

砺波市保育所等給食衛生管理マニュアル

令和 8 年 10 月

砺波市教育委員会こども課

目次

保育所等給食の衛生管理	1
1 調理従事者の衛生管理	2
(1) 検便	
(2) 日常管理	
(3) 清潔な身なり・服装	
(4) 手洗い	
2 調理作業の衛生管理	6
(1) 調理作業前の清掃・消毒	
(2) 水質検査	
(3) 検収	
(4) 保管	
(5) 下処理	
(6) 調理	
(7) 検食	
(8) 配食	
(9) 保存食	
(10) 残菜・廃棄物の処理	
3 食物アレルギー対応の衛生管理	13
(1) 専用器具の確保と区分け	
(2) 調理工程での交差汚染防止	
(3) 配膳・提供時の確認徹底	
(4) 誤食等発生時(緊急時)の対応	
(5) アレルギー緊急時における連絡・対応フロー(タイムライン)	
4 施設・設備の衛生管理	16
(1) 施設	
(2) 設備	
(3) 調理用器具・食器	
(4) その他の器具	

5 洗浄・消毒・殺菌	23
(1) アルコール	
(2) 次亜塩素酸ナトリウム	
(3) 煮沸消毒	
6 嘔吐物が付着した食器の消毒方法	25
7 使い捨て手袋	25
(1) 使用目的	
(2) 使用時の注意点	
(3) 使用手順	
8 食育(クッキング等)時の衛生管理	26
9 災害時・非常時(停電・断水等)の衛生対策	27
10 調乳	28
(1) 搾乳と持参方法	
11 冷凍母乳	29
(1) 搾乳と持参方法	
(2) 園での取扱いについて	
(3) 哺乳瓶の煮沸消毒方法	

【資料】

資料1 検便結果対応フローチャート

資料2 食中毒・感染症フローチャート

資料3 異物混入・異臭等対応フローチャート(検収中・調理中)

資料4 異物混入・異臭等対応フローチャート(配膳中・喫食中)

資料5 主な食中毒一覧

資料6 原材料・製品等の保存基準

【様式】

様式1 衛生管理自主点検表

様式2 給食日誌

様式3 発注及び検収記録簿

様式4 検食記録簿

様式5 アレルギー対応食提供確認表

保育所等給食の衛生管理

保育所等給食における衛生管理は、園児に衛生的で安全な給食を提供することを目的に行います。園児は低年齢であることから、比較的軽度の食中毒でも大きな事故に繋がりがねません。

このため、保育所等給食に従事する職員は、食品をはじめ、施設・設備・調理器具の衛生的な取り扱い方、また自身の衛生管理についても十分な知識を持ち、それを確実に行うことが求められます。

HACCP(ハサップ)の考え方を取り入れた衛生管理と記録の保存

本マニュアルは、食品衛生法に基づく「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」に準拠して作成しています。安全な給食を提供するためには、食材の検収から調理、配膳に至る各工程で「危害要因(食中毒菌の増殖や異物混入など)」を予測し、特に重要な工程(加熱温度や時間など)を継続的に管理・記録することが重要です。

(1) 記録の重要性

衛生管理を「確実に行った」という証明のため、また、万が一事故が発生した場合の原因究明のため、日々の点検や温度測定の結果は必ず様式に記録し、責任者が確認を行ってください。

(2) 記録の保存期間

記入済みの点検表、検収簿、検食簿などの各種記録は、原則として1年間(保存食の保存期間や、賞味・消費期限が1年を超える食材の記録については、その期限または市が定める文書保存期間に準ずる)適切に保存してください。

1 調理従事者の衛生管理

(受託業者における衛生管理の基本)

調理業務を外部委託している場合、受託業者は本マニュアルに定める衛生管理基準(検便の実施、毎日の健康チェック、清潔な身なり等)を遵守すること。また、受託業者は日々の健康確認や点検結果を必ず園(衛生責任者)に報告・共有し、万が一の体調不良者等が発生した場合は直ちに所長(園長)へ報告のうえ、指示に従うこと。

(1) 検便

検便は、調理従事者の健康管理や食中毒予防のために行い、下痢や嘔吐の症状がなくても食中毒の原因菌を保菌している可能性があることから、二次感染を防ぐためにも早期発見が大切です。

ア 検査項目及び検査回数

(ア)細菌検査

a 調理師(月2回)

・5菌検査(赤痢菌、サルモネラ菌、O-157、O-26、O-111)

・3菌検査(赤痢菌、サルモネラ菌、O-157)

b 調乳担当保育士(月1回)

・5菌検査(赤痢菌、サルモネラ菌、O-157、O-26、O-111)

c 上記以外の保育士(年2回)

・3菌検査(赤痢菌、サルモネラ菌、O-157)

(イ)ノロウイルス検査

a 調理師、調乳担当保育士(10～3月 月1回)

・ノロウイルス検査(リアルタイムPCR法)

イ 便は3日以内のものを提出する。(暑い場所に置いておかない。)

ウ 調理に従事する可能性のある者は、必ず検便を実施する。検便を行っていない者は、調理に従事させない。

エ 本人や家族に保菌者・発症者がでた場合には、臨時に検便を実施し、対応については資料1「検便結果対応フローチャート」に従う。

(2) 日常管理

調理従事者は、日頃から体調に留意し健康な状態を保つよう努め、作業開始前に個人ごとに健康チェックを行い、その結果を様式1「衛生管理自主点検表」に記録する。

ア 以下のような体調異常がある場合(作業途中の体調の変化も含む)は所長(園長)に報告し、指示に従う。

・下痢・発熱・腹痛・嘔吐の症状

・切り傷、手指・顔面等の化膿創、やけど

・本人か家族が感染症・食中毒またはその疑いがある場合

イ 手指の切り傷、化膿性の傷、やけど、ひどい手あれなどの時には使い捨て手袋を着用する。その際、下処理・洗浄以外の作業には従事しないことが望ましい。

(作業途中の切り傷ややけども手当てをして同様に行う。)

ウ 常に身体の清潔に心がける。

エ 定期健康診断は、毎年必ず受ける。

オ カキや肉類の生食は避ける。特にノロウイルスの流行期には十分に加熱された食品を摂取する等により感染防止に努め、自らが汚染の原因とならないようにする。

(3) 清潔な身なり・服装

調理従事者は、異物混入や食中毒を防止するため、日頃から身なりを清潔に保ち、服装についても常に清潔な白衣等を着用することが大切です。

ア 調理室に入る際は、毎日清潔な白衣・ズボン・帽子・マスクを着用する。エプロンは、作業状況に応じたものを白衣の上から着用する。

イ 白衣の中に着用する衣服は通勤時等の物ではなく、調理専用の清潔な衣類を着用する。また、白衣からはみ出さないよう着用すること。

ウ 髪の毛は帽子の中に全て入れ、白衣等に異物や髪の毛がついていないか確認する。

エ マスクは食品が汚染されるのを防ぐため、調理作業開始時から必ず着用する。鼻や口をしっかりと覆う。

オ 爪は短くする。

カ イヤリング・ピアス・ネックレス・時計・指輪・マニキュアなどはつけない。

華やかな化粧・匂いの強い香料は控え、ひげは毎日剃る。体毛も必要に応じて剃る。

キ 作業中むやみに顔や髪の毛に触らない。触った場合は、必ず手洗いをする。

ク トイレに入る時は、白衣・エプロン・帽子・マスクを外し、トイレ専用履物に履き替える。ズボンは脱ぐまたは履き替える。

ケ 外出時には調理作業時に着用する白衣・ズボン・エプロン・帽子・マスクを外し 履物は履き替える。

(4) 手洗い

手洗いは単に汚れを除去するだけでなく、目に見えない付着微生物を対象にした衛生的手洗いが必要である。

ア 手洗い場には、石けん・ペーパータオル・アルコール・爪ブラシを常備する。(爪ブラシは使い回しせず、使用後は必ず洗浄する。1日1回は消毒、乾燥させる。)

イ 手洗い石けんやアルコールの容器は常に清潔にする。つぎ足しはしない。

ウ 湿った皮膚は乾燥した皮膚より細菌やウイルスが付着しやすいことから、手指の表面に付着した細菌やウイルスをこそげとるため、ペーパータオルでよく拭きとる。

エ 付着微生物の生育を止める効果があることから、手洗い後はアルコールで消毒すること。また、アルコール消毒をする場合は手を良く乾かしてから行う。

オ 手洗いは次ページ以降を参照とし、洗い10秒・すすぎ15秒の2回洗いが有効である。

手洗いのタイミング

- ◎ 作業開始前
 - ◎ 下処理作業から調理作業にかわる時
 - ◎ 配食作業前
 - ◎ 生の食肉類、魚介類、卵、調理前の野菜類などに触れた後
 - ◎ 生食用食材を扱う時、和え物などの作業前
 - ◎ トイレ使用后
 - ・ 荷受けの後
 - ・ ダンボールや食品の入っていた容器、ゴミ箱に触れた後
 - ・ 顔や髪に触れた後
 - ・ 切り傷、やけどなどの治療をした後
 - ・ 使い捨て手袋着用前後
 - ・ 残菜や汚れ物に触れた後
- ※ ◎は必ず2回手洗いを行う
- ※ この他にも作業が切り替わるときには手洗いを行う

爪ブラシ

爪ブラシは、手指や爪の隙間の汚れを確実に除去するために不可欠な道具であり、衛生的に管理・使用しなければかえって汚染源となるため、以下の点に留意して適正に管理する。

(1) 洗浄・消毒手順

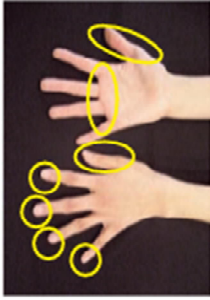
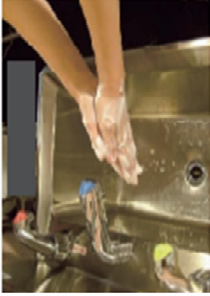
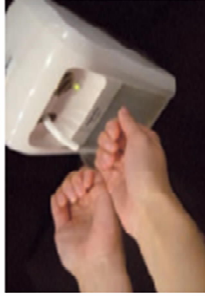
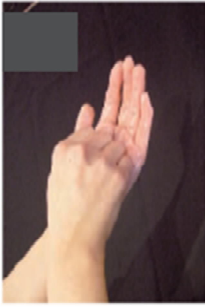
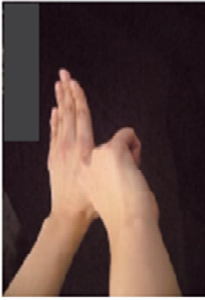
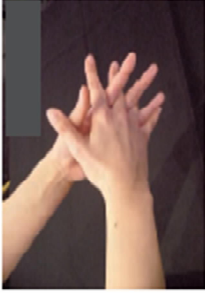
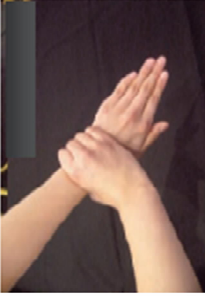
- ア 洗剤を用いて揉み洗いする。
- イ 流水ですすぐ。
- ウ 次亜塩素酸ナトリウム200ppm溶液に5分程度浸漬し、流水ですすぐ。
- エ ホルダーなどに掛けて乾燥しやすい状態で保管する。



(2) 管理上の注意点

- ア 個人管理の徹底：個人用のものを準備し、誰のものか明確にわかるようにして共有しないこと。
- イ 接触防止と感想：乾燥しやすいように吊るして保管し、ブラシ部分が他に接触しないようにする。
- ウ 水滴対策：保管中の水の滴りを避けるために、受け皿を活用する。
- エ 定期点検と交換：毛先が広がっている、汚れがひどい等、劣化したものは新しいものに交換する。
- オ 使用後の処理：使用後は、確実に洗浄、消毒を行う。

学校給食における標準的な手洗いマニュアル 一覧表

1 手を洗う前に		2 洗い残しのない手洗いを		3 流水で軽く手を洗う		4 手洗い用石けん液をつける		5 十分に泡立てる	
6 手の平と甲を洗う (5回程度)		7 指の間を洗う (5回程度)		8 親指の付け根まで洗う (5回程度)		9 指先を洗う (5回程度)		10 手首を洗う (5回程度)	
11 肘まで洗う		12 ハブラシで爪の間を洗う		13 流水でよくすすぐ(15秒程度)		14 ペーパータオルでふく		15 アルコールをかける	
16 指先にすり込む		17 親指の付け根まですり込む		18 手のひらと甲にすり込む		19 指の間にすり込む		20 手首にすり込む	

「出典：学校給食調理場における手洗いマニュアル(文部科学省)」

2 調理作業の衛生管理

(受託業者における作業前の点検と検収時の報告)

調理業務の受託業者は、調理作業前の清掃・消毒、水質検査、および食材の検収を本マニュアルに基づき確実にを行い、様式に記録すること。

検収時や日常点検において、規格外の食材や異物の混入、機器の破損等の異常を発見した場合は、直ちに作業を中断し、発見した状態のまま速やかに所長(園長)へ報告して指示を仰ぐこと。

(1) 調理作業前の清掃・消毒

調理室内の清掃・消毒は、日々の調理作業終了後に行っているが、食中毒等の二次感染を防ぐため、調理作業前においても以下の清掃・消毒を行う。

ア 作業開始前に調理台、冷蔵庫の取っ手・ワゴン・リフト・ドアノブ等をふきあげ、次亜塩素酸ナトリウム等で消毒する。

イ シンク・蛇口を洗浄し、次亜塩素酸ナトリウム等で消毒する。

(2) 水質検査

衛生的で安心・安全な給食を提供するため、調理作業開始前に使用する水について、以下のとおり検査を行い、様式2「給食日誌」に記録する。

ア 使用前に 5 分間程度流水したものを測定し、遊離残留塩素が 0.1mg/ℓ以上であることを確認して記録する。また調理作業終了後にも測定して記録する。

イ 味・色・濁り・におい・異物の有無などについても、使用前および調理作業終了後に水質検査を行い記録する。

ウ 使用水について日常点検で異常を認めた時、または残留塩素濃度が基準(0.1mg/ℓ)に満たない場合は再検査を行い、その上で適と判断した水を使用したときには、使用水1ℓを－20℃以下 2 週間以上専用冷凍庫で保存する。

(3) 検収

事故防止の第一歩は、食品の受け入れ時に食材料として不適当なものを調理室に入れないことから始まるため、以下の点に留意し確認を行い、様式3「発注及び検収記録簿」に記録する。

ア 発注及び検収記録簿に基づき十分に点検、記録する。

- ・発注量と合っているか
- ・納品日、納品(検収)時間
- ・製造年月日、期限表示(品質保持期限など)、ロット番号
- ・鮮度、品温、包装、異物、におい、見た目
- ・包装、容器
- ・産地

イ ダンボールや発泡スチロールは外し、専用容器に入れる。

ウ 食品を直接床に置かない。

エ 検収時、納品業者の身なり等の衛生状況についても確認する。

オ 異常品は使用禁止とし、交換または返品する。その状況と事後措置を記録する。

(4) 保管

安全に食品が保管されるよう、適切な温度及び湿度管理を心がけ、以下の点に留意する。

ア 納品された食材は期限表示、入荷日で比較し、先入れ先出しを原則とし、食材に記載されている方法で保管する。

イ 保管してある食材も当日納品された食材と同様に、使用直前に品質を確認し、賞味(消費)期限を記録する。

ウ 冷凍食品は、納品後すぐに冷凍庫に保管する。

エ 菓子類は、密閉容器などで保管する。

オ 食品庫、冷蔵庫、冷凍庫内にダンボールや発泡スチロールのまま保管しない。

カ 開封した調味料などは、床から 60cm 以上の高さの場所もしくは扉のある戸棚に保管する。ただし、跳ね水等からの直接汚染が防止できる場合には、30cm 以上の台にのせることもできる。

キ 開封した食材は開封日を記入し、異物混入につながりにくいものを用いて密封して保管する。

ク 賞味期限は未開封の場合の期限のため、開封後はできるだけ早く消費する。また、なるべく使い切れる量を購入する。

ケ 外装に期限表示があるが小分けなどにより不明になる場合は、小分けした袋などにも表示して保管する。

(5) 下処理

下処理については以下の点に留意すること。また特に配慮すべき食材については表「食材の下処理」を参照すること。

野菜

ア 泥つき野菜の下処理の際は専用エプロンを着用する。

イ 土・いたみ・廃棄分を取り除き、カゴ等に入れ替えて下処理室または下処理用シンクに運ぶ。

ウ 下処理用のまな板・包丁でカットする。

エ 野菜を包装してあるビニール片などが混入していないか確認する。

オ 枯葉や虫、卵などに十分注意しながらシンクで 3 回以上丁寧に洗う。

カ シンクには、一度にたくさん食材を入れない。

キ 食材が変わるごとにシンクを水で洗淨する。

ク 野菜の洗淨は汚染度の少ない野菜から順次行う。やむを得ず、先に汚染レベルが高い食品を使用した場合は洗剤を使ってシンクを洗淨する。

肉・魚介・卵類

ア 肉・魚介・卵類を扱うときは、専用器具・専用エプロン・使い捨て手袋を使用する。ドリップなどで他の食材が汚染されないように注意する。

イ 漬け込む場合は、二次汚染を防ぐために清潔な容器で蓋をして保管する。

ウ 調理するまで冷蔵庫で保管する。

エ 卵は洗わず、他の食材に触れないようにシンクの中で、腐敗卵が混ざらないように 1 個ずつ確かめながら割る。作業が終了したらシンクをよく洗浄消毒する。攪拌は使用直前に行う。

オ 専用エプロンは使用後に洗浄消毒する。

豆腐

ア 豆腐の付け水は細菌(大腸菌など)に汚染されていることがあるので、切る前に洗浄するなど、取り扱いには十分注意する。

表 食材の下処理

トマト・ミニトマト	ヘタを取ってから消毒する ヘタをとるときは使い捨て手袋を着用する
いちご	ヘタを取ってから消毒する ヘタをとるときは使い捨て手袋を着用する
ぶどう(大粒)	はさみで一粒ずつ切って消毒する 切るときは使い捨て手袋を着用する
もやし	汚染度が高いので、注意する
ほうれんそう 小松菜	根の部分を落とし、流水で 3 回以上洗う ゆでた後、他の食材はゆでない
ブロッコリー	房を切り分け、流水で 3 回以上洗う
きゅうり	流水でよく洗い、切ってからゆでる
ごぼう じゃがいも 里いも	下処理用シンクで泥を洗い落とす
こんにゃく	洗ってから切り、湯通しをする
切り干し大根 ひじき	異物を取り除くため、十分に洗う
海藻ミックス	水につけてもどしてから、ゆでる
加熱せずに使用する食品 (のり・ごまなど)	安全確認がとれたものを使用する 開封したものは、加熱して使用することが望ましい

(6) 調理

- ア 調理開始時間は、出来上がりから喫食するまでの時間が 2 時間以内となるよう、献立別作業所要時間を考慮して決める。(喫食までの時間になるべく短くなるようにする)
- イ 冷蔵・冷凍された食品は、調理室内に長時間放置せず、温度管理に注意する。
- ウ 生食する野菜・果物は肉・魚介類に二次汚染されないよう十分注意する。
- エ 食品および食品を入れた容器は、床面から高さ 60cm以上の場所に置く。ただし、跳ね水等からの直接汚染が防止できる食缶等で食品を取り扱う場合には、30cm以上の台にのせることもできる。
- オ 加熱調理は食品の中心温度を測定し、中心部が75℃で1分以上(二枚貝等ノロウイルス汚染のある食品の場合は 85～90℃で 90秒間以上)加熱されていることを確認し、様式 2「給食日誌」に記録する。中心温度が75℃(ノロウイルス対策時は85～90℃)に達していない場合は、達するまで加熱を続け、再度温度を測定して記録する。
- カ 包丁、まな板、容器、器具は調理室専用のものを使用し、作業が終わるたびに洗浄する。
- キ 缶を開けるときは、缶を流水でよく洗浄しペーパータオルで水気をふきとり、アルコールで消毒して開缶する。
- ク 加熱せず使用する食品(プルーン、シーチキン等)の外袋は、アルコールで消毒してから開封する。

※中心温度計について

- ・ 使用前はアルコールで消毒する。
 - ・ 食材を突き抜けないように、中心部の温度を計測する。
 - ・ 使用後は洗剤を使って洗浄し、アルコールで消毒して衛生的に保管する。
 - ・ 中心温度計の正確性を確認するため、月に1回は以下のように点検を行う。
- ア 沸騰させた水に 1 分程度差し込み、100℃であることを確認する。
 - イ 氷水に 1 分程度差し込み、0℃であることを確認する。

揚げ物

- ア 油の温度を設定温度に保つように管理をする。
- イ 生の肉、魚介、卵を扱うときは専用エプロンを使用する。
- ウ 中心温度は取り出すごとに確認する。熱が通りにくい形状の具材を選んで中心温度を 3 点以上測定し、75℃以上に達していたらその時点から1分以上加熱を続ける(二枚貝等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)。温度と時間については様式2「給食日誌」に記録する。
- エ 加熱後、食材を切って加熱状態を確認する。

焼き物・蒸し物

- ア 加熱むらをなくすために、食品同士が重ならないように並べる。
- イ 熱が通りにくい場所や形状の具材を選んで中心温度を3点以上測定し、75℃以上に達していたらその時点から1分以上加熱を続ける(二枚貝等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)。温度と時間については様式2「給食日誌」に記録する。
- ウ 加熱後、食材を切って加熱状態を確認する。

煮物・炒め物・汁物

- ア 調理の順序は肉類の加熱を優先する。肉が十分加熱出来たか確認してから次の食材を入れる。
- イ 生肉専用のしゃもじを使用し、肉に火が通ったら煮物炒め物専用のしゃもじに替える。
- ウ 生肉専用のしゃもじは、二次汚染されやすいので注意する。
- エ 熱が通りにくい具材を選んで中心温度を3点以上測定し、75℃以上に達していたらその時点から1分以上加熱を続ける(二枚貝等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)。温度と時間については様式2「給食日誌」に記録する。

あえもの

- ア あえものはゆでた後に手を加えるため、食中毒の危険も多いので出来る限り熱を通した後に手を加えないように、野菜は切ってからゆでる。
- イ 材料をザルごとゆでるときは、下処理に使ったザルは使用しない。
- ウ 加熱時は食材が75℃以上であることを確認する。
- エ ゆでた材料はザルにあげ、ザルのまま消毒済みのボウルで冷ます。
- オ 冷たいものと、温かいものを合わせないようにする。
- カ 病原菌発育至適温度帯 20℃～50℃の時間を極力短くするために清潔な場所で小分けするなど、30分以内に中心温度を20℃付近(または60分以内10℃付近)まで下げるように工夫する。
- キ 配食するまではラップ等で蓋をし、可能な限り食べる直前にあえる。
- ク 冷却開始、終了時間と中心温度を様式2「給食日誌」に記録する。

生食用の野菜・果物

- ア 使い捨て手袋を着用し、ザル・ボウルは消毒済みのものを使用する。
 - イ ヘタや枝を取り除き、異物を流すように流水で3回洗浄する。必要に応じてこすり洗いを行う。
 - ウ 別の消毒済みのザル・ボウルに入れ替える。
 - エ 十分に流水し、水切りを行う。
 - オ 専用の包丁、まな板を使用して切り分ける。
- *野菜・果物を加熱せずに提供する場合、表皮を除去する場合を除き、次亜塩素酸ナトリウム等で消毒する。**

【次亜塩素酸ナトリウムを使用した場合の消毒方法】

上記ウの後に次亜塩素酸ナトリウム溶液 200ppm で5分間または 100ppm で 10分間浸漬する。その後10分程度流水し、水切りを行う。様式2「給食日誌」に記録する。

(7) 検食

検食は園児が喫食する前に、調理担当者以外が行う。その際は、次の点に留意する。

- ア 検食は、万が一異常があった場合に給食の提供を中止できるよう、原則として園児が喫食する30分前までにすること。
- イ 調理過程において加熱、冷却処理が適切に行われているか。
- ウ 食べ物に異物の混入・異味・異臭がないか。
- エ 味付けや香り・色彩・形態などが園児の嗜好に適切か。
- オ 一食分として、それぞれの食べ物の量が適切か。
- カ 検食を行った時間、検食者のサイン、意見等を様式4「検食記録簿」に記録する。

(8) 配食

- ア 配食は可能な限り食べる時間の直前に行う。
- イ 作業台は清潔にする。
- ウ 配食時、直接食品に触れる可能性がある場合は使い捨て手袋を着用する。器具・食器を扱う際も同様。
- エ 調理済みの食品を切る場合には、専用の包丁、まな板を使用する。
- オ 食品には蓋等をし、むき出しの状態にしない。

(9) 保存食

保存食は原材料および調理済み食品を食品ごとに、50g 程度採取し、密封して専用の冷凍庫に－20℃以下で 2週間以上保存する。

- ア 原材料および調理済み食品はそれぞれ採取日が分かるようにして保存する。
- イ 原材料は、洗浄・消毒等を行わないこと。（生食する果物や野菜は可能な限り、洗浄前・洗浄後の両方を採取する。）
- ウ 原材料は廃棄部ではなく、可食部を採取する。
- エ 食品の製造年月日・ロット・規格が異なる場合は、それぞれ採取し、分かるようにして保存すること。
- オ 卵は全て割卵して、攪拌したものから採取し、保存すること。
- カ 採取後の保存食は、長時間常温で放置しない。
- キ 「見本」を保存食と兼用しない。
- ク 米・乾物・缶詰・レトルト食品・調味料等は保存食を採取しなくてよい。（ロットか賞味期限が分かれば、追跡調査を行うことができるため。）

(10) 残菜・廃棄物の処理

- ア 調理室・食品庫にダンボール・発泡スチロールなどを持ち込まず、分別して廃棄する。
- イ 生ごみ・残菜は専用の容器に入れ、汚液・汚臭がもれないように所定の場所に置く。
- ウ 残菜置き場と容器は定期的に清掃・洗浄し、清潔を保つ。
- エ 空き缶・空き瓶等は水洗いし、指定のごみの日に処分する。
- オ ごみ箱の位置は導線を考慮して決める。

3 食物アレルギー対応の衛生管理

食物アレルギーを持つ園児への給食提供は、ごく微量のアレルゲン(原因食物)の混入であっても重篤な症状を引き起こす恐れがあるため、細心の注意を払い、複数人での確認を徹底して行います。

(1) 専用器具の確保と区分け

アレルギー原因物質の微量混入(交差汚染・コンタミネーション)を防ぐため、アレルギー対応食に使用する器具は明確に区別します。

ア まな板、包丁、ザル、ボウル、しゃもじ、鍋などの調理器具は、原則としてアレルギー対応食専用のものを準備し、テープ等でわかりやすく明示(色分けなど)して使用します。

イ 洗浄用スポンジも専用のものを準備し、他の食器・器具とは分けて洗浄・保管します。

(2) 調理工程での交差汚染防止

ア 調理は、可能な限り通常食とは「時間」または「空間(場所)」を分けて行います。通常食の調理と並行して行う場合は、アレルギー対応食の調理を先に行い、蓋付きの専用容器等で保管するなど、他の食材が混入しないよう徹底します。

イ アレルギー対応食の調理前には、必ず手洗いを再度行い、清潔な専用エプロンと使い捨て手袋を着用します。

ウ 揚げ油やゆで汁は、アレルゲンが溶け出している可能性があるため、通常食(アレルゲンを含む食材)を調理した後のものは絶対に使用しません。

(3) 配膳・提供時の確認徹底

ア アレルギー対応食は、他の通常食の食器と明確に区別できる専用の食器やトレイ(色違いなど)を使用します。

イ 配膳時にはラップ等で確実に蓋をし、対象となる「園児の氏名」と「除去・代替するアレルゲン名」を記載した名札を必ず添付します。

ウ 調理室から保育士へ引き渡す際は、調理従事者と保育士の双方で名札と献立内容を読み上げ、「声出し・指差し」によるダブルチェック(複数人での確認)を必ず行い、様式5(アレルギー対応食提供確認表など)に記録します。

エ おかわりをする際、再度名札と献立表を確認し、複数人でチェックを行ってから提供する。

※ アレルギー対応食配膳・提供(例)

アレルギー対応食は、ほかの通常食の食器と明確に区分するため、専用の食器(赤・ピンク)及び色違いのトレイ(黄色)を使用します。通常食とは完全に分けて配膳、提供を行う。



【通常食】



【アレルギー対応食】

(4) 誤食等発生時(緊急時)の対応

万が一、誤配膳による誤食が発生した場合や、園児にアレルギー症状(皮膚の赤み、咳、嘔吐、呼吸困難など)が疑われる症状が見られた場合は、給食を直ちに中止し、以下の手順で迅速に対応します。

ア 直ちに職員へ応援を要請する(一人に対応せず、複数の職員で対応する)。

イ 所長(園長)へ緊急報告を行う。

ウ 症状に応じて、嘱託医への連絡や救急要請(119 番通報)をためらわずに行う。エピペンを処方されている園児の場合は、躊躇なく使用する。

※具体的な対応手順や連絡体制については、必ず「緊急時個別対応マニュアル」を参照し、全職員が日頃から対応手順を熟知しておくこと。

(5) アレルギー緊急時における連絡・対応フロー(タイムライン)

アレルギー症状(アナフィラキシー等)の発症が疑われる場合は、秒単位・分単位の判断が求められるため、以下のフローに沿って全職員が迅速に対応する。

【発症～直後の対応:発見から 5 分以内】

① 喫食の中止と応援要請

直ちに該当児の食事を中止させ、大声で周囲の職員に応援を要請する(絶対に一人に対応しない)。

② 症状の確認とエピペンの使用判断

意識レベル、呼吸状態、じんましん、繰り返す嘔吐などを確認する。

処方されている園児については、迷わず「アドレナリン自己注射薬(エピペン R)」を躊躇なく使用する。

③ 救急要請(119 番)と医療機関への連絡

症状が重篤な場合、またはエピペンを使用した場合は、直ちに 119 番通報を行う。併せて「連絡医療機関」および嘱託医へ連絡する。

④ 所長(園長)への報告

発見した職員から直ちに所長(園長)へ状況を報告する。

【初期対応後の連絡・引き継ぎ:10 分～30 分以内】

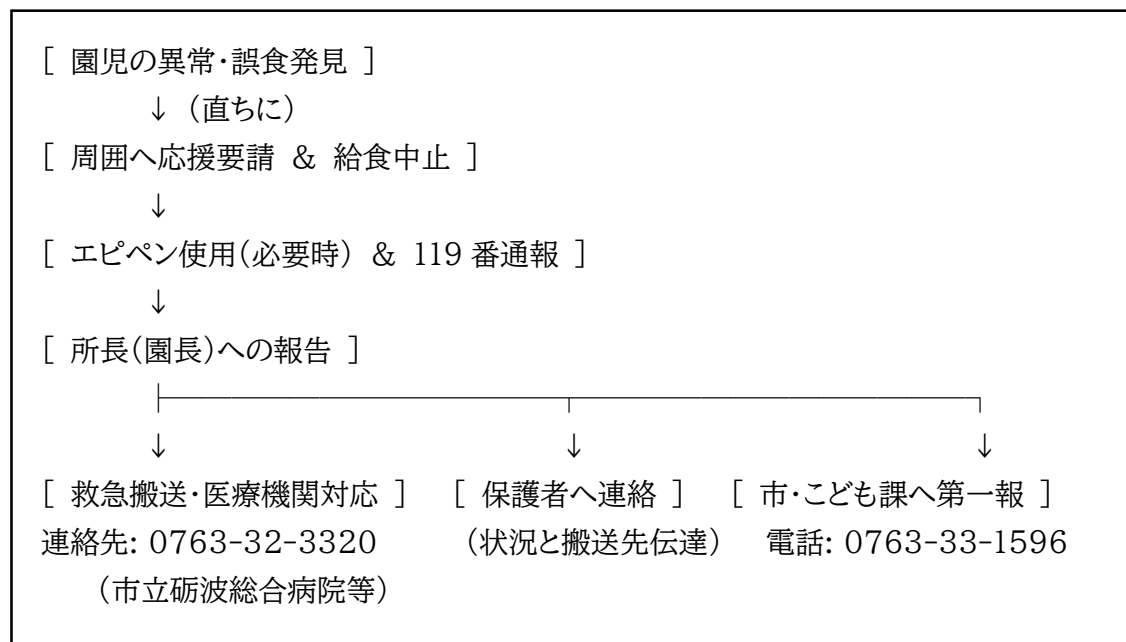
⑤ 保護者への連絡

所長(園長)または主任等は、負傷・発症した園児の保護者へ直ちに連絡し、状況と搬送先病院を伝える。

⑥ 市(こども課)への第一報

所長(園長)は、砺波市教育委員会こども課(電話:0763-33-1596)へ電話により第一報を入れる。その後、状況に応じて「異物混入事故報告書」または事故報告の様式に準じて書面で報告する。

【緊急連絡体制・フロー図】



4 施設・設備の衛生管理

- ・ 施設及び設備は正しく取り扱うこと。
- ・ 軽微な傷み・汚れ・腐食など早期に発見し、補修すること。
- ・ 即時に改善するものと、計画的に改善するものを判断すること。

(1) 施設

- ア 調理作業従事員は、常に衛生の知識を持ち、細心の注意を払い調理室内の点検・清潔保持に努める。
- イ 調理室は、「汚染作業区域と非汚染作業区域の区分の基準」(下表)に従い、作業場を確保し作業動線が明確になるようにする。
- ウ 調理室はドライ運用を心がける。
- エ 調理室への外来者の立ち入りは禁止する。やむを得ない場合は、専用の帽子、白衣、履物を着用して入室し、手洗い・消毒を行う。
- オ 床面及び排水溝は、作業が終わった後、ごみを取り除き掃除し乾燥させておく。
- カ 窓・壁なども随時清潔にするように努める。
- キ ねずみ・ゴキブリ・ハエ等の侵入を防ぐように努める。

【各区域・設備の衛生管理】

(ア) 前室(手洗い場)

- ア 蛇口・手洗い槽は、専用スポンジで磨き、常に清潔にする。
- イ 手洗い用石けんや消毒用アルコールの注ぎ足しはしない。
- ウ 爪ブラシは個人ごとに専用のものを準備し、使用後は洗浄・消毒のうえ、他の物に接触しないよう吊るして乾燥保管するなど、衛生管理を徹底する。
- エ 床はぬれないように心がけ、清潔に保つ。
- オ 靴入れは常に清潔にし、用途別に置けるようにする。

(イ) 食品庫

- ア 常に整理整頓を心がけ、食品以外のものを置かない。
- イ こまめに換気を行う。

(ウ) 検収室

- ア 生ごみ・ダンボール等は常に整理し、作業終了後清掃する。
- イ 納入業者は可能な限り立ち入らせない。

(エ) 調理室

- ア 換気・除湿に注意して、室温 25℃以下、湿度 80%以下に保つことが望ましい。
- イ 調理室専用の履物は、室外のものと明確に区別する。
- ウ 換気扇は必要に応じて清掃する。
- エ 薬品類(殺虫剤・床用洗剤など有害なもの)はなるべく調理室には置かない。使用する際は食品を汚染しないよう取扱いに十分注意する。

(オ) トイレ

- ア トイレ使用時には白衣・エプロン・帽子・マスクを外し、トイレ専用の履物に履き替える。ズボンは脱ぐか履き替える。
- イ 常に清潔に保つよう定期的に清掃し、次亜塩素酸ナトリウム等で消毒する(調理従事者への二次感染防止のため)。
- ウ 調理従事者が業務中に清掃を行う場合は、自身が汚染源とならないよう十分に注意する。
- エ トイレの近くに、専用の手洗い石けん・アルコールを置く。

(カ) その他の施設・設備

- ア リフト等運搬器具:常に清潔に保ち、衛生的に使用する。
- イ 廃棄物の保管場所:調理室外とし、異臭やハエの発生源とならないよう密閉できる蓋をする。
- ウ 休憩室:関係者以外の者の出入りを禁じ、毎日清掃する。

表 汚染作業区域と非汚染作業区域の区分の基準

区分		作業内容		作業区域の役割
汚染作業区域	検収室	検収	原材料の鮮度などの確認 保存食の採取 専用容器への移し替え、点検	外部からの汚染を下処理室、食品庫、調理室等に持ち込まないようにする場所
	食品庫	食品の保管	食品の保管 食品の在庫管理	換気、除湿に注意し、衛生的に保管する場所
	下処理室	下処理	肉・魚などの下味付け 割卵 野菜の洗浄・皮むき	食品に付着している泥、埃などの異物や有機微生物をできるだけ減らし、非汚染作業区域に渡す場所
	洗浄室	洗浄	使用した器具 食器の洗浄中 消毒前	調理器具や食器などに付着した汚れ、微生物、食物残渣を取り除く場所
非汚染作業区域	調理室	調理作業	食品の裁断 加熱(調理)	裁断や加熱、消毒などの作業を通して有機微生物の数をさらに減らす作業を行う場所
			冷却(調味)	加熱後の食品や非加熱の食品を扱う為、二次汚染をさせないように、特に注意して作業を行う場所
	配膳室	配膳	配膳	
	洗浄室	洗浄	使用した器具 食器の洗浄消毒後	調理器具や食器などを消毒し、衛生的に保管する場所

(2) 設備

冷蔵庫・冷凍庫

- ア 庫内温度は、冷蔵庫 10℃以下・冷凍庫－18℃以下(保存食専用冷凍庫は、－20℃以下)であること。
- イ 冷蔵庫・冷凍庫は毎日作業前に庫内温度を確認し、様式2「給食日誌」に記録する。
- ウ 庫内には食材を詰め込み過ぎないようにし、冷気がよく通るように食材の間隔を十分に取る。
- エ 庫内の相互汚染を防ぐために、汚染度の高い原材料を下段、汚染度の低い食品(調理済み食品など)は上段に保管する。特に肉・魚介・卵類などは専用の容器に入れて蓋等をし、下段の決められた位置に置く。
- オ 加熱した食品を高温のまま庫内に入れない。
- カ 定期的に棚、フィルターなどを取り出し、洗浄・乾燥・アルコール又は次亜塩素酸ナトリウム等で消毒を行い、清潔にしておく。
- キ 庫内や側面・底部・扉・パッキン・取っ手等は常に清潔にしておく。
- ク 給食物資以外のものを保管しない。
- ケ 設定温度(冷蔵 10℃以下、冷凍－18℃以下)を超えていた場合は、すぐに所長(園長)に報告し、食材の傷みを確認する。必要に応じて別機器への移動や業者の点検を手配し、その対応内容を記録する。

熱風消毒保管庫

- ア 庫内や側面・底部・扉・取っ手等は常に清潔にしておく。
- イ 水気をよく切り、熱風が通りやすいように収納する。
- ウ 食器・調理器具以外は入れない。
- エ 原則として 85～90℃、30～50 分程度で乾燥保管する。消毒温度・時間は機械や使用している食器や器具によって異なるので、取扱説明書等で確認し正しく設定する。

包丁・まな板殺菌庫(紫外線式)

- ア 庫内や側面・底部・扉・取っ手は常に清潔にしておく。
- イ 水気をよくふき取ってから収納する。
- ウ 紫外線が照射する部分のみの殺菌となるため、間隔を十分に取って収納する。
- エ 殺菌灯は有効照射時間を確認し、定期的に交換する。
- オ 殺菌時間は機械によって異なるので、取扱説明書等で確認し正しく設定する。

調理台

- ア 汚染作業用(検収、下処理など)に使用する調理台と、非汚染作業用に使用する調理台は別のものにする。
- イ 調理台の上で二次汚染が発生することがないように、汚染度の異なる作業は同じ調理台で同時に行わない。

ウ やむを得ず同じ調理台を使用する場合は必ず調理台を清潔にし、アルコール又は次亜塩素酸ナトリウム等で消毒した後に使用する。

エ 肉・魚介・卵類・土のついている野菜、段ボールなどは直接調理台にのせない。

オ 肉・魚介・卵類などを使用した調理台は清潔にし、次亜塩素酸ナトリウム等で消毒する。

カ 加熱調理後の食品、生食する食品に使用する前には清潔にし、アルコールで消毒する。

キ 使用後は清潔にし、アルコール又は次亜塩素酸ナトリウム等で消毒する。

ク 調理台の下段は、水はね等があるので常に清潔に保ち、食品は置かないようにする。

ケ 定期的に洗剤を使って洗浄し、乾燥させておく。

シンク

ア シンクは原則として用途別に相互汚染しないように使用する。

イ 同じシンクを使用する場合には必ず洗浄し、アルコールまたは次亜塩素酸ナトリウム等で消毒した後に使用する。

ウ 加熱調理後の食品、生食する食品に使用する前には、洗剤を使って洗浄しアルコールで消毒する。

エ 肉・魚介・卵類などに使用した後は、洗剤を使って洗浄し、次亜塩素酸ナトリウム等で消毒する。

オ 直接シンクの中で非加熱用食品の洗浄・冷却をしない。

カ シンクで器具等の洗浄を行うときは、シンク内及びシンク周辺に調理作業中の食材がないか確認してから行う。食材がある場合は汚染のおそれがあるため、洗浄は行わない。

キ 作業終了後は洗剤を使って洗浄し、乾燥させておく。(オーバーフロー部分も。)

ワゴン

ア 調理室の外に出ていることが多いので、特に清潔に保つ。

イ 加熱調理後の食品、生食する食品に使用する前には、持ち手部分や台面を清潔にし、アルコールで消毒する。

ウ 下膳の後は清潔にし、乾燥させておく。調理室外へ出たワゴンがもどる際には清潔にした後、次亜塩素酸ナトリウム等で消毒する。車輪も同様に消毒する。

エ 定期的に洗剤を使って洗浄し、乾燥させておく。

回転釜

ア 使用前は、異物の付着がないよう十分洗う。

イ 使用後は、洗剤を使って釜、水抜き栓、蓋、蛇口などまんべんなく洗浄し、流水ですすぐ。

ウ 最後に水をはり、沸騰したら流し乾燥させておく。(空焚きはしない。)

エ 機器の使用、洗浄方法については取り扱い説明書に従う。

スチームコンベクションオープン

ア 作業後は鉄板など取り外して洗える部分は洗剤を使って洗い、すすぎ乾燥させておく。

イ 内側の汚れは冷めないうちに洗剤などをスプレーして、汚れを浮き上がらせておく。

(10分程度スチームで加熱運転しておくとともに良い)

- ウ 流水ですすぎ、乾燥させておく。
- エ 本体外側や取っ手なども清潔に保つ。
- オ 機器の使用、洗浄方法については取り扱い説明書に従う。

ガス台

- ア 使用後は五徳やその下の受け皿をきれいに洗い、常に清潔に保つ。

洗浄機

- ア 下洗いで洗剤を使用する場合は、故障の原因にならないよう洗剤をよく洗い流してから洗浄機に入れる。
- イ 昼食の食器洗浄終了後は水を抜き、ゴミを取り除き清掃する。
- ウ 一日の作業終了後も同様に清掃し、外側を綺麗に拭き乾燥させておく。
- エ 機器の使用、洗浄方法については取り扱い説明書に従う。

ホース

- ア ホースは常に清潔にしておく。
- イ 使用しないときは、床につかないように束ねてかけておく。
- ウ 内側に汚れがつきやすいので定期的に取り替える。

水道の蛇口

- ア 肉・魚介・卵類を触った手で使用した蛇口は、洗剤を使って洗浄し次亜塩素酸ナトリウム等で消毒する。
- イ 作業終了後は洗剤を使ってよく洗浄し、乾燥させておく。

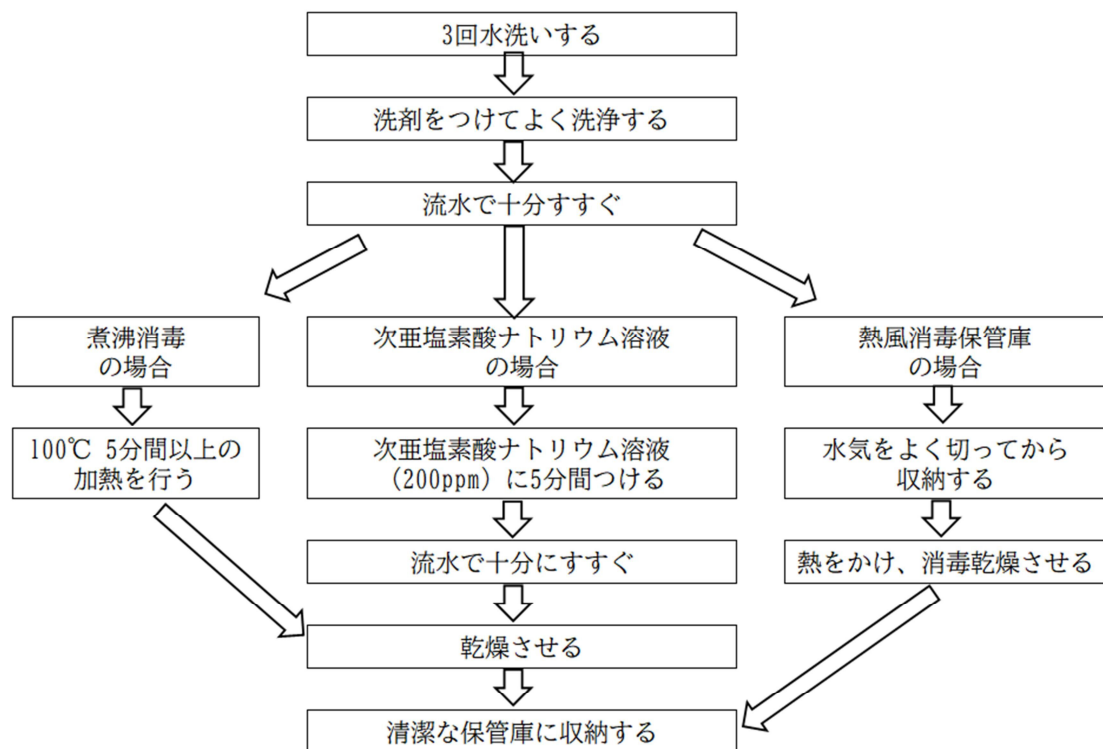
(3) 調理用器具・食器

- ・使用前・洗浄時には、ザルの網目の切れ、スパテラ(木べら等)の欠けやヒビ、機器のネジの緩みなどがないかを目視で点検し、破損がある場合は絶対に使用しない。
- ・加熱調理後の食品、生食する食品に使用するものは、熱風保管庫や殺菌庫で保管してあるものを使用する。戸棚などに保管してある場合は、使用前にアルコールで消毒する。
- ・使用後は以下の手順に従って洗浄・消毒を行う。

《洗浄・消毒方法》

- ア 水(40℃程度が望ましい)で 3 回洗いをする。
- イ スポンジたわしに洗剤をつけてよく洗浄し、十分にすすぐ。
- ウ 80℃で 5 分間以上の加熱(熱風消毒保管庫や熱湯消毒)または次亜塩素酸ナトリウム溶液(200ppm)に 5 分間浸漬し、よく水洗いする。
- エ よく乾燥させ、清潔な保管庫にて保管する。

《洗浄・消毒フローチャート》



《肉・魚介・卵類に使用した後の器具の洗浄・消毒方法》

- ア 水(40℃程度が望ましい)で 3 回洗いをする。
- イ スポンジたわしに洗剤をつけて器具、シンク・蛇口をよく洗浄し、十分にすすぐ。
- ウ 次亜塩素酸ナトリウム溶液(200ppm)に 5分間浸漬しよく水洗いする。
(使用したシンク・蛇口・スポンジも一緒に消毒する)
- エ 洗浄後、熱風保管庫で乾燥させる。

包丁・まな板・はさみ・ピーラー

- ア 下処理用においては(野菜用・生肉魚介類用)、調理用においては(加熱調理済み食品用・生食果物野菜用)にそれぞれ専用のものを用意し、混同しないよう区別して使用する。
- イ 消毒は紫外線式包丁・まな板殺菌庫でも同等に行えるが、紫外線が十分照射されるようにする。
- ウ 包丁、はさみは刃と柄の付け根に汚れが残存しやすいので、十分な洗浄を心がける。

ザル・ボウル

- ア 肉・魚介・卵類に使用するものは二次汚染を防止するため、印をつけ使い分ける。
- イ 網目の部分、縁の裏側は汚れが残存しやすいので、十分な洗浄を心がける。
- ウ 洗浄時、金網のほつれや切れがないか点検し、異常があれば直ちに破棄・交換する。

スパテラ・ひしゃく・しゃもじ・泡だて器・さいばしなど

- ア 肉・魚介・卵類に使用するものは二次汚染を防止するため、印をつけ使い分ける。
- イ 柄の付け根や柄の曲がった部分は汚れが残存しやすいので、十分な洗浄を心がける。
- ウ 木製品は原則使用しない。(欠けやヒビによる異物混入を防ぐため。)

食器

- ア 原則として、熱風消毒保管庫で消毒・乾燥保管してあるものを使用し、乾燥されているか確認する。
- イ くぼみや底に汚れが残存しやすいので、十分な洗浄を心がける。
- ウ きれいに保つために、定期的に漂白を行うと効果的である。

(4)その他の器具

ふきん

- ア 用途別・作業別に区別し、使い分ける。
 - イ 材質は不織布が望ましい。
- 《洗浄・消毒方法》
- ア 水(40℃程度が望ましい)で 3 回洗いをする。
 - イ 洗剤をつけてよく洗浄し、十分にすすぐ。
 - ウ 100℃で 5 分間以上の煮沸殺菌、又は次亜塩素酸ナトリウム溶液(200ppm)に 5 分間浸漬しよく水洗いする。
 - エ 乾燥させて清潔な場所で保管する。

たわし・スポンジ

- ア 食器調理器具用、シンク用、肉・魚介・卵類用等区別し、使い分ける。
 - イ 汚れが残しやすいので、十分洗浄してから消毒する。
 - ウ 異物混入にならないよう定期的に交換する。
 - エ 次亜塩素酸ナトリウム溶液に漬け込む時間が長すぎたり、すすぎが不十分だったりすると劣化が早まるので注意する。
- 《洗浄・消毒方法》
- ア 専用容器を使用し、水(40℃程度が望ましい)で十分揉み洗いをする。
 - イ 洗剤をつけてよく揉み洗いし、十分にすすぐ。
 - ウ 次亜塩素酸ナトリウム溶液(200ppm)に 5 分間浸漬しよく水洗いする。
 - エ 乾燥させて清潔な場所で保管する。

5 洗浄・消毒・殺菌

安全な給食を提供するためには、適切な洗浄・消毒が必要です。中でも洗浄は衛生管理の基本です。洗浄により異物の発見・除去、清潔な施設の維持につながります。洗浄・消毒・殺菌は一般的に以下のように整理されます。ほとんどの場合は、汚れと微生物が混在しているので、まずは「洗浄」でしっかり汚れを落とし、その後に「消毒」で残った微生物を殺すことが必要です。

洗浄：対象物から汚れや異物を除去すること。

消毒：病原性微生物を殺菌し、感染力のない程度まで減らし、無毒化すること。

殺菌：病原性微生物を死滅させること。

(死滅させる菌の種類や量に定義はない為、90%の菌が残っていても 10%の菌が殺せていれば「殺菌」と謳うこともできる。)

(1) アルコール

《使用目的》

調理器具の殺菌、手指の消毒。

《使用上の注意点》

- ア アルコールそのものには洗浄効果は少ないため、汚れを除去してから使用する。
- イ 水分で薄まると著しく殺菌能力が低下するため、水分を除去してから使用する。
- ウ 引火性が高いため、火の近くでは使用しない。

《消毒方法》

- ア 消毒する前に対象物の汚れを落とす。
- イ 水分を完全に取り除いてから使用する。
- ウ アルコールをペーパータオルなどにしみこませ、まんべんなく拭きのぼす。

(2) 次亜塩素酸ナトリウム

《使用目的》

作業台、調理器具、メラミン製以外の食器の殺菌。
まな板やふきんの殺菌・漂白、野菜・果物の殺菌。

《使用上の注意点》

- ア 汚れが残っていると殺菌能力が低下するため、汚れを除去してから使用する。
- イ 霧吹き等では使用しない。
- ウ 時間の経過及び使用頻度により、揮発・分解し効果が低下するため、希釈液はこまめに作り替える。
- エ 金属腐食性が強く、器具の劣化の可能性が高まるため、浸漬時間や濃度を守る。

《消毒方法》

- ア 消毒する前に対象物の汚れを落とす。
- イ 器具類・食品は用途に合った希釈液、時間で、対象物を浸漬する。
- ウ 浸漬後は水で消毒液をすすぎ、乾燥させる。
- エ 浸漬できない設備などの消毒には、希釈液をふきん等に染み込ませて拭いた後、水拭きする。

《参考》 6%次亜塩素酸ナトリウム 希釈早見表

ppm	100ppm	200ppm	300ppm	600ppm	1000ppm
塩素濃度	0.01%	0.02%	0.03%	0.06%	0.1%
希釈倍	600倍	300倍	200倍	100倍	60倍
1 L	1.7ml	3.3ml	5.0ml	10.0ml	16.9ml
3 L	5.0ml	10.0ml	15.0ml	30.0ml	50.0ml
5 L	8.4ml	16.7ml	25.0ml	50.0ml	84.7ml
使用目的	消毒・殺菌	消毒・殺菌	消毒・殺菌・漂白	カビ等の除去	消毒・殺菌
使用例	果物・野菜	まな板・食器 ふきん・スポンジ シンク・テーブル 機械・調理器具 ドアノブ・手すり	ふきん（漂白） 食器（漂白）		嘔吐物や便で 汚染された 場所や衣類

※ペットボトルキャップ1杯は5ml

(3) 煮沸消毒

《使用目的》

調理器具・食器・ふきんなどの殺菌、消毒。

《消毒方法》

- ア 消毒する前に対象物の汚れを落とす。
- イ 釜などで煮沸し、一定時間加熱する。
- ウ 水分を切り、乾燥させる。

6 嘔吐物が付着した食器の消毒方法

- ・調理室に汚染源(嘔吐物・鼻汁のついたティッシュ類)を持ち込まない。
- ・調理・調乳担当者は、嘔吐処理を行わない。

《消毒方法》

- ア 嘔吐物をふき取る。
- イ ビニール袋などに次亜塩素酸ナトリウム水溶液(1000ppm)を入れ、その中に該当の食器を 10 分間浸漬する。
- ウ 食器を取り出して洗浄し、他の食器と区別して調理室に返却する。
- エ 調理食室では洗浄作業終了後、最後にその食器を洗浄する。
- オ 洗浄後、熱風保管庫で乾燥させる。

7 使い捨て手袋

(1) 使用目的

- ア 手の汚染を食品につけない(調理済み及び生食の食品等)(手指に傷がある場合)
- イ 食品の汚染を手につけない(肉・魚介・卵類等)

(2) 使用時の注意点

- ア 一度使用した使い捨て手袋は再使用しない。
- イ 異なる食品で使い回さない。
- ウ 作業内容により、使用目的に合った使い捨て手袋を選ぶ。

(3) 使用手順

- ア 装着前に手洗いをする。
- イ 異物混入を防ぐため、作業前に破れ等がないか確認し、アルコールで消毒する。
- ウ 使い捨て手袋を装着したまま、器具や目的外の食品に触れない。
- エ 作業後に破れ等がないか確認する。
- オ 手袋を外す際は他の食品や器具を汚染しないよう、裏返しにして捨てる。
- カ 手袋を外した後は、手洗いをする。

8 食育(クッキング等)時の衛生管理

(1) 計画時の留意事項

- ア 年間(月間)計画などの中で施設全体の計画として立てる。
- イ 担当者は安全面や衛生面に配慮して指導案を作成し、職員の共通理解を図る。
- ウ 実施目的を踏まえて、対象となる園児の年齢、能力、利用可能な設備などに応じたものとする。
- エ 献立は、年齢、発達段階に応じた構成とする。
- オ 献立は、十分な加熱を基本とし、容易に加熱できる献立とすることが望ましい。
※生肉を焼いて調理する献立は実施しない。
- カ 食物アレルギーのある園児の献立についても考慮する。また、微量の摂取、接触によりアレルギー症状を起こす園児については、発症を防ぐため、調理実習への参加の仕方など、個々に応じて配慮する。

(2) 事前の準備の留意事項

- ア クッキングを実施する際は、園児や保護者に実施する日や献立を伝え、衛生管理や持ち物などについて知らせる。
- イ クッキングに関わる職員は、当日の実習内容、手順、留意点について十分確認し、エプロンや三角巾、マスクなどを準備する。
- ウ 生鮮食品は新鮮なものを購入し、適切な温度で保存する。
※食材の出所が明確なものを使用する。
- エ 菜園の収穫物を使用する場合は、その安全に十分注意する。

(3) 当日の注意事項

- ア 園児の健康状態(体調不良、下痢、嘔吐等の有無)を事前に確認する。感染症や食中毒予防のため、体調不良がある園児は調理作業には参加させない。
- イ 手指に傷(絆創膏の着用含む)がある園児については、食材に直接触れる作業はさせず、見学とするか、使い捨て手袋を着用させて二次汚染や異物混入(絆創膏の落下)を防ぐ措置をとる。
- ウ 作業を行う場所が清潔に保たれていることを確認する。作業台は、清潔なふきんで水拭きをし、そのあと、保育者が消毒液を浸したふきんで拭く。また、使用する器具類は、衛生的なものを使用し、必要に応じて洗浄や消毒を行う。
- エ 清潔な服装であるか、エプロンや三角巾、マスクなどがしっかり着用されているか確認し、手洗いを行う。
- オ 原材料、調理済み品の保存食を採取し、速やかに冷凍庫で保管する。(食品ごとに50g程度清潔な容器(ビニール袋など)に完全密封して、保存食専用の冷凍庫に-20℃以下で2週間以上保存する。)
- カ 調理中でも、汚れたものに触れたり、肉、魚、卵などに触れたりした場合は、しっかり手洗いを行う。

キ 加熱は十分に行い、中心温度計で温度を測定、確認、記録を行う。(中心温度は75℃以上で1分間以上(二枚貝等のノロウイルス汚染の恐れがある食品の場合は、85～90℃で90秒間以上)、または、これと同等以上の温度まで加熱されていること。)

ク 調理後は室温に放置しないように、すみやかに(調理後2時間以内)喫食する。残食は処分する。

※喫食時間が明確でないため、参加者が持ち帰ったり、保護者・地域の方に配分しない。

特に、ア・イ・エ・カ・クについては、保護者や地域の方についても同様とする。

9 災害時・非常時(停電・断水等)の衛生対策

災害時や非常時(停電・断水等)においても、食中毒の発生を防ぎ安全な食事を提供するため、以下の対策を講じる。

(1) 日頃からの備え(備蓄食料の衛生管理)

ア ローリングストックの実施

備蓄食料や飲料水は定期的に賞味期限を確認し、古いものから消費(給食やおやつでの活用など)して新しいものを補充する「ローリングストック」を行い、常に安全状態を保つ。

イ 食物アレルギー児用備蓄の確保と区分け

食物アレルギーを持つ園児用の備蓄食料は確実に確保し、有事の際に誤配膳や交差汚染が起きないように、通常食とは明確に場所を分けて保管(専用ボックスを使用するなど)する。

(2) 停電・水害時の衛生対応

ア 温度管理ができない食品の廃棄

停電により冷蔵庫・冷凍庫の適切な温度が保てなかった要冷蔵・要冷凍食品や、水害等により水に浸かった食品は、食中毒のリスクが高いため直ちに廃棄する。

イ 食器等の洗浄・消毒

汚染された食器や調理器具等は、洗剤で洗浄後、次亜塩素酸ナトリウム等による消毒を行い、十分に乾燥させる。

ウ 施設設備の消毒

調理室内(床・壁・調理設備等)が浸水や汚染被害に遭った場合の消毒については、汚染状況によって適切な対応が異なるため、必ずこども課と協議のうえ実施する。

(3) 断水時の衛生対応

ア 使い捨て食器の活用

断水等により十分な洗浄ができない場合は、衛生面を最優先し、使い捨ての食器やカトラリーを活用する。

イ 簡易的な手洗い

流水による十分な手洗いができない場合は、汚れをウェットティッシュ等で物理的に拭き取った後、アルコール消毒液をすり込んで手指の消毒を行う。

10 調乳

(1) 粉ミルクの調乳手順

ア 調乳の前は、必ず石けん液を使って手洗いをする。

イ 調乳に必要な量の水を沸騰させる。

※ 電気ポットを使用する場合は、沸騰したことを確認してから使用する。

※ ボトル入りの水も無菌ではないため、使用前に沸騰させる。

※ 電子レンジは加熱が不均衡で、一部の熱い部分(ホット・スポット)ができ、乳児の口にやけどを負わす可能性があるため、絶対に使用しない。

ウ 消毒済みの哺乳ビン(またはカップ)に、規定量の乳児用調乳粉乳を正確に量って入れる。

※ 専用の計量スプーンは、使用後、ミルク缶の中に戻さない。その都度きれいに洗って乾燥または消毒する。

エ やけどに気を付けて、一度沸騰した70℃以上のお湯を哺乳ビン(またはカップ)に適量注ぐ。

※沸騰させた水を70℃以上に保つために、湯は沸騰させたあと30分以上放置しない。

オ キャップと乳首を取り付け、熱湯によるやけどに注意しながら容器をゆっくり振ったり回転させたりして、中身を完全に混ぜ合わせる。

※哺乳カップを使用する場合は、清潔で滅菌済みのスプーンを使用して攪拌し、中身を完全に混ぜ合わせる。

カ 調乳後直ちに、流水の下に置くか、冷水または氷水の入った容器に静置するなどして、授乳に適した温度まで短時間で冷却する。

※冷却水の水面レベルは、哺乳カップであればカップの上端よりも下、哺乳ビンならばビンの蓋よりも下にくるようにする。

キ 清潔な布または使い捨ての布を使って、哺乳ビン(またはカップ)の外側にある水分を拭き取る。

ク 授乳の前に、授乳に適した温度かどうか、必ず確認する。

ケ 調乳後は、速やかに授乳し、2時間以内に消費されなかったミルクは、全て廃棄する。

(2) 哺乳及び調乳器具の洗浄・消毒・管理

ア 哺乳及び調理器具(哺乳ビン、哺乳カップ、乳首、スプーンなど)の洗浄・消毒を行う前は、必ず石けん液を使って手洗いをする。

イ 哺乳及び調理器具は熱い石けん水中で十分に洗い、流水ですすぐ。哺乳ビンは、清潔なビン用ブラシや乳首用ブラシを使用し、ビンの内側と外側、乳首をこすり、ミルクのカスが残らないようにしっかりと洗い流す。

ウ 十分に洗った哺乳及び調乳器具は、以下の方法で消毒する。

※ 哺乳ビンのキャップ(哺乳ビンと乳首を固定させるもの)と乳首はそれぞれで洗浄し、双方をセットしてから消毒する。

エ 消毒済みの哺乳及び調乳器具は、乾燥機に入れて十分に乾燥させる。

※ 乾燥機は、哺乳及び調乳器具専用のものが望ましい。

オ 乾燥済みの哺乳及び調乳器具は、衛生的な蓋付き容器に入れ、清潔な場所に保管する。

(3) その他の留意事項

- ア 調乳室または調乳を行う場所は常に清潔にし、整理整頓をして不要なものは置かない。
- イ 1回分ずつ調乳し、作り置きは決してしない。
- ウ 開缶後の乳児用調整粉乳は、湿気や虫、ほこりなどが入らないようきちんと蓋をして、涼しい清潔な場所で保管する。
- エ 開缶後の乳児用調整粉乳は、使用期限を厳守する。

11 冷凍母乳

冷凍母乳は直接授乳と違いさまざまな過程を経るため、より衛生的な配慮、手順が大切です。

- ・病気・感染症の事故を防ぐため、本人の冷凍母乳を受け入れることとし、他児に与えることは絶対に行わない。
- ・全過程を通じて細菌による汚染を避け、衛生的に対応することに細心の注意を払う。
- ・必要な物品は全て取り揃え、必ず所定の場所に置き、手順などは前もって心得て、時間的・労力的に無駄のないようにする。
- ・冷凍母乳を扱う人は健康状態が良好であり、清潔な身支度、正しい手洗いを行う。
- ・器具・哺乳ビン・乳首等の衛生管理に留意する。

「次のような場合に搾乳した冷凍母乳は使用しない。」

- ・母が感染症、特に乳腺炎にかかっている場合。
- ・母が発熱、下痢、肝炎等その他異常がある場合。

※服薬中の時は医師に相談する。

(1) 搾乳と持参方法

母乳の栄養状態が、園児の健康に大きく影響することを考慮し、母親自身が常に栄養のバランスに心がけ、毎日の健康状態に注意する。

ア 搾乳

- ・搾乳前には、手指・手首を石けんと流水で十分洗浄する。
- ・搾乳途中で髪や何かに触れた場合は、再び手洗いをする。
- ・衛生的な環境で落ち着いて搾乳する。
- ・搾乳器を使用する場合は、器具の取り扱いや消毒について説明書に従って行う。

イ 母乳パック

- ・名前・搾乳日時・量を明記する。
- ・搾乳した母乳を母乳パックの中に入れる。
- ・空気を十分にぬいて、口がゆるまないように巻いて接着させる。
- ・パックの内側を手で触らない。

ウ 冷凍・保管

- ・ 準備ができた母乳パックはすぐに冷凍庫(−15℃以下)に入れて凍らせる。
- ・ 母乳パックはラップで包むかビニール袋に入れ、他の食品と直接触れないように保管する。

エ 冷凍母乳の持参

- ・ 1週間以内に搾乳した母乳を完全に冷凍した状態で保育園に持参する。
- ・ 保冷バックや発泡スチロール箱、保冷剤等を使用して解凍させないようにする。

(2) 園での取扱いについて

ア 受け取り・保管

- ・ 1週間以内に搾乳した母乳を当日分のみ受け取る。
- ・ 名前・搾乳日時・量・冷凍状態を確認し、冷蔵庫(4℃)で保管する。
- ・ 母乳パックはラップで包むかビニール袋に入れた状態のものを受け取り、保冷剤等は受け取らない。

イ 解凍

- ・ 冷蔵庫より出して解凍状態を確認する。
- ・ 解凍されていなければ、専用の入れ物に 30℃以下の水をはり、母乳パックのままつけ、数回水を取り替えて解凍する。(流水解凍でもよい)
- ・ 電子レンジや湯煎での解凍はしない。
- ・ 解凍した母乳は、袋についた水滴を清潔なガーゼかペーパータオルで拭き取ってよく攪拌し母乳パックの下の切り込み部分を引き裂いて、哺乳瓶に注ぐ。
- ・ 開封にはさみを使用する場合には、消毒殺菌したものを使う。
- ・ 開封した母乳は、余っても残さず処分する。
- ・ 冷凍母乳の袋は保護者に返却する。(使用しなかった場合は×印をつけて返却)

ウ 加温

- ・ 解凍した母乳は、40℃前後の湯煎にかけ、乳児の体温(37℃位)に近い温度にあたためる。体温以上に加温しない。
- ・ 湯煎にかける場合は温度を確認する。

(3) 哺乳瓶の煮沸消毒方法

ア 準備するもの

- ・ 専用の容器(深めの鍋)
- ・ 哺乳瓶バサミ
- ・ 消毒した哺乳瓶を入れる蓋付きの容器

イ 煮沸消毒方法

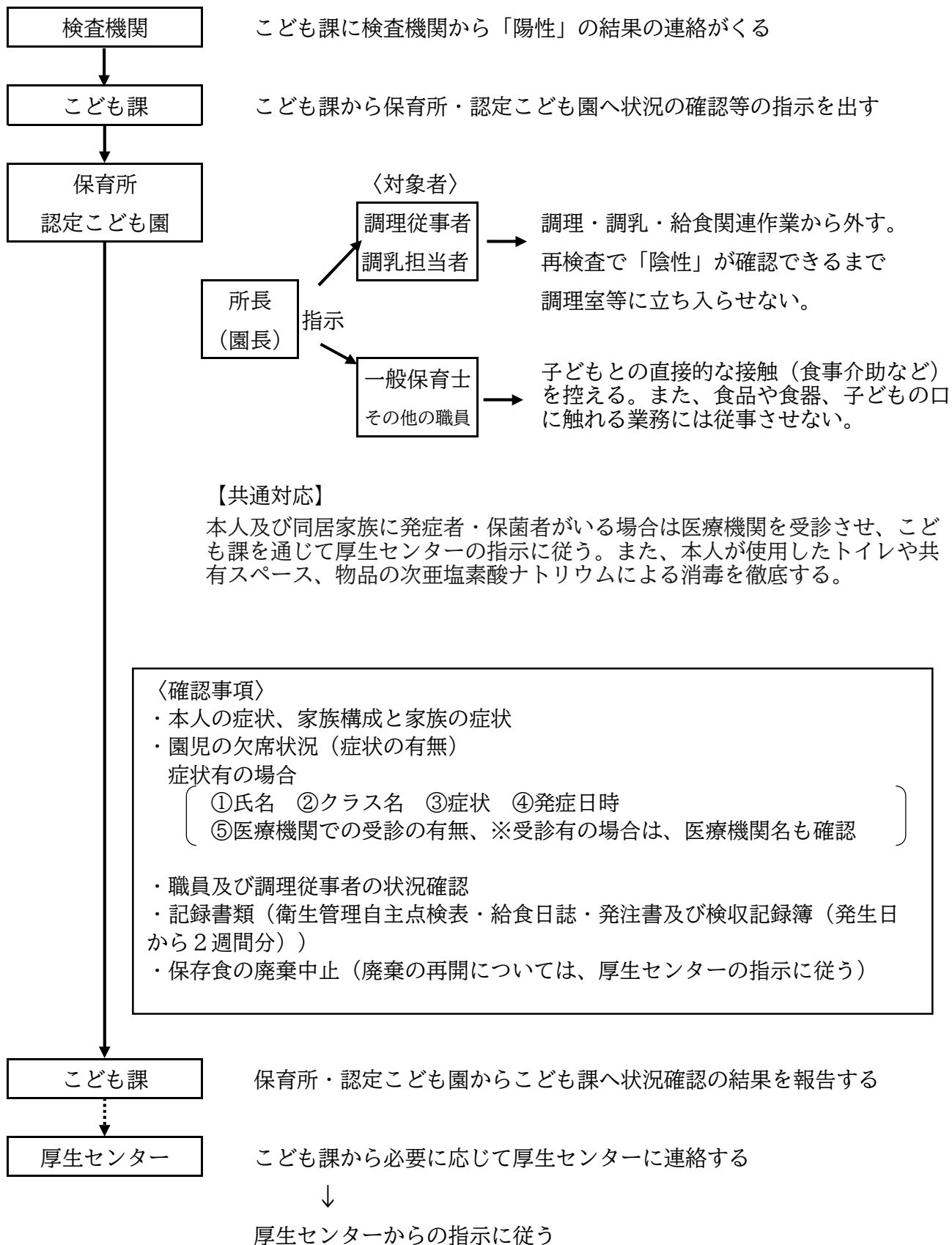
- ・ 深い鍋に哺乳瓶などを入れ、哺乳瓶がかぶる高さまで水を入れ火にかける。沸騰してから 10 分間煮沸する。
- ・ 10 分経ったら乳首等を入れ、さらに 3 分間煮沸する。(乳首等は高温により劣化しやすいので、長時間の煮沸はしない。但し、乳首がシリコン製の場合は、哺乳瓶と同じ時間でも可。)
- ・ 哺乳瓶バサミを使って取り出し、乾燥させて清潔な蓋付きの容器等に入れて保管する。
- ・ 殺菌庫がある場合は、殺菌庫で保管する。

参考文献

- 1 平成 29 年改正 厚生労働省「大量調理施設衛生管理マニュアル」
- 2 「学校給食調理場における手洗いマニュアル」
- 3 平成 21 年 3 月 文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課「調理場における洗浄・消毒マニュアル」
- 4 平成 9 年 6 月 3 日児企第 16 号「児童福祉施設等における衛生管理の改善充実及び食中毒発生の予防について」
- 5 (公社)日本給食サービス協会、(公社)日本メディカル給食協会
「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理の為の手引書～委託給食事業者～」
- 6 厚生労働省「児童福祉施設における食事の提供ガイド」
- 7 NPO 法人 日本ラクテーション・コンサルタント協会
「母乳で育てられている赤ちゃんとお母さんにやさしい保育園を目指して」

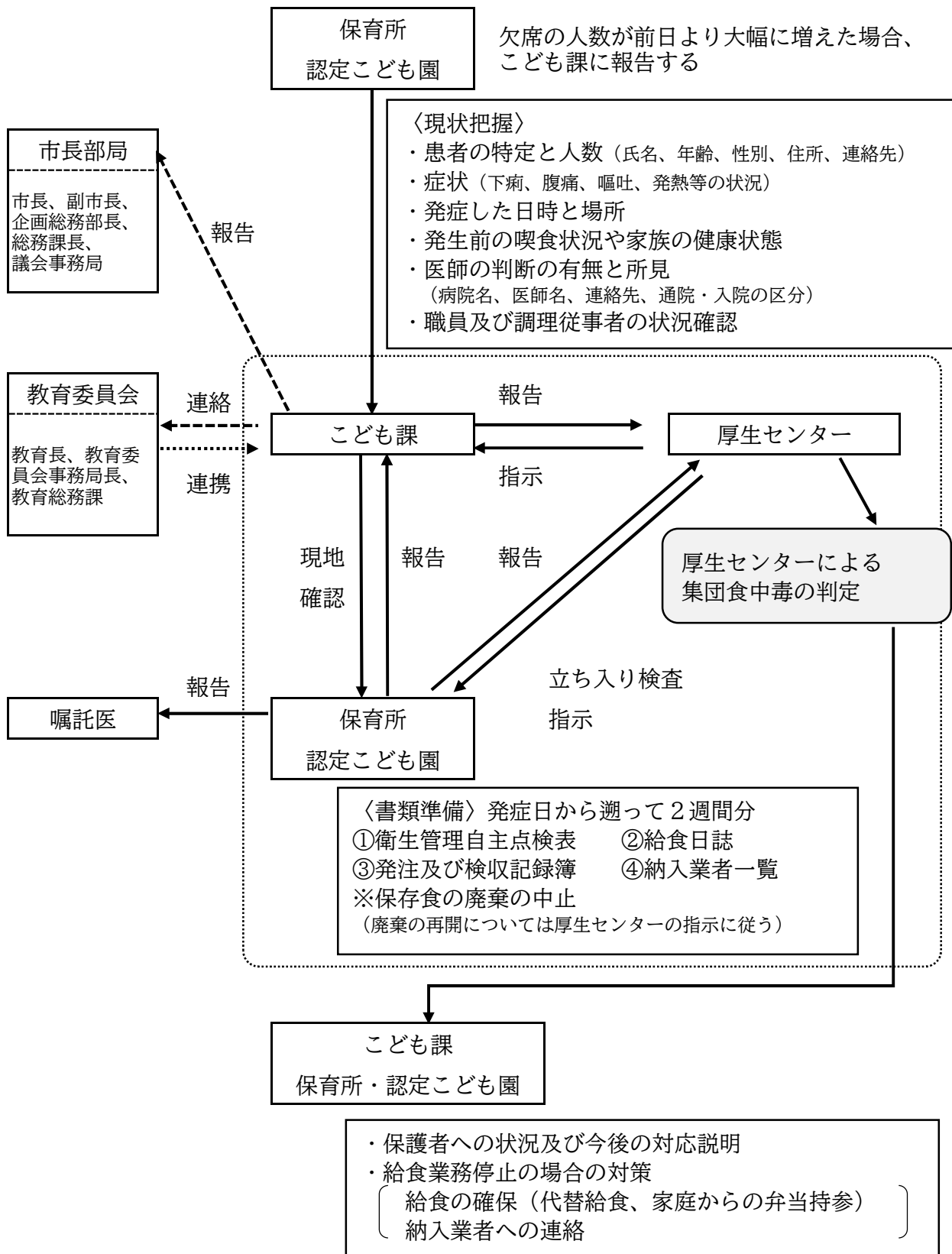
検便結果対応フローチャート

～検便「陽性」がでた場合～



食中毒・感染症フローチャート

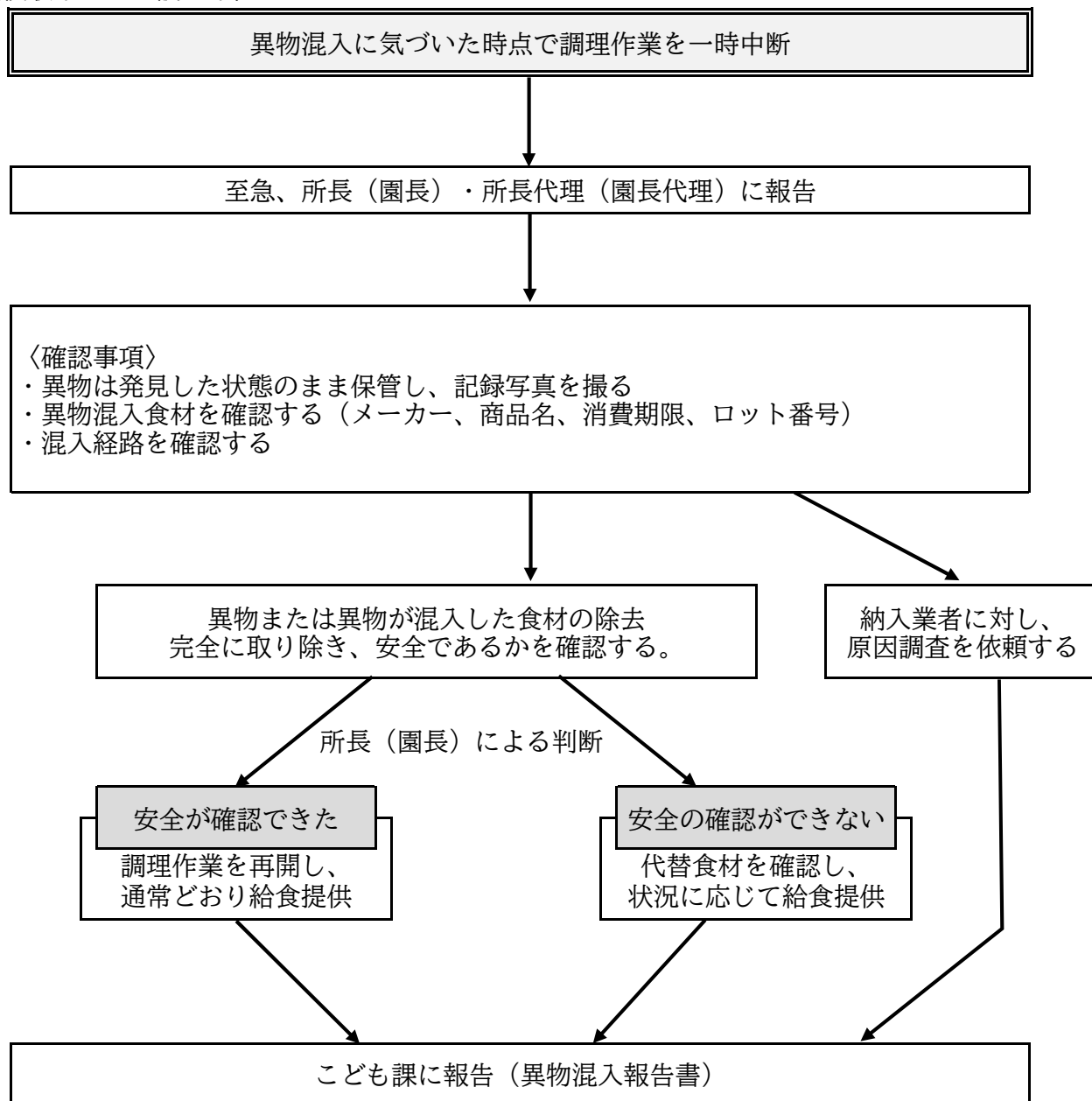
～食中毒・感染症の疑いがある場合～



異物混入・異臭等対応フローチャート

～検収中・調理中に異物混入や異臭等があった場合～

〈検収中または調理中〉

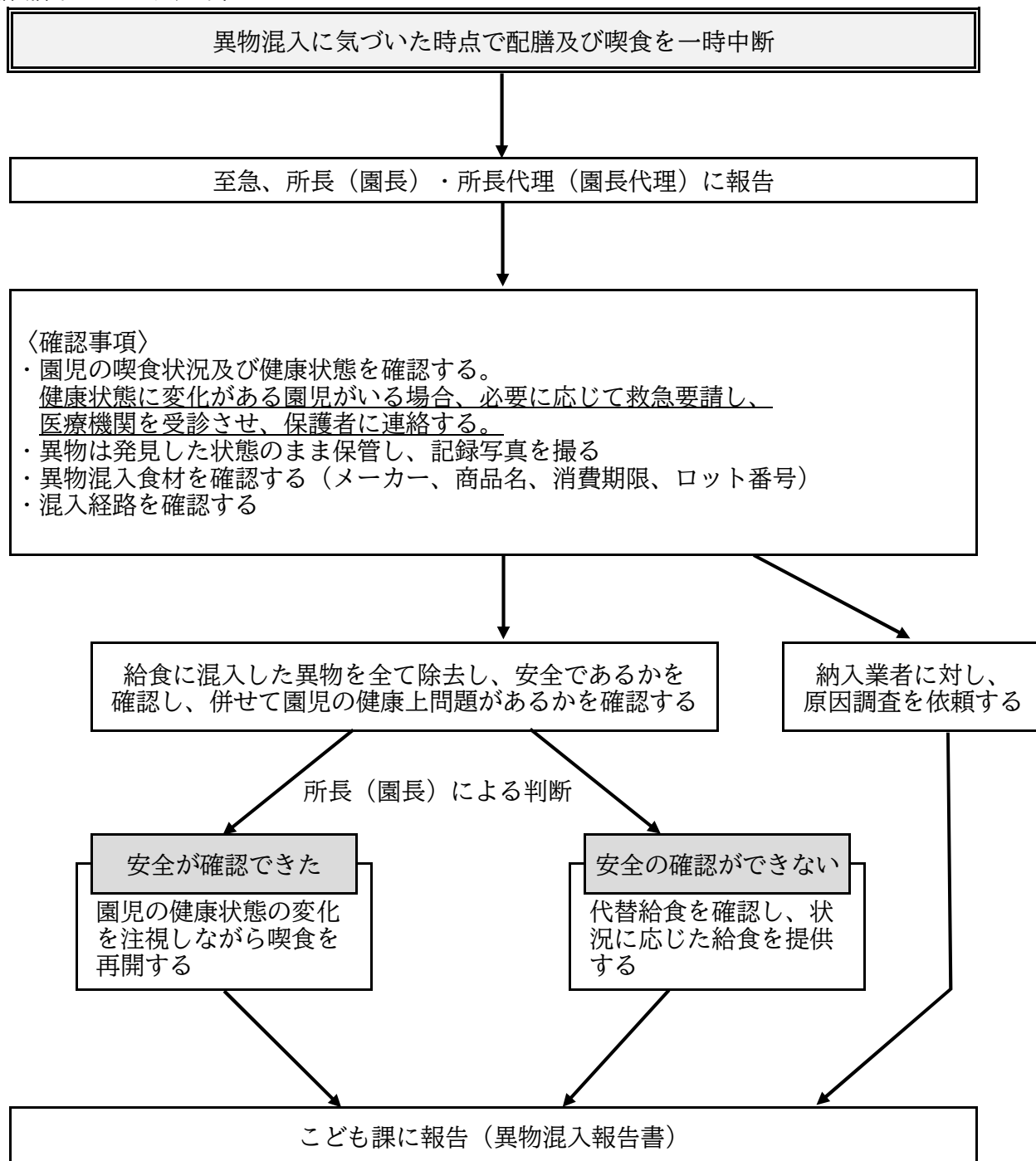


※緊急で公立全園に周知が必要な場合は、取り急ぎこども課に連絡する

異物混入・異臭等対応フローチャート

～配膳中・喫食中に異物混入や異臭等があった場合～

〈配膳中または喫食中〉



※緊急で公立全園に周知が必要な場合は、取り急ぎこども課に連絡する

主な食中毒一覧

名 称	原因食品・感染源	主な症状	特徴	予防策
ノロウイルス	二枚貝(カキ) 保菌者からの二次汚染	嘔吐、激しい下痢 腹痛、発熱	少ない量でも感染する 症状消失後もウイルス 排出	85～90℃90秒以上の 加熱 次亜塩素酸ナトリウ ム等での消毒を推奨
腸管出血性大腸菌	家畜(特に牛) 汚染された井戸水、 野菜・果物	下痢、腹痛、発熱 嘔吐、血便	溶血性尿毒症、脳症等 を併発し死に至ること あり	熱、消毒に弱いため 十分な加熱と消毒を 行う
黄色ブドウ球菌	おにぎり、弁当、 パンなど穀類加工品、 菓子類	腹痛、嘔吐、下痢	人及び動物の化膿巣な どに存在	切り傷などがある時 は手袋を着用
サルモネラ属菌	食肉(特に鶏)、鶏卵、 保菌者からの二次汚染	発熱、頭痛、腹痛、 下痢、嘔吐	症状消失後も菌を排出 乾燥に強い	熱に弱いため十分な 加熱を行う
ウエルシュ菌	カレー、シチュー、 煮物などの加熱調理 食品	腹痛、下痢	耐熱性の芽胞を形成 菌は酸素のない所で増 殖する	前日調理は避ける 加熱後はできるだけ 早く食べる 急速に冷却する
嘔吐型セレウス菌	チャーハン、ピラフな どの米飯	吐き気、嘔吐	土壌細菌の1つで広く 分布 耐熱性の芽胞を形成	加熱後はできるだけ 早く食べる 急速に冷却する
下痢型セレウス菌	食肉、スープ	下痢、腹痛		
カンピロバクター	鶏肉、飲料水	腹痛、下痢、発熱、 頭痛、倦怠感	乾燥・熱に弱い	十分な加熱を行う
ヒスタミン	魚(まぐろ、かじき、 さば、いわしなど) 魚加工品	顔面紅潮、じんまし ん、発熱、頭痛	加熱で分解されないた め、鮮度が低下したも のは使用しない	鮮度を保つため低温 で保管する
ソラニン	じゃがいも	嘔吐、下痢、腹痛、 めまい、呼吸困難	緑色の部分、芽及び付 け根部分に存在	未熟な芋は食べない 芽は取り除く

原材料・製品等の保存基準

区分		保存温度
穀類加工品（小麦粉、デンプン）		室温
砂糖類		室温
油脂類	液状油脂	室温
	固形油脂	10℃以下
豆腐		10℃以下
魚介類	生鮮	5℃以下
	ねり製品（魚肉ソーセージ、魚肉ハム等）	10℃以下
	冷凍魚肉ねり製品	－15℃以下
食肉類	生	10℃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
	凍結卵	－18℃以下
乳・濃縮乳		10℃以下
生鮮果実・野菜		10℃前後
冷凍食品		－15℃以下

年 月 衛生管理自主点検表

所長	合 議	衛生管理者

様式 1

I 1ヶ月ごとの点検

	点 検 項 目	日 ()
調理施設	1 巡回点検の結果、ねずみやこん虫の発生はない。	
	ねずみや昆虫の駆除は半年以内に実施され、その記録が1年以上保存されている。	
	2 害虫駆除記録（設置日・場所・駆除剤・数量） 害虫確認： 無 有 ()	
	3 汚染作業区域と非汚染作業区域が明確に区分されている。	
	4 各作業区域の入り口手前に手洗い設備、履物の消毒設備（履物の交換が困難な場合に限る。）が設置されている。	
	シンクは用途別に相互汚染しないように設置されていますか。	
	5 加熱調理用食材、非加熱調理用食材、器具の洗浄等を行うシンクは別に設置されていますか。	

	点 検 項 目	日 ()
調理施設	6 シンク等の排水口は排水が散水しない構造になっていますか。	
	7 全ての移動性の器具、容器等を衛生的に保管するための設備が設けられていますか。	
	8 便所には、専用の手洗い設備、専用の履物が備えられていますか。	
	9 設備の清掃は、全ての食品が調理場から完全に排出された後、適切に実施されましたか。（天井、内壁のうち床面から1 m以上の部分）	
井戸水・貯水槽	1 水道事業により供給される水以外の井戸水等の水を使用している場合には、半年以内に水質検査が実施されていますか。	
	2 検査結果は1年間保管されていますか。	
	貯水槽は清潔を保持するため、1年以内に清掃が実施されていますか。	
	清掃した証明書は1年間保管されていますか。	

II 毎日の点検

点 検 項 目		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
調理施設	1 施設へのねずみや昆虫の侵入を防止するための設備に不備はありません。																															
	2 施設の清掃は、全ての食品が調理場内から完全に搬出された後、適切に実施している。 （床面、内壁のうち床面から1m以内の部分及び手指のふれる場所）																															
	3 施設に外部者が入ったり、調理作業に不要な物品が置かれたりしていません。																															
	4 施設は十分な換気が行われ、高温多湿が避けられている。																															
	5 手洗い設備の石けん、爪ブラシ、ペーパータオル、殺菌液は適切です。																															
原材料	原材料の納入に際しては調理従事者等が立会っている。																															
	1 検収場で原材料の品質、鮮度、品温、異物の混入等について点検を行っている。																															
	2 原材料の納入に際し、生鮮食品については1回で使い切る量を調理当日に仕入れている。																															
	3 原材料は分類ごとに区分して、原材料専用の保管場に保管設備を設け、適切な温度で保管されている。																															
	原材料の搬入時の時刻及び温度の記録されている。																															
	4 原材料の包装の汚染を保管設備に持ち込まないようにしている。 保管設備内での原材料相互汚染は防がれている。																															
5 原材料を配送用包装のまま非汚染作業区域に持ち込んでいない。																																
検食	1 検食は、原材料（購入した状態のもの）及び調理済み食品を食品ごとに50 g程度ずつ清潔な容器に密封して入れ、－20℃以下で2週間以上保存されている。																															

※ 記入上の注意

- ・この表は、毎日記入し、1ヶ月終了したら検印をもらう。
- ・項目ごとに、○か×で記入する。結果が×の場合は改善を行う。

点 検 項 目		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
調理器具・容器等	1 包丁、まな板等の調理器具は用途別及び食品別に用意し、混同しないように使用している。																															
	2 調理器具、容器等は作業動線を考慮し、予め適切な場所に適切な数が設置されている。																															
	3 調理器具、容器等は使用后（必要に応じて使用中）に洗浄・殺菌し、乾燥させている。																															
	4 調理場内における器具、容器等の洗浄・殺菌は全ての食品が調理場から搬出された後に行っている。（使用中やむを得ない場合は、洗浄水等が飛散しないように行うこと。）																															
	5 調理機械は最低1日1回以上、分解して洗浄し、消毒し、乾燥している。																															
	6 全ての調理器具、容器等は衛生的に保管している。																															
下処理・調理中	1 非汚染作業区域内に汚染を持ち込まないよう下処理を確実に実施している。																															
	2 冷凍又は冷凍設備から出した原材料は速やかに下処理、調理に移行している。																															
	3 非加熱で供される食品は下処理後速やかに調理に移行している。																															
	4 加熱調理食品は中心部が十分（75℃で1分間以上（二枚貝等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）等）加熱している。																															
	5 食品及び移動性の調理器具並びに容器の取扱いは床面から60cm以上のところで行っている。（ただし、跳ね水等からの直接汚染防止できる食缶等で食品を取り扱う場合には、30cm以上の台に乗せて行うこと。）																															
	6 加熱調理後の食品の冷却、非加熱調理食品の下処理後における調理場等での一時保管等は清潔な場所で行っている。																															
	7 加熱調理食品にトッピングする非加熱調理食品は直接喫食する非加熱調理食品と同様の衛生管理を行い、トッピングする時期は提供までの時間が極力短くなるようにしている。																															
	8 下処理から調理場への移動の際には、白衣や履物の交換を行っている。																															
	9 便所には、調理作業時に着用する白衣、帽子、履物のまま入らないようにしている。																															
調理後	1 加熱調理後、食品を冷却する場合には、速やかに中心温度を下げる工夫がされている。																															
	2 調理後の食品は、他からの二次汚染を防止するため、衛生的な容器にふたをしている。																															
	3 調理後の食品が適切に温度管理（冷却過程の温度管理を含む）を行い、必要な時刻及び温度が記録されている。																															
	4 調理後の食品は2時間以内に喫食されている。																															
廃棄物	1 廃棄物容器は、汚臭、汚液がもれないように管理するとともに、作業終了後は速やかに清掃し、衛生上支障のないように保持されている。																															
	2 返却された残渣は非汚染作業区域に持ち込まれていません。																															
	3 廃棄物は、適宜集積場も搬出し、作業場に放置されていません。																															
	4 廃棄物集積場は、廃棄物の搬出後清掃するなど、周囲の環境に悪影響を及ぼさないよう管理されている。																															

※ 記入上の注意

- ・この表は、毎日記入し、1ヶ月終了したら検印をもらう。
- ・項目ごとに、○か×で記入する。結果が×の場合は改善を行う。

従事者名

点 検 項 目		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
身 な り	1 白衣等は専用で清潔なものを着衣している。																															
	2 毛髪が帽子からでていない。																															
	3 爪は短く切っている。																															
	4 時計や指輪、マニキュアをしていない。																															
本 人 の 健 康 状 態	1 下痢をしていない。																															
	2 発熱をしていない。																															
	3 腹痛をしていない。																															
	4 嘔吐をしていない。																															
	5 手指、顔面に傷はない。																															
	6 手指、顔面にできものはない。																															
	7 感染症の感染、またはその疑いはない。																															
家 族 の 健 康 状 態	1 下痢をしていない。																															
	2 発熱をしていない。																															
	3 腹痛をしていない。																															
	4 嘔吐をしていない。																															
	5 感染症の感染、またはその疑いはない。																															
対処方法 (×の項目について対処したことを 簡潔に記入する)																																

従事者名

点 検 項 目		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
身 な り	1 白衣等は専用で清潔なものを着衣している。																															
	2 毛髪が帽子からでていない。																															
	3 爪は短く切っている。																															
	4 時計や指輪、マニキュアをしていない。																															
本 人 の 健 康 状 態	1 下痢をしていない。																															
	2 発熱をしていない。																															
	3 腹痛をしていない。																															
	4 嘔吐をしていない。																															
	5 手指、顔面に傷はない。																															
	6 手指、顔面にできものはない。																															
	7 感染症の感染、またはその疑いはない。																															
家 族 の 健 康 状 態	1 下痢をしていない。																															
	2 発熱をしていない。																															
	3 腹痛をしていない。																															
	4 嘔吐をしていない。																															
	5 感染症の感染、またはその疑いはない。																															
対処方法 (×の項目について対処したことを 簡潔に記入する)																																

※項目ごとに、○か×で記入する。×がある項目については、速やかに衛生管理責任者に報告し指示を仰ぐこと。また、対処方法を記録しておくこと。

月 日()

給食日誌

【 幼児食 】			一人当たり使用量(g)		総使用量(kg)	【 離乳食 】※目安量				決裁	所長		合議			担当者	
献立名	測定時間・中心温度	食品名	3歳以上児	3歳未満児		献立名	食品名	一人当たり使用量(g)	総使用量(g)		区分	職員	以上	未満	合計	一時	その他
										給食人員	予定						
											実施						
											作業前	作業中	アレルギー対応				
											アレルギー対応: 有 ・ 無						
										室温(℃)			・牛乳× 豆乳 { お茶 {				
										湿度(%)							
											作業前	作業後					
										冷蔵庫(℃)							
										冷凍庫(℃)							
										検食用冷凍庫(℃)							
										指示欄		離乳食対応					
												離乳食対応: 有 ・ 無					
										備考欄							
										残食状況		多い ・ やや多い ・ 少ない ・ なし					

月分

業者名

[illegible]

施設名

[illegible]

アレルギー対応食提供確認表

月	日	曜日	組
アレルギー			
献立		→	代替食
		→	