

給食衛生管理マニュアル

給食施設における食中毒を防止するため、「大量調理施設衛生管理マニュアル」（平成9年3月24日付け衛食第85号）で示されているHACCPの概念に基づく調理過程における「重要管理事項」を徹底して遵守しましょう。

また、特にO157等腸管出血性大腸菌やノロウイルスなど少量の菌数で発症する食中毒を防止するため、食品の調理に従事される方は、普段の食生活から「生の肉やレバーなどの内臓」、「生かき」などは、十分に加熱して食べるように注意し、自らが病原菌等の保有者とならないようにしましょう。（食中毒等に罹患した場合、重症化する恐れが高い乳幼児や高齢者などハイリスクグループを対象とする施設で入所者等の食事介助にあたる職員の方々についても、食生活では同様の注意が必要です。）

◎「重要管理事項」

- (1) 原材料受入れ・保管及び下処理段階における管理を徹底しましょう。
- (2) 加熱調理食品については、中心部まで十分加熱し、食中毒菌を死滅させましょう。
- (3) 加熱調理後の食品及び非加熱調理食品の二次汚染（交叉汚染）防止を徹底しましょう。
- (4) 食中毒菌が付着した場合に菌の増殖を防ぐため、原材料及び調理後の食品の温度管理を徹底しましょう。

1. 原材料の受入れ・保管、下処理段階における管理

○原材料の受入れ・保管について

◆調理従事者等が必ず立ち会い、検収場で検査し、その結果を記録しましょう。

- 品質
- 鮮度
- 品温 （食品温度計で確認します。放射温度計等が便利です。ただし、食品の表面温度を測っていることを知っておきましょう。）
- 異物の混入 異常品は返品又は使用禁止とします。
- 表示事項

◆原材料、製品等の保存温度を守りましょう。

食品名	保存温度
穀類加工品（小麦粉、デンプン）・砂糖・液状油脂・乾燥卵	室温
ナッツ類・チョコレート・バター・チーズ・練乳	15℃以下
生鮮果物・野菜	10℃前後
食肉・鯨肉・食肉製品・鯨肉製品 ゆでだこ・生食用かき 殻付卵 魚肉ソーセージ・魚肉ハム及び特殊包装かまぼこ 乳・濃縮乳・脱脂乳・クリーム 固形油脂（ラード、マーガリン、ショートニング、カカオ脂）	10℃以下
液卵	8℃以下
生鮮魚介類（生食用鮮魚介類を含む）	5℃以下
冷凍食品（凍結卵は-18℃以下）	-15℃以下

◆仕入れ方法に注意しましょう。

- 生鮮食品（食肉類・魚介類・野菜類等）は1回で使い切る量を調理当日に仕入れします。やむをえず前日に仕入れる場合は、保管時の温度管理や二次汚染防止等のより厳しい管理事項を設けます。
- 常温で管理できるもの（缶詰・乾物・調味料）は、衛生的な保管場所がある場合、使用頻度を考慮し、保管が長期にわたらないよう、少しまとめて仕入れることも可能です。

◆原材料の保管方法に注意しましょう。

- 食肉類、魚介類・野菜類は食材の分類ごとに区分して保管します。
（外装のダンボール箱は検品場で処分し、専用の衛生的な蓋付き容器に入れ替えます。魚介類、食肉類は汁が落ちないようにトレーに載せるか、冷蔵庫の下段に保管します。）
- 冷蔵庫、冷凍庫については、定期的に温度を確認し、記録を残しましょう。（冷蔵庫は10℃以下、冷凍庫は-15℃以下、保存食保管は-20℃以下）

◆その他必要なことを確認しましょう。

- 原材料の定期的な微生物及び理化学的検査結果（豆腐・ねり製品・ハム・漬物・卵・乳製品）を提出してもらいましょう。
- 原材料の運搬方法（保冷車か、保冷容器に収納か、常温か）は適切でしょうか。
- 注文数量や商品の仕様は正しいですか。

○下処理における管理について

◆野菜や果物の洗浄に用いるシンクは専用のものを決めておき、常時同じシンクで洗浄しましょう。

◆野菜、果物を加熱せずに提供する場合は、下記のことにご注意しましょう。

洗浄	流水で十分（3回以上）洗浄しましょう。（飲用適の水） * 飲用水の検査点検 色・濁り・におい、異物の混入、遊離残留塩素〔貯水槽設置、井戸水の場合〕が0.1mg/l以上であることを確認しましょう。
----	---



必要に応じて殺菌	食品の殺菌に使用する次亜塩素酸ナトリウムは「食品添加物」の表示のある製品を使用しましょう。 漬け込み濃度と時間は、200mg/lに5分間（100mg/lでは10分間） （例：200mg/l次亜塩素酸ナトリウムの作り方） 原液の濃度が6%の場合は300倍にする（溶液に5分間浸ける）
----------	---

原液
10ml

↓

水3ℓに入れる



すすぎ洗い	流水で十分すすぎ洗いする。
-------	---------------

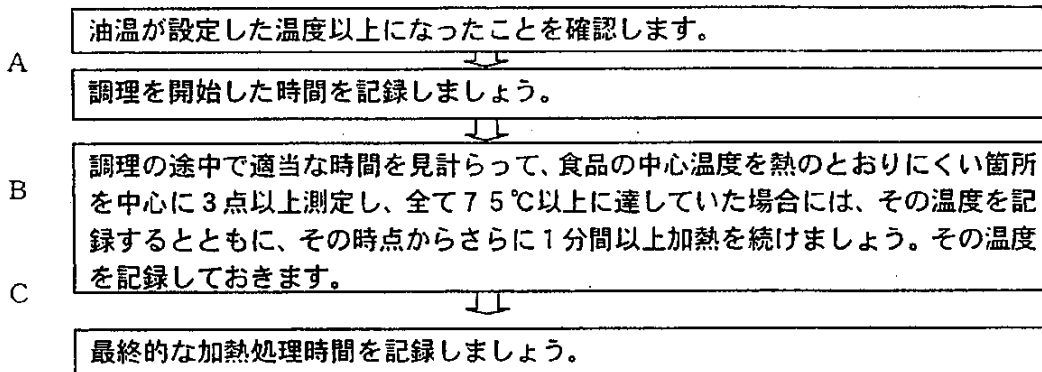
◆下処理した野菜等は、清潔な蓋付き容器に入れ、調理まで30分以上を要する場合は、冷蔵庫に保存しましょう。

2. 加熱温度の管理

○加熱調理食品は、中心温度計を用いて中心部が75℃で1分間以上加熱されていることを確認しましょう。

(カキ・アサリ・シジミなどの二枚貝は中心部が85℃で1分間以上になるように加熱調理)

◆揚げ物の場合



◆焼き物・蒸し物の場合

A、B、Cと同じ過程で確認しましょう。

◆煮物・炒め物の場合

Bの実施(但し、煮物の順序は食肉類の加熱を優先させます。食肉類、魚介類、野菜類の冷凍食品を使用する場合には十分解凍してから調理を行います。)

3. 二次汚染の防止

○調理従事者の衛生管理、手洗い、服装について

◆調理従事者等の衛生管理

- 調理従事者は臨時職員も含め、定期的な健康診断及び検便検査には従来の検査に加え、腸管出血性大腸菌O157を含めた検便を月1回以上実施しましょう。(調乳担当者も含む)
- 調理従事者は下痢、発熱などの症状があった時、手指等に化膿創があった時は調理作業に従事しないようにしましょう。
- トイレには、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ましょう。

◆手洗い

・次の場合は、必ず手指の洗浄及び消毒を実施しましょう。

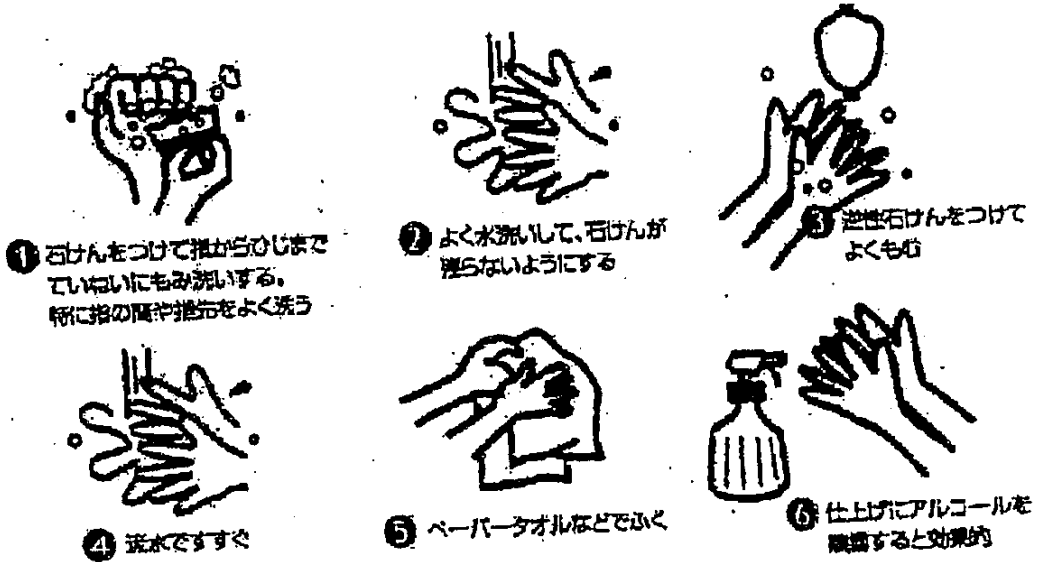
(使い捨て手袋を使用する場合にも、原則として次の場合には交換しましょう。)

- 作業開始前及び用便後
- 汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する場合
- 食品に直接触れる作業を行なう時
- 生の食肉類、魚介類、卵殻等の微生物の汚染源になる食品に直接触れた時
- 頭髮、耳、その他不潔な箇所に触れた時

・手洗いの前に確認すること

- 指輪・ブレスレット・腕時計等ははずす。
- 爪は短く切っておく。
- マニキュアはつけない。
- 手指に傷がないこと。

・手洗いの手順について



◆服装について

必要なときは
マスクをする

ボタンはきち
んととめる

時計、指輪は
はずす
手を使わずに
履ける靴
(調理場内専用靴)



帽子は髪の毛がでない
ようにきちんと着用

白衣は汚れたら
すぐに清潔な物
に取り替える

ゴムで
とめられている

爪は短く
マニキュア
などつけない

※調理場から出る時は、白衣を着替え、靴は取り替える。

○調理器具・機械の取扱いと消毒について

◆下記の点に留意しましょう。

使用器具類	まな板 包丁	用途別及び食品別（下処理用にあつては、魚介類用、食肉用、野菜類用別、調理用にあつては、加熱調理済み食品用、生食野菜用、生食魚介類用の別）に用意し、使用しましょう。 作業終了後は洗浄し、熱湯消毒等した後、乾燥させ保管庫等に保管します。（木製品は極力使用を控える）
	器具 容器	80℃、5分間以上又はこれと同等の効果を有する方法で殺菌し、乾燥させ、清潔な保管庫に衛生的に保管されたものを使用しましょう。（木製品は極力使用を控えましょう。）
	フードカッター 野菜切り機	最低1日1回以上分解して洗浄殺菌し乾燥させたものを使用しましょう。
	シンク	用途別に設置が望まれます。 （加熱調理用食材・非加熱調理用食材・器具の洗浄用）

◆その他の注意事項について

- ・食材をザルに入れて積み上げると、上のザルが仮に汚染されていれば下の食材が汚染されます。
- ・食材をザルに入れて床に直に置いたり、低い位置に置くと床面のはね水等で汚染されます。（床からの防止対策がされている場合は30cm以上の場所で取り扱うことは可）床面からの跳ね水等による汚染を防止するために、床面から60cm以上の場所で取り扱ひましょう。
- ・室内で扇風機等を使用していると扇風機についたゴミや汚れが、食材を汚染する可能性があります。
- ・下処理用のシンクの第一槽目で食材を水洗いするときに、水があふれて第二槽目のすすぎ用のシンクに入るとすすぎ用のシンク内が汚染される可能性があります。
- ・下処理のシンクの上にまな板を載せて調理すると、下処理のシンクにある雑菌で食品が汚染されるおそれ十分に考えられます。
- ・清潔な保管庫以外の場所で保管している物は使用前に洗浄・消毒し使用しましょう。

4. 調理済み食品の温度管理

- 調理が終了した食品は速やかに提供できるように工夫しましょう。
- 調理後の食品は調理終了後から、30分以内に配膳し、2時間以内に喫食しましょう。
- 調理後直ぐに提供される食品以外の食品は病原菌の増殖を抑制するために、10℃以下又は65℃以上で保管管理しましょう。
- 加熱調理後の食品の冷却、非加熱調理食品の下処理後の一時保管は清潔な場所で行いましょう。
- 調理終了後の食品は衛生的な容器に蓋をして保存しましょう。
- 調理室の清掃は調理が終了し、調理済食品が搬出されてから実施しましょう。

5. その他の管理

○使用水の点検

- 毎日、色・濁り・におい・異物の混入について点検し、記録を残しましょう。
- 貯水槽設置、井戸水を使用している場合は、遊離残留塩素が0.1mg/l以上あることを作業前後に検査し、記録を残しましょう。

○ねずみ、こん虫の点検・駆除

- 発生状況を月1回以上点検するとともに、定期的に駆除を実施して記録(実施した月日、方法、結果等)を残しましょう。

○保存食(保存食の正しいとり方と保存の仕方)

- 原材料及び調理済み食品ごとに50g程度ずつ清潔な容器(ビニール袋)に入れ、密封し、 -20°C 以下で2週間以上保存しましょう。
- また、容器にいつの保存食なのか、日時を記載しておきましょう。