

令和 7 年度 保育園給食 調理業務マニュアル

塩尻市こども教育部保育課

1 給食従事者

作業工程	衛生管理確認ポイント
健康な状態で従事 ・下痢や風邪など体調を崩していないか。 ・手指に手荒れや化膿傷がないか。 ○衛生管理チェックリストに記入する。 ○作業に従事する前に健康観察記録票を記入し、確認者が押印またはサインをする。	○体調を崩している人は、絶対に調理に従事させない。 ・手荒れ、化膿傷のある人は、直接食べ物に触れさせない。 ・手指に傷等のある場合は、完治するまで手袋を使用する。 ・作業後の手荒れ防止に気をつける。 ・保菌検査、けが等。 ・代替者は、当日を除く3日前から健康状態を記録する。 ・毎日他園で従事している場合は、当日分のみ記録する。
正しい服装で調理 ・白衣はよく洗濯された清潔なものか。 ・毛髪は、肩・背中などに落ちていないか。 ・調理室専用の履き物を履いているか。 ・指輪、ネックレス、ピアス、イヤリング、ヘアピン、時計などをはずしているか。 ・爪の確認をお互いに行う。	・帽子から毛髪は出ていないか。マスク着用。 ・エプロンは作業別に替える。 ・検収 ・下処理 ・切菜 ・肉・魚・卵作業 ・盛り付け作業 等 ・お互いに確認する。 ・決められた場所で、着用する。 ・清潔な調理靴を使用する。 ・爪は伸びていないか。伸びている場合は短く切る。 ・マニキュアはしていないか。

2 手洗い

作業工程	考えられる細菌汚染等
正しい手洗い	
指輪や時計をはずす	○指輪をはめている皮膚は、細菌が繁殖するのに好条件となるので、必ずはずす。
↓	
水で洗う	
↓	
石鹸を使ってもみ洗いし、ひじまで洗う	○次に定める場合には、必ず流水・石鹸による手洗いをしっかりと2回行う。
↓	① 作業開始前及び用便後
つまみブラシを使って爪先を洗う	② 汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する場合
↓	③ 食品に直接触れる作業にあたる直前
流水ですすぎ石鹸を完全に落とす	④ 生の食肉類、魚介類、卵殻等微生物の汚染源となる恐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
↓	⑤ 配膳の前
ペーパータオルで拭く	○爪は特に丁寧に洗う。爪には黄色ブドウ球菌が常在している。
↓	○水分が付いていると、アルコールの消毒効果が少ないので、きれいに拭き取る。
アルコール消毒する	
《どんな時に、手洗いをするのか？》 ・ 厨房に入る時や、仕事を始める前 ・ 段ボールや紙、ビニール等のゴミを扱った後 ・ 清掃作業の後 ・ トイレを使用した後 ・ 生肉や魚、卵や野菜、汚れた設備や器具・食器などを取り扱った後 ・ 喫煙や飲食をした後 ・ くしゃみや咳を手でおおった後 ・ 調理や盛りつけ作業の前、食器を数える前 ・ 頭髮や顔などの身体に直接触れた後 ・ その他、仕事中に手洗いが必要な度	

3 調理前の準備

(1) 釜

作業工程	衛生管理確認ポイント
流水で洗う ↓ お湯を沸かし消毒 ↓ 調理に対応出来るよう準備	※熱湯に気をつける。

(2) 調理室内・冷蔵・冷凍庫の清掃

作業工程	衛生管理確認ポイント
調理台、配膳カート、配膳台等、調理室内を拭く ↓ カウンターの窓、シンクを拭く ↓ 冷蔵庫・冷凍庫の扉や取手、棚などを拭く ↓ 調理室内の温度・湿度・水道水の塩素濃度等を計測し、衛生管理チェックリストへ記録する	○200ppm次亜塩素酸ナトリウム溶液に浸した清潔な台拭きで拭き、よく乾燥させる（調理台等がさびる心配がなければ、拭き取りは不要）。 ○特に人の手が触れやすい取手等はよく拭く。 ○調理開始前に確認・記録する。

(3) 食材の検収

作業工程	衛生管理確認ポイント
検収責任者が納品に必ず立ち合い検収する ↓ 検収簿へ記録 納品時間・品温・品質保持期限 ↓ 食材等の温度を測定し、検収簿へ記入	○食材は直接床に置くことがないように、すのこ又は専用台に置く。 ○食品の数量、品質、鮮度、包装容器などの状況、品温、異物の混入、品質保持期限について検収を行う。 ○生鮮食品は当日納品を厳守。 ○原材料の確認をする。 ○納品時の外袋・ダンボール・発砲スチロール等は調理室内・食品庫内へは入れない。 ○食品ごと区分して保管する（肉・魚・卵・練り製品は専用の入れ物を用意する）。 ○ビン牛乳など検収時に開封できるものは開封し、中心温度計で温度を測定し、記録する。 ○肉や魚は、検収専用のエプロンを着用し検収を行う。
《次の点に気をつけ検収する》 ＜肉＞ ○表面温度が10℃以下であるか ○鮮やかな色をしているか ○変色や斑点はないか ○弾力はあるか ○湿り気はあるか ○乾燥していたり、ヌルヌルしていたり、ねばつきはないか ○異臭はないか ＜魚＞ ○表面温度が5℃以下であるか ○鮮やかな色をしているか ○弾力はあるか ○魚臭は少ないか ＜液卵＞ ○消費期限は過ぎていないか ○ビニール袋に穴が開いていないか ○加熱殺菌されたものか ＜缶詰・レトルトパウチ＞ ○使用保持期限を過ぎていないか ○缶にさびはないか ○缶の周りにはきれいに拭き取りしてから保管 ＜豆腐＞ ○表面温度が10℃以下であるか ○水のにごり、においはないか ○絞り豆腐等、10℃以下にならないものは調理時間に合わせて納品してもらう等工夫 ○製造日はいつか ＜冷凍食品＞ ○包装の破損箇所はないか ○包装の内側や食品の周りに、著しく霜がついていないか ○一度解凍して、再度凍結されていないか ○冷凍食品は－15℃以下に保存する ＜その他＞ ○使用保持期限は過ぎていないか ○かび、異臭等はないか ○開封したものは、密閉し、開封日をマジックで記入後、冷蔵庫や冷凍庫で保管 《検収時の品温が高すぎる場合》 ○その場で納入業者に注意もしくは返品する ○あまりに続くようなら保育課に連絡する	

検収時の品温について

品温を測定するもの

区 分	食 材	温 度
乳製品	バター、チーズ	15℃以下
	牛乳、生クリーム、ホイップクリーム、ヨーグルト	10℃以下
油脂類	マーガリン	10℃以下
大豆製品	豆腐、厚揚げ、油揚げ、納豆、おから、豆乳	10℃以下
魚介類	生鮮魚介、じゃこ	5℃以下
	魚介練り製品	10℃以下
食肉	食肉（鶏肉、豚肉など）	10℃以下
	食肉製品（ベーコン、ハム、ウインナーなど）	10℃以下
卵類	液卵（冷凍）	－18℃以下
	液卵（チルド）	8℃以下
パン類	パン類、ナン、ピタパン等	冷凍なら10℃以下
		常温のものは、室温
麺類	中華麺、ゆでうどん、シュウマイの皮、春巻きの皮、ワンタンの皮	10℃以下
その他	ジュース、乳酸飲料、たけのこ水煮、生わかめ、こんにゃく等	10℃以下
冷凍食品	冷凍かぼちゃ、冷凍コーン、冷凍インゲン、冷凍パイン、冷凍ピーチ、アイスクリーム、冷凍うどん	－15℃以下

品温を測定しないもの

区 分	食 材
調味料	しょうゆ、みりん、塩、砂糖、酒類（日本酒、ワイン）、味噌、ソース、スパイス類（こしょうなど）、エッグケア、ケチャップ、油、スープの素、水あめ、レモン果汁、酒かすなど
乾物	海苔、乾燥わかめ、かつお節、だし昆布、煮干、パン粉、粉類、春雨、乾麺、麩、乾燥ひじき、高野豆腐、豆類（乾燥大豆、小豆）、きな粉、寒天、アガー、ココア、パセリ粉、干しえび、アーモンド、スキムミルク、ふりかけ、ゆかり、菜めしの素、南部せんべいなど
半乾燥品	切干大根、さきいか、塩昆布、レーズン、甘納豆など
常温保存のパウチ食品	ツナ、なめたけ、うずらの卵、コーン、果物など
その他	野菜、ごま、常温保存の菓子類（おせんべい、一口ゼリー、マシュマロなど）、缶詰、瓶詰め（ジャム、チャツネ）、ふりかけ、コーンフレーク、クルトン、パック麦茶など

（注意点）

- ・品温を測定しないものについて、夏場の気温が高く心配な時は、品温が高くなりすぎているか測定をして確認を行う。
- ・原材料の状態についてもきちんと確認を行う。

(4) 原材料の保存

作業工程	衛生管理確認ポイント
納入されたままの食材及び、 調理品を、可食部50g採取する ※ただし、既製品については、 個包装のものに限り、1個採取する。 ↓ 専用冷凍庫へ保存（-20℃ 以下2週間以上の保存） ○まとめる袋に採取月日を記載する。 ○完全密封する。 ↓ 衛生管理チェックリストへ いつのものを廃棄したか、誰 が廃棄したかを記録する	○直接手が触れないようにする。 ○肉や魚、卵は専用のエプロンを着用し、保存食を採取する。 ○検食袋は空気を抜いて密封する。 ○必ず検食袋へ入れて保存すること。 ○同じ食材で賞味期限や産地等が異なる場合は、それぞれ採取する。
《保存食の採取の基準》 ① 野菜等で生産地が異なる場合は、生産地ごと採取する。 ② 米（アルファ化）・麦・塩・砂糖・酢・みりん・しょうゆ・酒・ソース・みそ・こしょう等の調味料は保存食から除く（但し、エッグケア・ケチャップは採取する）。 ③ わかめ・削り節・昆布・春雨・ごま等の常温で保存できる乾物等は保存食から除く。 ④ 調理用牛乳も保存する。 ⑤ アレルギー食・離乳食も50g採取する。 ⑥ 採取後は、速やかに冷凍保存する。	

保存食採取するもの

●生鮮食品

野菜、肉、魚、卵、乳製品(牛乳、バター、チーズ、生クリームなど)、大豆製品(豆腐、納豆など)

●半乾燥食品

切干し大根、さきいか、じゃこ、塩昆布、レーズン、甘納豆など。

●瓶詰

ジャム、いちごソース、ブルーベリーソース、チャツネ、粒マスタード、トマトピューレ、瓶詰めのしょうがやにんにくなど。

●飲料

麦茶、ジュース類

●調味料

エッグケア、ケチャップ、はちみつなど。

●加熱せず提供する乾物等

ゆかり、菜飯の素、炊き込みわかめ、乾燥カリカリ梅、きな粉、ごま、ココアなど。

●その他

パン、パウチ製品、生めん類(生中華麺、春巻きの皮など)、冷凍かぼちゃ、冷凍コーン、冷凍いんげん、冷凍パイナップル、ふりかけ、鮭フレーク、梅肉、個包装の既製品(おせんべい、一口ゼリーなど)、コーンフレーク、クルトン、ビスケット、マシュマロ、アイスクリーム、ねりごま、海苔、青海苔、食べる煮干し、**ロックアイス**など。

保存食採取しないもの

●調味料

しょう油、みりん、塩、砂糖、酢、酒類(日本酒、ワイン)、味噌、甜麺醤、オイスターソース、ソース類、スパイス類(こしょうなど)、油、スープの素、水あめ、レモン果汁、酒かすなど。

●加熱して提供する乾物等

わかめ、削り節、出し昆布、煮干し、ごま、パン粉、粉類(小麦粉、片栗粉、上新粉など)、春雨、乾麺、麩、ひじき、高野豆腐、豆類(乾燥大豆、小豆)、きな粉、寒天、アガー、ココア、パセリ粉、干しえび、スキムミルク、南部せんべいなど。

●その他

米、缶詰など。

できあがりの保存食のとり方について

給食室から完成品をどのように提供するかによって、とり方が違う。

○別づくりのタレ・ソースと和えて提供するもの

⇒和えた状態の完成品の保存食をとる（「和える」という工程があるため）。

○ハンバーグ

- ・ソースを別配缶で提供する場合
⇒「ソース」、「ハンバーグ」でそれぞれできあがりの保存食をとる。
- ・ソースをハンバーグにかけて提供する場合
⇒ハンバーグにソースをかけた状態の保存食をとる。

○おでん（ウインナーと他の具を別々に提供する場合）

⇒「ウインナー」、「他の具」でそれぞれできあがりの保存食をとる。
（給食室から出る完成品が別配缶のため）

○混ぜご飯

⇒混ぜたできあがりの保存食をとる（「混ぜる」という工程があるため）。
※炊き上がりの白いご飯も炊飯器ごとにとる。

- ・ふりかけ混ぜご飯
「ふりかけ」、「白いご飯」、「できあがりの混ぜご飯」の3種類をとる。

○既製品を飾るだけのおやつ

⇒原材料だけ保存食をとればよい。できあがりの保存食は不要。
（但し、混ぜる、和えるというような工程が入っている場合は、できあがりもとる）

- ・クレープは？⇒「バナナを切る」「包む」工程があるため、原材料とできあがりをとる。
- ・ホットケーキは？⇒「黄桃缶を切る」工程がある場合、原材料とできあがりをとる。

4 物資の管理

(1) 野菜・果物

種 類	作 業 工 程	衛 生 管 理 確 認 ポ イ ン ト
葉もの野菜 [ほうれん草 キャベツ 白菜 レタス 等]	周りの汚れた葉を取り除く ↓ 芯や根を切り取る ↓ 流水で3回以上洗浄 ↓ - 食品ごとに水を換える - オーバーフローさせながら行う。2槽シンクの場合は、ボールを用意し同様に3回以上洗浄する。 保管については十分配慮する (温度、湿度、場所)	- 計量した野菜は、二次汚染防止の為、台にのせる。 - 葉物は、根を落としてから洗浄。レタス等はバラバラにして洗浄。 (カットはしない) - 汚れのひどいものに関しては、必要に応じて温湯を使い丁寧に洗う。 ※二次汚染について十分注意する。
清浄栽培野菜 [きゅうり もやし 三つ葉 ミニトマト セロリ 等]	流水で3回以上洗浄 - 食品ごとに水を換える ○オーバーフローさせながら行う 保管については十分配慮する (温度、湿度、場所)	- 凹凸のあるものについては、3槽ごとに専用の軍手を使用し、こすりながらきれいに洗浄すること。 - きゅうりは、洗浄後、調理室でへたを取る。 - もやしは、一番最後に洗浄する。または、もやし洗浄後はシンクを200ppmの塩素で消毒してから使用する。 ※200ppmの塩素で5分浸漬→水で流す。
根菜類 [人参 大根 ゴボウ いも 等]	専用のざるに入れ、皮をむいてから3回洗浄する	- 土付きのゴボウなどは、土を落としてから洗浄する。(施設によってはこの限りではない。) - いも類は、専用のたわしで汚れを落としてから洗浄する。(施設によってはこの限りではない。) - 使用後のシンクは、きれいに洗浄・消毒する。
生野菜 [野菜 果物]	流水で3回洗浄する 流水で15分かけ流す(塩素消毒不要、いちご、バナナ等) または 専用のステンレスボールを使用し塩素消毒を行う(レタス等、保育課指定のもの) 200ppm 5分浸漬→流水15分 100ppm 10分浸漬→流水15分 ★クロール試験紙で濃度を確認し、濃度・消毒時間・流水時間を温度管理表に記録しておく。	- 凹凸のあるものについては、3槽ごとに専用の軍手を使用し、こすりながらきれいに洗浄する。 - トマト・ミニトマトはヘタをとってから洗浄し、塩素消毒を行う。 - 流水で15分かけ流すまたは塩素消毒を行う際、共に専用のステンレスボールを使用する。専用のボールが用意出来ない場合は、シンクをきれいに洗浄・消毒してから使用する。 - 塩素消毒を必ず行う食品については保育課で指定する。指定が無くても食品の状態(汚れが付着している等)によっては必要に応じて次亜塩素酸ナトリウム(食品添加物)で消毒し、流水で十分すすぎ洗いする。

(2) 肉・肉加工品

作業工程	衛生管理確認ポイント
検収・保存食採取後、肉専用の容器に入れ替える ↓ 所定の場所へ保管する	○肉汁が垂れないよう十分気をつける。 ○専用エプロンを使用する。 ○冷蔵庫に入れる。常温放置しない。 ○専用の冷蔵庫が望ましいが、ない場合は、冷蔵庫の下段へ入れ、二次汚染を防止する。

(3) 魚・練り製品

作業工程	衛生管理確認ポイント
検収・保存食採取後、魚専用の容器に入れ替える ↓ 所定の場所へ保管する	○汁が垂れないよう十分気をつける。 ○専用エプロンを使用する。 ○冷蔵庫に入れる。常温放置しない。 ○専用の冷蔵庫が望ましいが、ない場合は、冷蔵庫の下段へ入れ、二次汚染を防止する。

(4) 液卵

作業工程	衛生管理確認ポイント
検収 冷凍の場合は専用容器で解凍後、保存食採取 ↓ 専用容器に入れ、所定の場所へ保管する	○冷凍の場合は、ビニール袋ごと流水に漬けて、完全に解凍する。 ○専用エプロンを使用する。 ○器具、調理台の消毒を確実にやり、そのまま他に転用しない。 ○液卵を扱った後は、手指の洗浄、消毒を行う。

※ (2) (3) (4) については、食材が入っている袋に触れる時及び保存食採取時は手袋を着用し、作業する。また、調理台や移動台を使用する際にはラップを敷いてから作業を開始すること（練り製品を除く）。専用の台がある場合は、ラップを敷かずに使用してもよい。作業後は、200ppm次亜塩素酸ナトリウム溶液を浸した台拭き、もしくは、70%消毒用アルコールにて速やかに消毒を行うこと。

(5) 豆腐

作業工程	衛生管理確認ポイント
検収・保存食採取後、豆腐専用の容器に入れ替える ↓ 流水にさらす	○冷蔵庫へ保管する。 ○にがりがあるので、流水で流す。

食材保管管理

区 分		保 存 方 法				
		保存手段		保存場所		保存温度
		防湿	空気遮断	冷暗所	冷凍室（庫） 又は 保冷室（庫）	
米・パン		○				室温
ミルク					○	10℃以下
小麦粉及びその製品		○				室温
いも及びその製品		○				室温
砂糖類		○				室温
油脂類	液状油脂		○	○		室温
	固形油脂（ラード マーガリン）				○	10℃以下
種実類		○			○	15℃以下
大豆	大豆					室温
	豆腐				○	10℃以下
魚介類	生鮮魚介				○	5℃以下
	魚介練り製品				○	10℃以下
食肉類	食肉				○	10℃以下
	冷凍食肉				○	-15℃以下
	食肉製品				○	10℃以下
	冷凍食肉製品				○	-15℃以下
卵類	液卵（冷凍）				○	-18℃以下
	液卵（チルド）				○	8℃以下
乳製品類	バター				○	15℃以下
	チーズ				○	15℃以下
生鮮果実・野菜					○	10℃前後
藻類					○	10℃以下

※ 詳細については、厚生労働省「大量調理施設衛生管理マニュアル」を参考にすること。

5 調理

◎調理中は、釜の洗浄に洗剤は使用しない。また、調理中にまな板の塩素消毒は行わない。

(1) 汁物

作業工程	衛生管理確認ポイント
だしをとる ↓ 材料の仕込み ↓ だし汁で材料を煮る ↓ 調味し、仕上げる ↓ 中心温度を測定し、温度管理表へ記録する	① かつおぶし、にぼし、こんぶは計量し、ざるに入れる。なるべく多めの水を入れたボール等にざるごと入れ、30分以上つけておく。 ② 釜に水を入れ、①のだし汁とかつおぶし、にぼし、こんぶが入ったざるごと釜に入れ、途中であくをとりながら30分以上煮出す。 ③ だしが十分にとれたら、ざるを取り出す。 ○火の通りにくいものから順に入れる。 ○調味出来たら、塩分計で塩分を計測し、0.6%に仕上がるように調整する。 ○調理釜の中心付近の、中心温度（85℃以上）を3か所測定し、温度管理表へ記録する。

(2) 揚げ物

作業工程	衛生管理確認ポイント
揚げ油の準備 ↓ 材料の仕込み ↓ 材料を揚げ、食材の中心温度を測定し、温度管理表へ記録する ↓ 油の保管	○使用油の状態を確認する（見た目、におい）。 ○下味をつける際はラップで覆い、二次汚染しないよう、冷蔵庫の下段へ入れる。 ○粉をつける人、揚げる人、出来上がったものをクラスごと配缶する人の役割分担を明確にする（役割が重複する場合は、手袋及びエプロンの交換並びに手洗いをきちんと行う）。 ○油の温度が下がるので、材料を一回に大量に入れない。釜の大きさに合わせて一回に入れる量を確認する。 ○調理するものに合わせ、火加減に気をつける。 ○1回につき、3個以上の中心温度85℃以上を確認し、温度管理表へ記録する。 ○加熱前と加熱後のものが混線しないよう注意する。 ※使い終わった揚げ油は、こし器でかすを取り、酸化しないようふた等で覆い、冷暗所で保管する。また、油の状況を見て、必要に応じて廃棄する（回収業者へ渡す）。 ※使用前後の油は、床に直接置いて作業を行わない（廃油にするものは除く）。

(3) 煮物

作業工程	衛生管理確認ポイント
材料の仕込み ↓ 火の通りにくいものから煮る ↓ 材料が軟らかくなったら調味し、落としぶたをしながら、時々食材を上下に返す ↓ 味がしみたら最も火の通りにくい食材を選び中心温度を測定し、温度管理表へ記録する	○煮崩れしにくい食材、火の通りにくい食材から煮る。 ○煮立つまでは火は強火にする。 ○焦げ付かないよう、気をつける。 ○クッキングシートなどを落とし蓋にし、弱火で煮る。 ○調理釜の中心付近にある、最も火の通りにくい食材を選び、中心温度（85℃以上）を3か所測定し、温度管理表へ記録する。

(4) 蒸し物

作業工程	衛生管理確認ポイント
釜にお湯を沸かす ↓ 材料の仕込み ↓ 材料を蒸し、中心温度を測定し、温度管理表へ記録する	○たっぷりのお湯を沸かす。 ○蒸し板の上に材料を並べる。 ○十分に蒸気があがったら、材料を入れる。 ○火加減に注意しながら加熱不完全にならないよう蒸す。 ○回転釜を使用する場合、同じ天板に並べても、熱の通り方が違うので、一枚の天板で蒸した異なる3か所の食材の中心温度を確認し、温度管理表へ記録する（奥、中心、手前）。 ○スチームコンベクションオーブンを 사용하는場合は、異なる3か所の食材の中心温度を確認し、温度管理表へ記録する。

(5) 焼き物

作業工程	衛生管理確認ポイント
材料の仕込み ↓ オーブンを温める ↓ 焼 く ↓ 中心温度を測定し、温度管理 表へ記録する	○手袋、専用のエプロンを着用して作業する。 ○予熱をする。 ○オーブンの機種によって、熱のあたり方が違うので、オーブンのくせを確認し、異なる3か所の食材の中心温度を測定し、温度管理表に記録する。

(6) 和え物

作業工程	衛生管理確認ポイント
材料の仕込み ↓ 食材に合わせ、 塩素消毒、または 加熱する ↓ ↓ 流水でかけ 流し→保管 流水による 冷却→保管 ↓ ↓ 材料を和え、調味し仕上げる	○和え物に従事する者は、加熱前の肉・肉加工品、魚・練り製品、液卵、豆腐等を扱う作業に携わらないよう、作業工程を検討する。 ○食感を大切にする場合・・・ブランチング ○しっかり軟らかくする場合・・・ボイル ○ブランチング・ボイルともに中心温度（85℃以上）を測定し、温度管理表へ記録する。また、流水で冷した後の温度も測定し、温度・冷却開始・終了後の時間を温度管理表へ記録する。この時、水道水の水温も測定、記録する。 ○生食の場合・・・塩素消毒後、流水かけ流し ○アルコールを噴霧したロング手袋と専用エプロンを着用して、専用のボールを使用し、喫食間際に和える。 ○水気をよくきってから和える。

6 検食・配膳・盛り付け等

作業工程	衛生管理確認ポイント
給食が出来上がったら、保育園長、又は園長代理（不在時は代理者）による検食を行う ↓ 盛り付け、配膳	○園児が喫食する30分前に実施する。 ○味、色彩、異味、異臭、異物、量、温度について行う。 ○時間、検食者の意見及び検食結果について給食日誌へ記録する。 ○既製品の検食は行わなくてよい。 ○果物は、検食を行う。 ○園で採れた野菜等、納入業者納品分以外も検食を行う。 ○盛り付けは清潔な台で行う。 ○配膳用の台がない場合は、調理台をよく消毒してから使用する。 ○ボール等は、盛り付け専用を使用する。 ○手洗後、アルコールを噴霧した手袋、専用エプロンを着用し盛り付けをする。 ○出来上がってから30分後くらいまでに喫食するのが望ましく、遅くとも調理終了後から2時間以内に喫食すること。 ○盛り付け後は、ほこりや害虫等、異物が混入しないよう、ふたやラップ等で必ず覆う。 ○各クラスへ手袋を付けて配膳する場合は、配膳専用の手袋を用意し、密閉した容器または袋で保管すること。

7 その他

（1）中心温度計等の管理

作業工程	衛生管理確認ポイント
中心温度計	○直接調理台へは置かずに、清潔なお皿の上に置く。 ○食材の中心温度が85℃に達しない場合は、そのまま使用すると付着した食品から、二次汚染を引き起こすことが考えられるので、必ず洗浄・消毒してから使用する。 ※中心温度計は、月1回、適正検査を行い、計器具類点検記録に記録する。低温については、氷水（0℃）、高温については沸騰水（98℃）に中心温度計を入れ、誤差を確認する。温度誤差が±3℃以上の場合には、メーカーに相談するなどの対応をとる。
塩分計	○直接調理台には置かずに、清潔なお皿の上に置く。 ○熱い釜の中に入れると、適正な数値が測れないので、汁をお椀等にとり、少し冷ましてから計測する。 ○使用後は流水で水洗いし、アルコールで消毒後、保管する。

(2) 台拭きの管理

作業工程	衛生管理確認ポイント
温湯による洗い ↓ 洗剤による洗浄 ↓ 消毒 ↓ 乾燥・保管	○約40℃の温湯で洗う。 ○汚れの種類又は、程度の違いに合わせて洗浄する。 ① 油等の汚れがひどいもの 洗剤を溶かした液にしばらくつけておく。その後もみ洗いする。 ② 軽度の汚れ 洗剤を溶かした液で、もみ洗いする。 ○いずれかの方法で消毒する ① 200ppmの次亜塩素酸ナトリウム溶液で5分以上浸しておく。その後、十分に水洗いする。 ② 85℃以上の熱湯で10分以上煮沸する。 ○清潔な所定の保管場所で完全に乾燥させる。 ※完全に乾燥しない場合はすぐに交換できるように、十分な枚数を用意しておく（特に冬場）。
《注意事項》 ★不織布はすぐに交換できるように、十分な数を用意しておく（一度使用したものは使用しない）。 ★手荒れを防ぐために、塩素水に浸した不織布を扱う際は、素手で取り扱わない。 ★乾燥させた不織布は、密閉できる容器等に入れて保管をする。	

業務終了後の洗浄・消毒

◎洗浄にあたっては、食器等洗浄に適した洗浄液を適正濃度で使用する。また、洗浄液を別容器へ小分けにして使用している場合は、その別容器に内容物を明記する。

(1) 釜

作業工程	衛生管理確認ポイント
水洗い ↓ 釜の内部を洗剤で洗浄 ↓ 釜の外部、蓋、ハンドル、蛇口を洗浄 ↓ 流水をかけながら洗う ↓ 釜の周辺を磨く	○釜についている食品を洗い流す。 洗浄液（適応濃度） 水 洗剤 サンレットブルー 1 L 2 cc ○洗剤を十分に洗い流す。 ○釜周辺の残渣の片付けを行う。 ○汚れが周辺に飛び散らないように注意しながらスコッチブライト等のスポンジでみがく。 ※回転釜で調理器具等の下洗いはしない。

(2) 食品ざる

作業工程	衛生管理確認ポイント
水洗い ↓ 洗剤による洗浄 ↓ 流水ですすぐ ↓ 消毒保管庫に入れる	○食品ざるについている食品を洗い流す。 ○洗剤液でたわし、ブラシを用いてよく洗浄する。 （ブラシ、たわし、網目への食い込みに注意） ○2回すすぎ。 ○破損等の有無を点検する。破損等みつかったものは、使用しない。 ○消毒保管庫の設定温度の確認。 ※スポンジは、異物混入の危険性が高いので使用しない。

(3) 食器・食缶・ボール・おたま等

作業工程	衛生管理確認ポイント
洗剤による洗浄（1槽目） ↓ 流水ですすぐ（2槽目） ↓ 流水ですすぐ（3槽目） ↓ 消毒保管庫へ入れる	○食品を洗い流す。 ○洗剤液で洗浄。 ○1槽目→専用スポンジ等を使用し、洗浄 ○2槽目→専用スポンジ等を使用し、流水ですすぐ ○3槽目→流水ですすぐ ○消毒保管庫の設定温度の確認 ※1回に消毒する量は、十分に熱風が行き渡る量とする。 食器の詰めすぎ、温度設定に注意すること。

(4) まな板・包丁

作業工程	衛生管理確認ポイント
約40℃の温湯による洗浄 ↓ 洗剤による洗浄 ↓ 流水ですすぐ ①↓ ②↓ 消毒保管庫 へ保管 （温風殺菌 庫の場合） 塩素消毒又は 煮沸消毒後 殺菌庫へ保管 （殺菌灯殺菌庫 の場合）	○まな板、包丁についている食品を洗い流す。 ○洗浄液で洗浄する。 ○包丁は、刃と柄の境部も丁寧に洗う。 ○2回ですすぐ。 ○いずれかの方法で消毒する（殺菌灯殺菌庫の場合）。 ＜塩素消毒の場合＞ ○200ppmに希釈した次亜塩素ナトリウム溶液に5分漬けた後、水洗いし、包丁まな板殺菌庫で乾燥・保管する。 ＜煮沸消毒の場合＞ ○85℃の熱湯で5分以上煮沸し、包丁まな板殺菌庫で乾燥・保管する。

(5) 冷蔵庫外面・配膳車・ワゴン室等

作業工程	衛生管理確認ポイント
冷蔵庫外面・配膳車・ワゴン室等の洗浄・消毒	○汚れている箇所は洗浄液をスポンジに含ませて拭き、約40℃の温湯に浸した清潔な台拭きで拭き上げる。 ○200ppm次亜塩素酸ナトリウム溶液を浸した台拭きで拭き、よく乾燥させる。 ※配膳車の車輪は特に汚染されているので、クラスから返却後、200ppm次亜塩素酸ナトリウム溶液を浸した台拭きで拭き、速やかに消毒すること。 ○ワゴン室の窓についても上記と同様。

(6) 調理台・移動台

作業工程	衛生管理確認ポイント
水拭き ↓ 消毒	○約40℃の温湯に浸した清潔な台拭きで拭き上げる。 ※汚れのひどい場合は、洗剤液を含めたスポンジで洗浄を行う。 ○いずれかの方法で消毒する。 ① 200ppm次亜塩素酸ナトリウム溶液を浸した清潔な台拭きで拭く。よく乾燥させる。 ② 乾燥後、70%消毒用アルコールで噴霧消毒。 ※消毒は、使用後及び使用前に行う。

(7) シンク

作業工程	衛生管理確認ポイント
洗剤液による洗浄 ↓ 流水で流す ↓ 水切り ↓ 消毒	○約40℃の温湯でよく洗浄する。 ○洗剤液に浸したスポンジなどでよく洗浄する。 ○流水で洗剤をよく洗い流す。 ○ワイパー、台拭き等でよく水滴をとる。 ○いずれかの方法で消毒する。 ① 200ppm次亜塩素酸ナトリウム溶液を浸した清潔な台拭きで拭き、よく乾燥させる。 ② 乾燥後、70%消毒用アルコールで噴霧消毒。

(8) 靴底

作業工程	衛生管理確認ポイント
靴底を洗淨し、乾燥後消毒	○靴底が汚れていると、給食室全体が汚染されてしまうので、作業終了後に必ず洗淨・消毒をする。 ○作業終了後に関わらず、汚れた都度、消毒を行う。 ※靴底の消毒方法（例） ① 靴底を200ppmの次亜塩素酸ナトリウム溶液に浸し、十分乾燥させる。 ② 消毒液を浸み込ませたマット等で靴底を消毒し、その後必ず清潔かつ乾いたマットを使い、靴底を乾かしてから作業に入る（転倒防止等）。塩素系消毒液使用。

(9) 床

作業工程	衛生管理確認ポイント
水拭き 必要に応じて洗剤を使用 ↓ 必要に応じて次亜塩素酸ナトリウムを使用する	○床は、濡れたらその都度、速やかに拭き取る。（ワイパー、専用床拭き等） ○週末の作業終了後に実施。 ○200ppmの次亜塩素酸ナトリウム溶液に浸した布で拭き、乾燥させる。

(10) ゴミ箱

作業工程	衛生管理確認ポイント
洗剤液による洗浄 ↓ 次亜塩素酸ナトリウムで消毒	○週に1回以上実施。 ○作業終了後に関わらず、汚れた都度、消毒を行う。 ○ゴミ箱があふれている場合は、調理中においても片付ける。 ○200ppmの次亜塩素酸ナトリウム溶液に浸した布で拭き、乾燥させる。 ○ゴミ置き場は、週に1回清掃する。

(11) 排水溝

作業工程	衛生管理確認ポイント
洗剤液による洗浄	○排水溝は毎日実施。 ○グレーチングは、週1回又は特に汚れた場合に実施。

(12) その他

- ・次亜塩素酸ナトリウム溶液本体の内容物表記部分が薄くなってしまった場合は、明記し内容物を明確にする。
- ・作業終了後のラップや手袋は、戸棚等の密封できる場所へ保管する。

次亜塩素酸ナトリウム溶液（食品添加物）による消毒について

< 器具・台拭き等 >

- ① 200ppm次亜塩素酸ナトリウム溶液に5分以上浸しておく。
- ② その後、十分すすぎ洗いを。
- ③ よく乾燥させる。

< 台等 >

- ① 200ppm次亜塩素酸ナトリウム溶液を浸した清潔な布で拭く。
- ② よく乾燥させる。

次亜塩素酸ナトリウム溶液（食品添加物）の作り方

★6%の市販品を200ppmに希釈する場合

$6\% \div 200\text{ppm} \times 10,000 = 300\text{倍}$ に希釈すればよいので、
 $1000\text{ml} \div 300 = 3.3\text{ml}$ （水1Lに対して6%の市販品3.3ml）

★6%の市販品を100ppmで希釈する場合

$6\% \div 100\text{ppm} \times 10,000 = 600\text{倍}$ に希釈すればよいので、
 $1000\text{ml} \div 600 = 1.7\text{ml}$ （水1Lに対して6%の市販品1.7ml）

必要な濃度の溶液を作る場合の計算式

< 希釈倍率 >

薬品の濃度（%） $\div$ 希望する濃度（ppm） $\times 10,000 =$ 希望倍率

< 実際の必要量 >

溶かしたい水の量（ml） $\div$ 希望倍率 $=$ 必要量（ml）