

衛生管理基準

令和2年12月23日

目的

この衛生管理マニュアルは、集団給食施設において事故を起こさない為に、従事者の経験に頼らず、施設の定める調理、下処理、盛り付け、調理器具の取扱い、清掃を徹底厳守し、安全で衛生的な食事の提供を行うために作成する。

1. 調理従事者の衛生・安全管理

(1) 調理従事者の安全管理

- ① 健康診断は、年1回の定期健康診断を行い、新規採用従事者は採用時に行い、従事者の健康状態を把握し、個人別に記録し保存する。
- ② 検便は、毎月2回、赤痢菌、腸管出血性大腸菌群、サルモネラ属菌等について実施し、結果を提出する。必要に応じ、冬期(10月～3月)はノロウイルスの項目を加え、結果は1年間保存する。
- ③ 本人や家族が経口感染する病原体の汚染地域を旅行したとき、及び家族に保菌者、発症者が出た場合、施設側に報告し、臨時に検便を受けることが望ましい。

ア 食中毒原因微生物の保菌者が出た場合

- ① 保菌者を調理作業に従事させない。
- ② 施設側に報告し、指示に従う。
- ③ 保菌者の検便を行う。

イ 下痢、発熱、腹痛、嘔吐の症状がある場合

- ① 症状がある場合は必ず申し出ること。
- ② 施設側に報告し、指示に従う。
- ③ 必要な治療を受け、当人が完治するまで調理作業に従事させない。
- ④ 必要に応じて臨時に検便を行う。

- ④ 冬期(10月～3月)の間、出勤時にうがい用消毒液を使用し、うがいを行う。

(2) 就業前

- ① 調理従事員等の衛生管理点検表に基づき健康状態を把握し、体調不良、手指に傷・荒れがある従業員を調理等に従事させない。
※ 上記の場合従業員は、衛生管理者及び管理責任者の指示を仰ぐ。
- ② 時計・装身具・香水は禁止とし、制服は常に清潔な物を着用すること。
- ③ 爪は短くし、マニキュア・指輪はつけない。
※手指を通して細菌が食物を汚染しないようにするため。
- ④ 厨房内で喫煙・飲食はしない。
- ⑤ 作業分担などは事前に十分な打ち合わせを行う。

(3)調理場への入場

- ① 制服は常に清潔な物を着用する。
- ② 頭髪は長い場合は、髪を束ね、頭髪が出ないようにネットに収め、帽子をかぶる。
- ③ 使い捨てマスクを使用し、毎日交換を行う。
- ④ 下処理場専用の靴に履き替える。
- ⑤ 手洗い場で手洗いマニュアルに従い、手を洗う。

※ 手指の洗い方

- 1) 水で手をぬらし、液体石鹼をつける。
 - 2) 指、腕を洗う。特に、指の間、指先をよく洗う。(30秒程度)
 - 3) 流水で石鹼分をよく洗い流す。(20秒程度)
 - 4) ドライヤーで乾かすか、使い捨てペーパータオル等で水気をとる。
タオル等の共有はしないこと。
 - 5) 消毒用のアルコールをかけて手指によく擦り込む。
- ☆ 手洗い場所には、常に液体石鹼、ペーパータオル、消毒液を置く。
☆ 途中で一旦、調理場を離れ、再入場の際も手洗い、消毒を行う。

(4)トイレに行く場合

- ① マスク・ネット・帽子・上着を脱ぎ、壁かけにかける。
- ② 靴をトイレ用に履き替える。
- ③ トイレ使用后、トイレ内の手洗いにて手洗いを行う。
- ④ 調理場に再入場する際は、上記(3)①～⑤を行う。

2. 施設設備の衛生・安全管理

(1)作業区域

		作業区域	
調 理 場	汚染作業区域	検収場 : 原材料の鮮度等の確認及び 根菜類等の処理 食品保管場 : 食品の保管 下処理室 : 食品の選別・剥皮・洗浄・計量 食品・食缶の搬出場所 洗浄室 : 機械・器具類の洗浄・消毒前	
	非汚染作業区域	調理室 : 食品の切断 加熱調理 加熱調理後の食品の冷却 食品を食缶に配食 配膳車プール : 配膳車置場 洗浄室 : 機械・器具類の洗浄・消毒後	
	その他	更衣・休憩室・便所・事務室等	

(2) 食材の保管庫・調理場の室温及び点検・記録時間

	温度	湿度	点検・記録時間
検収場	10℃～15℃	50～60%	8:30・13:00・18:30
冷蔵庫	5℃以下		8:30・13:00・18:30
冷凍庫	-20℃以下		8:30・13:00・18:30
本調理室	25℃以下	80%以下	8:30・13:00・18:30

(3) 厨房内の清掃

- ① 作業区域別に清掃箇所を決め、定期的清掃できるよう計画をたてる。
- ② 清掃作業は、作業区域の全ての作業終了後に行う。
- ③ 清掃を行った着衣で再び調理作業は行わない。

(4) 使用水の衛生管理

- ① 毎日、調理開始前及び調理終了後の本調理室水槽の蛇口からの水を使い遊離残留塩素、色、濁り、臭い、異物について検査し、記録する。
- ② 日常検査で、色、濁り、臭い、異物に異常があったり、遊離残留塩素が0.1ppm未満であった場合は、再検査を行い、適用となった場合は、使用水を食品と同様に100g程度ビニールに密封して入れ、-20℃以下で2週間以上保存する。
- ③ 再検査を行い、不適な場合は、水道水を使用しない献立に変更する。
- ④ 水質検査の記録については、1年間保存する。

3. 原材料の受け入れ

- (1) 原材料については、品名、仕入れ元の名称及び所在地、生産者(製造又は加工者を含む。)の名称及び所在地、ロットが確認可能情報(年月日表示又はロット番号)並びに仕入れ年月日を記録し、1年間保管すること。
- (2) 原材料について納入業者が定期的実施する微生物及び理化学検査の結果を提出させること。その結果において原材料として不適と判断した場合、適切な措置を講じる。検査結果については、1年間保管すること。
- (3) 原材料の納入に関しては、検収用のエプロンを身につけ、調理従事者が必ず立ち会い、検収場で、品質、鮮度、表面温度、異物の混入等につき、点検を行い、その結果を記録する。
- (4) 検収時に原材料の保存食を採取する場合、食肉類、魚介類、卵類、パック包装の加工食品以外は、保存食採取用のまな板、包丁を使用し、検収用の秤で計量を行う。保存食は、各材料ごとに50g程度ずつビニールに密封して入れ、-20℃以下で2週間以上保存する。
- (5) 検収後、原材料を食肉類、魚介類、卵類、豆腐類、野菜類、食材の分類ごとに分けし、それぞれの専用の衛生的な蓋つき容器に入れ替え、検収用の移動台を使用し、下処理室へ持ち込む。

4. 下処理

(1) 野菜・果物

- ① 下処理室にて、野菜・果物の下処理専用エプロンを身につける。
- ② 使用する食材の計量を行う。

- ③ 水槽を使用し、流水で3回以上水洗いする。
- ④ 野菜・果物を加熱せず食する場合は、中性洗剤で水槽を洗い、流水で洗浄後次亜塩素酸ナトリウムの200ppm溶液を作り、その溶液に洗浄後の食品を5分間浸漬させ殺菌し、十分な流水ですすぎ洗いを行い、本調理へ持ち込む。
※ 上記の殺菌を行う場合は、中性洗剤を使用するので、野菜・果物の下処理の最初か最後に行う。

⑤ 消毒液が適正な次亜塩素酸ナトリウムの200ppm溶液に希釈できているかを確認し記録する。

⑥ 消毒を行った食材、消毒開始時間、消毒終了時間、担当者を記録する。

⑦ 水切りを行う。

⑧ 専用のまな板・包丁でカットする。

⑨ 水受けが出来る清潔な容器に入れる。

⑩ 調理まで30分以上を要する場合は、冷蔵庫の所定場所で冷蔵保存する。

⑪ 野菜・果物の下処理終了後、調理台周辺の片づけを行う。

⑫ 水道水を使い下処理専用のタオルで調理台の洗浄を行う。

⑬ タオル・ペーパータオルで調理台の水気をとる。

⑭ 食品添加用のアルコールを噴霧する。

※ ⑮～⑰は(2)豆腐および調理済み食品及び(3)卵・魚介類・食肉類がない場合行う。

⑮ 下処理に使用した包丁・まな板・スライサー等は、スポンジたわしに中性洗剤をつけてよく洗浄する。

⑯ 水道水でよく洗剤を洗い流す。

⑰ 80℃で5分以上の加熱またはこれと同等の効果を有する方法(次亜塩素酸ナトリウム200ppm溶液に5分間等)で殺菌を行う。

⑱ 包丁・まな板・スライサー等は、よく乾燥させ、清潔な保管庫で保管する。

(2) 豆腐及び調理済み食品

① 下処理室にて、野菜・果物の下処理専用エプロンを身につける。

② パッケージを軽く洗浄する。

保存食は、各材料ごとに50g程度ずつビニールに密封して入れ、-20℃以下で2週間以上保存する。

③ 使用する食材の計量を行う。

④ 専用のまな板・包丁でカットする。

⑤ 水受けができる清潔な容器に入れる。

⑥ 調理までは、冷蔵庫の所定場所で冷蔵保存する。

⑦ 豆腐及び調理済み食品下処理終了後、調理台周辺の片づけを行う。

⑧ 水道水を使い下処理専用のタオルで調理台の洗浄を行う。

⑨ タオル・ペーパータオルで調理台の水気をとる。

⑩ 食品添加用のアルコールを噴霧する。

※ ⑪～⑬は(3)卵・魚介類・食肉類がない場合行う。

⑪ 下処理に使用した包丁・まな板は、スポンジたわしに中性洗剤をつけてよく洗浄する。

⑫ 水道水でよく洗剤を洗い流す。

⑬ 80℃で5分以上の加熱またはこれと同等の効果を有する方法(次亜塩素酸ナトリウム

200ppm溶液に5分間等)で殺菌を行う。

⑭ 包丁・まな板は、よく乾燥させ、清潔な保管庫で保管する。

(3) 卵・魚介類・食肉類

① 下処理室にて、卵・魚介類・食肉類の下処理専用エプロンを身につける。

② 保存食は、各材料ごとに50g程度ずつビニールに密封して入れ、 -20°C 以下で2週間以上保存する。

③ 使用する食材の計量を行う。

④ 専用のまな板・包丁でカットし、専用調味料で下処理を行う。

⑤ 水受けができる清潔な容器に入れる。

⑥ 冷蔵庫の所定場所で冷蔵保存する。

⑦ 卵・魚介類・食肉類の下処理終了後、調理台周辺の片づけを行う。

⑧ 水道水を使い下処理専用のタオルで調理台の洗浄を行う。

⑨ タオル・ペーパータオルで調理台の水気をとる。

⑩ 食品添加用のアルコールを噴霧する。

⑪ 下処理に使用した包丁・まな板は、スポンジたわしに中性洗剤をつけてよく洗浄する。

⑫ 水道水でよく洗剤を洗い流す。

⑬ 80°C で5分以上の加熱またはこれと同等の効果を有する方法(次亜塩素酸ナトリウム200ppm溶液に5分間等)で殺菌を行う。

⑭ 包丁・まな板は、よく乾燥させ、清潔な保管庫で保管する。

※下処理で使用したタオル・エプロン

① 中性洗剤でよく洗浄する。

② 水道水で洗剤をよく洗い流す。

③ 必要に応じて水槽に次亜塩素酸ナトリウム200ppm溶液を作り、その溶液に5分間浸漬させ殺菌し、十分な流水ですすぎ洗いをを行う。

④ 清潔な場所で乾燥、保管する。

※下処理で使用したスポンジ

① 中性洗剤でよく洗浄する。

② 水道水で洗剤をよく洗い流す。

③ スポンジ浸漬専用容器に次亜塩素酸ナトリウム200ppm溶液をつくり、その溶液に5分間浸漬させ殺菌し、十分な流水ですすぎ洗いをを行う。

④ 清潔な場所で乾燥、保管する。

5. 本調理

(1) 調理作業に入るときは、手指を洗浄・消毒し、本調理専用の履物に履き替える。

(2) 食品を下処理室から移動させるときは、パススルー冷蔵庫及びカウンターを介して行う。

(3) 本調理用の調理器具を使う前に食品添加用のアルコールを噴霧してから使用する。

(4) 下処理室から本調理室へ持ち込んだ下処理用の器具は、全て下処理室で、洗浄・消毒、保管する。

(5) 調理後の食品は、調理終了後から2時間以内に喫食することから逆算して、加熱開始時間を決める。

ア 非加熱調理食品の温度管理

☆和えもの、サラダ

- ① 配膳の時間を逆算して、加熱開始時間を決める。
- ② 食品の加熱の状態を確認する。
- ③ 使い捨て手袋を着用し、本調理室水槽で水冷する。
- ④ 水冷後水きり機を使い水分をきり、直ちに使い捨て手袋を着用し、調理を行う。
- ⑤ 調理後、放置せず、盛り付けし、配膳車の保冷温度(10℃以下)を確認し、配膳する。
- ⑥ 盛り付けに使用した包丁・まな板等は、スポンジたわしに中性洗剤をつけてよく洗浄する。
- ⑦ 水道水でよく洗剤を洗い流す。
- ⑧ 80℃で5分以上の加熱またはこれと同等の効果を有する方法(次亜塩素酸ナトリウム 200ppm溶液に5分間等)で殺菌を行う。
- ⑨ 包丁・まな板は、よく乾燥させ、清潔な保管庫で保管する。

☆刺身

- ① 配膳の時間を逆算して、調理開始時間を決める。
- ② 専用の包丁・まな板で、使い捨て手袋を着用し、調理を行う。
- ③ 調理中に使用するふきんは、ペーパータオルか使い捨てのものを使用する。
- ④ 調理後、放置せず、盛り付けし、配膳車の保冷温度(10℃以下)を確認し、配膳する。
- ⑤ 使用した包丁・まな板は、本調理室水槽でスポンジたわしに中性洗剤をつけてよく洗浄する。
- ⑥ 水道水でよく洗剤を洗い流す。
- ⑦ 80℃で5分以上の加熱またはこれと同等の効果を有する方法(次亜塩素酸ナトリウム 200ppm溶液に5分間等)で殺菌を行う。
- ⑧ 包丁・まな板は、よく乾燥させ、清潔な保管庫で保管する。

イ 加熱調理食品の温度管理

☆揚げ物

- ① 油温が設定した温度以上になったことを確認する。
- ② 調理開始時間を記録する。
- ③ 中心温度計を用い、中心部を3点以上測定し、全ての点が75℃以上に達していた場合は、それぞれの温度を記録するとともに、1分(二枚貝等ノロウィルス汚染のある食品の場合は 85℃～90℃で90秒)以上加熱を続ける。
- ④ 最終的な加熱処理時間を記録する。
- ⑤ 複数同一の作業を繰り返す時は、油温が設定した温度以上であることを確認し、①～④の作業を行う。
- ⑥ 盛り付けに使用した包丁・まな板等は、スポンジたわしに中性洗剤をつけてよく洗浄する。
- ⑦ 水道水でよく洗剤を洗い流す。
- ⑧ 80℃で5分以上の加熱またはこれと同等の効果を有する方法(次亜塩素酸ナトリウム 200ppm溶液に5分間等)で殺菌を行う。
- ⑨ 包丁・まな板は、よく乾燥させ、清潔な保管庫で保管する。

☆蒸し物

- ① 蒸し器に水を入れる。
- ② 火を点火し、蒸気をあげる。
- ③ 調理開始時間を記録する。
- ④ 中心温度計を用い、中心部を3点以上測定し、全ての点が75℃以上に達していた場合は、それぞれの温度を記録するとともに、1分(二枚貝等ノロウィルス汚染のある食品の場合は85℃～90℃で90秒)以上加熱を続ける。
- ⑤ 最終的な加熱処理時間を記録する。
- ⑥ 複数同一の作業を繰り返す時は、最も熱が通りにくい場所の中心温度を測定し、③～⑤の作業を行う。
- ⑦ 盛り付けに使用した包丁・まな板等は、スポンジたわしに中性洗剤をつけてよく洗浄する。
- ⑧ 水道水でよく洗剤を洗い流す。
- ⑨ 80℃で5分以上の加熱またはこれと同等の効果を有する方法(次亜塩素酸ナトリウム200ppm溶液に5分間等)で殺菌を行う。
- ⑩ 包丁・まな板は、よく乾燥させ、清潔な保管庫で保管する。
- ⑪ 調理終了後、蒸し器の水を抜く。

☆焼き物

- ① 調理開始時間を記録する。
- ② 中心温度計を用い、中心部を3点以上測定し、全ての点が75℃以上に達していた場合は、それぞれの温度を記録するとともに、1分(二枚貝等ノロウィルス汚染のある食品の場合は85℃～90℃で90秒)以上加熱を続ける。
- ③ 最終的な加熱処理時間を記録する。
- ④ 複数同一の作業を繰り返す時は、最も熱が通りにくい場所の中心温度を測定し、①～③の作業を行う。
- ⑤ 盛り付けに使用した包丁・まな板等は、スポンジたわしに中性洗剤をつけてよく洗浄する。
- ⑥ 水道水でよく洗剤を洗い流す。
- ⑦ 80℃で5分以上の加熱またはこれと同等の効果を有する方法(次亜塩素酸ナトリウム200ppm溶液に5分間等)で殺菌を行う。
- ⑧ 包丁・まな板は、よく乾燥させ、清潔な保管庫で保管する。

☆煮物及び炒め物

食肉類の加熱を優先し、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う。

- ① 調理開始時間を記録する。
- ② 最も熱が通りにくい具材を選び、中心温度計を用い、中心部を3点以上測定し、全ての点が75℃以上に達していた場合はそれぞれの温度を記録するとともに、1分(二枚貝等ノロウィルス汚染のある食品の場合は85℃～90℃で90秒)以上加熱を続ける。
- ③ 最終的な加熱処理時間を記録する。
- ④ 複数同一の作業を繰り返す時は、最も熱が通りにくい場所の中心温度を測定し、①～③の作業を行う。
- ⑤ 盛り付けに使用した包丁・まな板等は、スポンジたわしに中性洗剤をつけてよく洗浄する。
- ⑥ 水道水でよく洗剤を洗い流す。

- ⑦ 80℃で5分以上の加熱またはこれと同等の効果を有する方法(次亜塩素酸ナトリウム200ppm溶液に5分間等)で殺菌を行う。
- ⑧ 包丁・まな板は、よく乾燥させ、清潔な保管庫で保管する。

※本調理で使用したタオル・ふきん

- ① 中性洗剤でよく洗浄する。
- ② 水道水で洗剤をよく洗い流す。
- ③ 100℃で5分以上の加熱またはこれと同等の効果を有する方法(次亜塩素酸ナトリウム200ppm溶液に5分間等)で殺菌を行う。
- ④ 清潔な場所で乾燥、保管する。

※本調理で使用したスポンジ

- ① 中性洗剤でよく洗浄する。
- ② 水道水で洗剤をよく洗い流す。
- ③ スポンジ浸漬専用容器に次亜塩素酸ナトリウム200ppm溶液を作り、その溶液に5分間浸漬させ殺菌し、十分な流水ですすぎ洗いを行う。
- ④ 清潔な場所で乾燥、保管する。

6. 盛り付け・配膳

- ① 調理後、盛り付けカウンターを使用し、盛り付けを行う。
- ② 主食は、一人一人計量し、配膳を行う。
- ③ 副食は、提供エネルギーに応じた量を使い捨て手袋を用いて盛り付ける。
- ④ 盛り付け後、配膳カウンターに配膳を行う。または温冷配膳車へ配膳を行う。
温冷配膳車へ配膳する前に、温冷配膳車の温蔵室65℃以上、冷蔵室10℃以下を確認し、配膳車番号、時間、温度を記録する。
- ⑤ 温蔵室に配膳するものは、蓋付きの食器、冷蔵室に配膳するものは、ラップを使用せず、蓋無しで配膳を行う。
- ⑥ 各ユニットへ温冷配膳車を配膳する時、各ユニットの配膳食数を確認し、各温冷配膳車番号、時間、温度を確認・記録し、配膳を行う。
- ⑦ 配膳車プールから食堂へ出る場合は、食堂用の履物に履き変える。
- ⑧ 食事配膳終了後、温冷配膳車を配膳車プールに入れる前に配膳車内に食事が残ってないか確認し、庫内が汚れている時は、清潔なタオルで水拭きし、水気をペーパータオルで拭き取った後、食品添加用のアルコールを噴霧する。
カウンター配膳の場合は、配膳後の棚は、清潔なタオルで水拭きし、水気をペーパータオルで拭き取った後、食品添加用のアルコールを噴霧する。
- ⑨ 温冷配膳車の外側を、次亜塩素酸ナトリウム200ppm溶液を作り、専用のタオルで拭き、水拭き後、水気乾燥後、食品添加用アルコールを噴霧し、配膳車プールに入れる。

7. 保存食・検食

(1) 保存食

- ① 保存食は、原材料及び調理済み食品を食品毎に50g程度ずつビニール袋に密封して入れ、専用冷凍庫に -20°C 以下で2週間以上保存する。
- ② 原材料については、洗浄・消毒を行う前に採取する。
- ③ 野菜等で、生産地が異なる場合は、生産地ごとに採取し、保存する。
- ④ 一定期間分を一括購入する食品は、搬入時に採取し、保存する。
- ⑤ 卵は、全てを割卵して混合後、50g程度採取し、保存する。
- ⑥ 米、麦、塩、砂糖、酢、みりん、しょうゆ、酒、ソース、みそ、コショウ等の調味料は保存食から除く。
- ⑦ わかめ、干しいたけ、かつお節、昆布、春雨、ゴマ、のり等の常温で保存できる干物、缶詰等は、保存食から除く。
- ⑧ 飲用牛乳及び調理用牛乳で、パッケージが異なる場合は、別々に採取する。
- ⑨ 調理済み食品は、使用している食品全てが含まれるように採取し、保存すること。
- ⑩ 1食分・1日分の保存食は、日付(採取日、廃棄日)を記入したビニール袋等にとりまとめて保存する。

(2) 検食

- ① 各食事の全ての食品について配膳前に必ず検食し、異常がないことを確認する。
- ② 施設職員及び給食委託業者において、予め検食者を決め検食を行う。
- ③ 検食者は、氏名・その結果・意見・検食時間を記録・保存する。
 - ☆ 食品中に異物の混入はないか。
 - ☆ 食品の異味・異臭、その他の異常がないか。
 - ☆ 食器等の汚れがないか。
 - ☆ 一食分として分量は適切か。
 - ☆ 味付け、香り、色彩、形態などは適切か。
 - ☆ 献立表に記載のある品の配膳漏れがないか。

8. 下膳・残飯処理

- ① 食器洗浄作業に入るときは、洗浄室専用の履物に履き替え、専用エプロンを身につける。
- ② 各ユニットでコンテナ等にまとめられた下膳車が洗浄室に持ち込まれる。
- ③ 残菜を除去し、予洗した後、洗浄機にかける。
- ④ 洗浄中、破損がある食器は、責任者に報告し、処分する。責任者は、記録し、施設側に報告する。
- ⑤ 食器具が乾燥するまで、庫内温度を 85°C 以上に保つようにする。
 - ☆ 食器乾燥庫:設定 85°C 、60分
 - ☆ 消毒中は、扉の開閉を行わない。
- ⑥ 各ユニットのコンテナ・台車を専用のスポンジを使い中性洗剤でよく洗浄する。
- ⑦ 洗浄室水槽を使い、水道水で洗剤をよく洗い流す。
- ⑧ 各ユニットのコンテナ・台車は、専用バケツに次亜塩素酸ナトリウム200ppm溶液を作り、専用のタオルで拭き、水拭きし、水気乾燥後、食品添加用アルコールを噴霧し、所定の場所に保管する。
- ⑨ 1食毎に主食と副食の残菜(果物の皮は除く)を計量し、記録し、所定のゴミ袋に密封して入れ、専用の台車で、生ゴミ収集場へ運ぶ。

- ⑩ 洗浄室から食堂へ出る場合は、食堂用の履物に履き替える。

※洗浄室で使用したタオル

- ① 中性洗剤でよく洗浄する。
- ② 水道水で洗剤をよく洗い流す。
- ③ 水槽に次亜塩素酸ナトリウム200ppm溶液を作り、その溶液に5分間浸漬させ殺菌し、十分な流水ですすぎ洗いをを行う。
- ④ 清潔な場所で乾燥、保管する。

※洗浄室で使用したスポンジ

- ① 中性洗剤でよく洗浄する。
- ② 水道水で洗剤をよく洗い流す。
- ③ スポンジ浸漬専用容器に次亜塩素酸ナトリウム200ppm溶液を作り、その溶液に5分間浸漬させ殺菌し、十分な流水ですすぎ洗いをを行う。
- ④ 清潔な場所で乾燥、保管する。

9. 調理器具洗浄・消毒・保管

☆消毒用熱乾殺菌庫を使用する時、下処理と本調理の器具は同時に使用しない。

(1) 下処理室

ア 調理機器 ※フードカッター・フードスライサー(ベルトコンベアー付き)・フードプロセッサー

- ① 部品はできるだけ取り外し、分解した部品は、床に直置きしない。
- ② 水道水又は温湯で切りくずや汚れを洗浄する。
- ③ 中性洗剤を使い、専用スポンジでよく洗浄する。
- ④ 水道水でよく洗剤を洗い流す。
- ⑤ 分解部品は、加熱消毒(85℃60分)できないものは、下処理室水槽に次亜塩素酸ナトリウム200ppm溶液を作り、5分間浸漬後、水洗いする。
- ⑥ 機械本体はペーパータオルで水気をとる。
- ⑦ 食品添加用のアルコールを噴霧する。

イ 調理用器具 ※調理台・作業台・ラック・台車

- ① 水道水又は温湯で洗浄する。
- ② 中性洗剤を使い、専用スポンジでよく洗浄する。
- ③ 水道水又は温湯でよく洗剤を洗い流す。
- ④ ペーパータオルで水気をきる。
- ⑤ 次亜塩素酸ナトリウム200ppm溶液を作り、専用のタオルで拭き、水拭き後、水気乾燥後、食品添加用アルコールを噴霧する。

ウ 調理用具 ※ スライサー・ピーラー

- ① 水道水又は温湯で洗浄する。
- ② 中性洗剤を使い、専用スポンジでよく洗浄する。
- ③ 水道水又は温湯でよく洗剤を洗い流す。
- ④ 加熱消毒(85℃60分)できないものは、下処理室水槽に次亜塩素酸ナトリウム200ppm溶液を作り、5分間浸漬後、水洗いする。
- ⑤ 調理器具は、全て分乾燥させ、清潔な保管庫に保管する。

☆食肉・魚介・卵に使用したものは下段。

エ 冷蔵庫・冷凍庫・扉のつて

- ① 作業終了後に行う。
- ② 次亜塩素酸ナトリウム200ppm溶液を作り、専用のタオルで拭き、水拭き後、水気乾燥後、食品添加用アルコールを噴霧する。

(2)本調理室

ア 調理機器 ※ミキサー

- ① 部品はできるだけ取り外し、分解した部品は、床に直置きしない。
- ② 水道水又は温湯で切りくずや汚れを洗浄する。
- ③ 中性洗剤を使い、専用スポンジでよく洗浄する。
- ④ 水道水でよく洗剤を洗い流す。
- ⑤ 分解部品は、加熱消毒(85℃60分)できないものは、下処理室水槽に次亜塩素酸ナトリウム200ppm溶液を作り、5分間浸漬後、水洗いする。
- ⑥ 機械本体はペーパータオルで水気をとる。
- ⑦ 食品添加用のアルコールを噴霧する。

イ 調理用器具 ※調理台・作業台・盛り付け台・ラック・台車

- ① 水道水又は温湯で洗浄する。
- ② 中性洗剤を使い、専用スポンジでよく洗浄する。
- ③ 水道水又は温湯でよく洗剤を洗い流す。
- ④ ペーパータオルで水気をきる。
- ⑤ 次亜塩素酸ナトリウム200ppm溶液を作り、専用のタオルで拭き、水拭き後、水気乾燥後、食品添加用アルコールを噴霧する。

ウ 調理用具 ※ヘラ・レードル・網・ボール・バット・しゃもじ

- ① 水道水又は温湯で洗浄する。
- ② 中性洗剤を使い、専用スポンジでよく洗浄する。
- ③ 水道水又は温湯でよく洗剤を洗い流す。
- ④ 加熱消毒(85℃60分)できないものは、下処理室水槽に次亜塩素酸ナトリウム200ppm溶液を作り、5分間浸漬後、水洗いする。
- ⑤ 調理器具は、全て分乾燥後、清潔な保管庫に保管する。

エ 冷蔵庫・冷凍庫・扉のつて

- ① 作業終了後に行う。
- ② 次亜塩素酸ナトリウム200ppm溶液を作り、専用のタオルで拭き、水拭き後、水気乾燥後、食品添加用アルコールを噴霧する。

管理栄養士	管理栄養士	管理栄養士	業者欄	
			栄養士	調理員

衛生記録表 厨房【成人1 成人2 児童 成人3】

令和 年 月 日() 結果表示【良好=○、やや良好=△、不十分=×】
 始業時は早出が記入、終業時は遅出が記入

項目	点検内容	結果	
		始業時	終業時
施設・設備	調理場に、ネズミ・ハエ・ゴキブリ等の衛生害虫は出ていなかった		
	調理場内、調理設備、機器の清掃、清潔状態は良かった		
	調理作業中は、食材及び調理器具が異なる毎に手洗い等を行った		
	手洗い設備は、消毒液等は補充され、正しい消毒法を守っていた		
	照明・換気扇は問題なく、また、窓及び出入り口は開放していなかった		
調理用具類	包丁、まな板等は用途別(肉・魚・野菜)等、食品別に適正に使い分けた		
	器具類の洗浄・消毒・殺菌は適正に行った		
使用水の 水質検査等	使用の水の色、濁り、臭いに問題はなかった		
	残留塩素測定状況	ppm	ppm
原材料	原材料の検収は、職員が立ち会って行った		
	検収時、内容及びその品温は適正であった		
	材料は業者運搬用容器から厨房専用容器に移し替え、食材毎(食肉類、魚介類、野菜類)に区別して正しく保管されている		
食品類	魚介類、野菜類などの材料は、調理前に充分洗浄した		
	食品の加熱は適正に行った(75℃1分間)		
	冷凍食品の解凍は適正に行った(該当なしの時は斜線で表示)		
	食品は直接、床面に置いていない		
	食品は賞味期限を越えていなかった		
	盛りつけ時には、使い捨て手袋を適切に使用した		
	調理済み食品は、提供するまで衛生的に保管していた		
	調理後30分以上経過して提供された調理済み食品はなかった		
	冷蔵庫・冷凍庫の温度は適切である(冷蔵=5℃以下、冷凍=-20℃以下)		
	原材料・保存食は適正に保存している(14日間)		
安全点検	電気類(照明・炊飯・冷凍庫・冷蔵庫)は良好であった		
	ガス類(回転釜・コンロ・フライヤー・洗浄機・給茶器・給湯器)は良好であった		
	戸締り(窓・ドア・トイレの戸)と施錠は適切であった		
立ち入った者	そ族昆虫駆除・点検業者 【 】	点検結果	
	立ち入り検査 【実施者: 】	点検結果	
	調理、点検に従事しない者が、やむを得ず、調理施設に立ち入る場合には、専用の清潔な帽子、外衣及び履き物を着用させ、手洗い及び手指の消毒を行わせましたか。	立ち入った者	
引き継ぎ事項		記入者	記入者

衛生記録表 (個人用)

結果表示 [良好=○、やや良好=△、不十分=×]

		個人点検項目										
作業前	1	下痢、発熱などの症状はありませんか。										
	2	手指や顔面に化膿創がありませんか。										
	3	着衣する外衣、帽子は清潔で帽子・マスク等を着用していますか。										
	4	毛髪が帽子から出ていませんか。										
	5	作業場専用の履き物を使っていますか。										
	6	爪は短く切っていますか、指輪やマニキュアをしていませんか。										
作業後	7	手洗いを適切な時期に適切な方法で行っていましたか。										
	8	便所には、調理作業時に着衣する外衣、帽子、履き物のまま入らないようにしていましたか。										
(×が入った場合の処置内容)												

◇手指の洗浄・消毒は、次の場合にはその都度必ず行うこと。

- ① 作業開始前、食事・休憩後・用便後
- ② 作業切り替え時 (汚染作業区域→清潔作業区域)
- ③ 調理途中でも頭髪、魚介類、卵の殻、生野菜、その他微生物の汚染源となる恐れのある食品や器具に触れた場合。

園長	次長兼 総務課長	施設 管理栄養士	施設 管理栄養士	施設 管理栄養士
※				

委託給食会社	
管理栄養士	調理師

食品材料検収および表面温度記録表

平成 年 月 日() 児童寮・成人寮・やまびこ寮

食材名	納品時間	食材料名	表面温度	品質 鮮度 包装 異物	納品 数量	賞味期限 消費期限	備考	検収者
野菜	:		°C					
			°C					
			°C					
			°C					
			°C					
			°C					
			°C					
			°C					
			°C					
			°C					
			°C					
			°C					
			°C					
			°C					
			°C					
魚	:		°C					
			°C					
			°C					
肉	:		°C					
			°C					
			°C					
豆腐	:		°C					
			°C					
			°C					
パン	:		°C					
			°C					
			°C					
牛乳	:		°C					
			°C					
			°C					
卵	:		°C					
麺	:		°C					
	:		°C					
	:		°C					
	:		°C					

温冷配膳車温度管理表

令和 年 月分

(°C)

		東棟 (イエロー)								
日	曜日	朝食		記入者	昼食		記入者	夕食		記入者
		温	冷		温	冷		温	冷	
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										

※基準:温…65°C、冷…5°C

温冷配膳車温度管理表

令和 年 月分

(°C)

		西棟(ピンク)								
日	曜日	朝食		記入者	昼食		記入者	夕食		記入者
		温	冷		温	冷		温	冷	
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										

※基準:温…65°C、冷…5°C

