

亘理町保育所給食  
業務衛生管理マニュアル  
【給食調理業務委託施設用】

令和3年8月 策定  
令和4年11月 一部改訂  
令和6年9月 一部改訂

亘 理 町

# 《目次》

## 事務関係 ..... 2

1. 食事の種類
2. 発注業務（食材）
3. 調理
4. 検食・給食の状況
5. 施設・設備の清掃及び日常点検
6. 納品書及び請求書
7. 消耗品管理

## 調理・衛生管理 ..... 5

1. 健康管理
2. 給食調理業務従事時の留意事項
3. 手洗い
4. 使用する水
5. 原材料の取り扱い
6. 保存食
7. 検食・喫食状況
8. 下処理
9. 調理過程
10. 配食
11. 食器・器具等の洗浄殺菌
12. 施設設備
13. 残菜・ごみ処理

## 様式一覧 ..... 14

## <事務関係>

### 1 食事の種類

- (1) 離乳食（6か月～1歳3か月頃の各児童の発育に合わせて実施）
- (2) 幼児食（1歳3か月頃～2歳児：完全給食）  
（3～5歳児・職員：副食給食）
- (3) 個別対応食（食物アレルギー対応食、宗教対応食等）
- (4) おやつ（午前おやつ：0～2歳児）  
（午後おやつ：0～5歳児）
- (5) 完全給食（月1回程度）
- (6) その他（支援・配慮が必要な児童への食事等）

### 2 発注業務（食材）

#### (1) 基本事項

- ①発注は、基本的に互理町（以下「町」という。）が一括で行う。ただし、各施設の在庫状況等により、受託者において、町が作成する発注書の訂正や追加記入が必要となる場合がある。
- ②町が作成する発注書に記載されていない食品（食物アレルギー対応用食品、離乳食対応用食品等）については、対象児の有無や状況を考慮し、必要に応じて町へ依頼すること。

#### (2) 発注内容

##### ①食材について

- (ア) 長期保存が可能な調味料等は、変更が無ければ一か月分まとめた量が、その月の最初の納品日に納品となる。
- (イ) 生鮮食品（肉類・野菜・果物・乾物・菓子等）は、前日午後3時～午後4時頃の納品を原則とする。ただし、当日納品する場合は、野菜は午前8時30分まで、肉類は午前9時までとする。
- (ウ) 生鮮食品（魚介類・豆腐等）は、当日午前8時30分～午前9時頃の納品を原則とする。
- (エ) 生鮮食品（牛乳・ヨーグルト等）は、当日午後0時30分～午後1時30分頃の納品を原則とする。ただし、午前使用分については、前日納品または当日午前8時30分までとする。

##### ②食数について

保育所長もしくは保育所長が予め指名する代理者（以下「保育所長」という）は、「月食数」（様式1）を町栄養士に報告する。

##### ③発注方法

- (ア) 発注書は、「月食数」（様式1）に基づき町栄養士が作成する。
- (イ) 受託者は、保育所の食材等の在庫状況等により、町が作成する発注書に訂正・追加記入が必要となる場合がある。

(ウ) 発注後に発注内容を変更又は追加する必要がある場合は、次の方法で行う。

- ・「発注変更・追加届」(様式2)に記入し、保育所長へ提出する。ただし、急を要する場合は、速やかに保育所長に口頭で報告し、その指示に従う。後日、「発注変更・追加届」(様式2)を保育所長へ提出する。
- ・受託者は、保育所長に了承を得た後、納入業者に「発注変更・追加依頼書」(様式3)を提出し、発注の変更又は追加を行う。

### (3) 食品の検収

- ① 納品された食品は、速やかに所定の貯蔵場所に保管すること。
- ② 納品された食品が不良品であった場合等、納品日当日に返品または交換が必要な場合は、保育所長もしくは町栄養士の指示により対応すること。
- ③ 食品の検収は、当日の納品書と検収記録簿とを確認し、検収記録簿に次の項目を記入すること。
  - 【納品時間】 納品された時間を記入する。同一業者から複数の食品が同時に納品された場合は、2品目以降はこの欄の記入を省略できるものとする。
  - 【産地メーカー】 産地、メーカー名、ロット番号等を記入する。
  - 【期限表示】 賞味期限または消費期限が記載されている食品について記入する。
  - 【品温】 冷凍・冷蔵食品について記入する。
  - 【鮮度・包装・異物】 鮮度、包装、異物に異常があった場合のみ×印を記入する。
  - 【検収者】 検収者名を記入する。同一業者から複数の食品が同時に納品された場合は、2品目以降はこの欄の記入を省略できるものとする。
- ④ 納品書は、確認後適切に保管し、請求書と一緒に保育所長へ提出すること。

## 3 調理

### (1) 離乳食(幼児食移行期を含む)

離乳食完了までの0・1歳児へは、「授乳・離乳の支援ガイド(厚生労働省:2019年3月)II-2 離乳の支援」に基づき対応すること。また、保育所が示す「個別対応食検討表」(様式4)、「離乳食カード」(保護者記入)を参考に調理すること。ただし、乳幼児期の児童の発達は個人差があるため、月齢にとらわれず、児童の喫食状況を確認し、調理方法の改善に反映すること。

### (2) 幼児食

町で作成した調理員用献立表に従い調理すること。なお、給食時間や献立内容の変更については、保育所長もしくは町栄養士と事前協議のうえ実施すること。

### (3) 食物アレルギー対応食

町が示す、対象児ごと医師の診断に基づき作成した食物アレルギー状況表及び保育所が示す「個別対応食検討表」(様式4)を参考に対応すること。また、完成品は誰でも分かるように個別トレイや表示等を行ったうえで配膳し、「検食日誌」(様式5)に必要な事項を記入すること。なお、食物アレルギー対応については、「亶理町保育所給食食物アレルギー対応マニュアル」を基本としたうえで実施し、マニュアルを上回る対応を行う場合は、保育所長と対応を協議すること。

### (4) 配慮が必要な児童への食事

保育所長と事前協議のうえ実施を検討すること。

#### (5) 調理の記録

「検食日誌」（様式5）には、次の項目を記録すること。

- ・日付
- ・作業開始時刻、作業終了時刻
- ・給食室内温度、湿度（調理開始時、午前10時30分前後の2回）
- ・冷凍冷蔵庫内温度（調理開始時、午前10時30分前後の2回）
- ・調理器具等点検（包丁、中心温度計、表面温度計、塩分濃度計）
- ・幼児食、離乳食（献立名、調理終了時刻、温度）
- ・残食状況
- ・献立及び食品ごとの中心温度、時間測定記録
- ・汁物等塩分濃度
- ・特記（食物アレルギー対応食、外部点検の実施状況等必要に応じて）
- ・検食（午前おやつ、昼食、午後おやつ）

#### 4 検食・給食の状況

##### (1) 検食

保育所長による検食は給食室で実施し、「検食日誌」（様式5）の記入を受けてから児童に給食を提供すること。

##### (2) 給食の状況

当日の児童の喫食状況を、保育所長への聞き取り、調理従事者が各クラスにて喫食する等によって確認し、調理方法の改善に反映するよう努めること。

#### 5 施設・設備の清掃及び日常点検

(1) 施設・設備の清掃及び整理整頓を行い、「調理業務等完了確認簿」（様式6）を記入し、保育所長へ提出すること。保育所長は、町栄養士に写しを提出する。

(2) フロンガス簡易点検を年4回（6月・9月・12月・3月）実施し、「フロン機器簡易点検チェック表〈冷凍冷蔵庫〉」（様式7）、「フロン機器簡易点検チェック表〈エアコン〉」（様式8）を記入し、保育所長へ提出すること。

#### 6 納品書及び請求書

当月の納品書と請求書は、検算し、請求書余白に現場責任者名を付したうえで、翌月10日までに保育所長へ提出すること。

#### 7 消耗品管理

(1) 調理室内で使用する消耗品や洗剤等については、受託者において調達、管理を行うこと。

(2) 消耗品や洗剤等は、給食調理や使用機器に適したものを使用し、適切な使用に努めること。

## <調理・衛生管理>

本マニュアルは亘理町保育所給食における食中毒を予防するため、HACCPの概念に基づき調理過程における重要管理事項として示したものである。

### 1 健康管理

調理従事者は、日ごろから食生活・体調に気を配り、下痢や食中毒にならないよう、常に自己の健康管理と健康状態の把握に努める必要がある。

- (1) 調理従事者は、作業前に「個人健康管理チェック表」（様式9）により、毎日食品衛生責任者の確認を受けてから調理に従事すること。
- (2) 調理従事者は、年1回の定期健康診断、月1回の腸内細菌検査（赤痢菌、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌）を実施し、町に結果を報告すること。

### 2 給食調理業務従事時の留意事項

- (1) 毎日専用の清潔な白衣、マスク、帽子、履物等を着用する。なお、白衣、マスク、帽子は、午前と午後で交換する。
- (2) 髪は帽子からはみ出さないようにする。
- (3) 身支度は調理室等で行い、調理従事者同士でチェックし合う。
- (4) マスク（使い捨て）は、鼻が出ないように正しく使用する。
- (5) 爪は常に短く切っておく。
- (6) 指輪、ネックレス、ピアス、ヘアピン、時計等は必ず外す。
- (7) マニキュア、香水、つけまつげはつけない。
- (8) ポケットの中には何も入れない。
- (9) 調理作業中、顔や髪にむやみに触れない。
- (10) 調理室内では専用の履物を履く。また、調理室外に出るときは必ず外履き用の物に履き替える。
- (11) 白衣のまま調理室外に出ない。
- (12) 作業に入る前には用便を済ませ、用便後は、手洗いと消毒を行う。
- (13) 用便の際には、必ず白衣、帽子を脱衣し、便所専用の履物を使用する。ズボンの裾は床につかないようにする。
- (14) 調理従事者は、体調に異常がある場合は現場責任者へ必ず申し出て、その指示に従う。ただし、下痢や嘔吐の症状がある場合は職場には出勤しない。
- (15) 家族に下痢や嘔吐の症状がある者がいる場合は、現場責任者へ必ず申し出て、その指示に従うこと。また、調理に入る場合、常に使い捨て手袋を使用し、生で食べる食品や加熱後の食品に触れる作業及び配膳作業は行わない。
- (16) 調理従事者または家族がノロウイルス、O-157、及びその他の感染症（インフルエンザ、新型コロナウイルス感染症等）に感染したと疑われる場合は、調理従事者を直ちに業務から外し、一定期間出勤させない等の調理業務従事を控えさせる手段を講じること。また、勤務に復帰させる場合は、検査を実施して陰性であること、あるいは勤務が可能である旨の医師の証明又は指示を受けたことについて経過を添えて文書で町に報告すること。

### 3 手洗い

#### (1) 手指の手順

- ①手指を流水でぬらし、給食調理に適した石けんをつける。
- ②手の平と手の平をこすり、よく泡立てる。
- ③手の甲をもう片方の手の平でこする。(両手)
- ④指を組んで両手の指の間をこする。
- ⑤親指をもう片方の手で包みこする。(両手)
- ⑥指先でもう片方の手の平をこする。(両手)
- ⑦手首からひじまで丁寧にこする。
- ⑧爪ブラシを使って指先を洗う。(爪ブラシは、個人ごとに用意すること。)
- ⑨流水でよくすすぐ。
- ⑩ペーパータオルでふく。
- ⑪アルコールを手指に噴霧し、よくすり込む。

※作業開始前、用便後、汚染作業区域から非汚染作業区域へ作業が切り替わる時は上記手順①～⑨(⑧を除く)までを2回実施すること。

#### (2) 手洗いのタイミング

- ①調理室に入る時や作業を始める前
- ②ダンボール、紙、ビニール等を扱った後
- ③残菜やごみを扱った後や清掃作業をした後
- ④落ちている物を拾った後
- ⑤用便後
- ⑥作業工程が変わる前
- ⑦使い捨て手袋をつける前と外した後
- ⑧仕上げ作業専用エプロンを着る前
- ⑨肉類、魚介類、生卵を取り扱った後
- ⑩野菜や果物、汚れた設備や器具食器等を取り扱った後
- ⑪生で食べる野菜や果物、加熱後の食材、パンを扱う前
- ⑫頭髮や顔等の身体に直接触れた後
- ⑬配膳作業前

#### (3) 使い捨て手袋を使用する場合

- ①肉類、魚介類、生卵を扱う時
- ②生で食べる野菜や果物、加熱後の食材、パンを扱う時
- ③和え物、サラダ類を和える時
- ④配膳作業時
- ⑤調理済み食品を盛り付ける時
- ⑥手指に傷等がある時

### 4 使用する水

使用水は、飲用に適した水を用いること。また、始業前に色、濁り、におい、異物等の有無を確認し「給食衛生日常チェック表」(様式10)に記録すること。

## 5 原材料の取り扱い

- (1) 原材料の納入に際しては調理従事者が必ず立ち会い、検収記録簿の項目に沿って当日の納品書と合わせて状況を確認し、必要事項を記録すること。また、同じ食材でも生産地やロット番号が異なる場合はそれぞれについて記入すること。異常を認めた場合は、現場責任者は速やかに保育所長もしくは町栄養士に報告し、指示を得ること。
- (2) 商品として「要冷蔵」「要冷凍」の物は個々に品温を測り、検収記録簿へ記録すること。
- (3) 冷凍品はしっかり凍っているか、冷蔵品は冷却状態が保持されているか確認すること。肉類、魚介類については、特に厳しくチェックすること。
- (4) 原材料は、分類ごとに区分して、速やかに冷蔵庫、冷凍庫、食品庫に収納し、さらに食品ごとに区分して、適切な温度で保管すること。
- (5) 賞味期限、消費期限を確認し、期限切れの食品は使用しないこと。
- (6) 肉類・魚介類・卵等は、品温等確認後、冷蔵庫の所定の場所へ入れること。
- (7) 計画的な食材購入で、必要以上の保管を避け、出庫時には必ず鮮度・品質・数量のチェックをすること。
- (8) 冷蔵庫、冷凍庫から出した原材料は、速やかに調理に移行させること。
- (9) 配送用容器等は、様々な細菌が付着していることから、検収後は別の容器に移し替える等し、調理室内に搬入しないこと。
- (10) 包装資材は手で裂かず、消毒したハサミを使用し、開封後には切れ端の有無を確認すること。輪ゴム使用の物についても、混入しないよう注意すること。

## 6 保存食

- (1) 保存食は、別表1を参考に原材料及び調理済み食品を食品ごとに50g程度ずつ、清潔なビニール袋等に入れて密封し、 $-20^{\circ}\text{C}$ 以下の冷凍庫で2週間保存すること。
- (2) ビニール袋は、採取日と廃棄日を記入して保存し、使い捨てとすること。
- (3) 採取の際は、手が食材やビニール袋内部に触れないよう注意すること。
- (4) 採取及び廃棄の際は、「保存食管理表」(様式11)に必要事項を記入すること。

### ①原材料

- (ア) 原材料は特に洗浄、殺菌等を行わず、購入した状態で保存すること。
- (イ) 採取に使用する包丁やまな板は、清潔なものをを用いること。
- (ウ) 調理用の牛乳は原材料として採取すること。
- (エ) 鶏卵は基本的にすべて割卵し、混合したものから50g程度採取すること。
- (オ) 米、乾物、調味料、瓶詰等の常温保存可能なものは保存しなくてよい。

### ②調理済み食品

- (ア) 調理済み食品の採取に当たっては、衛生的に取り扱うこと。
- (イ) 当日提供した料理は、調理済み食品として保存すること。  
(使用している食材がすべて含まれるように採取すること)
- (ウ) 離乳食・食物アレルギー対応食等も、調理済み食品として50g程度保存すること。
- (エ) 市販の菓子類は、使用日にそれぞれ一人分(一袋)を保存すること。

(オ) 紙パック牛乳 (200ml/本) は、使用日に未開封の状態で1本を保存すること。  
 (賞味期限が複数ある場合は、基本的に最短のものを保存すること。)

別紙1

食品分類	保存が必要なもの	保存が不要なもの
穀類	パン、生麺	米、粉類(小麦粉・米粉・ホットケーキミックス等)、パン粉、乾麺、麩
いも類	じゃがいも、さつまいも、さといも、こんにゃく	春雨、片栗粉
油脂類		油類、バター、マヨネーズ
種実類		ごま、乾燥ナッツ類
魚・魚肉加工品	生魚、かまぼこ、ちくわ、さつま揚げ、はんぺん	かつお節、煮干し
肉・肉加工品	鶏肉、豚肉、牛肉、ハム、ベーコン、ウインナー	ゼラチン
卵	鶏卵	
大豆製品	豆腐、おから、油揚げ、大豆水煮、豆乳	高野豆腐、きなこ、みそ
野菜類	水煮・冷凍食品・缶詰を含むすべて	切干大根、干し椎茸
果物	缶詰を含むすべて	ジャム、レーズン
海藻類	生わかめ	乾燥わかめ、乾燥ひじき、昆布、のり、青のり、寒天
牛乳・乳製品	牛乳、ヨーグルト、チーズ、アイスクリーム、飲むヨーグルト	
調味料		塩、砂糖、酢、酒、みりん、しょうゆ、ソース、ケチャップ、こしょう、ルウ、顆粒だし、カレー粉等
菓子類	せんべい、クッキー、ビスケット、マドレーヌ、ゼリー、プリン、ジュース等	

7 検食・喫食状況

- (1) 仕上がった料理に外見の異常、異物混入、異味、異臭、その他の異常がなく提供できるか検討するため、給食時間前に調理室内で保育所長による検食を実施し、「検食日誌」(様式5)の記入を受けてから児童に給食を提供すること。
- (2) 当日の児童の喫食状況を、以下のいずれかの方法で確認し、調理方法等に反映するよう努めること。
  - ① 保育所長への聞き取り
  - ② 調理従事者が各クラスにて喫食する
  - ③ その他、児童の喫食状況を確認できる方法

## 8 下処理

- (1) 食品ごとに専用の容器、器具（包丁、まな板等）を使用すること。
- (2) 下処理作業専用エプロン（別表2参照）を着用すること。
- (3) 食品を入れた容器を直接床に置かないこと。（床面60cm以上で取り扱う）
- (4) 野菜等は不可食部分、異物等を除去し、流水で3回以上丁寧に洗うこと。
- (5) 野菜及び果物を加熱せずに供する場合は、専用のボウルかよく洗浄したシンク内において、流水で3回以上洗浄した後、流水を20分間以上かけ流すこと。
- (6) 野菜及び果物を洗浄する際、同一シンクで処理を行う場合は、土のついていない食材から行うこと。なお、土のついている食材については、検収室等のシンクで下洗いして土を落としてから、洗浄用のシンクで処理を行うこと。
- (7) スポンジ、ブラシ等は、下処理専用のものを使用すること。
- (8) 下処理作業終了後はシンクを洗剤で洗い、水道水でよくすすぐこと。

## 9 調理過程

- (1) 前日から調理を行わないこと。
- (2) 食材は使用する前にも異常がないか再度確認すること。
- (3) 汚染源となるおそれのある肉類、魚介類、生卵の取扱い時は、生物作業専用エプロン（別表2参照）、使い捨て手袋を着用し、特に衛生に気をつけること。
  - ①肉類、魚介類、生卵が入った容器、ビニール袋は、他の容器、食品に触れないように処理すること。
  - ②肉汁の取扱いには十分注意し、調理台や床にこぼさないようにすること。
  - ③卵を割る際は使い捨て手袋を使用し、お椀等に1つずつ割って鮮度等を確認してから全体用の容器に移すこと。
  - ④包丁、まな板、ざる、ボウル類等は、食材や用途に分けて使用すること。
  - ⑤使用後は、洗浄、消毒をし、他の食材、器具等を汚染しないようにすること。
- (4) 加熱は適正に行い、記録すること。
  - ①揚げ物
    - (ア) 油温が設定した温度以上になったことを確認する。
    - (イ) 調理を開始した時間を記録する。
    - (ウ) 調理の途中で適当な時間を見計らって食品の中心温度を3点以上測定し、すべての点において75℃以上に達していた場合には、その時点からさらに1分間以上加熱を続ける。
    - (エ) 最終的な加熱処理時間と測定温度を「検食日誌」（様式5）へ記録する。
    - (オ) 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、（ア）～（エ）で設定した条件に基づき、加熱調理を行う。
  - ②焼き物・蒸し物
    - (ア) 調理を開始した時間を記録する。
    - (イ) 調理の途中で適当な時間を見計らって食品の中心温度を3点以上測定し、すべての点において75℃以上に達していた場合には、その時点からさらに1分間以上加熱を続ける。
    - (ウ) 最終的な加熱処理時間と測定温度を「検食日誌」（様式5）へ記録する。

- (エ) 複数回同一の作業を繰り返す場合には、(ア)～(ウ)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。
- ③煮物・炒め物・汁物
- (ア) 調理の途中で適当な時間を見計らって、最も熱が通りにくい具材を選び、食品の中心温度を3点以上（煮物・汁物の場合は1点以上）測定し、すべての点において75℃以上に達していた場合には、その時点からさらに1分間以上加熱を続ける。なお、中心温度を測定できるような具材がない場合には、調理釜の中心付近の温度を3点以上（煮物・汁物の場合は1点以上）測定する。
- (イ) 最終的な加熱処理時間と測定温度を「検食日誌」（様式5）へ記録する。
- (ウ) 複数回同一の作業を繰り返す場合には、(ア)・(イ)で設定した条件に基づき加熱処理を行う。
- ④二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品を使用する場合は、85～90℃で90秒間以上加熱し、中心まで加熱できたか確認し、加熱処理時間と測定温度を「検食日誌」（様式5）へ記録すること。
- ⑤加熱時間を十分とれるよう作業工程を工夫すること。
- ⑥加熱後の食品を切るときは使い捨て手袋を着用し、専用の包丁、まな板を使用すること。
- (5) 加熱後に冷却が必要な食品は、十分冷却すること。
- ①清潔な容器に水を張り流水で冷却する、冷蔵庫を活用する、衛生的な場所で清潔な容器に小分けにする等、中心温度を20℃以下に冷却するよう工夫すること。
- ②冷却後の食材は、ラップをかけ冷蔵庫で保管すること。
- ③和え物等で2種類以上の食品を混ぜ合わせる場合は、温度差をできるだけ小さくし、提供する直前に和えること。また、この作業時には仕上げ作業専用エプロン（別表2参照）を着用すること。
- (6) 生食する食品は、特に衛生的に扱うこと。
- ①包丁、まな板、ざる、ボウル類は、殺菌した専用のものを使用すること。
- ②作業中は仕上げ作業専用エプロン（別表2参照）を着用し、使い捨て手袋を使用すること。

## 10 配食

- (1) 仕上げ時間は喫食までの時間が短縮されるように作業工程を配慮するとともに、調理後の食品は適切な温度（10℃以下もしくは65℃以上）で管理し、加熱終了時から2時間以内に喫食すること。
- (2) 出来あがり時間を「検食日誌」（様式5）に記録すること。
- (3) 作業中は仕上げ作業専用エプロン（別表2参照）を着用し、調理器具を介して作業する場合であっても使い捨て手袋を着用すること。
- (4) 配食したボウル・鍋等には必ずふた又はラップをすること。
- (5) 牛乳は必要な本数を確認後配膳し、調理室外へ出た場合は使用しないこと。

別表 2

生物作業専用エプロン	下処理作業専用エプロン	調理作業専用エプロン	仕上げ作業専用エプロン
ブルー	水色	グリーン	ピンク

## 11 食器・器具等の洗浄殺菌

洗剤は、必要以上の濃度で使用しても洗浄効果が上がるものではないので注意すること。

## (1) 食器

- ① 残菜を除去する。
- ② スポンジに洗剤をつけて下洗いし、飲用に適した水（40℃程度の微温水が望ましい）で洗い流す。
- ③ 下洗い後、食器洗浄機専用のトレイに食器同士が重ならないように並べ、食器洗浄機で洗浄する。
- ④ 洗浄後、トレイから食器かごに移し、消毒保管庫で殺菌を行い、十分に乾燥させる。
- ⑤ 衛生的な場所で保管する。

## (2) 調理機械（フードカッター等含む）

- 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 飲用に適した水（40℃程度の微温水が望ましい）でよく水洗いする。
- ③ スポンジに洗剤をつけてよく洗浄する。
- ④ 飲用に適した水（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、衛生的に保管する。
- ⑧ 作業開始前に75%エタノール製剤で殺菌を行う。

## (3) 調理器具（まな板、包丁、へら等）

- ① 飲用に適した水（40℃程度の微温水が望ましい）でよく水洗いする。
- ② スポンジに洗剤をつけてよく洗浄する。
- ③ 飲用に適した水（40℃程度の微温水が望ましい）でよく洗剤を洗い流す。
- ④ よく乾燥させる。
- ⑤ 消毒保管庫・包丁まな板殺菌庫で殺菌する。
- ⑥ 木製の器具の場合、汚染菌が残存する可能性が高いので、特に十分な殺菌に留意する。  
なお、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。

## (4) 調理台、配膳台（作業前、盛り付け前、終了後）

200ppmの次亜塩素酸ナトリウム液を浸した、作業専用不織布（別表3参照）で拭き、殺菌する。

## (5) 配膳車（配膳前、下膳後）

200ppmの次亜塩素酸ナトリウム液を浸した、作業専用不織布（別表3参照）で拭き、殺菌する。

## (6) シンク（作業前、作業中適宜、終了後）

シンクを用途別に各々設けることが難しい場合には、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時には、以下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時も、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十分注意すること。

- ①飲用に適した水（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に洗剤をつけてよく洗浄する。
- ③飲用に適した水（40℃程度の微温水が望ましい）でよく洗剤を洗い流す。
- ④水分を作業専用不織布（別表3参照）で拭き取る。
- ⑤75%エタノール製剤で殺菌を行う。

(7) 冷凍冷蔵庫（毎日）

冷蔵庫を、200ppmの次亜塩素酸ナトリウム液を浸した清掃用不織布（別表3参照）で、庫内の隅々までまんべんなく汚れを拭き取る。

(8) 食品庫、戸棚（毎月）

200ppmの次亜塩素酸ナトリウム液を浸した清掃用不織布（別表3参照）で、汚れを完全に拭き取る。

(9) 爪ブラシ

- ①洗剤をつけてよく洗浄する。
- ②飲用に適した水（40℃程度の微温水が望ましい）でよく洗剤を洗い流す。
- ③200ppmの次亜塩素酸ナトリウム液に5分以上浸した後、飲用に適した水（40℃程度の微温水が望ましい）でよく洗い流し、乾燥させる。
- ④毛先が傷んだまま使用することがないように、定期的に交換する。

(10) たわし（ブラシ）、スポンジ

- ①洗剤をつけ、よくもみ洗いする。
- ②飲用に適した水（40℃程度の微温水が望ましい）でよく水洗いする。
- ③200ppmの次亜塩素酸ナトリウム液に5分以上浸した後、飲用に適した水（40℃程度の微温水が望ましい）でよく洗い流し、乾燥させる。
- ④傷んだまま使用することがないように、定期的に交換する。

## 12 施設設備

### (1) 構造

- ①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。
- ②食品の調理過程ごとに、汚染作業区域と非汚染作業区域を明確に区別すること。また、履物の交換は各作業区域の入り口に設置すること。
- ③調理員用トイレ等
  - (ア) トイレ、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) トイレ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。

### (2) 管理

- ①施設は衛生的な管理に努め、みだりに部外者を立ち入らせたり、調理作業に不必要な物品等を置いたりしないこと。
- ②施設はエアコンを活用し、高温多湿を避けること。湿度は80%以下、温度は25℃以下に保つことが望ましい。

- ③履物はこまめに洗い清潔にしておくこと。
- ④手洗い設備には、手指洗浄用石けん液、爪ブラシ、ペーパータオル、75%エタノール製剤を設置し、定期的に補充して常に使用できる状態にしておくこと。
- ⑤誤って使用することがないように、手指洗浄用石けん液、洗剤、75%エタノール製剤、次亜塩素酸ナトリウム液等を入れる容器には、必ず何を入れているか表示すること。
- ⑥施設におけるねずみ、昆虫等の発生状況の巡回点検や駆除は、専門業者に委託して毎月実施すること。なお、実施記録は1年間保管すること。また、施設及びその周囲は、維持管理を適切に行うことにより、常に良好な状態に保ち、ねずみや昆虫の繁殖場所の排除に努めること。

(3) 清掃及び点検

- ①給食の片付けが終了した後、調理室用の掃除機でゴミを取り除くこと。
- ②床を200ppmの次亜塩素酸ナトリウム液に浸したモップや雑巾でよく拭くこと。
- ③排水溝の室内部分は、開口部の網等についたゴミを取り除き、ブラシ洗浄すること。
- ④ドアの取手、水道の蛇口コック等、手のよく触れるところは洗浄する等し、200ppmの次亜塩素酸ナトリウム液を浸した清掃用不織布（別表3参照）で拭くこと。
- ⑤調理員用トイレは、すべての業務が終わった後、使い捨て手袋、マスクを着用して清掃すること。
- ⑥保守点検業務は、「施設設備の保守点検表」（様式12）により毎月行うこと。
- ⑦大掃除は、年3回（8月・12月・3月）を目安に「大掃除点検表」（様式13）により行うこと。

別表3

生物・下処理作業専用不織布	調理作業専用不織布	仕上げ作業専用不織布	清掃用不織布
ブルー	グリーン	ピンク	白

13 残菜・ごみ処理

亘理町の分別方法に従い、責任をもって処理すること。

(1) 生ごみ類

- ①作業終了後、速やかに所定の保管場所に搬出すること。
- ②専用の容器に入れ、ふたは必ず完全に閉めておくこと。

(2) 包装紙、ダンボール

所定の場所に、散乱しないように整理し、作業後は速やかに保管場所に搬出すること。

(3) 空き缶、あきビン

- ①中を洗い流すこと。
- ②所定の容器に入れ、作業後速やかに保管場所へ搬出すること。

<様式一覧>

様式名称	様式番号	提出者	提出先	提出期限
月食数	1	保育所長	町栄養士	毎月第2木曜日
発注変更・追加届	2	受託者	保育所長	発注変更・追加時
発注変更・追加依頼書	3	受託者	納品業者	
個別対応食検討表	4	保育所長	受託者	毎月25日前後 ※その他必要に応じて
検食日誌	5	受託者	保育所長	業務完了後
調理業務等完了確認簿	6	受託者	保育所長 (写し:町栄養士)	
フロン機器簡易点検チェック表 〈冷凍冷蔵庫〉	7	受託者	保育所長	6月・9月・12月・3月 点検月末日
フロン機器簡易点検チェック表 〈エアコン〉	8	受託者	保育所長	
個人健康管理チェック表	9	受託者	保育所長	毎月末日
給食衛生日常チェック表	10	受託者	保育所長	
保存食管理表	11	受託者	保育所長	
施設設備の保守点検表	12	受託者	保育所長	
大掃除点検表	13	受託者	保育所長	8月・12月・3月 点検月末日