

6 使い捨てペーパータオル等でふきます。

※ 石けんの泡が残った状態で逆性石けんによる消毒をしても、殺菌効果がありませんので、注意します。

※ 希釈した逆性石けん液は、消毒効果が弱まるので、毎日作り替えます。
(1 から 3 までの手順は 2 回以上行います。)

いずれの場合も、爪ブラシを使用する場合、爪ブラシは毎日洗浄、消毒します。

8 環境

(1) 調理室

ア 排水

調理室は、清潔保持が厳格に要求されますから、排水が完全でないことによって、一時的にしろ汚水が滞ることのないようにしなければなりません。

ウェットシステムの床であっても、調理中は極力床を濡らさないように心掛けます。また、食器等を洗浄した後の残菜の混ざった汚水や野菜くず等が排水に侵入して、それが汚水を停滞させる原因になりますから、随時清掃をして、清潔に保つことが大切です。

イ 防湿、換気

調理室では、多量の食品を一度に洗ったり熱処理をしたりするため、水蒸気や熱気が充満して高温多湿になりやすいものです。室内の温度や湿度が上昇すると、調理の作業能率や調理担当者の健康管理上好ましくないだけでなく、細菌が繁殖しやすい環境ともなるため、十分な換気が必要です。

ウ 採光、照明

照明は、作業能率や調理担当者の疲労度に影響するため、適度の明るさが必要です。また、調理作業は刃物を使うことが多く、照明が十分でないと事故にもつながるので、適度の採光、照明を確保する必要があります。

エ 殺菌灯

調理室の紫外線殺菌を目的とします。

殺菌灯は、作業終了後、調理室を出る時に点灯し、翌日作業開始時に消灯します。点灯していても、有効期限が過ぎると殺菌力がなくなりますので、商品の取扱説明書を参考に、定期的に交換します。

オ 衛生害虫（ねずみ、ゴキブリ、ハエ等）

これらの害虫は汚物と食品の区別なく往来して、病気や病原菌の媒介をします。調理室への侵入を防ぐために環境衛生の改善に努めます。

① 餌を与えない。

残菜や生ゴミは蓋付きポリバケツに入れ、食材は食品入れや戸棚に保管します。

② 通路をふさぐ。

網戸や壁等の隙間をふさぎ、排水口は金属製の網でふさぎます。

③ 巣の材料をなくす。

ダンボールには、害虫及びその卵や土壌の細菌類が付着している可能性があるため、調理室内には入れないようにします。

また、生ゴミ処理機など、調理に直接関係ないものを調理室内に置くことは衛生上好ましくありません。

④ 生息調査または害虫駆除を年2回以上実施する。

粘着トラップ（ゴキブリホイホイ等）による生息調査を実施し、発生が認められない場合は駆除しなくてもよいです。駆除の方法は、薬剤塗布、くん煙（バルサン等）、ベイト剤（コンバット等）があります。自家製ホウ酸団子は、誤飲の危険性が高いので使用しません。ベイト剤は、簡単で毒性が低く、効果が持続し、環境にやさしいです。短時間で広範囲な駆除の実施には、くん煙剤が適しています。実施年月日、場所、方法、発生の有無等を記録します（p.149～152参照）。

カ 履物の区別

調理室内と調理室外の履物は区別します。

キ 清掃の徹底

調理室の内部とその周辺は常に清掃を怠らず、清潔の保持を心掛けます。その日の調理作業が終了した後は必ず清掃を行って、次の日の給食業務に備えます。調理室の戸棚、腰壁、調理台とその周辺は、毎週1回以上アルコールや0.5～1.0%程度の逆性石けん液を用いて消毒し、その後台ふきん等できれいに拭き取ります。また、エアコンのフィルターや窓、壁などは、毎月1回以上清掃を行うようにします。

(2) トイレ

ア 隔壁

食品を取扱う場所と区分されていることに注意します。

イ 手洗い

用便後は、必ず石けん・消毒液を用いた手洗いをします。

ウ 調理服

調理服上着やエプロン、調理帽または三角巾を脱ぎ、専用の履物に履き替えます。

調理室衛生管理計画表（目安）

	内 容（洗浄、清掃箇所）	消毒・殺菌剤
毎 日	食器の洗浄・消毒 調理器具の洗浄・消毒 調理機器の洗浄・手入れ 調理台、配膳棚、シンクの下 の清掃 冷蔵庫、その他の設備・機 器類の清掃 ふきん、台ふきんの洗浄・ 漂白 室内用ゴミ箱の清掃・消毒 戸・引き出しの取っ手 爪ブラシの洗浄・消毒	熱風消毒保管庫 熱湯消毒 逆性石けん 次亜塩素酸ナトリウム (0.02%) アルコール 包丁・まな板殺菌庫
週 一 回	冷蔵庫を拭く、消毒 ガスレンジの手入れ（クレン ザーで磨く） フードの内側を拭く（洗剤使 用） 床を洗剤で磨く 手洗い用陶器を磨く、消毒 （調理室、トイレ） 外用ゴミ箱の清掃・消毒 排水溝の清掃・消毒 専用トイレ、休憩室の清掃 すのこをあげての清掃	逆性石けん又は次亜塩素 酸ナトリウムで拭いた後水 拭き アルコール（アルコールの 場合水拭き不要）
月 一 回	食品庫、食器戸棚、戸棚の 清掃・消毒・整理整頓 調理台（引き出し、戸棚） の清掃・消毒 移動式調理台等の清掃・消 毒 トイレの床洗い フードを磨く 窓、網戸、壁の清掃 その他の箇所の清掃	逆性石けん 次亜塩素酸ナトリウム アルコール

9 調理服

貸与されたものを着用します。

但し、貸与された調理服を着用することで身体に異常（アレルギー症状等）がある場合は、別途調理専用の服（貸与品に準じたもの）を着用することとして差し支えありません。この場合は、白又はそれに準じ、汚れが目立ちやすいものとします。

また、こまめに洗濯をし、常に清潔を心掛けます。

調理服を着用するのは、衛生の観点からと、やけど等の事故から身を守る安全の観点からです。

調理室内では常に調理服を着用し、調理室内外の区分をします。

10 食器及び器具類の洗浄、消毒、保管

(1) 食器

食器は、洗浄後、消毒をします。

ア 食器洗浄機

p.39参照。

イ 手洗い

食器は、使用后40℃以上のお湯に10～15分間浸して汚れを浮かせてから下洗いをし、洗剤を用いてスポンジでこするようにして脂肪分をよく落とします。特に、コップの取っ手の部分も注意して洗います。

その後、流水（40℃程度の微温湯が望ましい）で仕上げ洗いをし、よく水気をきります。

洗浄後、熱風消毒保管庫で消毒・殺菌します。保管庫の温度は80～90℃、時間は1時間～1時間30分が目安です。（80℃以上、30分以上が消毒の目安です）

洗剤で手荒れの心配がある場合は、専用の手袋を使用してもかまいませんが、すすぎの時は汚れ落ちの確認をしてください。

また、服装は整え、三角巾も着用し、髪の毛が落ちることのないようにします。

ポリプロピレンの食器は、使用状況にもよりますが、3年周期を目安に切り替えを行います。

なお、磁器食器を使用している場合は、必要に応じて切り替えます。

(2) 器具

ア 機器類（フードプロセッサー、ミキサーなど）

使用前に熱湯をよくかけてから使用します。使用後は内部に残菜等が無いようによく洗浄した後、錆の生じないように水気をきっておきます。

イ 包丁

包丁は、きれいに洗浄し、熱湯消毒します。特に刃のつけ根部分はよく洗います。作業終了後は、包丁・まな板殺菌庫にしまえます。

また、切れない包丁は必要以上に力が入ったり、けがのもとにもなりますので、定期的に研ぐようにします。

※包丁は手洗いとし、食器洗浄機は使用しません。

ウ ボウル、ザル（パンチボウル）等

ボウルやザル等は、使用の都度よく洗浄し、熱湯をかけるか熱風消毒保管庫で消毒殺菌をしてから、清潔に保管します。

特に、ザルは網目の部分、パンチボウルは穴の部分が洗浄しにくいので、注意します。

エ まな板

まな板が原因で発生する食中毒もあり、食中毒の発生を防ぐために、まな板が衛生的であるかは非常に重要なことです。

細菌が増殖するには、栄養・温度・水分の三つの条件を必要とします。

まな板はプラスチック製のものをそれぞれ用途別に使用して、使用後は洗浄し、熱湯消毒します。

作業終了後は、包丁・まな板殺菌庫にしまえます。

まな板の使い分けは、「加熱前の物に使用するもの」と「加熱後の物（そのまま子どもの口に入る物）に使用するもの」という区分が大前提で、さらに「加熱前のもの」でも、「野菜用」、「肉用」、「魚用」といった区分が必要になります。間違えのないように、まな板に記載をしたり、色分けをするなど、全員に周知しておきます。

オ 鍋類

鍋類は調理台下の戸付き棚に収納します。なお、収容しきれない大きな鍋やホットプレート等の場合はビニール袋等で覆います。

11 調理室内の機器類の取扱い

(1) 冷蔵庫及び冷凍庫

1週間に1回以上清掃を行います。但し、食品からの溶出液（ドリップ）等により汚れた場合にはその都度行います。

冷蔵庫の取っ手の部分なども清潔にします。

冷蔵庫の上の部分に埃が溜まると冷蔵能力が落ちますので、拭き取るか掃除機で吸い取るなどします。

冷蔵庫内の温度は10℃以下（野菜を保管する場所では10℃前後）、冷凍庫内の温度は-15℃以下を保つようにします。そのため、扉の開閉を考えて、冷蔵庫は5℃以下、冷凍庫は-20℃以下に温度を設定しておきます。

また、冷蔵庫で食品を保管する場合は、食品を庫内容積の70%以下にしておきます。


(2) 食器洗浄機

専用洗剤を使用します。

下膳された食器は、そのままラックに並べるのではなく、しっかりお湯に浸し残菜等を洗い流します。汚れがひどく食器用洗剤等を使用する時は、食器洗浄機用の洗剤と混ざらないように、泡をよく洗い流してからラックに並べます。

食器の前処理（予洗い・漬け置き）

1 食器に残っている残菜（肉、魚、野菜など）、箸、つまようじ、ストロー、紙類、プラスチック類は取り除きます。




・中性洗剤で下洗いをした場合は、中性洗剤が洗浄機に入らないように、すすいでから洗浄機にかけてください。

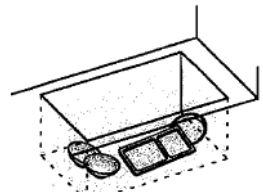
2 食器の汚れを落としやすくする為に、漬け置きます。

お知らせ

・グラタンの焼付け、茶碗蒸し、ご飯粒などのこびりついた汚れはそのままでは落ちません。汚れを落としやすくするために、湯に漬けておくか、下洗してから洗浄機にかけてください。



固形物は取り除くこと




漬け置きする

皿類は斜め下向きに、茶碗・コップ類は下向きにし、洗浄湯が当たるようにすき間をあけてセットします。

また、鍋やボウル、包丁などの器具類、やかん、おぼんは通常通りの手洗いとし、食器洗浄機は使用しません。


●食器はつめすぎず重ならないように入れてください。重なっていると汚れ残りの原因になります。

●食器は正しく整然と入れてください。




●こんな入れ方ではきれいに洗えません。

重なり↓




↓上向き



はみ出し→


●コップ類は必ず下向きにし、専用ラックで洗ってください。汚れや洗剤分が残ったり、コップどうしが接触し、傷つきの原因になることがあります。

正しい入れ方



汚れ残りの原因

水がたまると洗いが悪い



(3) 熱風消毒保管庫

80℃以上で30分以上になるように運転させます。

この時、温度が100℃以上になってしまうと、食器の劣化の原因になるので、設定温度は高くても90℃程度にし、あまり高くなりすぎないようにします。

保管庫の中では、上部で熱風の吹き出しと吸引を行っています。乾きが悪い場合は、お盆等で熱風の通りを妨げていないか確認し、置く場所や食器の並べ方を変えてみます。（p.146参照）

(4) 包丁・まな板殺菌庫

紫外線殺菌タイプと熱風消毒タイプがあります。製品の取扱説明書をよく読んで使用、清掃等をしてください。

《紫外線殺菌タイプの取り扱いについて》

1日の調理作業終了後にスイッチを入れ、殺菌します。まな板や包丁はきれいに洗ったあと、布巾で拭くなどして水気をきった状態で入れます。

なお、吸込口のフィルターは、6か月に1回程度水洗いして埃をしっかりと落とし、乾かします。フィルターの掃除を怠ると、埃が詰まり、温度ヒューズ切れ等故障の原因になりますので、定期的に清掃してください。また、紫外線ランプが点灯しているか、確認してください（p.147参照）。

(5) 調理台

きざみや盛り付けができるように、時間帯に合わせて整理整頓し、不必要な物を置かないように心掛けます。

調理台の下扉は、しまっている器具類に埃等がつかないように、常に閉めておきます。

また、引き出しは（付いていないタイプもあります）、菜箸など軽い物をしまう為に作られているので、急須などの重い物を入れるとレールの故障の原因となります。

毎日の掃除の際は、調理台の上だけでなく、側面や、扉のレールの部分も拭き取ります。錆びやすいため、乾拭きも心掛けます。

(6) スチームコンベクション

スチームコンベクションとは、水蒸気と熱風を用いた加熱調理機器です。一般的に、水蒸気を利用する「スチーム」、熱風を利用する「ホットエアー」、水蒸気と熱風を利用する「コンビネーション」のモードを備えています。温度や水蒸気量を調整することで、様々な加熱調理が可能になります。

庫内の洗浄には洗浄モードを選択し、また、専用洗剤を使用します。製品の取扱説明書をよく確認したうえで、洗浄、手入れ等をしてください。

12 検食、保存食

(1) 検食

給食を含めた施設全体を管理する立場の者（又はその代理）が、給食で提供される食事について、栄養・質・量・嗜好・経済性の各観点から適当であるかどうか、また、食品衛生上の安全性及び全体として給食が適切に実施されているかどうかなどを正確に把握し、給食に対する評価をするために実施するものです。

給食における事故を未然に防ぐためにも、子どもへの配食前に食します。検食の結果は、その後の給食に十分活かすために、検食実施者が「給食日誌」に記録します。記録内容は、「検食時間」「検食者サイン」「所見」です。そして、職員会議等においてもその結果を検討することが大切です。

検食は、離乳食や午前・午後のおやつ・延長保育補食についても実施します。

なお、調理担当者が調理中に行う少量の味見は、検食ではありません。味見は調理したものに責任を持つために必要であり、調理担当者全員で確認します。

(参考) 施設全体を管理する立場の者（又はその代理）

原則として園長とし、園長が不在等の場合は副園長、もしくは特に園長が指定した職員（ただし、調理を担当している職員は除く）とします。代理の職員は予め決めておき、毎回違う職員とならないようにします。

(2) 保存食（検査用保存食）

食中毒等、給食に起因する事故が発生した場合の原因究明用に供するため各原材料・調理済み食品の50g程度を保存食専用容器に入れて-20℃以下の冷凍庫で2週間以上（15日間）保存しなければなりません。

原材料については、洗浄前の食品をそれぞれラップ等で包み、1日単位でビニール袋に入れて冷凍保存します。なお、納品が前日であっても、使用日に保存します。

乳製品、市販菓子、乾物など、賞味期限表示のある食品については、納品書等に製造業者名、具体的な商品名、賞味期限を記載します（p.109参照）。

調理済み食品については、一旦、料理ごとに皿に盛り付けます。5歳児の配膳終了後に保存容器に移します。

《昼食と午後おやつの保存食》

昼食の保存食を取った後、いったん冷凍庫に入れて保存し、午後おやつができた時点でその保存食に追加して保存します。午後のおやつができあがるまで室内や冷蔵庫内に置いておかないようにします。

《保存するもの》

昼食、午後のおやつ、離乳食、その他調理室で手をかけた全ての食物です。卵の原材料は、丸ごと1個保存します。溶き卵を使用する場合は、全てを割りほぐした卵の一部も保存します。

なお、昼食、おやつ両方で溶き卵を使用する場合は、それぞれの溶き卵を保存します。

パンについては、原材料として保存をとります。さらに、手を加えた場合（切る、マーガリンを塗る等）は、調理済み食品としても保存します。

その他、園での栽培物を調理して食べる場合は、原材料と調理済み食品それぞれの保存が必要です。

13 指導食

保育園の給食は、職員の分は含まれていません。指導食を実施している園では、各自が実費相当を負担します。

指導食は子どもと一緒に食事をすることに意義があります。

14 食品添加物

食品添加物は、食品を製造・加工・調理する過程で、食品を着色したり、食品の保存性を高めたり、食品に味をつけたりするなど、様々な目的のために食品に添加して使用する、食品以外の物質です。

食品衛生法では、「食品の製造の過程において又は食品の加工若しくは保存の目的で、食品に添加、混和、浸潤その他の方法によって使用する物」と定めています。

食品添加物は安全性が確認されているものですが、保育園では茹でこぼすなどの対応により、極力子どもの口に入らないようにします。

15 輸入果物の取扱い

原則として、果物については国産品を使用します（缶詰は除く）。

ただし、バナナについては、皮をむいて料理の中で使用するのこの限りではありません。