

衛生管理マニュアル

<給食・おやつ>



ありんこ親子保育園

制定日：平成28年4月1日

1.健康管理

給食従事者は、いつも食生活・体調に気を配り、下痢や食中毒にならないようにし、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。

健康状態は、作業前にチェックを行い、特に下痢・嘔吐・発熱などの症状があった場合、手指などに化膿創がある場合は注意が必要である。

(1) 給食従事者は、月 1 回 (5 月～10 月は月 2 回。11 月～3 月はノロウイルス) の検便を受ける。

(2) 次に掲げる場合、またはその疑いがある場合は、完全に防護すること。

① 手指に化膿創がある場合

- ・腕や顔に化膿創などがある場合は、完全に防護すること
- ・手指に化膿創があるときは、食品を直接取り扱う作業に従事しないこと
- ・手指に傷や手荒れがある場合は手袋をすること

② 下痢・発熱・腹痛・嘔吐などがある場合

- ・下痢・発熱・腹痛・嘔吐については、家族や同居人に症状がある場合は二次感染予防に留意する。必要に応じて医療機関を受診するし、結果を延長に報告する。感染のおそれなくなるまでは出勤しないこと

2.給食業務時の留意事項

- ・給食業務を行うときは、指輪、ネックレス、イヤリング、ピアス、時計などは外す
- ・毎日清潔な白衣又はエプロン、帽子又は三角巾を着用し、毛髪が出ないようにする
- ・マスクは、鼻が出ないように正しく使用する
- ・爪を短く切り、マニキュア及び香水はしない
- ・身支度は前室で行う
- ・用便の際は、必ず白衣 (エプロン)、帽子 (三角巾) を脱衣し、用便後は手洗いと消毒を行う

3.手洗い

- ・ハンドソープを使って、手指、手の平と甲、肘まで丁寧に洗う
- ・爪ブラシを使用しハンドソープで洗浄した後、流水でよくすすぐ (爪ブラシは自分専用のものを使う)
- ・手洗い後アルコール消毒しペーパータオルで拭く
- ・使い捨て手袋を着用した時は、上記手順で手洗いをする

4.給食室の衛生管理

- ・入室時の確認事項にチェックする
- ・調理従事者、エプロン・三角巾着用の保育士以外の入室は禁止する
- ・調理専用のエプロン、三角巾マスクおよび専用の履物を着用する
- ・室温、湿度の確認を行い、室温に応じて窓の開放、エアコン等で調節する
- ・毎朝、使用水は色、濁り、におい、異物物の異常がないか確認し、1 分間の流水後に残留塩素計で数値を計り記録する（水は捨てないで、掃除や畑の水やりなどに使う）

5.調理時の衛生管理

- ・調理台を消毒してから調理を開始する
- ・調理中に肉、魚、卵等を置いた場所、汚れがついたところは、直ちにキッチンペーパーで拭き、消毒をしてから使用する
- ・食品加熱後は使い捨て手袋を着用して行う
- ・出来上がって食べる状態の物は素手では触らない
- ・給食・おやつを各約50gずつ袋に取り、冷凍庫で2週間保存する。
- ・出来上がって2時間以内（時間が経つほど菌が増えるので早めに）。
- ・生食できるものは、トマト及び果物のみとする
- ・園児に配膳する前に、園長や保育士が交替で、栄養、嗜好、衛生的見地から点検のための検食を行い、実施時間、検食者氏名、所見等の結果について給食日誌に記録する
- ・配膳後の食品にはラップをかけて埃等が入らないようにする
- ・調理作業衣のまま調理室から出ない
- ・給食の時間に寝ていた等で食べられなかった園児の給食は冷蔵庫で保管し調理後2時間以内で食べる。（食べる前に電子レンジで温める）
- ・調理してから2時間以上たったものは破棄する

6.原材料について

- ・原材料の品質、鮮度などを点検し、異常を認めたら使用をしない
- ・冷凍食品については、再凍結をしていないか、しっかりと凍っているか、冷蔵品は、冷却状態が保持されているか確認をする
- ・肉、魚類は汁の漏れるおそれがあるため、専用容器に入れて保管する
- ・冷蔵庫や冷凍庫から出した原材料は、速やかに調理に移行させる

7.食品の保存について

- ・生鮮食品は必ず期限内の食材を仕入れ、魚など冷凍の状態ですぐ仕入れた場合は密封の袋に入れ、1ヶ月以内には調理して提供する
- ・乾物類は食品庫やケース等で密封して保管する
- ・米は専用のケースに入れて、冷蔵庫で保管する
- ・保存食は、調理済食品ごとに50gずつ、清潔なビニール袋に入れて、冷凍庫で2週間保存する。採取にあたっては、衛生的に取り扱う

6.検食

- ・給食献立全てについて、給食時間前に園長又は保育士の検食を受ける

7.下処理

下処理は、残存された汚染物質を洗浄、消毒などにより除去し、二次感染を防止するため大切な作業である

- ・食品ごとに専用の容器、器具（包丁・まな板など）を使用する
- ・食品を入れた容器を直接床に置かない
- ・野菜などは、流水で丁寧に洗う
- ・果物など、加熱せずに提供をする場合は、野菜専用の洗剤で洗う
- ・処理を行う順は、野菜類、葉物、根菜類、魚・肉で行う
- ・スポンジ、ブラシなどは、下処理専用のものを使用する

8.調理過程

肉・魚の取り扱い

- ・肉汁の取り扱いには十分に注意をし、他の容器や食品に触れないようにする
- ・包丁、ざる、まな板、ボール類などは専用のものを使用する
- ・使用した容器は洗浄、消毒をし、他の器具などを汚染しないようにする

野菜の取り扱い

- ・野菜のザルとボールは、洗い用と湯がいた後用とに分け、専用のものを使用する

加熱は適切に行う

- ・揚げ物、焼き物、蒸し物は、中心温度75℃で1分以上加熱する。中心まで加熱できたか確認し、中心温度を記入する

9.食器、器具などの洗浄、殺菌

- ・食器、調理器具の洗浄後は、消毒保管庫などで殺菌を行い、十分に乾燥

させる

- ・冷蔵庫は週 1 回、掃除をする
- ・戸棚は週 1 回、拭き掃除をする
- ・まな板、包丁、ボール、ザルは魚肉用、果物用、離乳食用と各々区別して使用し、消毒して保管する
- ・洗浄後にボール、包丁は熱風消毒、ザル、まな板は消毒して所定の棚に保管する
- ・魚肉用器具は専用のスポンジで洗う
- ・食器とトレイは、洗浄後、食器消毒保管庫にて消毒後、食器棚に保管する
- ・布巾は、洗剤等でよく洗浄して汚れを落とした後に塩素漂白を行い、その後水でよくすすいでから乾燥させる
- ・スポンジ、タワシ、タワシ入れは、一日のすべての作業終了後に食器消毒保管庫にて消毒を行う
- ・退室時は、戸締り、ガスの元栓、電気の消灯を確認する
- ・段ボール・紙類は虫の住処になるので、給食室には置かない

7. 調乳者・食事介助者の検便について

- ・毎月 1 回検便を行う
- ・5 月～10 月は毎月 2 回行う

9. 食事介助時、調乳時について

- ・食事介助や調乳・授乳する際は専用のエプロンに着替える
(食事介助時と普段の保育時のエプロンを分ける)
- ・手洗い後アルコール消毒しペーパータオルで拭く
(普段の保育時の手洗いは個々のハンカチで良い)
- ・哺乳瓶消毒は専用容器に入れ、電子レンジ消毒し所定の容器に保管する

10. ごみ処理

- ・生ごみ類は、作業終了後に直ちに保管場所に搬入する
- ・空き缶、空き瓶は中をきれいに洗い流し、作業後は直ちに保管場所へ搬入する

11. 調理室内の衛生・清掃

衛生

- ・調理室は十分に喚起をし、高温多湿をさける

- ・掃除用具は作業終了後、丁寧に洗浄して清潔にしておく
- ・誤使用がないように、石鹼やアルコール、次亜塩素ナトリウム液などを入れる容器には必ず中身がわかるように表示をする

清掃

- ・ごみは取り除く
- ・排水溝の室内部分は、ごみを取り除き、ブラシ洗浄をする
- ・週に 1 回、排水溝やトイレは、バイミックを 15 倍に薄めた液体などで排水溝の内部の汚れを清潔にしておく

害虫、ネズミ駆除

- ・施設内に害虫やネズミが侵入しないよう対策を行い、月に 1 回（月初め）に害虫・ネズミ駆除を行う

改定日：平成 29 年 4 月 1 日

令和 7 年 7 月 7 日