注意すること。
 - ア 調理従事者は、身体、衣服は常に清潔にし、業務中は専用の清潔な白衣、帽子、マスク、前掛け、履物を使用すること。
 - イ 前掛けは下処理用、調理用と洗浄用と作業の区分に応じて使い分けをすること。
また、白衣についても清潔なものを身につけること。履物は区分に応じて履き替え又は塩素消毒等を行うこと。
 - ウ 調理業務に当たる際、毛髪がはみださないようにし、身支度が整ったかどうか必ず鏡で確認すること。また、むやみに顔や毛髪等に触れないこと。
 - エ 調理作業中(配膳室での作業を含む)は白衣を着用することとし、休憩中や外出するときは白衣を脱ぐこと。
 - オ 調理従事者は爪を短く切り、指輪、ネックレス、イヤリング、ピアス等のアクセサリーや 香水をつけて業務を行わないこと。
 - カ 調理従事者は、業務中マニキュアを付けてはならない。
 - キ 調理従事者は、調理室に私物を持ち込んだり、作業中に喫煙、その他食品衛生上支障となる行為を行ってはならない。
 - ク 調理室では専用の履物を履くこと。また、調理室外に出るときは外履物のものに履き替えること。
 - ケ トイレを使用する場合は必ず白衣を脱いで専用トイレを使用すること。
 - コ 作業終了後は、ハンドクリーム等で手荒れを防ぐこと。
- (3) 手洗い(時間をかけた1回手洗いより、短時間でも2回手洗いが有効である。)
 - ア 手洗いの前に実施すること
 - ① 時計や指輪を外し、爪が短く切つてあることを確認する。
 - ② 手に傷等があれば適切に処置し、手洗い後に、手袋を着用する。
 - イ 標準的な手洗いの順序は次のとおりとする。
 - ① 流水で軽く手を洗う。
 - ② 手洗い用石けん液をつけ、十分に泡立てる。
 - ③ 手の平と甲を5回程度洗う。
 - ④ 指の間を5回程度洗う。
 - ⑤ 親指の付け根まで5回程度洗う。
 - ⑥ 指先を5回程度洗う。
 - ⑦ 手首を5回程度洗う。
 - ⑧ 肘まで洗う。
 - ⑨ 爪ブラシで爪の間をよく洗う。
 - ⑩ 流水で石鹸を完全に洗い流す。(20秒程度)
 - ⑪ 使い捨てペーパータオルでふく。(タオル等は共有しないこと)

⑫消毒用のアルコールをかけ、指先、親指の付け根、手の平と甲、指の間、手首によくすりこむ。

ウ 標準的な手洗いは、次の場合に実施する。

- ①作業開始前及び用便後
- ②汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する場合
- ③保存食として原材料を採取したあと。
- ④下処理から調理作業に移るとき。
- ⑤トイレ使用后。
- ⑥生ゴミ等の廃棄物を取り扱ったとき。

エ 作業中の手洗いの順序は次のとおりとする。

- ①流水で汚れを洗い落とす。
- ②手洗い用石けん液をつけ、十分に泡立てる。
- ③手全体を洗う。
- ④流水で石鹸を完全に洗い流す。
- ⑤使い捨てペーパータオルでふく。(タオル等は共有しないこと)
- ⑥必要に応じて、手全体にアルコール消毒を行う。(食品に直接触れる作業に当たる直前・生の食肉、魚介類、卵、加熱前の野菜に触れた後・汚れたものを触った場合など)

3 使用水の衛生管理

(1) 確認方法

- ア 調理室内の水道は、作業前、作業中、及び作業後に各蛇口から一定量の水を1分以上(休み明けは5分以上)十分流水した後、一か所の残留塩素濃度(0.1mg/ℓ以上)、色、濁り、臭い、異物、味、水温について確認する。
- イ 測定の結果、異常があった場合は、再度放水し検査を行い、不適な場合には、所長または保育所栄養士に申し出て指示を仰ぐこと。

4 食材の衛生管理

(1) 保存食の確保

- ア 検収が終わったら原材料を50g程度ずつ採取し、ビニール袋にいれてきちんと密閉する
- イ 保存用原材料は洗浄しないまま、洗浄・消毒された専用の包丁・まな板を使用して確保する。
- ウ ビニール袋に入れた保存用原材料は、さらに大きなビニール袋にまとめて入れ完全に密閉し、採取日時、破棄日時を記入した上、保存用冷凍庫に保管する。
- エ 保存温度は-20℃以下、保存期間は2週間以上とする。期限を過ぎたものは、廃棄する。
- オ 保存のいらない食材等。

保存不要の食品等

・缶詰類、ツナ缶、果物缶、たけのこ缶

・調味料 塩、砂糖、しょうゆ、みりん、酢、こしょう、味噌、ソース、香辛料類、清酒等

・乾物類 乾燥わかめ、干し椎茸、削り節、干し昆布、春雨、ごま、焼きのり、高野豆腐、焼き麩、干しひじき、ビーフン等

カ 調理後完成した料理を保存食として、各ロット毎に50g程度ずつ採取し、ビニール袋に入れてきちんと密閉して保存する。温度の高い汁物などは清潔な容器等で粗熱をとってから保存する。

(2) 食材、食品の取り扱い

- ア 食材料の納入に使用されたダンボール等の容器は汚染度が高いため、それぞれ専用の容器に入れ替えをすること。ダンボール、容器等は給食室に持ち込まないこと。
- イ 食材料の保存については、検収から調理までの時間に留意しながら、適切な温度で衛生的に保管すること。
- ウ 検収の終わった食材料は相互汚染や二次汚染のないよう次により取り扱うこと。
- ①食材は、床のはね水などに汚染されないよう、常に調理台や台車の上等、床から60 cm 以上の高さを保つ台に保管し、直接床に置かないように配慮すること。
 - ②肉類・魚類・鶏卵は、衛生的な専用の容器を使用し、冷蔵保存すること。保存の際には、他に汚染が広がらないよう十分注意すること。
- エ 冷蔵庫に入れる場合は、相互汚染が起きないように食品の入れ方に注意する。
また、冷気が還流するよう、適当な間隔を空けること。
- オ 調味料等の食品は、常に整理整頓し、開封した物は必ず完全に口を閉めておくか(輪ゴムの使用は禁止)、衛生的な密閉容器に移し替えて保管すること。
また、食品庫内はそ族、昆虫等に汚染されないようにすること。

- カ 牛乳は、クラスごとに本数を確認の上、冷蔵庫で保管し、指示された時間に配膳すること。
- キ 調理済み食品や果物をクラス用ボール、食缶に配食するときは、清潔な器具、あるいは使い捨て手袋等を使用して配食すること。素手で直接配食はしないこと。
- ケ 肉類のドリップについては、袋の底に穴を開けて直接排水口へ流すこと。床面や周辺機器に汚染が広がらないよう細心の注意を払うこと。

5 調理業務

調理業務については、別紙「調理業務等作業基準」に基づき、衛生的に調理すること。

6 調理機械、器具等の管理

(1) 調理機器の使用について

- ア 調理に使用する器具等は、作業ごと、また食材毎に応じてそれぞれ専用の容器として使い分けをすること。
- イ 食肉、魚介類、卵に使用する容器は専用とし、必ず洗浄消毒し、他と区別をしておくこと。
- ウ 果物は生で食すので、消毒済みの機器、器具を使用して、二次汚染を避けること。
- エ 包丁、まな板、洗浄用ブラシ、調理器具等は、色分けや目印等をつけて使い易くしておく。
- オ 包丁、まな板は、各食材を切り終わるごとに洗浄消毒してから使用すること。
- カ 使用後の保管についても、作業区分ごとに分けけて所定の場所に保管すること。
- キ 保管する場所は、水はねや害虫などによって汚染されない場所とすること。
- ク ラックなどに保管してある器具を使用するときは、必要に応じて洗浄消毒してから使用すること。
- ケ 原則として、給水、給湯にはホースは使用しないこと。やむを得ずホースを使用する場合は洗浄消毒されているホースを使い、シンクの水面より上の高さで使用する。
- コ 調理機器、冷蔵設備、シンク等の管理は別紙「施設設備管理基準」により管理すること。
- サ 器具等の破損による異物混入を防止するため、使用後、使用前に異常がないかどうか確認すること。

(2) 食器および調理機器の洗浄・消毒・保管

ア 洗浄方法

- ① 使用器具は可能な限り分解し、残渣を除去する。
- ② 飲用適の湯で下洗いをする。汚れの程度に応じて浸漬してから下洗いをする。
- ③ 中性洗剤等をつけてスポンジ等でよく洗浄する。洗剤等を使用する場合は適正な濃度で使用する。
- ④ 食器については下洗い後に洗浄する。その他の器具については洗剤で洗ったのち、飲用適の湯でよく洗剤を洗い流す。

イ 消毒方法・保管

- ① 洗浄後、材質に応じて、煮沸消毒・塩素消毒・熱風消毒により消毒を行い、乾燥させ、そのまま保管しておくこと。
- ② 消毒保管庫に収納できない器具は熱湯消毒・次亜塩素酸ナトリウム溶液消毒を行い、水分をよく切ってラック等に保管すること。
- ③ 調理台や台車などは、持ち手部分や台面を洗浄後、水分をよく取り除き、乾燥させておくこと。
- ④ 魚介等を取り扱ったシンクについては、洗浄後、次亜塩素酸ナトリウムによる消毒を行い、乾燥させておくこと。

(消毒の基準)

消毒方法		用途
塩素消毒	次亜塩素酸ナトリウム溶液 200 mg/ℓに5分間以上浸漬後、流水で十分にすすぐ。	ポリザル等熱に弱く、ラック等に常時保管しておくもの。
熱風消毒	85℃～90℃以上30分～50分間以上、熱風消毒（ただし、乾燥するまで）	食器、食器かご、食缶等熱風消毒保管庫に保管可能なもの。
アルコール消毒	水分をよく切り、アルコールを噴霧またはアルコールを浸したペーパータオルで拭き延ばし、消毒する。	調理台、台車、その他上記の方法で消毒が困難なもの。

7 施設管理

- (1) 給食室、給食室周辺、食品倉庫、休憩室、専用トイレ、カウンター等は毎日清掃し、常に整理整頓を行うこと。不要な物品は置かないこと。
- (2) 天井、腰壁、扉、床等は常に清潔を保つよう清掃すること。
- (3) 排水溝、グリストラップ、ゴミ置き場は厨芥、残滓等がないよう常に清潔を保つよう清掃すること。
- (4) 防虫設備のない窓、出入口は開放したまま調理業務を行なわないこと。
- (5) 換気装置は常に清潔に保ち、作業に支障がないよう管理すること。
- (6) 保育所が指定する日に、清掃消毒、点検、整理整頓にあて、業務の履行に支障のないよう努めること。
- (7) 補修等が必要な場合はすみやかに所長へ報告すること。

8 廃棄物の処理

- (1) 生ごみは十分水切りをし、ゴミ袋に入れて所定の場所へ廃棄すること。
- (2) 缶や瓶などはよく洗浄して所定の場所に保管すること。
- (3) ダンボールは食材の入替え後、すぐに給食室から出しておき、所定の場所へ保管しておくこと。
- (4) 廃棄物置場は常に清潔にしておくこと。また、ごみコンテナはごみ収集後、清掃すること。特に害虫が発生しないように、必要に応じてクレゾール等で消毒すること。

9 展示食及び検食

- (1) 展示食1食分(午前おやつ、給食及び午後おやつ)及び検食について準備する。

10 立入検査について

- (1) 受託者は会津若松市、保健所等の立入検査が行われる場合は、これに応じること。

調理業務等作業基準

1 食中毒発生防止の3原則

(1) 清潔

- ・食品を汚染させないことを心がける。
原材料、調理器具、調理場、調理員が清潔であること。

(2) 迅速

- ・細菌に増殖の時間を与えない。
調理した食品は迅速に処理すること。給食時間に配慮し、喫食時間と調理終了時間ができるだけ短くなるように作業すること。

(3) 温度管理

- ・細菌の増殖を押さえるための冷却、細菌を殺すための加熱を確実に行うこと。

2 調理の基本事項

(1) 作業実施にあたっての基本事項

- ※ 調理作業は調理業務指示書(変更指示書を含む)に基づき、善良な管理体制により、作業を行うこと。

- ・調理はかならず当日行うこと。前日調理は認めない。
- ・汚染作業、非汚染作業と作業区分に応じ、洗浄・消毒を確実に実施すること。
- ・給食時間に配慮し、適切な時間配分により調理作業を行うこと。調理済み食品は長時間放置することのないよう作業すること。(調理済み食品は2時間以内に喫食すること。)
また、作業開始時間、出来上がり時間は、安全衛生面や食味、外観などにおいて特に重要な事項であることから、保育所栄養士の指示に適切に応じること。
- ・使用器具の下処理用と調理用、また食肉、卵、魚類など食材ごとの使用区分に応じて、確認して使用すること。(洗浄かつ消毒がきちんとされているかどうか)
- ・配食時に使用する調理器具や食缶が衛生的であること。また、食品が汚染されない場所で適正な温度で保管されていること。
- ・全ての食品が搬出されるまで、食器や調理器具等の洗浄は絶対にしないこと。
(水はねにより食品が汚染される危険性があるため)
- ・非汚染作業の中で、次のような場合においては、作業毎、食材毎にきちんと手洗い、消毒を行うこと。
食品に直接触れる前
生の食肉類、魚介類、卵、加熱前の野菜等に触れた後
汚れたものを触った場合
その他、必要と考えられる場合 等
- ・調理にあたっては十分な加熱と冷却が不可欠である。食品の中心温度(75℃1分以上の加熱、ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は85℃で90秒間以上の加熱)や、揚げ油の加熱温度などは食品温度計による確認を確実にすること。
- ・茹でもの等の水冷や和え物の調理は、きちんと洗浄・消毒された釜および器具を使用することと、最も食中毒の原因になりやすい調理であるため、細心の注意を払うこと。

(2) 食品について

- ・食材の十分な洗浄と、水はねなどによる二次汚染がないようきちんと保管すること。
- ・適切な温度で保管すること。(別紙 食材料の保存基準)
- ・食品が適正な温度、場所で保管すること。(完成品を長時間放置しない)
- ・保管する冷蔵庫内が清潔かつ、適切な温度であること。

(3) 使用食材等について

- ※ 使用する食材は保育所が準備した物を使用すること。
- ・使用食材の納入にあたっては、保育所と受託者の双方の立ち会いのもと、それぞれの立場で使用食材の安全を確認すること。確認のないものを使用することのないようにする。
- ・受託者は、発注書あるいは調理業務指示書等に示された使用食材について次の項目を基準に安全であるか確認すること。
品名及び数量(必要な食材が過不足なく納入されているか)
品質(鮮度、異臭、異味、変色、変質、べとつき、かびの有無の確認)
包装(包装が破れていないかなど)
品温(適切な温度状態であるか、保冷の必要なものは温度計により確認すること)
異物(害虫などの異物の混入、きょう雑物の有無確認)
表示(生産地、製造メーカー、品質保持期限等、内容表示が明確に記載されているか)

(その他)

- 乾燥、吸湿してないこと。
- 食品庫から出庫したもので、ねずみのかじり穴がないこと。

冷凍食品、冷蔵食品の品温が適正かどうか。(再凍結や冷凍やけなどがないかどうか)

・上記の確認において、不備があった場合は、速やかに保育所栄養士に報告し指示を仰ぐこと。

※ シンク、調理台、水道蛇口等は、常に清潔を保つこと。
また、使用する器具で、ラック等に保管してあるものや、包丁・まな板・調理器具・容器などは、生食する食材を使用する場合等、必要に応じてアルコールを浸したペーパータオル等で拭き延ばし、消毒したものを使用すること。

(4) 調理作業項目について

計量

ア 計量について

- ① 食品、調味料は必ず計量の上、使用すること。調味料についてはあらかじめ、必要量準備しておくこと。
- ② 在庫の出庫の場合は(追加、変更も含む)、業務責任者を通して、不足が生じる前に保育所栄養士に申し出ること。

下処理 洗浄

イ 下処理・洗浄について (必ず水道水の塩素濃度確認後業務を開始する。)

- ① 食材は、十分洗浄し(流水で3回程度)又は必要以上に浸しすぎないこと。
- ② 食材の洗浄等については、原則として別表1により行う。別表にない食材については、業務責任者を通して、保育所栄養士の指示を受けること。
- ③ 生肉・生魚、鶏卵は直接素手でさわらないこと。(使い捨て手袋使用)

切裁

ウ 切裁について(加熱、調味並びに出来栄を考慮して適正に行うこと。)

- ① 手切りの場合の基本的な野菜の切り方は別紙1を参照のこと。
別紙にない食材については、業務責任者を通し、保育所栄養士の指示を受けること。
- ② 切裁機器及び包丁は、常に切れる状態にしておくこと
- ③ 調理目的に応じて切り方や大きさを工夫すること
- ④ 熱の通りや見た目を考慮し、なるべく材料の大きさを揃えること
- ⑤ 調理目的に応じて繊維に平行に切る、直角に切る等工夫すること
- ⑥ 切裁機器を使用する場合は、形が不揃いなものが出てきやすいので、必要に応じて包丁で切って形を揃えること。
- ⑦ 葉物野菜等はできる限り、根本と葉を揃えて切ること。
- ⑧ 和え物献立用食材は、切裁後、速やかに下ゆですること。

加熱 冷却

エ 加熱・冷却について

※調理時間は、喫食時間から逆算して2時間以内に摂食できるよう作業をすすめることを原則とする。また、調理済み食品や冷却した食品(和え物等)は長時間放置しないよう、適正な温度管理を行うこと。

また、食品の色彩、風味、舌触りを損なわないような時間配分により作業を行うこと。

- ① 基本的な調理については、別紙2を参照のこと。別紙2にない調理については、業務責任者を通じて保育所栄養士の指示を受けること。
- ② 加熱した料理は、内部まで十分加熱されたことを確認するために、次により中心温度計で測定すること。(中心温度75℃1分以上を基本とし、ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は85℃で90秒間以上の加熱を確認する)
 - ・揚げ物、蒸し物の場合は、鍋等から食材を取り出したときに、任意の3個以上を測定する。
 - ・焼き物(オーブン使用)は、棚ごとに焼きムラをチェックし、一番、焼きの浅い場所の周辺の食材を測定すること。
 - ・汁物、炒め物の温度も測定すること。
 - ・中心温度計で測定後は、必ず記録すること。その都度中心温度計は汚れを拭き取り、アルコール消毒すること。
- ③ 和え物、おひたし、サラダ等は加熱(ゆでる・蒸す)後に十分冷却する。なお、水冷する場合は、使用水の残留塩素濃度と水温を計測し確認すること。
温度管理とその記録は、保育所栄養士の指示に従い受託者が記入すること。

調味

オ 調味について(素材本来の味を生かした味付けをする。)

- ① 調味料は、指示された分量を基準に、加減をしながら調味する。
 - ※ 調理面等で業務責任者をとおして保育所栄養士の指示に従うこと。
 - ※ 料理については中間段階と出来あがり時に保育所栄養士による確認を受け、味等について調整が必要な時は指示を仰ぐこと。
 - ※ 機械等のトラブルがある時は保育所栄養士や学校長の指示を仰ぐこと。
- ② 揚げ油は使用後、必ずろ過し、空気に触れないよう冷暗所に保管すること。

できあがり

カ 給食として出来上がった時点で、次の作業を行う。

① 保存食の採取

- ・完成した料理を各品ごとに概ね50gを保育所で用意したビニール袋に入れ、放冷後完全に密閉し、採取日時、廃棄日時を記入したうえ、保存用冷凍庫に保管する。
- ・保存温度は-20℃以下、保存期間は2週間以上とする。
- ・保存食を廃棄する場合は、ビニール袋と中身を分けて廃棄する。
(燃えるゴミと燃えないゴミをわける。)

② 検食の準備

- ・完成した料理の中から1食分を準備すること。

③ 展示食の準備

- ・完成した料理の中から1食分を準備すること。

3 配缶・配膳について

- (1) 配缶器具・容器・食器等の清潔を確認すること
- (2) 給食時間に合わせ、各クラスの人数を確認の上、計量し、食缶に入れること。
- (3) 配缶のときは、確実な手洗い、清潔な白衣・帽子・マスク等の着用を徹底すること。
- (4) 完成品を素手で触らないこととし、必要に応じて使い捨て手袋等を使用すること。
- (5) 離乳食は、食器に盛り付け、個別のお盆に配膳すること。

4 運搬・回収について

- (1) クラスごとに使用する食器、お盆、食缶等を、配膳用ワゴンに設置する。設置する際は、安全に配慮して重い食缶は下に、軽い食缶は上にするなど工夫して行うこと。
- (2) クラス担当保育士が配膳用ワゴンを受け取りに来るので、双方で、児童のアレルギー有無等の確認を声に出して、必ず行う。
- (3) 給食終了後、クラス担当保育士が給食室に配膳用ワゴンを運搬するので、残滓及び食缶等を回収すること。

5 残菜・厨芥の処理について

- (1) 残菜及び厨芥の廃棄物は十分水切りし、所定の容器に入れ、汚液、汚臭がもれないようにし、かつ清潔にしておくこと。
- (2) ダンボール等のリサイクル可能なものと廃棄物は区別して所定の場所に置き、その周辺は常に清潔保持に努めること。ゴミ入れ容器は、調理室に持ち込まないこと。
- (3) ゴミは収集日時にあわせて、指定の場所に出すこと。

6 食器具の洗浄・消毒・保管

- (1) 洗浄後、熱風消毒保管庫で消毒を行う。
- (2) ステンレス製の食器具類は適時研磨を行うこと。
- (3) 洗浄の終わった食器具は、速やかにクラスごとにまとめ、熱風消毒保管庫に保管する。

7 調理器具等の洗浄・消毒液等

- (1) 使用済みの調理用機器は、可能な限り分解して洗浄する。
- (2) 洗浄後、材質に応じた適切な消毒を行う。
- (3) 機器別の取り扱いは、施設設備管理基準による。
- (4) 包丁・まな板等の調理器具は、洗浄後、水分を切り、所定の場所(包丁まな板殺菌庫)に保管する。
- (5) 包丁などは常に研磨して用いること。

8 施設の衛生管理、点検

(1) 毎日に行う管理、点検

- ア 室内は、換気や除湿に注意し、適温適湿に保つこと。(基準は25℃以下、80%以下に保つことが望ましい)
- イ 手洗い設備は常に清潔に保ち、殺菌剤を配合した薬用石鹸、爪ブラシ、消毒液、ペーパータオル等を常備する。
- ウ 作業は、防虫設備のない出入口や窓を開放したままでは、行わないこと。
- エ 調理器具等、食品に洗浄の污水がかからないように注意すること。
- オ 室内の換気に努める。
- カ 足洗い槽には、消毒液をはり、午前中1回は取り替えて、履物の消毒をする。

- (2) 排水のつまりや逆流がおきた場合に速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こと。
- (3) 清掃用具等は、用途別に区別して使用すること。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こと。
- (4) その他必要な衛生管理に努めること。

9 定期的な業務

- (1) 毎日、日常点検表を記録して、保育所長に報告し、確認を得ること。
- (2) 毎月末に、備品、消耗品などの在庫品の点検を行い、保育所栄養士申し出ること。
- (3) 定期的に、日常実施できない清掃、消毒、点検を行い業務の履行に支障のないよう努める。
 - ア 調理機器、器具類は、別表「施設設備管理基準」に従って、点検及び手入れを行うこと。
 - イ 排水溝、グリストラップは、詰まりがないか週1回点検し、大きなゴミは取り除くこと。
 - ウ 食品庫、休憩室等に設置されている換気扇の清掃を行うこと。
 - エ 窓ガラス、網戸、調理室周辺等をきれいに清掃すること。
- (4) 日常業務や定期的業務で実施することのできない清掃、点検、消毒等を行い、施設器具の衛生管理に努める。
 - ア 調理機器、器具類は別表「施設設備管理基準」に従い、点検および手入れを行うこと。
 - イ 食缶、食器かご、箸かご等は、1個ずつきれいに磨き、洗浄すること。
 - ウ スプーン、箸は1本ずつきれいに磨き、整理すること。
 - エ 食器、盆は1枚ずつきれいに磨き、洗浄し、破損がないか確認後整理して保管すること。
 - オ 調理室、休憩室、配膳室、ゴミ置き場等を清掃すること。
 - カ 排水溝は、デッキブラシ、たわし等を用いて汚れを落とすこと。
 - キ 戸棚等は、すみずみまで清掃し、乾燥させること。
 - ク 倉庫は整理し、清掃すること。
 - ケ 配膳室の床、配膳棚も整理し、清掃する。
 - コ 在庫品は全て点検整理し、不要品は処分すること。
 - サ 施設、設備の破損や故障について点検し、修理が必要な場合は**所長**に報告すること。
 - シ 給食開始前には、器具等、調理室等を清掃点検し、給食室、カウンター、その他の調理器具等をアルコール消毒すること。
 - ス 週末には入念に床等の清掃を行うこと。

別表1

食材の洗浄および取扱いについて

- ・下処理をする場合は、専用のエプロンを着用すること。
- ・鮮度を保つため、洗浄時の水温は、夏の水温(20～25℃)以上は上げないこと
- ・シンクの大きさに合わせ、食品の入れすぎによる洗浄不足に注意し、水の循環をよくしながら、十分な流水で確実に洗浄すること。
- ・果物や汚染度の低い野菜を先に、汚染度の高い野菜類を後に洗浄できるよう、作業工程を工夫すること。
- ・洗浄後の付着水をできる限り少なくすること。
- ・野菜や果物の洗浄は、下処理用 2 槽シンクで確実に洗浄し、非汚染作業区域(調理室)に渡すこと。

1 野菜の下処理方法

- (1) 泥つきの野菜については、検収室の泥落としシンクや球根皮剥機で念入りに泥を落としてから、下処理室に搬入すること。
- (2) 野菜の皮、芯や種など、廃棄量を最小限にとどめること。
- (3) 野菜の種類によって、球根皮剥機、手剥きピーラー、包丁を使い分けること。
- (4) ごぼう等のあくの強い食品やじゃがいも等のでんぷんの多い食品は、褐変防止のため皮を剥いた後、水に浸すこと。

にんじん	検収室で専用の容器に移し替える。泥がついている場合は、検収室のシンクで泥を落とし、下処理用容器に入れ、下処理室に持ち込む。 下処理室において皮を剥いて、2槽シンクで流水によるこすり洗いを行う。
たまねぎ	皮をむき、芯を取り、流水で3回以上水洗いをする。
キャベツ ハクサイ	外側の青葉を取り除き、包丁で2つ割または4つ割にして芯を取り、葉をばらばらにして、2槽シンク等で流水で洗う。
青菜 わい草 シロ コマツ チンゲン菜	根を取り、1枚ずつバラバラに分け、水洗いをしながらゴミを取り除き、流水で3回以上水洗いをする。虫が付着していないことを確認しながら、丁寧に洗浄する。 (チンゲン菜は葉先の部分と根元の部分に分けて洗う。) 量が多い場合は水槽の水を一度排水し、水槽をきれいに洗う。
大根 かぶ	検収室で専用の容器に移し替える。泥がついている場合は、検収室のシンクで泥を落とし、下処理用容器に入れ、下処理室に持ち込む。 下処理室において皮を剥いて、2槽シンク等で流水によるこすり洗いを行う。
ごぼう	たわしで汚れを洗い流し、包丁で皮を擦り取り、流水で3回以上水洗いをする。 十分にあくだしをする。
長ねぎ	根と葉先を切り落とし、上皮を剥いて1度水洗いをする。二股の部分に裂いて3回以上水洗いをする。
ブロッコリー カリフラワー	葉を取り除き、適当な大きさに包丁を入れ、流水で3回以上水洗いをする。
じゃがいも	検収室で、球根皮剥機を使用し、皮をむく。包丁等で皮の緑の部分や芽をとり除き、えぐ味成分の除去及びソラニン等による食中毒を防止すること。切裁後、でんぷんを流水で洗い流す。
さといも	皮を剥き、悪いところを包丁で取り、塩でもんで流水で3回以上水洗いをする。
グリーンアスパラガス	根元の硬い部分を切り、穂先部分と軸に分けて、それぞれ流水で3回以上水洗いをする。
もやし	流水で3回以上水洗いをする。
にら	根元の方を切り落とし、流水で3回以上水洗いをする。
パセリ	横に広げて洗いやすくし、水の中で強く振り洗いをした後、茎の硬い部分をとり、流水で3回以上水洗いをする。
みつば	根を切り落とし、ゴミを取り除きながら流水で3回以上水洗いをする。
ピーマン	縦を2つに切り、へたと種を取る、流水こすり洗いしながら種を落とし3回水洗いをする。
枝豆	塩でもんでゴミを取り除きながら、流水で3回以上水洗いをする。
さつまいも きゅうり	専用スポンジ、又は軍手を使用しよく洗うこと。くぼみを取り除き流水で3回以上水洗いをする。
トマト	専用スポンジで1個ずつ流水で3回以上水洗いをする。
ミニトマト	ざるにバラバラにしていれ、シンクに水をはり、ざるのままつけて3回洗う。

かぼちゃ	4つに切り、種と皮のいぼを取り、専用たわしで外側をこすりながら流水で3回以上水洗いをする。
生姜	皮をむいて、流水で3回以上水洗いをする。
えのき しめじ	石づきをとり、こわけにし流水で3回以上水洗いをする。

2 果物の取り扱い

- (1) 果物は生食するため、マスク、使い捨て手袋を使用し、直接食品に触れないようにし、取扱いは特に慎重に行う。
- (2) くだものは切裁する場合は、専用のまな板・包丁を使用し、洗浄には果物専用のブラシと軍手を使用すること。
- (3) くだものは、児童・生徒の食べやすい大きさを考慮して切裁する。
- (4) くだものの洗浄などについては、原則として次表により行うこととし、食材の状況によっては学校栄養士の指示を受ける。
- (5) 次表にない食品は、保育所栄養士の指示を受ける。

柑橘類 すいか びわ メロン キウイフルーツ りんご なし ぶどう いちご 等	大粒の時は、ざるにバラバラにして入れ、シンクに水をはり、ざるのままつけて3回洗う。 果物がかぶる位の水に次亜塩素酸ナトリウム等を入れ10分間浸す。その後流水で10分間流す。
---	---

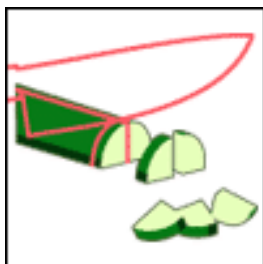
3 鶏卵の取り扱い

鶏卵	洗卵はしないこと。鶏卵を割る時は専用のエプロン、使い捨て手袋を着用すること。消毒した専用の容器に入れ換えすること。
----	---

給食用食品の原材料、製品等の保存基準

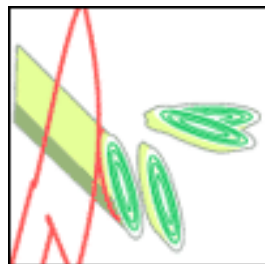
食 品 名		保存温度
牛 乳		10℃以下
固形油脂		10℃以下
種実類		15℃以下
豆 腐		冷 蔵
魚介類	鮮魚類	5℃以下
	魚肉ソーセージ、魚肉ハム及び特殊包装かまぼこ	10℃以下
	冷凍魚肉ねり製品	－15℃以下
食肉類	食 肉	10℃以下
	冷凍食肉(細切りした食肉を凍結させたもので容器包装に入れたもの)	－15℃以下
	食肉製品	10℃以下
	冷凍食肉製品	－15℃以下
卵類	殻付卵	10℃以下
	液 卵	8℃以下
	凍結卵	－15℃以下
乳製品類	バター	10℃以下
	チーズ	15℃以下
	クリーム	10℃以下
生鮮果実・野菜類		10℃前後
冷凍食品		－15℃以下

野菜の切り方



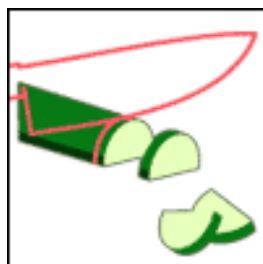
<いちょう切り>

丸い材料を縦に四つに包丁して小口から切る



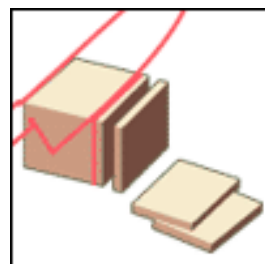
<斜め切り>

にんじん、ごぼう、きゅうりなどに。



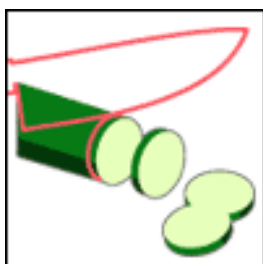
<半月切り>

丸い材料を縦半分に切って小口から切る



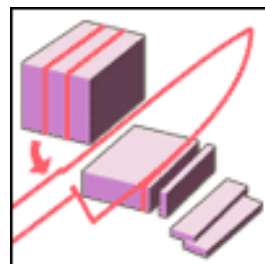
<色紙切り>

大根、にんじんなど拍子木に切ったものを小口から薄く切る。



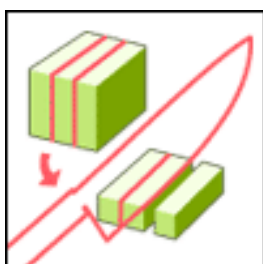
<輪切り>

丸い材料を小口から適当な厚さに切る



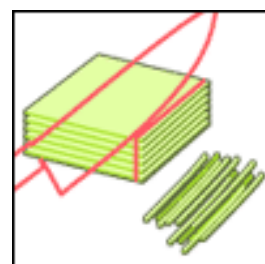
<短冊切り>

5 cm位の長さに切ったものを1 cm位の幅にして切る。



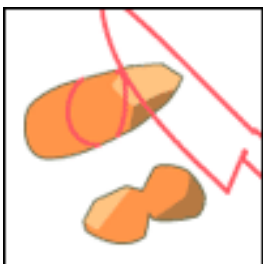
<拍子木切り>

太さ、長さは適当に拍子木のように切る。



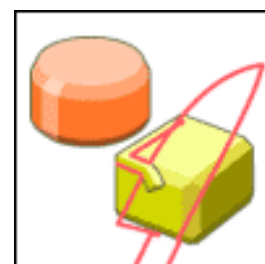
<せん切り>

5 cm位の長さに薄切りしたものを重ね、細く切る。



<乱切り>

ごぼう、にんじんなどを回しながら切る。



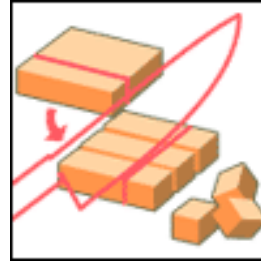
<面取り>

芋やかぼちゃなど切り口の角をそぎ落として丸みをつける。



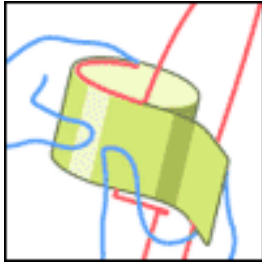
ごぼうやにんじんの
端を左に持ち、鉛筆を
削るようにそぐ。

<ささがき>



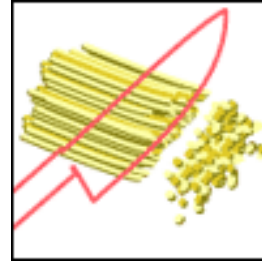
拍子木に切ったもの
を、さいころのよう
に切る。
この小さいものをあ
られ切り、さらに小
さくなるとみじん切
りとなる。

<さいの目切り>



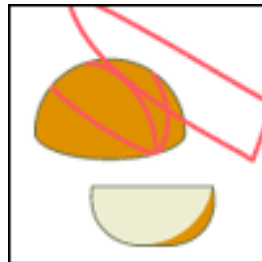
大根など5cm位に切っ
て、皮をむく要領で薄
く続けてむく。

<かつらむき>



せん切りにしたもの
を、端から細か
く刻む。
玉ねぎは縦半分に
切り、根つきは
切り離さず縦横に
包丁目を入れ、端
から切る。

<みじん切り>



玉ねぎ、トマトなどを
縦半分に切り、芯を中
心に、くし型に切る。

<くし切り>

1 スープについて

うまみ成分をゆっくりと長く煮て引き出すこと。高温過ぎたり、急ぎすぎても、あくをとり忘れても濁ってしまう。

(1) スープの取り方

- ・鶏がら、豚骨などは下処理済みのものを使用する。水分の20～30%位。豚骨はやや小さめにする。
 - ・水から煮出し、野菜を入れて、沸騰寸前に火を弱め、浮いてきたあくを丁寧に何度もとりながら2時間煮出す。
 - 豚骨は野菜くず(玉ねぎ、人参、パセリ、セロリ、ローリエの葉など)、鶏がらはしょうが、ねぎの切り落としなどを加えるとよい。
- ※生の鶏がらや豚骨は、下処理済であっても細菌汚染の高い食材であることを前提に取り扱う必要がある。

2 だしについて

(1) 昆布

昆布は砂を払い、はさみを入れる。水から入れて沸騰直前で取り除く。水分、100から150gでだし昆布1～3g位。

(2) 削り節

分量の水よりやや多めの水を入れ沸騰させ、散らすように削り節を手早く入れる。火を弱火にし軽く沸騰させる。

・一番出し、すまし汁、茶碗蒸し(30秒から1分間)

・煮炊き物、味噌汁(5分くらい)煮立ったら火を止めて削り節が沈むのを待つ。

濡れふきんを敷き、静かに濾しとる。

・厚削りは、分量の水よりやや多めの水を入れ沸騰させ、散らすように厚削りを入れる。火を弱火にし、浮いたらあくをとる。10～15分に出して濾す。

(3) 煮干し

味噌汁に最適。煮干し15g、水4カップ 一人1から2g

頭と内臓を取り除く。ざるに煮干しを入れて振るっておく。鍋に水と煮干しを入れ、15分おく。火をつけ、やや弱火で10～15分沸騰させて、2～3回表面のあくを取り、沈ませて濾す。

3 ルウについて

(1) ルウの材料

- ・油、バターはそれぞれの油脂の良い香りを利用する。古いマーガリンは使用しない。
- ・小麦粉グルテンの少ない薄力粉を使用する。

(2) 小麦粉と油脂の割合

原則として同量、但し油脂の摂取が多くなるので小麦粉が2～3割り増しでよい。

(3) ルウの役割

高温で炒めた香りの美味しさ、旨さ、とろみ、つや、なめらかさを出す。

(4) ルウの種類

ルウブラン (blanc) 白色(ホワイトシチュー、グラタン等)

ルウブロンド (blond) クリーム(うす茶色)カレー等

ルウブルン (burun) 褐色、鳶色、ビーフシチュー等

(5) 作り方

釜を熱して油を入れ、80℃～100℃に熱したら、小さく切ったバターを入れて、かき混ぜて溶かす。バターから泡が立って水分が蒸発し、(バターには16.3パーセントの水分があるので、この水分が小麦粉のでんぷんに作用しただんごを作ると最後までかたまりが残ってしまう。)やがて泡がなくなり、小麦粉を素早くかき混ぜる。ブラウンは120～135℃、ブルンは150～165℃がよい。

4 玉ねぎの炒め方

玉ねぎは白く仕上げる時は色づかないように、カレーやビーフシチューの時などはあめ色になる火の強さで40分ほど炒める。たまねぎは十分炒めると特有の辛み成分が甘いプロピルメルカプタンという成分に変化する。この甘みと風味がミートソースやシチュー、オニオンスープを美味しくする。

5 寒天・ゼラチンについて

- (1) 粉寒天は細かい粒子になっているので、よく溶けているかのように見えるが、原料が海草の天草であるので、一度沸騰させることが大事である。ゼリーというからには、必ずゼラチンをいれ、滑らかさと舌触りの良さを出す。粉寒天は水に溶いて沸騰するまでよくかき混ぜながら加熱する。
- (2) ゼラチンは5倍の水にしとらせておく。(5分間以上)寒天液が70～75℃になってから少しずつ加え、かき混ぜて溶かす。(80℃以上に加熱すると固める力がなくなってしまう。)
- (3) 牛乳などを加える時は、70℃くらいまで温めて加える。
- (4) カップに注ぎ、常温で固めて飾りがあればのせる。みかん缶などカップに先に入れておく。クラスの数分をバットに入れ、冷蔵庫で冷やす。

6 豆の煮方

- (1) 洗って水に浸ける。豆に対して4～5倍の水分を加え、ゆっくり加熱し、柔らかくなるまで弱火で煮る。柔らかくなったら味をつける。
- (2) 小豆、ささげ、いんげん
洗って水に浸ける。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 冷凍食品の解凍

- (1) 魚切り身 冷蔵解凍
- (2) むきえび等 冷蔵解凍か、袋のまま流水につけ、解凍する。(汚染が広がらないよう注意)
- (3) グリンピース ざるに入れ、水洗いをし、ボイルする。

8 ゆで方とその後の処理

- (1) こんにゃく
切ってからゆでる。
- (2) ゆで野菜
・湯はたっぷり使う。(湯と野菜の量を考えていれる)
・ゆで過ぎない。
・必ず沸騰した湯でゆでる。
(ゆでた後での処理)
・消毒した釜で水にさらし、冷えたら素早く水気を切る。(こまつな・ほうれんそう・チンゲン菜・ふき)

9 乾物などの扱い

- (1) 干し椎茸
水洗いし、浮き上がらないようにして、水またはぬるま湯に浸けておく。厚いもの40～60分。
- (2) かんぴょう
水洗いし、水気を切って、塩をふってもみ、水洗いしたたっぷりの熱湯で柔らかくなるまでゆでる。
- (3) きくらげ
水洗いし、水またはぬるま湯に10～15分ほど浸し、4～5回もみ洗いをする。

- (4) 切り干し大根
よく洗って、ゴミを取り除き、水に漬ける。(30分で2倍になる。)
- (5) 干しひじき
30分以上水につけたあと、ゴミや砂を洗い落とし、3回流水で洗う。

10 揚げ油の温度について

- (1) 揚げ油の温度は100℃～200℃の範囲で、材料の質・水分・大きさ・形・衣の種類や状態などで、その適温が決まります。油の温度は正確に食品温度計で確認してください。

※揚げ油の適温について

・てんぷら（魚類・野菜類）	180～190℃
（いも類）	160～180℃
・フライ・カツレツ	180℃
・コロッケ	190℃～
・ドーナッツ	160℃

- (2) 揚げ物の中心温度
揚げ物の内部温度は、から揚げと天ぷらなど揚げ物の種類、衣の水分によって異なります。揚げ物も無作為抽出して、内部温度を確認し、揚げたときに3点が、75℃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℃で1分間以上）であることを確認すること。（概ね90℃前後となっていること。）
あわせて、揚げ物を切断し中心部を目視等で確認すること。

11 焼き物の温度について

焼き物を無作為抽出して、内部温度を確認し、焼けた時に3点が、75℃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℃で1分間以上）であることを確認すること。（概ね90℃前後となっていること。）
あわせて、揚げ物を切断し中心部を目視等で確認すること。

施設設備管理基準

1 正しい管理とは

- (1) その機能を正確に熟知して正しく使うこと。
- (2) 工夫のうえ、より利用度を増して使うこと。
- (3) 常により手入れをすること。

○主な設備・器具の手入れ

食器消毒保管庫

- ・食器洗浄前、庫内が空のとき棚板を外し、底部を拭く清掃。
- ・扉の内外面と機体外面の拭き清掃。
- ・放水洗いは厳禁のこと。
- ・棚板を全て外し、機体側面とすのこを清掃する。
- ・機内除湿のための扉開放と空運転。

包丁まな板殺菌庫

- ・殺菌灯および機体外面の拭き清掃。
- ・放水洗いは厳禁のこと。
- ・庫内を清掃する。
- ・殺菌灯の取り換え期間を確認し、1ヶ月前の期限が近づいたら発注者に報告する。

冷凍冷蔵庫

- ・扉の内外面と外周面の拭き清掃。(冷凍庫は外周面を実施)
- ・棚板と庫内全ての清掃。(冷蔵庫は長期休暇明け保存食を処分した後に実施)
- ・冷凍庫は－20℃、保冷库は5℃に保ち、温度計を確認し記録する。

ミキサー

- ・機体と付属部品の清掃。(必ず取り外して清掃)
- ・特に、かくはん容器内は熱湯洗浄する。(必ず分解して消毒)
- ・スイッチまわりとモーター部は必ずから拭き清掃。

運搬台車等

- ・キャスター等に水をかけないこと。
- ・キャスター軸受けに注油。
- ・使用前後の塩素消毒もしくはアルコール消毒をする。

2 取り扱い上の注意

- (1) 取り扱い説明書を良く読み、理解しておく。
- (2) モーター及びヒーターを使用するものは、ヒューズまたはブレーカーに注意する。
- (3) ミキサー等の食品に直接触れる機械については、取り外しできる部分は外して洗浄し、アルコール消毒を行い、常に隅々まで清潔にしておく。
- (4) 刃物がついた機械は、刃物の切れ味を常に最良の状態にしておく。
- (5) 機械は、たとえ使用に慣れても、絶えずその扱いに注意を怠らない。
- (6) 日常の清掃に当たり、モーター、スイッチ、電線、ヒーター等は湿気を嫌うので、水洗いをするをせず、よく絞った布巾等で拭く。
- (7) 煽動部に差す油は必ず取扱い説明書や、機器メーカー指定のものを使用する。
ラードやサラダ油等の食用油は短期間で変質し硬化するので故障の原因となるから絶対に使わない。
- (8) 燃焼器具は、それぞれ正しい取り扱いをして常に最良の状態に燃焼させるよう心がける。不燃ガスによる中毒、引火による災害等のないように注意する。
- (9) 戸棚、調理台等は、よく清掃し、乾燥させる。
- (10) 消毒のため次亜塩素酸ナトリウムを使用した後は、十分な水洗いをする。
- (11) 油の汚れはその都度拭き取るよう心がける。焼付固化した油汚れは、アルカリ洗剤を汚れにしみこませ、柔らかくしてから、まず掻きへらなどであらかた落とし、ついで洗剤拭きをする。
- (12) 食品容器や食品取り扱い器具は、必要に応じて洗浄消毒し、衛生的に保管する。
- (13) 長期に渡り使用しない場合は、十分な手入れを行い、機械はできる限り乾燥状態において保存する。
- (14) 機械が故障した場合には、次のことについて一応確認すること。
ア どのような作業をして故障したか。
イ モーターは廻るか。コードの差し込みが外れていないか。
ウ ヒューズは切れていないか。ヒューズを入れ直した後、再度切れるか。
エ 差し込みの中で電線が離れていないか。

修理を要する場合には、所長を通じこども保育課に報告の上、指示を受けること。