

嘉手納町立保育所等 給食衛生管理マニュアル

嘉手納町立保育所

嘉手納町子育て支援センター

目次

I. 趣旨	2
II. 重要管理事項	2
1. 原材料の受入れ・下処理段階における管理	2
2. 加熱調理食品の加熱温度管理.....	3
3. 二次汚染の防止	3
(1)食品の衛生	3
(2)調理室内の衛生管理.....	3
(3)調理従事者の健康及び衛生管理.....	5
4. 原材料及び調理済み食品の温度管理	6
5. クッキング保育	6
6. 調乳	7
7. 冷凍母乳.....	8
8. 施設設備の衛生管理.....	9
9. 緊急時の連絡体制.....	10
III.衛生管理体制.....	11
1. 衛生管理体制の確立.....	11

I. 趣旨

本マニュアルは嘉手納町立保育所及び嘉手納町子育て支援センター(以下「嘉手納町立保育所等」という。)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等(ウイルスを含む。以下同じ。)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二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。

嘉手納町立保育所等は、衛生管理体制を確立し、これらの重要管理事項について、点検・記録を行うとともに、必要な改善措置を講じる必要がある。また、これを遵守するため、更なる衛生知識の普及啓発に努める為、保育所等職員衛生管理研修会等の研修を受ける必要がある。

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) 原材料については、納品書等により、品名、仕入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、生産地、ロットが確認可能な情報(年月日表示又はロット番号)並びに仕入れ年月日を確認し1年間保管すること。
- (2) 保育乳等の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嘉手納町に提出させる。その結果については、保健所に相談するなどして、原材料として不適と判断した場合には、納入業者の変更等適切な措置を講じること。検査結果については1年間保管すること。
- (3) 加熱せずに喫食する食品(牛乳、発酵乳、プリン等容器包装に入れられ、かつ、殺菌された食品を除く。)について、乾物や摂取量が少ない食品も含め、製造加工業者の衛生管理体制について保健所の監視票、食品等事業者の自主管理記録表等により確認するとともに、製造加工業者が従事者の健康状態の確認等についてノロウイルス対策を適切に行っているかを確認すること。
- (4) 原材料の納入に関しては調理従事者が必ず立ち合い、検収場で品質、鮮度、品温(納入業者が運搬の際、「別添1原材料・製品等の保存温度(p.14)」に従い、適切な温度管理を行っていたかどうかを含む。)、異物の混入等につき、点検を行い、その結果を「検収記録簿(様式1)」に記録すること。検品した食材に異常があった場合、返品又は使用禁止とする。
- (5) 原材料の搬入に際しては、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、野菜類等の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るようにすること。
- (6) 野菜及び果物を加熱せずに提供する場合には、別添2標準作業書 原材料等の保管管理マニュアル(p.19)に従い、流水(食品製造用水^{注1}として用いるもの。以下同じ。)で十分洗浄し、次亜塩素酸

ナトリウムの100ml/lの溶液に10分間(200ml/lの溶液に 5 分間)で殺菌^{注2}を行った後、流水で十分すすぎ洗いを行うこと。「次亜塩素酸・電解水濃度管理表(様式2)」で記録管理を行うこと。

注1:従前の「飲用適の水」に同じ。(「食品、添加物等の規格基準」(昭和34年「厚生省告示第370号」の改正により用語のみ読み替えたもの。定義については同告示の「第1 食品 B 食品一般の製造、加工及び調理基準」を参照のこと。)

注2:次亜塩素酸ナトリウム溶液又はこれと同等の効果を有する亜塩素酸水(酸性電解水)(きのこ類を除く。)、亜塩素酸ナトリウム溶液(生食用野菜に限る)、過酢酸製剤、次亜塩素酸水並びに食品添加物として使用できる有機酸溶液。これらを使用する場合、食品衛生法で規定する「食品、添加物等の規格基準」を遵守すること。

2. 加熱調理食品の加熱温度管理

加熱調理食品は、「別添2標準作業書 加熱調理食品の中心温度及び加熱時間の記録マニュアル(p.20)」に従い、中心部温度計を使用し、中心部が85℃で90秒間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する。温度が逸脱した場合、再度加熱し中心温度到達の確認を行う。温度と時間は「加熱調理記録表(様式3)」に記録を行うこと。

3. 二次汚染の防止

(1)食品の衛生

- ① 原材料は、専用の保管場に保管設備を設け、食肉類、魚介類、野菜類等、食材の分類ごとに区分して保管すること。この場合、専用の衛生的なふた付き容器に入れ替えるなどにより、原材料の包装の汚染を保管設備に持ち込まないようにするとともに、相互汚染を防ぐこと。
- ② 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、他からの二次汚染を防止するため、決められた清潔な場所で行うこと。
- ③ 調理終了後の食品は衛生的な容器にラップや蓋をして保存し、他からの二次汚染防止をすること。
- ④ 検食の保存(保存食)

検食は、原材料及び調理済食品を食品ごとに50g程度ずつ清潔な容器(ビニール袋等)に入れ、密封し、-20℃以下で2週間以上保存する。

なお原材料は特に、洗浄・殺菌等を行わず、購入した状態で保存する。調理済み食品は配膳後の状態で保存すること。
- ⑤ 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すること。
- ⑥ 二次汚染が判明した場合、所長に報告する。「別添2標準作業書 加熱調理食品の中心温度及び加熱時間の記録マニュアル(p.20)」に従い、中心部温度計を使用し、中心部が85℃で90秒間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する、もしくは廃棄して使用しないこと。

(2)調理室内の衛生管理

(ア)施設設備の衛生

- ① 下処理は専用シンク等の汚染作業区域で行い、非汚染区域を汚染しないようにすること。汚染区域使用後に作業する場合、十分シンクの洗浄・消毒を行うこと。
- ② 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。また、二次汚染を防止するため、洗浄・殺菌し、清潔に保つこと。
- ③ 食品並びに移動性の台車等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。
- ④ 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。
 - 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、作業終了後速やかに清掃し、衛生上支障のないように保持すること。
 - 返却された残渣は非汚染作業区域に持ち込まないこと。
 - 廃棄物は、適宜集積場に搬出し、作業場に放置しないこと。
 - 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。
- ⑤ 施設設備の清掃は各施設「清掃実施記録表(様式4)」に沿って計画的に行うこと。

(イ)使用水の衛生

使用水は食品製造用水を用いること。また、使用水は、色、濁り、におい、異物のほか貯蔵槽を設置している場合には、遊離残留塩素が0.1mg/l以上であることを始業前と調理作業終了後に「簡易専用水道の自主管理表(様式5)」毎日確認し、記録する。

(ウ)器具等の衛生

- ① まな板・包丁等の器具類及びエプロンについては次のとおりそれぞれ専用のものを用い、混同しないようすること。

調理器具等	用途	色等
包丁、まな板	野菜用	緑
	肉、魚用	青
	生食用(果物等)、加熱済み食品用	ピンク
エプロン	下処理・洗浄用	白(防水加工)
	調理用	青
	肉、魚介類用	黄
	卵用	黄
	配膳用	ピンク
ボウル、ザル	野菜用	/
	生野菜用	
	サラダ用	

	肉、魚用	
	卵	
	米	
	ごはん	

- ② 器具、容器等の使用後は別添2標準作業書 器具等の洗浄・殺菌マニュアル(p.17)に従い、全面を流水で洗浄(洗浄機)し、熱風殺菌庫(85℃以上、30分間以上)で十分殺菌した後、乾燥させ、殺菌庫内で衛生的に保管すること。なお、調理場内の器具、容器等の使用後の洗浄・殺菌は原則として全ての食品が調理場から搬出された後に行うこと。

また、器具、容器等の使用中も必要に応じ、熱湯殺菌を行うこと。この場合、洗浄時に洗浄水が飛散しないように注意する。なお、原材料用に使用したバット等の器具、容器等を洗浄、殺菌しないまま調理後の食品用に使用しないこと。

- ③ まな板、ザル、木製の器具(菜箸等)は汚染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。なお、木製の器具は原則的には使用しないこと。
- ④ ミキサー、ミル等の調理機械は、最低1日1回以上、分解して洗浄・殺菌したあと乾燥させること。

(3)調理従事者の健康及び衛生管理

- ① 調理従事者は、便所及び風呂等における衛生的な生活環境を確保すること。またノロウイルスの流行時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、徹底した手洗いの励行を行うなど自らが施設や食品の汚染の原因とならないように措置するとともに、体調に留意し、健康な状態を保つように努めること。
- ② 調理従事者は、年1回の健康診断及び月に1回以上の検便を受けること。また、検便検査は、腸管出血性大腸菌、赤痢、サルモネラの検査を行う。また、10月から3月にはノロウイルスの検査を行うこと。
- ③ 調理従事者等は下痢、嘔吐、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。
- ④ 下痢又は嘔吐等の症状がある調理従事者等については、直ちに医療機関を受診し、感染性疾患の有無を確認すること。ノロウイルスを原因とする感染性疾患による症状と診断された調理従事者等は、ノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、調理作業を控えること。
- ⑤ 調理従事者等が着用する帽子、外衣は毎日専用で清潔なものに交換すること。
- ⑥ 便所には、調理作業時に着用する外衣、帽子、履物のまま入らないこと。
- ⑦ 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、外衣及び履物を着用させ、手洗い及び手指の消毒を行わせること。
- ⑧ 調理従事者は、「別添2標準作業書 手洗いマニュアル、手洗いの手順(p.15)」に従い、手指の洗浄及び消毒を行うこと。
- ⑨ 調理従事者は、毎日作業開始前に、自らの健康状態を「健康管理及び服装点検表(様式6)」に基づき、衛生管理者に報告すること。

4. 原材料及び調理済み食品の温度管理

- ① 原材料は別添1(原材料・製品等の保存温度)に従い、棚、冷凍又は冷蔵設備に一定に管理された適切な温度で保存する。また、「検収記録簿(様式1)」により原材料搬入時の時刻、品温、温度、湿度、天気の詳細、「冷蔵庫・冷凍庫温度チェック表(様式7)」により冷凍又は冷蔵設備内温度を記録すること。庫内温度が設定(目安)値より高い場合や故障等のエラー表示等が確認された場合、所長へ報告すること。また、業者へ連絡すること。
- 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。非加熱で提供されるサラダや果物等については、下処理後速やかに調理を行うこと。
- ③ 調理後直ちに、提供されない給食は、食中毒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。
- ④ 加熱調理後、食品を冷却する場合には、食中毒菌の発育至適温度帯(約20℃～50℃)の時間を可能な限り短くするため、冷却機を用いたり、清潔な場所で衛生的な容器に小分けするなどして、30分以内に中心温度を20℃付近(又は60分以内に中心温度を10℃付近)まで下げるよう工夫すること。この場合、「別添2(標準作業書 調理済み食品の温度管理及び冷却時間の記録マニュアル(p.22))」に沿って「調理済み食品の温度管理記録表(様式8)」に記録すること。
- ⑤ 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。調理終了30分以内に提供できるものについては、調理終了時刻を「予定・実施献立表及び給食日誌(様式9)」に記録すること。
- ⑥ 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が望ましい。

5. クッキング保育

(1) クッキング保育計画時の留意事項

- ① 年間(月間)計画などの中で、施設全体の計画として立てる。
- ② 担当者は、安全面や衛生面に配慮して計画案を作成し、職員の共通理解を図る。
- ③ 実施目的をふまえて、対象となる子どもの年齢、能力、利用可能な設備などに応じたものとする。
- ④ 献立は、年齢、発達段階に応じた構成とする。
- ⑤ 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。
- ⑥ 食物アレルギーのある子ども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子どもについては、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

- ① クッキング保育を実施する際は、子ども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。
- ② クッキング保育に関わる職員は、当日の実習内容、手順、留意点について十分に確認し、エプロンや三角巾、マスクなどを準備する。

- ③ 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。
- ④ 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)実施当日の留意事項

- ① 体調不良や、下痢をしている、手指に傷があるなど子どもの健康状態を確認する。状況に応じて、該当する子どもの作業を控えることが望ましい。
- ② 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。
- ③ 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を確認し、手洗いをを行う。
- ④ 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。
- ⑤ 調理中でも、汚れたものや、肉・魚・卵などに触れた場合はしっかり手洗いをを行う。
- ⑥ 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。
- ⑦ 調理後は室温に放置しないようにし、速やかに(調理終了後2時間以内)喫食する。残食は処分する。
※喫食時間が明確ではないため、参加者が持ち帰ったり、保護者・地域の方へ配分しない。
特に、①、③、⑤、⑦については、保護者や地域の方にも同様とする。

6. 調乳

(1) 粉ミルクの調乳手順

- ① 調乳の前は、「別添2標準作業書 手洗いの手順(p.15)」に従い、手指の洗浄及び消毒をする。
- ② 調乳に必要な量の水を沸騰させる。
- ③ 消毒済みの哺乳ビン(またはカップ)に、規定量の乳児用調整粉乳を正確に量って入れる
- ④ やけどに気をつけて、一度沸騰した60℃以上のお湯を調乳ビン(またはカップ)に適量注ぐ。
- ⑤ 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と振ったり回転させたりして、中身を完全に混ぜ合わせる。
- ⑥ 調乳後直ぐに、冷水または氷水の入った容器に静置するか、湯冷ましを足すなどして授乳に適した温度まで短時間で冷却する。
- ⑦ 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。
- ⑧ 授乳の前に、授乳に適した温度かどうか、必ず確認する。
- ⑨ 調乳後は速やかに授乳し、飲み残しのミルクは、全て破棄する。

(2) 哺乳及び調乳器具の洗浄・消毒・管理

- ① 哺乳及び調乳器具(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液体

石鹼を使って2回手洗いをする。

- ② 哺乳及び調乳器具は、石鹼水で十分に洗い、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。
- ③ 十分に洗った哺乳及び調乳器具は、厨房にて消毒する。
- ④ 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。
- ⑤ 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

- ① 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。
- ② 一回分ずつ調乳し、作り置きはしない。
- ③ 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フタをして、涼しい清潔な場所で保管する。
- ④ 開缶後の乳児用調整粉乳は、使用期限を厳守する。

7. 冷凍母乳

(1)冷凍母乳の取り扱い

冷凍母乳は直接授乳と違い、さまざまな過程を経るため、衛生的な配慮、手順が必要である。

- ① 冷凍母乳は搾乳後速やかに冷凍し、冷凍後1週間以内のものを受け入れる。名前、搾乳日時、冷凍状態を確認し、冷凍庫(−15℃以下)で保管する。
※専用の冷凍庫がない場合は、他の食品に直接触れないように専用容器に入れて保管する。
- ② 母乳は飲む子どもの母親のものであることを確認し、感染症などの感染防止のため、間違いのないようにする。
- ③ 授乳時間に合わせて解凍し、40℃程度の湯せんで温める。
※解凍する際は、母乳バッグのまま水につけ、数回水を取り替える。熱湯や電子レンジでは解凍しない。
※一度解凍したものは、再冷凍しない。また、飲み残しは捨てる。
- ④ 成分が分離しやすいため、ゆっくり振り、混ぜ合わせてから与える。
- ⑤ 解凍した母乳は、母乳バッグの下の切り込み部分を引き裂いて、消毒済みの哺乳ビンに注ぐ。

(2)母親への指導

【搾乳方法と保存】

- ⑥ 液体石鹼を使って手洗いをし、乳房・乳頭を洗淨綿等で拭き、衛生的な環境で搾乳する。
- ⑦ 専用の母乳バッグに搾乳し、すぐに冷凍庫に入れる。
※母乳バッグ内側を手で触らない。
※搾乳量の多少に関わらず、1回1バッグとする。

- ⑧ 乳汁の分泌をよくし、乳腺炎を防ぐため、その都度完全に搾り取る。
- ⑨ 母親、乳児氏名、搾乳日時を母乳バッグのシールに記入し、母乳バッグの空気を十分に抜いて口が緩まないように巻いて密着させて、シールを貼る。
- ⑩ 母乳バッグは凍結後1週間以内のものを凍ったまま保育所に持参する。その際保冷バッグ等を使用し、解凍しないようにする。

【冷凍母乳を使用しない方がよいとき】

- ① 乳房、乳頭に発赤、しこり、痛みなどがあるとき。
- ② 母親が発熱、下痢、肝炎等、慢性の病気(糖尿病、心臓病等)があり、母体に衰弱の危険があるとき。
- ③ 服薬中の時は医師に相談する。

8. 施設設備の衛生管理

(1)施設設備の構造

- ① 隔壁等により、汚水溜、動物飼育場、廃棄物集積場等不潔な場所から完全に区別されていること。
- ② 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、エアカーテン、自動ドア等を設置し、ねずみや昆虫の侵入を防止すること。
- ③ 調理室内は「汚染作業区域(検収場、原材料の保管場、下処理場)」「非汚染区域(準清潔作業区域(調理場)と清潔作業区域(放冷・盛り付け場))」を区別し、区別できない場合は時間差で区域を分けるなど相互汚染にならないようにする。なお、各区域を固定し、それぞれ壁で区画する、床面を色別する、境界にテープを貼る等により明確に区画することが望ましい。
- ④ 手洗い設備は、各作業場区域の入り口手前に設置することが望ましい。なお、手洗い設備は感知式の設備等で、コック、ハンドル等を直接手で操作しない構造のものが望ましい。
- ⑤ 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。
- ⑥ 床面に水を使用する部分にあっては、適当な勾配(100分の2程度)及び排水溝(100分の2から4程度の勾配を有するもの)を設けるなどの排水が容易に行える構造であること。
- ⑦ シンク等の排水口は排水が飛散しない構造であること。
- ⑧ 全ての移動性の台車などの器具、容器等を衛生的に保管するため、外部から汚染されない構造の保管設備を設けること。
- ⑨ 便所等
 - 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いること。なお、調理場等から3m以上離れた場所に設けられていることが望ましい。
 - 便所には、専用の手洗い設備、専用の履物が備えられていること。また、調理従事者専用のものを設けること。
- ⑩ その他
施設は、ドライシステム化を積極的に図ることが望ましい。

(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。)、内壁のうち床面から1mまでの部分及び手指の触れる場所には1日1回以上、施設の天井及び内壁のうち床面から1m以上の部分は1月に1回以上清掃し、必要に応じて、洗浄・消毒を行うこと。施設の清掃はすべ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。清掃は月ごとの「清掃実施記録表(様式4)」、調理器具等の破損確認は「施設器具作業点検表(様式10)」、施設全体の点検は「調理施設点検表(様式11)」に記録すること。
- ②施設におけるねずみ、昆虫等の発生状況を月に1回以上巡回点検するとともに、ねずみ、昆虫の駆除を年に2回以上実施(発生を確認した時にはその都度)し、その実施記録を1年間保管する。また、施設及びその周囲は、維持管理を適切に行うことにより、常に良好な状態に保ち、ねずみや昆虫の繁殖場所の排除に努める。
- ③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。
- ④原材料をダンボール等の配送用包装のまま非汚染作業区域に持ち込まないこと。
- ⑤施設は十分な換気を行い、高温多湿を避けること。調理場は湿度80%以下、温度は25℃以下に保つことが望ましい。
- ⑥手洗い設備には、手洗い用液体石鹸、爪ブラシ、ペーパータオル、アルコール等を定期的に補充し、常に使用できる状態にしておく。
- ⑦貯水槽の水を使用する場合には、公的検査機関、厚生労働大臣の登録検査機関等に依頼して、年2回以上水質検査を行うこと。
検査の結果飲用不適とされた場合は、直ちに保健所長の指示を受け、適切な措置を講じること。
検査結果は1年間保管すること。
- ⑧貯水槽は清潔を保持するため、専門の業者に委託して、年1回以上清掃すること。なお、清掃した証明書は1年間保管する。
- ⑨保育室の便所については、業務開始前、業務中及び業務終了後等定期的に清掃及び次亜塩素酸ナトリウムによる消毒を行って衛生的に保つこと。
- ⑩保育所施設において、乳幼児や職員等が嘔吐した場合には、200ml/l以上の次亜塩素酸ナトリウム等を用いて迅速かつ適切に嘔吐物の処理を行うことにより、乳幼児や職員等及び調理従事者等へのノロウイルス感染及び施設の汚染防止に努める。

9. 緊急時の連絡体制

異物混入等の異常があった場合は「異物混入報告書(様式12)」または、任意様式に記録し、子ども家庭課に報告する。

(1)調理中に異常が発見された場合

- ①調理過程において異常に気づいた場合は、調理作業を一時中断する。
- ②至急、調理従事者は施設長に報告する。

③異物の種類、混入経路を確認し、証拠写真を撮る。

(ア)異物が確認できた場合

・異物または異物が混入した食材を取り除く。

※食材の場合、その部分だけ取り除くのではなく、個数等の単位で取り除く。(例えば、豆腐は1丁)

※納入業者に確認し、交換または破棄する。破棄の場合、納品書を訂正し、再発行してもらう。

・異物を完全に取り除き、安全であることが確認できれば、調理作業を再開する。

(イ)異物が確認できなかった場合

・食材(出来上がり品)は全て破棄する。

・保護者へ文書にて報告する。

⑤ 子ども家庭課へ報告する。

(2)喫食中に異常が発見された場合

① 喫食中において異常に気づいた場合は、喫食を一時中断する。

② 至急、担任は施設長に報告する。

③ 異物の種類、混入経路を確認し、証拠写真を撮る。

(ア)異物が確認できた場合

・健康上問題がないか確認し、安全であることが確認できれば、給食を継続する。

・健康に影響を及ぼす可能性がある場合は、給食を中止し、食材(出来上がり品)は全て破棄する。

保護者へ文書にて報告する。

(イ)異物が確認できなかった場合

・食材(出来上がり品)は全て破棄する。

・保護者へ文書にて報告する。

④ 子ども家庭課へ報告する。

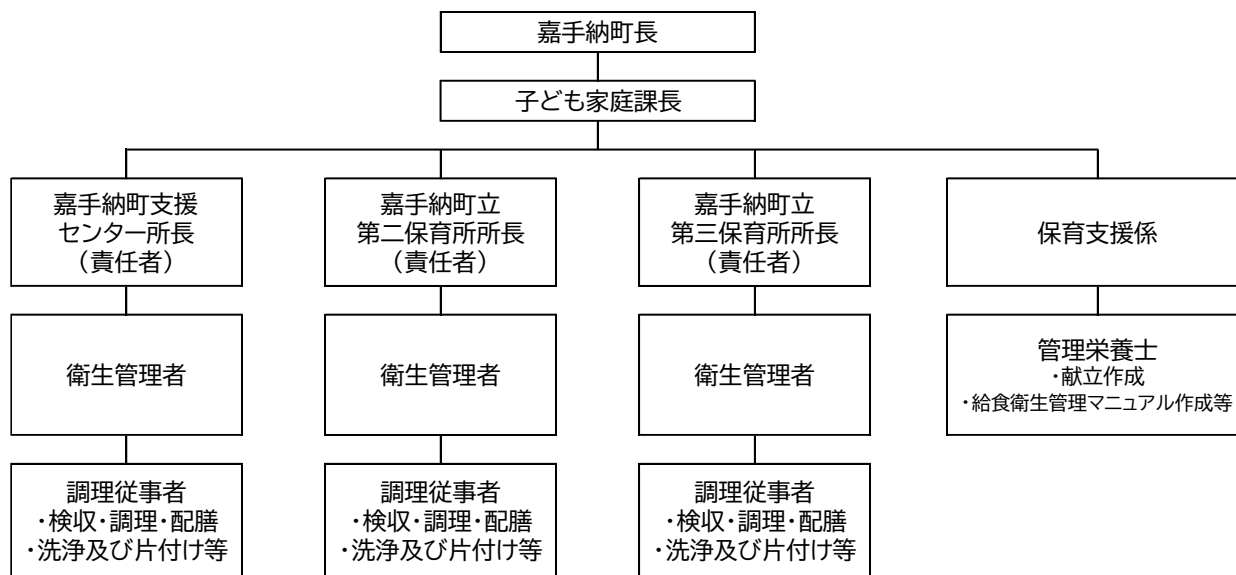
III. 衛生管理体制

1. 衛生管理体制の確立

(1)嘉手納町立保所等の施設長(以下、「責任者」という。)は、施設の衛生管理に関する責任者(以下「衛生管理者」という。)を指名すること。

番号	施設名	責任者	衛生管理者
1	嘉手納町子育て支援センター	所長	調理従事者より衛生管理者を指名 (委託業者含む)
2	嘉手納町立第二保育所	所長	調理従事者より衛生管理者を指名 (委託業者含む)
3	嘉手納町立第三保育所	所長	調理従事者より衛生管理者を指名 (委託業者含む)

【組織図】



- (2) 責任者は、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納入すること。また、継続的に購入する場合は、配送中の保存温度の徹底を指示するほか、納入業者が定期的に行う原材料の微生物検査結果等の提出を求めること。(保育所給食購入材料売買契約書等に明記すること)
- (3) 責任者は、衛生管理者に点検表に基づく点検作業を行わせるとともに、その都度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。また、年 1～2 回、衛生点検を行い、衛生管理の確認すること。点検結果は 1 年間保管すること。
- (4) 責任者は、点検の結果、衛生管理者から改善不可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。
- (5) 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、補正予算等の検討を行い、計画的に改善を行うこと。
- (6) 責任者は、衛生管理者及び調理従事者等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、調理従事者等を含め職員の健康管理及び健康状態の把握を組織的・継続的に行い、調理従事者等の感染及び調理従事者等からの施設汚染の防止に努めること。
- (8) 責任者は、調理従事者等に年1回の健康診断及び月1回以上の検便を受けさせること。検便検査は、腸管出血性大腸菌、赤痢菌、サルモネラの検査を行うこと。また、10月から3月にはノロウイルスの検査を行うこと。
- (9) 責任者は、調理従事者等が嘔吐、下痢、嘔吐、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させないこと。
- (10) 責任者は、下痢又は嘔吐等の症状がある調理従事者等について、直ちに医療機関を受診させ、感染性疾患の有無を確認すること。ノロウイルスを原因とする感染性疾患による症状と診断された調理従事者等は、ノロウイルスを保有していないことが確認させるまでの間、食品に直接接触

れる調理作業を控えさせるなど適切な処置をとること。

- (11) 責任者は、調理従事者等について、ノロウイルスにより発症した調理従事者等と一緒に感染の原因と考えられる食事を喫食するなど、同一の感染機会があった可能性がある調理従事者等について検便検査を実施し、検査結果ノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、調理に直接従事することを控える等の手段を講じること。
- (12) 献立の作成に当たっては、施設の人員等の能力に余裕を持った献立作成を行うこと。
- (13) 献立ごとの調理工程表の作成に当たっては、次の事項に留意すること。
 - ア 調理従事者等の汚染作業区域から非汚染区域への移動を極力行わないようにすること。
 - イ 調理従事者等の一日ごとの作業の分業化を図ることが望ましいこと。
 - ウ 調理終了後速やかに喫食されるように工夫すること。また、衛生管理者は調理工程表に基づき、調理従事者等と作業分担等について事前に会議等により十分な打ち合わせを行うこと。
- (14) 施設の衛生管理全般について、専門的な知識を有する者から定期的な指導、助言を受けることが望ましい。また、従事者の健康管理については、労働安全衛生法等関係法令に基づき産業医等から定期的な指導、助言を受けること。
- (15) 平常時から施設長を責任者とする危機管理体制を整備し、感染拡大防止のための組織対応を文書化するとともに、具体的な対応訓練を行っておくことが望ましいこと。また、従業員あるいは利用者において下痢・嘔吐症の発生を迅速に把握するために、定常的に有症状者数を調査・監視することが望ましいこと。
- (16) 責任者は、食中毒が発生した場合、図1(p.23)、図2(p.25)に従い対応すること。

(別添 1)

原材料・製品等の保存温度

食品名	保存温度
穀類加工食品(小麦粉・デンプン)	室温
砂糖	室温
食肉・食肉製品 細切りにした食肉を凍結したものを容器包装に入れたもの 冷凍食肉製品	10℃以下 -15℃以下 -15℃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
液状油脂 固形油脂(ラード、マーガリン、ショートニング、カカオ脂)	室温 10℃以下
殻付卵	10℃以下
ナッツ類・チョコレート	15℃以下
生鮮果実・野菜 生鮮魚介類(生食用鮮魚介類を含む)	10℃以下 5℃以下
乳・濃縮乳・脱脂乳・クリーム バター・チーズ・練乳	10℃以下 15℃以下
清涼飲料水(食品衛生法の食品、添加物等の規格基準に規定のあるものについては、当該保存基準に従うこと。)	室温

(別添2)標準作業書

手洗いマニュアル

調理従事者は次に定める場合には必ず流水・液体石けんによる手洗いによりしっかりと2回(その他の時には丁寧に1回)手指の洗浄及び消毒を行う。なお、使い捨て手袋を使用する場合にも、原則として次に定める場合に交換を行うこと。

①必ず手洗いをする場合

- ・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にあたる直前
- ・生の食肉、魚介類、卵殻等微生物の汚染源となる恐れのある食品等に触れた後、他の食品や器具等に触れる場合
- ・配膳の前

②必ず使い捨て手袋を使用する場合

- ・肉類・魚類を扱う時
- ・果物・パンを扱う時
- ・和え物・サラダを扱う時
- ・おにぎりをにぎる時
- ・離乳食を作る時と配膳の時
- ・手指に傷がある時

手洗いの手順

1. 水で手をぬらし液体石鹸をつける。
 2. 洗浄剤を手に取る。
 3. 手のひら、指の側面を洗う。
 4. 手の甲、指の背を洗う。
 5. 指の間(側面)、股(付け根)を洗う。
 6. 親指と親指の付け根のふくらんだ部分を洗う。
 7. 指先を洗う。
 8. 手首を洗う。(内側、側面、外側)
 9. 洗浄剤を十分な流水でよく洗い流す。
 10. 手をふき乾燥させる。(タオル等の共用はしないこと。)
 11. アルコールによる消毒。
- (本文のⅡ3(1)で定める場合には、1から11までの手順は2回以上実施する。)

できていますか？ 衛生的な手洗い



2度洗いが効果的です!
2~9までの手順をくり返し2度洗いで菌やウイルスを洗い流しましょう。

器具等の洗浄・殺菌マニュアル

1. 調理機械

- ① 機械本体・部品を分解する。なお、分解した部品は床にじか置きしないようにする。
- ② 飲用適の水(40℃程度の微温水が望ましい。)で3回水洗いする。
- 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 温水洗浄機でよく洗剤を洗い流す。
- ⑤ 熱風殺菌庫で85℃以上、30分間以上で殺菌・乾燥を行う。
- ⑥ 機械本体・部品を組み立てる。
- ⑦ 作業開始前に70%アルコール噴霧により殺菌を行う。

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3回水洗いする。
- 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。
- ⑥ 70%アルコール噴霧又はこれと同等の効果を有する方法で殺菌を行う。
- ⑦ 作業開始前に⑥と同様の方法で殺菌を行う。

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3回水洗いする。
- 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し、表面に次亜塩素酸液をふりかける。
- ③ 温水洗浄器でよく洗剤を洗い流す。
- ④ へら等の調理器具は、熱風殺菌庫で85℃以上、30分間以上で殺菌・乾燥を行う。まな板はまな板専用殺菌庫で殺菌を行う。
- ⑤ 清潔な保管庫にて保管する。

4. ふきん、タオル等

- 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 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。
- ④ 100℃で5分間以上煮沸殺菌を行う。
- ⑤ 清潔な場所で乾燥、保管する。

5.シンク

シンクを用途別に設けることが難しい場合は、調理工程を汚染作業と非汚染作業に移るときや加熱調理用食材の洗浄作業から非加熱調理用食材(生食野菜や果物)の洗浄作業へ移るときは、下記の作業手順によりシンクを洗浄消毒すること。

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、洗浄水がシンク以外に飛散しないように留意すること。

- 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 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ふき取る。
- ⑤ 次亜塩素酸で殺菌を行う。

原材料等の保管管理マニュアル

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 材料ごとに、50g程度ずつ清潔な容器(ビニール袋等)に密封して入れ、
-20℃以下で2週間以上保存する。(検食用)
- ③ 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(冷凍野菜は-15℃以下)
- ④ 流水で3回以上水洗いする。
- ⑤ 必要に応じて、100ppmの次亜塩素酸ナトリウムもしくは、電解水(酸性水)で殺菌した後、流水で十分すすぎ洗いする。
- ⑥ 水切りする。
- ⑦ 専用のまな板、包丁でカットする。
- ⑧ 清潔な容器に入れる。
- ⑨ 清潔なシートで覆い(容器がふた付きの場合を除く)、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。

注:表面の汚れが除去され、分割・細切されずに皮付きで提供されるいちご等の果物にあつては、③から⑧までを省略して差し支えない。

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 材料ごとに、50g程度ずつ清潔な容器(ビニール袋等)に密封して入れ、-20℃以下で2週間以上保存する。(検食用)
- ③ 専用の清潔な容器に入れ替えるなどして、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(冷凍で保存するものは-15℃以下)。
- ④ 専用のまな板、包丁でカットする。
- ⑤ 速やかに調理へ移行させる。

加熱調理食品の中心温度及び加熱時間の記録マニュアル

【揚げ物・焼き物・蒸し物】

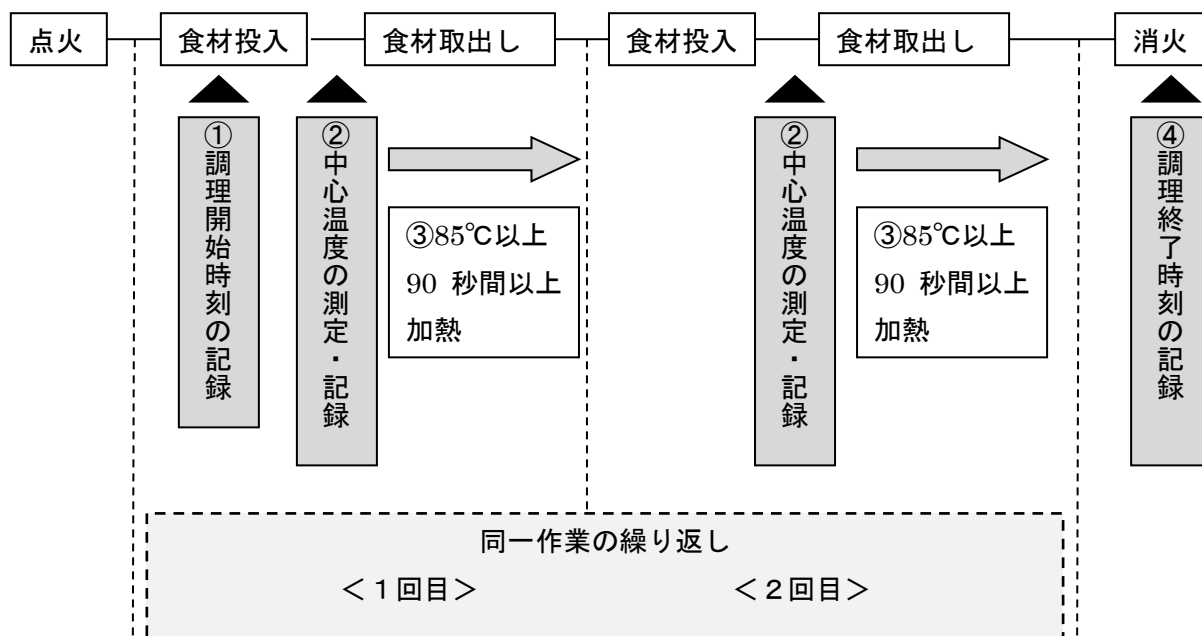
- ①調理開始時刻(食材投入時刻)を「加熱調理記録表(様式3)」に記録する。
- ②食品の中心温度を2点以上測定し、全ての点で85℃以上に達していることを確認する。
- ③中心部が85℃以上であることを確認した後、90秒間以上加熱する。温度が逸脱した場合、再度加熱し中心温度到達の確認を行う。
- ④調理終了時刻(消火時刻)を記録する。

※同一の作業を複数回繰り返す場合、②・③は繰り返し測定・記録する。

※揚げ物の油温設定は、食材の中心温度の測定確認を行うため実施しない。

※加熱むらが生じやすい調理方法であるため、全体加熱時間を把握するために最初の食材投入時刻を調理開始時刻として記録する。

※温度計校正は、「加熱調理記録表(様式3)」に月1回記録する。



【煮物・炒め物・汁物】

①最も熱が通りにくい具材を選び2点以上(煮物・汁物は1点)測定し、全ての点で85℃以上の温度であることを確認し、測定したうち最も低い中心温度を記録する(中心温度を測定できる具材がない場合は、鍋の中心付近の温度を測定する。IHコンロの場合は温度が上がりにくい鍋のふち部分の温度を測定、記録する。)

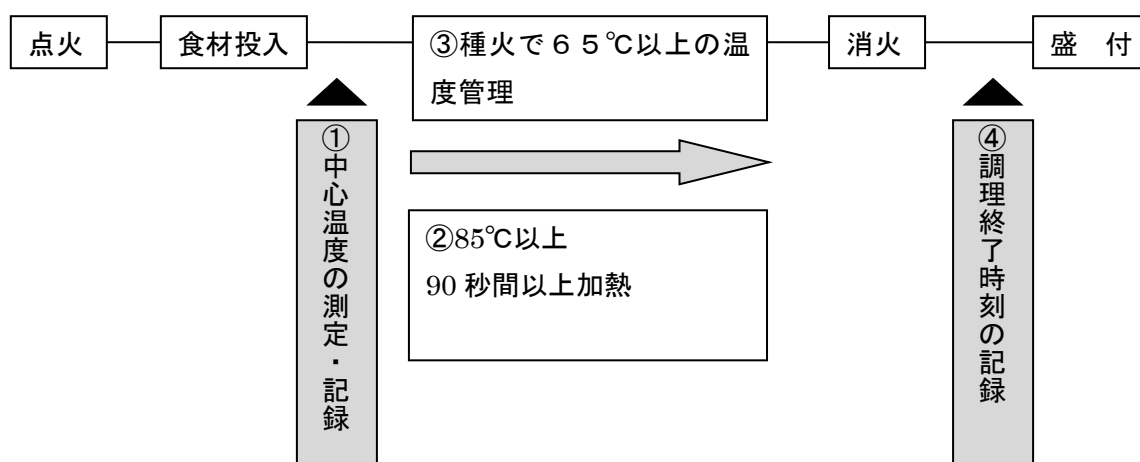
②中心部が85℃以上であることを確認した後、90秒間以上加熱する。

③提供するまで温度を65℃以上に保つため、種火で加熱する。

④調理終了時刻(消火時刻)を記録する(盛付け後に消火する場合は、盛付け時刻を記録する。)

※空気に触れない状態で汁気が多い料理を再加熱すると食中毒菌が発生しやすいため、かき混ぜながら十分に加熱する。再度中心部が85℃以上であることを確認した後、90秒間以上加熱し、中心温度を記録する。(十分に火を通すため、調理の順序は食肉類の加熱を優先する。)

※温度計校正は、「加熱調理記録表(様式3)」に月1回記録する。



調理済み食品の温度管理及び冷却時間の記録マニュアル

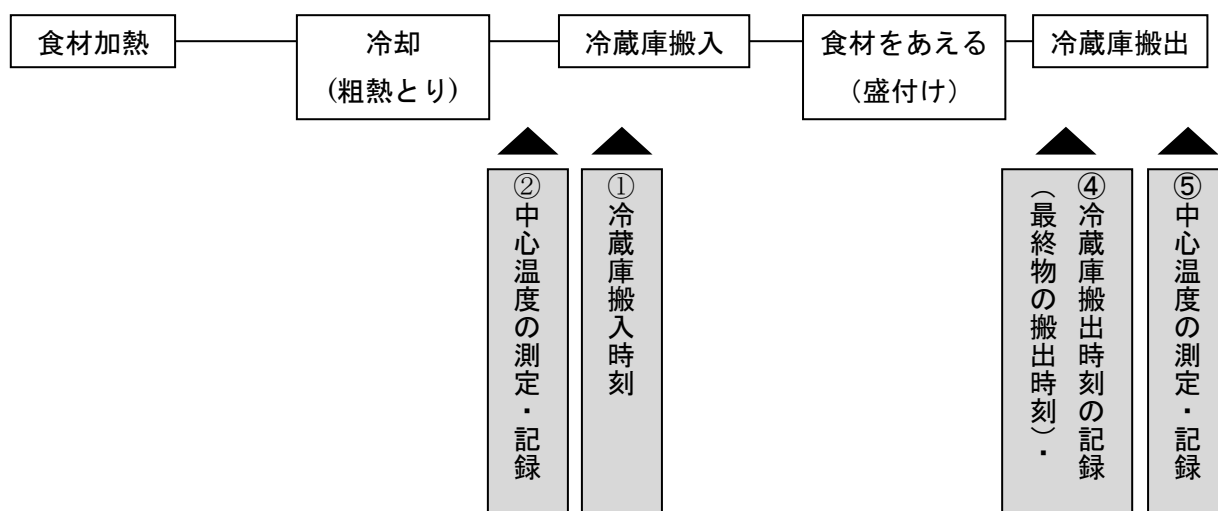
(調理終了後提供まで30分以上を要する場合)

①病原菌の増殖しやすい温度帯(20℃～50℃)の時間を可能な限り短くするため冷却を行い、冷却開始時刻を記録する(30分以内に中心温度を20℃付近、または60分以内に中心温度を10℃付近まで下げる。)

②冷蔵庫搬入時刻(冷却終了時刻)・中心温度を「調理済み食品の温度管理記録表(様式8)」に記録する。

③提供時、冷蔵庫から搬出した時刻・中心温度を「調理済み食品の温度管理記録表(様式8)」に記録する。

※調理終了後30分以内に提供する場合(ヨーグルト和え等)、調理終了時刻のみを「予定・実施献立表及び給食日誌(様式9)」に記録する。



食中毒事故発生時マニュアル

図 1

嘉手納町立保育所等において万一食中毒事故が発生した場合、所長の指示に従い、すみやかに対処する。

1 入所者への日頃からの対応

保育所の対応

- ① 日常においての観察
乳幼児の顔色、食欲、睡眠、排便、表情、検温(体温)等に注意し異常がないか観察に努める。
- ② 本人の訴え及び症状
軟便、下痢、嘔吐、発熱、腹痛等を本人が訴え又は症状が確認できた場合。

異常あり
・看護師に相談
・必要に応じて
所長に相談

※搬送時は看護師、職員が付き添う
医療機関受診

2 感染症又は食中毒が判明した場合の対応

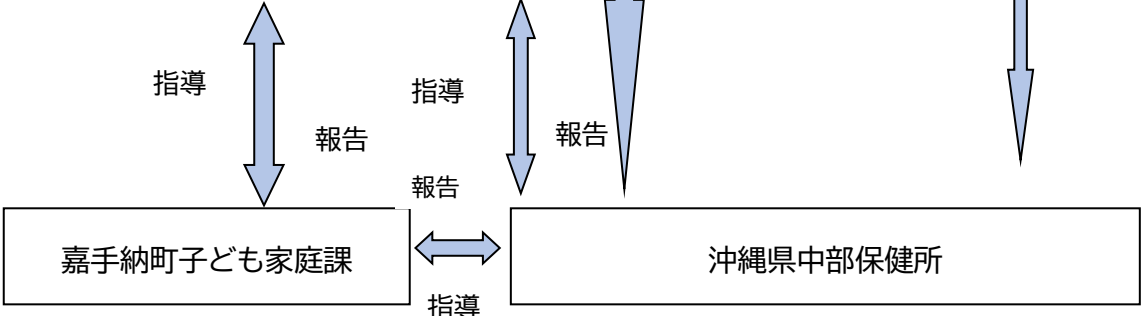
保育所の対応

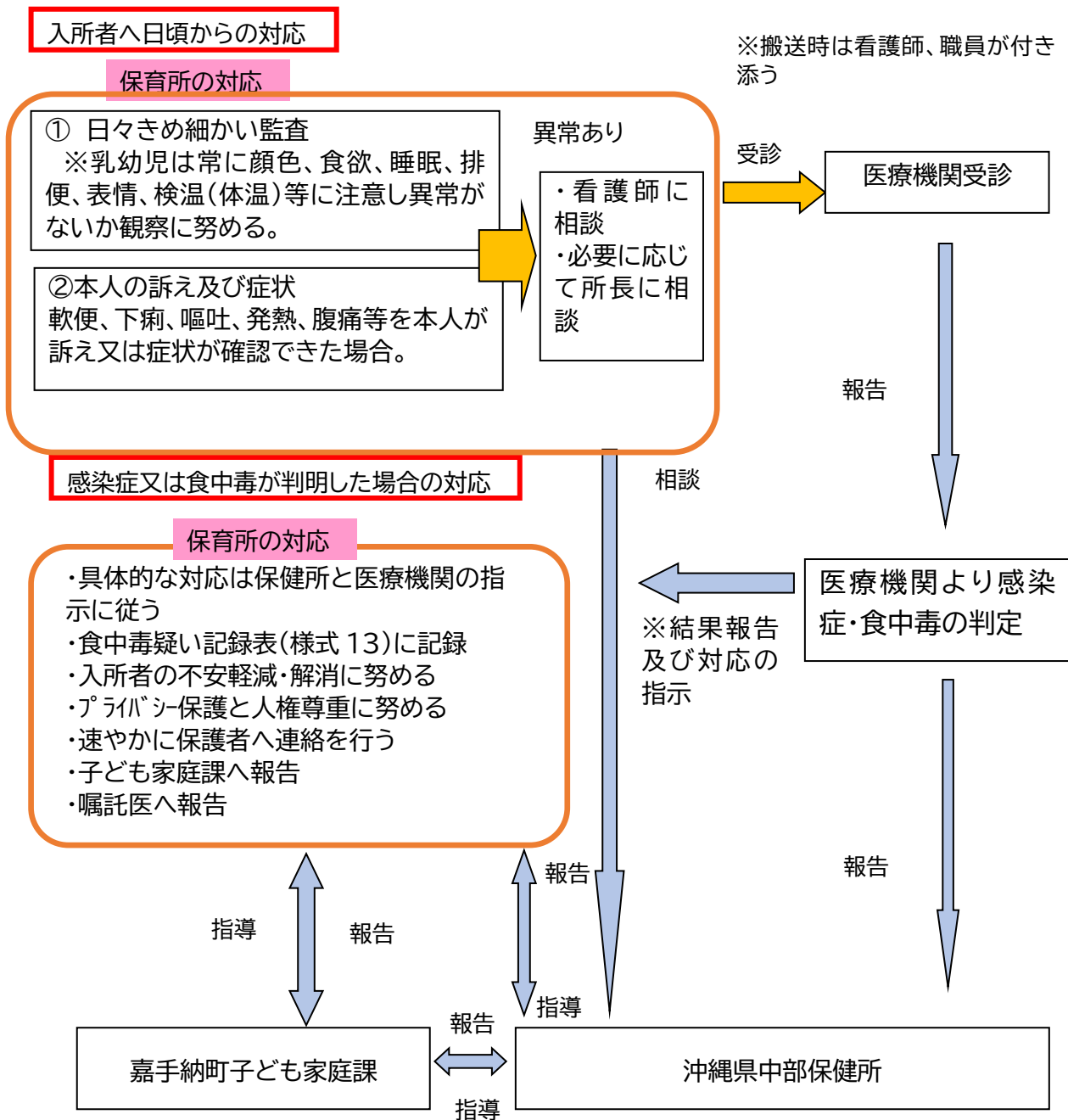
- ・具体的な対応は保健所と医療機関の指示に従う
- ・食中毒疑い記録表(様式 13)に記録
- ・入所者の不安軽減・解消に努める
- ・プライバシー保護と人権尊重に努める
- ・速やかに保護者へ連絡を行う
- ・子ども家庭課へ報告
- ・嘱託医へ報告

相談

医療機関より感染症・食中毒の判定

※結果報告及び対応の指示





食中毒事故発生時対応

図 2

嘉手納町立保育所等において万一食中毒事故が発生した場合、所長の指示に従い、すみやかに対処する。

◆食中毒事故発生時の対応

No	対応内容	担当者
1	沖縄県中部保健所へ報告し、指示に従う。	所長
2	食材料、保存食の保管状況の確認 ※沖縄県中部保健所の指示にしたがい、保存食の対応を行う。	栄養士・調理師
3	患者の健康状態確認、記録表の記入 ※ 給食人数と患者数、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)等を「食中毒疑い記録表(様式13)」に記録する。 ※ 給食従事者に下痢、化膿性疾患の有無、健康状態を確認し、異常があればただちに就業を停止し、嘱託医の指導を受け、検便・受診を実施する。	看護師・保育士
	二次発生の防止措置 (他クラスでの健康状態の確認、保護者の健康確認)	
4	前2週間の献立表の確認	栄養士・調理師・ 保育士
	食材料納入状況の確認	
	納入業者一覧表の準備、納入業者への納入停止の連絡	
	給食施設、保育施設の衛生確認	
	検便結果の確認	
5	給食業務停止及び休園の検討・対策	所長
6	子ども家庭課へ報告	所長・看護師・ 保育士
	保護者へ連絡	
	嘱託医へ連絡	

感染症等発生時の報告について(平成17年2月22日 薬食発第0222001号、雇児発第222001号、社援発第0222002号、老発第0222001号)

所長は、次のア、イ又はウの場合は、迅速に、感染症又は食中毒が疑われる児童等の人数、症状、対応状況等を子ども家庭課、沖縄県中部保健所に報告し、指示を求めること。

- ア 同一の感染症若しくは食中毒による又はそれらによると疑われる死亡者又は重篤者が1週間に2名以上発生した場合
- イ 同一の感染症若しくは食中毒の患者又はそれらが疑われる者が10名以上又は全利用者の半数以上発生した場合
- ウ ア及びイに該当しない場合であっても、通常の発生状況を上回る感染症等の発生が疑われ、特に所長が報告を必要と認めた場合

様式一覧

様式番号	書類名	備考
様式1	検収記録簿	給食管理システム様式
様式2	次亜塩素酸・電解水濃度管理表	
様式3	加熱調理記録表	
様式4	清掃実施記録表	
様式5	簡易専用水道の自主管理表	
様式6	健康管理及び服装点検表	
様式7	冷蔵庫・冷凍庫温度チェック表	
様式8	調理済み食品の温度管理記録表	
様式9	予定・実施献立表及び給食日誌	給食管理システム様式
様式10	施設器具作業点検表	
様式11	調理施設点検表	
様式12	異物混入報告書	任意様式可(納入業者等)
様式13	食中毒疑い記録表	
様式14	外部者入室衛生記録表	