

給食衛生管理（食中毒対策） マニュアル

（株）チャイルドケアサポート
トータス保育園
令和5年12月作成

I 趣旨

本マニュアルは保育園給食における食中毒を予防するために、HACCPの概念に基づき、調理過程における重要管理事項として

1. 原材料受入れ及び下処理段階における管理を徹底すること。
 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ること。
 3. 加熱調理後の食品及び非加熱調理食品の2次汚染防止を徹底すること。
 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すること。
- 等を示したものである。

II 重要管理事項

1.原材料の受入れ・下処理段階における管理

- (1) 原材料の納入に際しては調理従事者ができるだけ立合い、調理室で品質、鮮度、品温、異物の混入等につき、点検を行うこと。
- (2) 原材料の納入に際しては、缶詰、乾物、調味料等常温保存可能なものを除き、食肉類、魚介類、野菜類の生鮮食品については1回で使い切る量を仕入れるようにすること。
- (3) 野菜類は、流水で十分に洗い加熱して供する。
- (4) 果物類は流水で十分に洗う。
- (5) 使用する水は、直接飲食するもの（煮汁、汁物、お茶、飲用水等）は、基本、浄水またはミネラルウォーターまたは煮沸した原水を使用する。それ以外の工程（食材や食具の洗浄等）は原水を使用してよいものとする。

2.加熱調理食品の加熱温度管理

加熱調理食品は、中心部温度計を用い、中心部が75℃で1分間以上(2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℃で1分以上)又はこれと同等以上まで加熱されていることを確認し、温度と時間を記録する。

3.2次汚染の防止

- (1)調理従事者は調理にあたって手指消毒を徹底するが、さらに次の場合には使い捨て手袋を使用する。
 - ①肉類・魚類を扱う時
 - ②果物・パンを扱うとき
 - ③和え物・サラダ類をあえる時
 - ④手に傷のある時
- (2)まな板は野菜・果物・パン用に分けること。(原則として肉・魚は業者でカットしてもらう)
- (3)下処理は汚染作業区域で確実に言い、非汚染作業区域を汚染しないようにすること。
- (4)器具・容器等の使用後は全面を流水(飲用適のもの。以下同じ)で洗浄し、さらに80℃、5分間以上又はこれと同等の効果の有する方法で十分殺菌した後、乾燥させ、清潔な保管庫を用いるなどして衛生的に保管すること。また、器具・容器等の使用中も必要に応じ、同様の方法で熱湯殺菌を行うなど、衛生的に使用すること。この場合、洗浄水等が飛散しないように行うこと。なお、原材料用に使用した器具・容器等をそのまま調理後の食品用として使用しないこと。

- (5) 調理場内における器具、容器等の使用後の洗浄・殺菌は原則として、食品が調理上から搬出された後に行うこと。
- (6) 木製の器具は汚染菌が残存する可能性が高いので、特に十分な殺菌に留意すること。
- (7) シンクは原則として用途別に相互汚染しないように設置・使用すること。
- (8) 食品並びに移動性の器具及び容器の取り扱いは、床面からの跳ね水等による汚染を防止するため、床面から 60cm 以上の場所で行うこと。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 以上の台にのせて行うこと。
- (9) 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室での一時保管は、他からの2次汚染を防止するため、清潔な場所で行うこと。
- (10) 使用水は飲用適の水を用い、1日2回（朝と夕方）に色、濁り、におい、異物の有無を確認し記録すること。

4. 原材料及び調理済み食品の温度管理

- (1) 原材料は戸棚、冷蔵・冷凍設備に適切な温度で保存すること。冷凍庫及び冷蔵庫内温度を記録すること。
- (2) 冷凍庫又は冷蔵庫から出した原材料は、速やかに下処理、調理を行うこと。非加熱で供される食品については、下処理後速やかに調理に移行すること。
- (3) 調理後直ち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℃以上で管理することが必要である。
- (4) 調理が終了した食品は速やかに提供できるよう工夫すること。
- (5) 調理後の食品は、調理終了後から2時間以内に食べることが望ましい。

原材料、製品等の保存温度

食 品 名	保存温度
穀類加工品（小麦粉、デンプン） 砂 糖	室 温 室 温
食 肉 細切した食肉を凍結したものを容器包装に入れたもの 食 肉 製 品	10℃以下 —15℃以下 10℃以下
冷 凍 食 品	—15℃以下
魚肉ソーセージ、魚肉ハム及び特殊包装かまぼこ 冷 凍 魚 肉 ね り 製 品	10℃以下 —15℃以下
殻 付 卵	10℃以下
生 鮮 果 実・野 菜 生 鮮 魚 介 類	10℃前後 5℃以下
牛 乳 ・ ヨ ー グ ル ト ク リ ム バ タ ー チ ーズ	10℃以下 5℃以下

5.その他

(1)施設設備の構造

- ①施設の出入口及び窓は極力閉めておくとともに、外部に開放される部分には網戸を設置し、ねずみや昆虫の侵入を防止すること。
- ②食品の調理過程ごとに、汚染作業区域（検収場、原材料の保管場、下処理場）と非汚染作業区域（調理場・放冷・調製場、製品の保管場）を明確に区別できるようにしておくこと。
- ③手洗い設備、履き物の交換箇所は、各作業区域の入り口に設置すること。
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を配置しておくこと。
- ④便所、休憩室及び更衣室は隔壁により食品を取り扱う場所と必ず区分されており、便所には専用の手洗い設備や履き物が備えられていること。

(2)施設設備の管理

- ①施設・設備は必要に応じて補修を行い、施設の床面（排水溝を含む）及び内壁のうち床面から1 m までの部分は1日に1回以上、施設の天井及び内壁のうち床面から1 m 以上の部分は月に1回以上清掃し、必要に応じて洗浄・消毒を行うこと。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に行うこと。
- ②施設は、衛生的な管理に努め、みだりに部外者を立ち入らせたり、調理作業に不必要な物品等を置いたりしないこと。
- ③出来るだけ原材料を配送用包装のまま非汚染作業区域に持ち込まないようにすること。
- ④施設は十分な換気を行い高温多湿を避けること。調理室は湿度 80 %以下、温度は 25 ℃以下に保つことが望ましい。
- ⑤手洗い設備には、アルボース石けん液、爪ブラシ、ペーパータオルを設置し、定期的に補充して常に使用できる状態にしておくこと。

(3)検食の保存

検食は、原材料及び調理済み食品を食品ごとに50g程度ずつ清潔なビニール袋に密封し、－20℃以下で2週間以上保存すること。なお、原材料は洗浄・殺菌等を行わず購入した状態で保存すること。

(4)調理従事者等の衛生管理

- ①調理従事者は臨時職員も含め、定期的な健康診断及び月に1回以上の検便を受けること。検便検査には、従来の検査に加え、腸管出血性大腸菌O157の検査を含めること。また必要に応じて10月から3月にはノロウイルスの検査を含めること。
- ②調理従事者は下痢、発熱などの症状があった時や手指等に化膿創があった場合は調理作業に従事しないこと。
- ③調理従事者が着用する帽子、外衣は毎日専用で清潔なものに交換すること。
- ④便所には調理作業時に着用する外衣、帽子、履き物のまま入らないこと。
- ⑤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ること。
- ⑥食中毒が発生した場合は原因究明を確実にを行うため、原則として調理従事者は当該施設で調理された食品を食べないこと。ただし、原因究明に支障を来さないための措置が講じられている場合はこの限りでない。

- (5) 廃棄物（調理施設内で生じた廃棄物及び返却された残渣をいう）の管理は次のように行うこと。
- 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すること。
 - ② 返却された残渣は非汚染作業区域に持ち込まないこと。
 - ③ 廃棄物は適宜集積場に搬出し作業場に放置しないこと。
 - 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すること。

Ⅲ 衛生管理体制

1. 衛生管理体制の確立

- (1) 施設の運営管理責任者（以下「責任者」という）は、日頃から食材の納入業者についての情報の収集に努め、品質管理の確かな業者から食材を購入すること。
- (2) 責任者は、調理従事者に点検表に基づく点検作業を行わせるとともに、そのつど点検結果を報告させ、適切に点検が行われたことを確認すること。点検結果については1年間保管すること。
- (3) 責任者は、点検の結果、調理従事者から改善不能な異常の発生の報告を受けた場合、食材の返品、メニューの一部削除、調理済み食品の回収等必要な措置を講ずること。
- (4) 責任者は、点検の結果、改善に時間を要する事態が生じた場合、必要な応急処置を講じるとともに、計画的に改善を行うこと。
- (5) 責任者は、調理従事者に対して衛生管理及び食中毒防止に関する研修に参加させるなど必要な知識・技術の周知徹底を図ること。
- (7) 責任者は、調理従事者（臨時職員も含む）に定期的な健康診断及び月に一回以上の検便を受けさせること。
- (8) 責任者は、調理従事者に下痢、発熱などの症状があった時や手指等に化膿創があった時は、調理作業に従事させないこと。また、ノロウイルス感染症と診断された調理従事者等は、検便検査においてウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、食品に直接触れる調理作業を控えること。

2. 各留意点

A 手洗い

- ① 水で手を濡らし、石けん液をつける。
- ② 手のひら、手の甲、指、指の間、指先、爪、腕をよく洗う。（30秒程度）
- ③ 石けん液をよく洗い流す。（20秒程度）
- ④ ①から③を2回以上実施する。
- ⑤ ペーパータオルでよく拭き、アルコール消毒する。

B 器具等の洗浄・殺菌

(1) 調理機械

- ① 機械本体・部品を分解する。分解した部品は床に直に置かないようにする。
- ② 飲用適の水（40℃程度の微温水が望ましい）でよく水洗いする。
- ③ スポンジタワシに中性洗剤又は弱アルカリ性洗剤をつけてよく洗浄する。
- ④ 飲用適の水（40℃程度の微温水が望ましい）でよく洗剤を洗い流す。
- ⑤ 部品は80℃で5分以上又はこれと同等の効果を有する方法で殺菌を行う。

- ⑥よく乾燥させる。
- ⑦機械本体・部品を組み立てる。
- ⑧作業開始前に75%エタノール製剤で殺菌を行う。

(2) 調理台

- ①調理台周辺の片づけを行う。
- ②飲用適の水（40℃程度の微温水が望ましい）でよく水洗いする。
- ③スポンジタワシに中性洗剤又は弱アルカリ性洗剤をつけてよく洗浄する。
- ④飲用適の水（40℃程度の微温水が望ましい）でよく洗剤を洗い流す。
- ⑤よく乾燥させる。
- ⑥75%エタノール製剤で殺菌を行う。
- ⑧朝作業開始前には、次亜塩素酸ナトリウム0.02%希釈液での消毒拭きをする

(3) まな板、包丁、へら等

- ①飲用適の水（40℃程度の微温水が望ましい）でよく水洗いする。
- ②スポンジタワシに中性洗剤又は弱アルカリ性洗剤をつけてよく洗浄する。
- ③飲用適の水（40℃程度の微温水が望ましい）でよく洗剤を洗い流す。
- ④80℃で5分間以上又はこれと同等の効果を有する方法で殺菌を行う。
- ⑤よく乾燥させる。

(4) 合成調理器

- ①洗浄は電源を切ってから行う。
- ②使用後は、水をかけて器具に付着の野菜を落とす。モーターには水をかけない。
- ③カッタープレートは器具からはずして中性洗剤で洗い、お湯で流す。洗剤は付着して残らないようにする。（中毒の原因）
- ④カッタープレートは熱風庫で殺菌乾燥する。
- ⑤本体は水でよく洗い、野菜の切れ端が付着していないか確認する。

C 原材料等の保管管理

(1) 野菜・果物

- ①衛生害虫、異物混入、腐敗・異臭等がないか点検する。異常品は返品又は使用禁止とする。
- ②専用の清潔な容器に入れ替えるなどして、10℃前後で保存する。
- ③流水でよく水洗いする。
- ④専用のまな板、包丁でカットする。
- ⑤清潔な容器に入れる。
- ⑥調理まで30分以上を要する場合には、10℃以下で冷蔵保存する。

(2) 魚介類、食肉類

- ①衛生害虫、異物混入、腐敗・異臭等がないか点検する。異常品は返品又は使用禁止とする。
- ②食肉類については10℃以下、魚介類については5℃以下で保存する。
- ③専用のまな板、包丁でカットする。
- ④速やかに調理へ移行させる。

D 加熱調理食品の中心温度及び加熱時間の記録

(1) 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調理の途中で適当な時間を見はからって食品の中心温度を3点以上で測定し、全ての点において75℃以上に達していた場合には、それぞれの中心温度を記録するとともにその時点からさらに1分以上加熱を続ける。
- ③複数回同一の作業を繰り返す場合には、油温が設定した温度以上であることを確認し、加熱調理を行う。

(2) 焼き物・蒸し物・炒め物・煮物

- ①調理の途中で適当な時間を見はからって食品の中心温度を測定し、75℃以上に達していた場合には、それぞれの中心温度、時間を記録する。
- ②複数回同一の作業を繰り返す場合には、①で設定した条件に基づき加熱処理を行う。この場合、中心温度の測定は、最も熱が通りにくいと考えられる箇所の1点のみでもよい。

E 調理室の汚染防止

(1) シンクの清潔確保について

シンクは用途別に各々設けることが望ましいが、難しい場合には調理工程を汚染作業（食材の検収・保管・下処理）と非汚染作業（調理・盛り付け等）とに分け、汚染作業から非汚染作業に移るときは、下記の作業手順によりシンクを洗浄消毒すること。また、加熱調理用食材の洗浄作業から非加熱調理用食材の洗浄作業へ移るときも、同様の方法でシンクを洗浄消毒し、シンクを通じて食材が汚染されないように十分注意するとともに、洗浄水等がシンク以外に飛散しないように留意すること。

シンクの洗浄消毒作業手順

- ①飲用適の水（40℃程度の微温水が望ましい）で3回水洗いする。
- ②シンク洗浄用のスポンジタワシに中性洗剤又は弱アルカリ性洗剤をつけてよく洗浄する。
- ③飲用適の水（40℃程度の微温水が望ましい）でよく洗剤を洗い流す。
- ④水分をペーパータオル等で十分拭き取る。
- ⑤75%エタノール製剤で殺菌を行う。

(2) 汚染作業区域と非汚染作業区域の区別について

調理室内において汚染作業区域と非汚染作業区域を明確に区別し、手洗い施設を各区域の入口付近に設けること。また、調理済食品が汚染されないように清潔作業区域を確保し、盛り付け・配膳後の食品等にハエ等が触れることのないよう十分注意すること。

食中毒事故発生時のマニュアル

保育園において万一食中毒事故が発生した場合、園長及び本部の指示に従い、すみやかに対処する。

◆食中毒発生時の対応

- | | |
|----------------------|-----------|
| ①食材料、保存食の保管状況の確認 | 調理従事者 |
| ②前2週間の献立表の確認 | 調理従事者 |
| ③食材料納入状況の確認 | 調理従事者 |
| ④納入業者一覧を用意 | 調理従事者 |
| ⑤二次発生の防止措置 | 看護師・調理従事者 |
| ⑥給食従事者の衛生点検表と健康状態の確認 | 看護師・園長 |
| ⑦保健所への対応 | 園長・本部 |
| ⑧業務停止の対策 | 園長・本部 |
| ⑨納入業者への納入停止の連絡 | 園長・本部 |
| ⑩園医への連絡 | 園長・本部 |

◆保健所への通報

食中毒患者、またはその疑いのあるものを検診した医師は最寄りの保健所に24時間以内に文書、電話または口頭により届け出る義務がある。

〈届け出事項〉①医師の住所、氏名

②中毒患者またはその疑いのある者の所在地、氏名、年齢

③食中毒の原因

④発病年月日、時刻

⑤診断または検案年月日、時刻

◆患者数、症状などの調査

給食人員と患者数、患者の症状（初期症状、下痢状況と回数、嘔吐回数、症状の程度）などを記録しておく。給食従事者に下痢、化膿性疾患などの有無を確かめ、あればただちに就業を停止し、園医の指導を受けて検便・受診を実施する。

◆検体の確保

保存食を保健所に提出する。