

## 中小規模で調理を行う保育施設の給食衛生管理

乳幼児に提供する食事は、安全・安心であることが基本です。乳幼児は大人と比べて細菌に対する抵抗力が弱いいため、乳幼児に給食を提供する施設では、感染症、食中毒が発生・まん延しないように衛生的な管理に努め、必要な措置を講じるよう努力しなければなりません。

### 自施設の衛生管理状況をチェックしてみましょう。

ここに例示したもの以外にも、気になるところがあれば書き出して、施設長を含め関係職員全員で共有しましょう。



給食を外部から搬入している施設は、調理作業以外の項目をチェックしましょう。

### 1 調理従事者の健康管理・衛生管理

#### (1) 調理従事者の健康状態等について、毎日確認・記録していますか？

##### ① 健康状態について

- 嘔吐、下痢、腹痛、発熱等の症状がないことを確認している
- 手指に傷がないことを確認している

##### <健康状態チェック>は、なぜ必要？

嘔吐や下痢、手指に傷があるときは、感染した菌やウイルスによって食品や調理器具を汚染する可能性が高く、食中毒を起こす恐れがあります。

##### ② 身だしなみについて

- 指輪や腕時計、マニキュアをしていないことを確認している
- 清潔な調理着を着用していることを確認している

##### <身だしなみチェック>は、なぜ必要？

指輪や腕時計などの装飾品で覆われた部分は洗浄が不十分になり、食品や調理器具が汚染される可能性があります。指輪が取れたりマニキュアが剥がれ落ちたりすると、異物混入の原因になります。

#### (2) 問題がある場合は適切に対応していますか？

##### ① 嘔吐、下痢、腹痛、発熱等の症状がある場合

- 症状がある場合は調理・盛付・配膳作業に従事せず、下痢又は嘔吐等の症状がある場合はすぐに医療機関を受診し、感染性疾患の有無を確認している

##### ② 手指に傷がある場合

- 手に傷がある場合には、耐水性の絆創膏をつけた上から手袋を着用するなどの対応をとっている

※施設管理者は、調理従事者が急な体調不良で休んでも大丈夫なように、あらかじめ代わりの人を決めておき、調理従事者が無理して勤務することがない環境づくりに努めましょう。

※食中毒の原因となる細菌やウイルスに感染していても症状が出ない人（健康保菌者）もいます。検便を、雇用前及び月に1回以上実施し、『健康保菌者ではない』ことを確認しましょう。

### (3) 衛生的な手洗いを実施していますか？（別紙手順書1参照）

#### ① 次のタイミングで手洗いを実施できていますか？

- トイレの後
- 厨房に入る前
- 材料の野菜・生肉・生魚などを扱った後
- 作業内容変更時（汚染作業 → 非汚染作業）
- 盛付の前
- 配膳前
- 清掃・洗浄を行った後
- ゴミ処理後

#### ② 手洗い設備に次のものを設置していますか？

- 液体せっけん
- ペーパータオル
- 手指消毒用のアルコール

※ノロウイルス食中毒の約8割は調理従事者に由来するものであり、さらに約5割は発症していない調理従事者に由来するものというデータがあります。調理従事者の方は感染しないように普段から手洗いを徹底し、健康管理に注意するとともに、仮に感染していても食品を汚染しないように、衛生的な手洗いを徹底しましょう。

## 2 食品の受入と保管

### (1) 適切な原材料が納入されているかを確認・記録していますか？

- 原材料の納入には調理従事者等が必ず立ち合っている
- 納入時に品質、鮮度、品温、異物の混入等について点検を行い、その結果を記録している

※腐敗していないこと、包装が破れていないこと、消費期限が過ぎていないこと、適切に冷蔵・冷凍状態が保持されていること、などを確認しましょう。

### (2) 衛生的に保管していますか？

- 納入時の原材料の包装（段ボールや、地面に直置きされたケースなど）を保管場所に持ち込んでいない
- 冷蔵や冷凍が必要な原材料は、室温に置かず速やかに冷蔵庫や冷凍庫に保管している

- 下処理前の食材（魚、肉、野菜など）は、ほかの食材や加熱調理後の食品を汚染させないように、分けけて保管している
- 一度開封したものについては賞味期限にかかわらずできるだけ速やかに使い切るようにし、残った場合は、蓋付きの容器に入れるなどの汚染防止対策を講じて保存している

**(3) 食品の保管場所を清潔に維持していますか？**

- 冷蔵庫や冷凍庫の庫内も定期的に清掃して清潔を保っている
- 常温で食品を保管する場所は、衛生害虫が侵入・発生しないよう確認している
- 食品の保管場所及び保管容器は、定期的に清掃して清潔に保っている

**(4) 問題がある場合は適切に対応し、記録を残していますか？**

- 納入された原材料に問題があれば、返品、交換などの対応をとり、記録を残している
- 生肉などからほかの食材に汚染があった場合は加熱調理用に変更するか、又は使用しないようにしている

### 3 食品の保管場所の温度管理

**(1) 冷蔵庫・冷凍庫の温度を確認・記録していますか？**

- 冷蔵庫は5℃以下（生鮮魚介類を保管しない場合は10℃以下）、冷凍庫は-15℃以下、保存食を保管する冷凍庫は-20℃以下で管理している
- 冷蔵庫（野菜室を含む）・冷凍庫に温度計を設置し、業務開始前、業務終了後等あらかじめ定めたタイミン  
グで温度を確認・記録している

**<温度記録>は、なぜ必要？**  
故障などのトラブルで管理が不十分な食品は、腐敗したり食中毒菌が増殖している可能性があります。きちんと温度管理された記録を残しておきましょう。

**(2) 問題がある場合は適切に対応していますか？**

- 異常の原因を確認し、設定温度の再調整／故障の場合修理を依頼している

※鮮度が低下していたり、保管状態が悪い魚やそれらの加工品では、ヒスタミンという物質を高濃度に含有している可能性があり、アレルギー様食中毒を引き起こす可能性があります。購入時にも、魚の鮮度、温度などのチェックを行うことが重要です。

### 4 保存食の取り置き

**(1) 原材料及び調理済み食品の保存食を、毎日忘れずに取っていますか？**

- 原材料（特に洗浄・殺菌等を行わず、購入した状態）
- 調理済み食品
- 食品ごとに50g程度ずつ清潔な容器（ビニール袋等）に入れ、密封している

**<保存食>は、なぜ必要？**  
保存食は、万が一食中毒が発生した場合に、その原因を究明するために必要です。

(2) 適切に保存していますか？

- 20℃以下で、2週間以上保存している

## 5 交差汚染、二次汚染の防止

### 「交差汚染」「二次汚染」とは？

食材についていた菌やウイルスが、調理器具や人の手などを介して、他の食品を汚染することをいいます。



### (1) シンクを洗浄殺菌していますか？

- 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・非加熱で提供する食材の取扱い等）とに分けている
- 汚染作業から非汚染作業に移るときは、シンクを洗浄殺菌し（別紙手順書2参照）、手洗いも行っている
- 洗浄水等がシンク以外に飛散しないように注意している

※大量調理施設衛生管理マニュアルでは、シンクについて「加熱調理用食材、非加熱調理用食材、器具の洗浄等に用いるシンクを必ず別に設置すること。」と定められていますが、シンクが1つしかない場合は、交差汚染、二次汚染のリスクが高まりますので、常に衛生的に保つよう心がけましょう。

### (2) まな板、包丁などの調理器具は、用途別に準備していますか？

- まな板や包丁などの調理器具は、下処理用（生肉や生魚用、野菜用、離乳食用など）、仕上げ用（最終過熱後の食品や、非加熱で提供する食品用）など、各施設の状況に応じて使い分けている
- 調理器具等は、使用の都度洗浄している

#### ＜使い分け＞は、なぜ必要？

特に生肉や生魚介類には食中毒の原因となる微生物が付着していることが多く、使い分けをしないと、加熱調理しない(生のまま提供する)料理が、菌やウイルスに汚染される可能性があります。

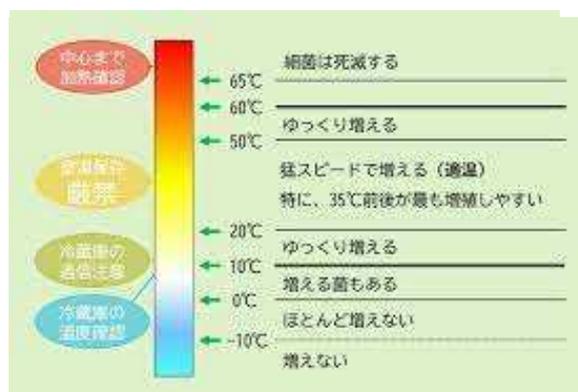
### (3) 調理終了後は、調理器具類やふきん等を丁寧に洗浄後、殺菌消毒し、乾燥させ、衛生的に保管していますか？（別紙手順書3参照）

- 調理機械（ミキサーなど）
- まな板、包丁、へら等
- ふきん、タオル等



## 6 調理工程別の温度管理

調理の過程で、食中毒を引き起こす有害な微生物が増殖しやすい危険温度帯（10～60℃）があります。食材や加熱調理後の品がこの温度帯にどれだけとどまるかで管理のポイントが変わります。そこで、調理中の加熱、冷却、保存等の温度に着目して、施設で提供するメニューを3つのグループに分類してチェックしてみましょう。



### (1) 加熱調理せず提供するグループ

- 加熱せず提供する野菜や果物を洗浄・殺菌している（別紙手順書4参照）
- 提供直前まで冷蔵庫等で低温管理している
- 洗浄・殺菌された、専用の包丁・まな板を使用している

#### <野菜や果物の洗浄・殺菌>は、なぜ必要？

加熱調理しない（生のまま提供する）料理や食材は、加熱による殺菌を経ないため、洗浄や、加熱によらない殺菌が重要となります。

#### ◇ コラム ◇

平成28年8月、東京都と千葉県の老人ホームで、「きゅうりのゆかり和え」が原因の腸管出血性大腸菌 O157 による食中毒が起きました。腹痛、下痢などの症状が出た患者84名のうち、10名の方が亡くなりました（平成29年2月現在）。

同じ系列の老人ホームでは、きゅうりを次亜塩素酸ナトリウムで消毒したり加熱したりしていましたが、食中毒が起きた施設では、きゅうりを水洗いしただけで、消毒などは行っていませんでした。

この事故を踏まえ、平成28年9月、厚生労働省は『特に高齢者等に食事を提供する施設において、野菜を加熱せずに提供する場合には、次亜塩素酸ナトリウムなどによる殺菌を徹底すること』という内容の通知を出しました。

※殺菌用の0.02%（200ppm）次亜塩素酸ナトリウム希釈液の作り方※

次亜塩素酸ナトリウム溶液の原液（6%）10mlに、水を加えて3ℓにすることで調製できます。

（原液が12%の場合は、原液5mlに水を加えて3ℓにする。）

### (2) 加熱調理し、熱いまま提供するグループ

- 中心温度を測定して十分に加熱されていることを確認し、温度を記録している
- 調理後の食品は適切な温度管理のもとに保管し、速やかに喫食している

#### <十分な加熱>は、なぜ必要？

食品の中心部が75℃で1分間以上（二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は85～90℃で90秒間以上）又はこれと同等以上まで加熱することで、腸管出血性大腸菌やノロウイルスなどの食中毒菌を死滅させることができます。

※食品や環境中の細菌は30℃に放置した場合、2時間を過ぎると急激な増殖が認められるというデータがあります。大量調理施設衛生管理マニュアルでは、「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」とされています。

### (3) 加熱調理後冷却し、冷たいまま提供する（または再加熱して提供する）グループ

- 中心温度を測定して十分に加熱されていることを確認し、温度を記録している
- 小分けにして冷却したり、氷水等を活用するなど工夫して、食品の温度をすみやかに下げている（30分以内に中心温度を20℃以下まで冷却、または60分以内に中心温度を10℃以下まで冷却）
- 提供直前まで10℃以下で管理している
- 再加熱して提供する場合は、提供直前に再加熱を実施している

#### <速やかな冷却>は、なぜ必要？

100℃の加熱でも芽胞を形成して生き残る菌があるため、できるだけ速やかに冷却して、菌が繁殖しやすい温度帯を避ける必要があります。

#### ◇ コラム ◇

ある県の小、中学校給食で、冷やしうどんの「つけ汁」が原因となる、ウエルシュ菌による食中毒が発生したことがあります。加熱調理後に大きい鍋のまま冷蔵したため、中心部分が速やかに冷却されず、喫食までの時間が長かったために、加熱調理で生き残ったウエルシュ菌が増殖してしまいました。給食を食べた4,333名中3,610名が下痢や腹痛を訴え、発病率83.3%という極めて大規模な食中毒事案となりました。

ウエルシュ菌は、条件が良ければ10分程度で2倍に増えてしまいますので、できるだけ速やかな冷却を心がけましょう。

#### グループ1

加熱調理せず提供するグループ

皮を剥かずにそのまま食べる果物（イチゴなど）



生野菜サラダ



#### グループ2

加熱調理し、熱いまま提供するグループ

ご飯



シチュー



焼き魚



ハンバーグ



から揚げ



みそ汁



#### グループ3

加熱調理後冷却し、冷たいまま提供する（または再加熱して提供する）グループ

プリン



お浸し

ゼリー



## 7 施設設備の衛生管理

### (1) 使用する水を毎朝確認していますか？

- 色、濁り、におい、異物などの異常がないか毎朝確認している

※貯水槽を設置している場合や、井戸水等を殺菌・ろ過して使用している場合は、残留塩素濃度（0.1mg/l 以上）も毎朝確認しましょう。また、年に一回以上の水質検査や水槽の清掃が必要になります。

### (2) 人の手が良く触れる場所の清拭、食品保管場所の清掃を実施していますか？

- シンクや手洗い台の蛇口、水栓レバー  
 冷蔵庫・冷凍庫や食器戸棚の取っ手  
 調理設備の出入り口

### (3) カビの発生やほこりの落下による食品汚染を防ぐようにしていますか？

- タイル目地  
 目線より上のほこりがたまりやすい場所

### (4) そ族（ネズミ）や衛生害虫の侵入・発生を防ぐようにしていますか？

- そ族、昆虫等の発生状況を毎月1回以上巡回点検し、記録している  
 外部に開放される部分には網戸、エアカーテン等を設置し、ねずみや昆虫の侵入を防止している

### (5) 廃棄物による食品への汚染がないよう管理していますか？

- ふた付きのごみ箱などで、廃棄物を適切に保管している



### (6) トイレを洗浄・消毒していますか？（別紙手順書5参照）

- 特に、便座、水洗レバー、手すり、ドアノブなどはこまめに洗浄・消毒している



## 自施設の衛生管理状況のチェック結果はいかがでしたか？

「なぜ必要なのか？」を踏まえ、施設長、調理従事者、保育従事者等、関係職員全員で話し合いながら、子どもたちに安全・安心な食事が提供できるよう、衛生管理に努め、必要な措置を講じていきましょう。



毎日の衛生管理や、定期的な衛生管理の振り返り点検には、京都市のホームページに公開している衛生管理点検表の様式例A～Dや給食日誌の様式例なども御活用ください。

各施設の構造的な課題（「汚染作業区域と非汚染作業区域の明確な区別ができない」など）や、日々の衛生確認で問題がある場合にどのように対応するのかを、「具体的な改善策」としてマニュアル等に明記しておき、職員全員で共有しておきましょう。

給食を外部から搬入している施設も同様にチェックしましょう。

- 食事を盛り付けたり配膳したりする職員も、調理従事者と同様に衛生的な手洗いや健康状態チェックが必要です。
- 搬入される食事が、子どもに提供されるまで衛生的に管理されていたか、適切に温度管理されていたかについて、記録を確認しましょう。（※温度管理の基準は10℃以下（アイス等は-15℃以下）、または65℃以上です。）
- 食事の搬送容器は、使用の都度清掃するようにしましょう。

### 【参考文献】

- ・『大量調理施設衛生管理マニュアル』（平成29年6月16日最終改正）
- ・平成9年6月30日児企第16号「児童福祉施設等における衛生管理の改善充実及び食中毒発生の予防について」
- ・HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書（小規模な一般飲食店事業者向け）
- ・旅館・ホテルにおけるHACCPの考え方を取り入れた衛生管理手引書（宿泊者に提供する夕食・朝食を対象に）
- ・HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書（委託給食事業者向け）

## 手順書

(※『大量調理施設衛生管理マニュアル』(平成 29 年 6 月 16 日最終改正)及び『HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書(小規模な一般飲食店事業者向け)』から一部抜粋、編集)

### 1 【衛生的な手洗いの手順】

- ① 水で手をぬらし石けんをつける。
- ② 指、腕を洗う。特に、指の間、指先をよく洗う。(30秒程度)
- ③ 石けんをよく洗い流す。(20秒程度)
- ④ 使い捨てペーパータオル等でふく。(タオル等の共用はしないこと。)
- ⑤ 消毒用のアルコールをかけて手指によくすりこむ。

(※次の(1)～(5)で定める場合には、①から③までの手順を2回実施する。)

- (1) 作業開始前及び用便後
- (2) 汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する場合
- (3) 食品に直接触れる作業にあたる直前
- (4) 生の食肉類、魚介類、卵殻等微生物の汚染源となるおそ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
- (5) 配膳の前

使い捨て手袋を使用する場合にも、原則として上記の場合に交換を行う。)

### 2 【シンクの洗浄・殺菌手順】

- ① 流水で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する。
- ③ 流水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り、乾燥させる。
- ⑤ 70%アルコール噴霧又はこれと同等の効果を有する方法<sup>注1</sup>で殺菌する。

### 3 【器具等の洗浄・殺菌手順】

器具類については、肉や魚などの用途別に分け、それらを扱った都度、以下の手順で十分洗浄し、殺菌しましょう。

#### (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 流水で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 流水でよく洗剤を洗い流す。
- ⑤ 部品は80℃で5分間以上の加熱又はこれと同等の効果を有する方法<sup>注2</sup>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70%アルコール噴霧又はこれと同等の効果を有する方法<sup>注1</sup>で殺菌を行う。

## (2) 調理台

- ① 調理台周辺の片づけを行う。
- ② 流水で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 流水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<sup>注1</sup>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 流水で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する。
- ③ 流水でよく洗剤を洗い流す。
- ④ 80℃で5分間以上の加熱又はこれと同等の効果を有する方法<sup>注2</sup>で殺菌を行う。
- ⑤ よく乾燥させ、清潔な場所で保管する。

## (4) ふきん、タオル等

- ① 流水で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 流水でよく洗剤を洗い流す。
- ④ 沸騰したお湯で5分間以上煮沸殺菌、または、塩素系殺菌剤で殺菌を行う。
- ⑤ 清潔な場所で乾燥、保管する。

## 4【野菜・果物の洗浄・殺菌手順】

- 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 各材料ごとに、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。（保存食用）
- ③ 流水で3回以上水洗いする。
- ④ 中性洗剤（台所用洗剤（または石けん）で、用途に「野菜・果物」の表記があるもの）で洗う。
- ⑤ 流水で十分すすぎ洗いする。
- ⑥ 必要に応じて、次亜塩素酸ナトリウム等<sup>注3</sup>で殺菌<sup>注4</sup>した後、流水で十分す

すぎ洗いする。

- ⑦ 水切りする。
  - ⑧ 専用のまな板、包丁でカットする。
  - ⑨ 清潔な容器に入れる。
  - ⑩ 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。
- （※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みかん等の果物にあっては、③から⑧までを省略して差し支えない。）

## 5【トイレの洗浄・消毒の手順】

- ① まず、調理を行う時の服とは異なる服、くつ、ゴム手袋を身に着ける。
- ② 次にトイレ用洗剤、ブラシ、スポンジを用意する。
- ③ 水洗レバー、ドアノブなど手指が触れる場所を、塩素系殺菌剤で拭き上げる。5～10分後に水を含ませ軽く絞った布で拭き上げる。
- ④ 手洗い設備の洗浄を行う。
- ⑤ 便器は、専用洗剤を用いて、ブラシでこすり洗いした後、流水ですすぐ。
- ⑥ 床面は、専用洗剤を用いて、ブラシでこすり洗いした後、流水で洗い流す。
- ⑦ 水洗レバー、ドアノブ等に触れてしまうなど、消毒済みの個所を汚染しないように注意する。汚染の可能性があった場合は、再度殺菌する。
- ⑧ 使用した用具は洗浄し乾燥・保管する。
- ⑨ 終了後は、入念に手洗いを行う。

## 6【温度計の精度確認の手順】

温度計（特に中心温度計）は重要な計測機器です。必要に応じて、以下の手順を参考に精度の確認（校正）を行いましょう。

- ① 砕いた氷を用意する。氷水に温度計のセンサーを入れ、静置（約1分）後に表示温度が0℃になることを確認する。
- ② 次に電気ケトルに水を入れ、沸騰させる。沸騰したら注ぎ口に温度計のセンサーを刺し、沸騰蒸気の温度を測定する。静置（約1分）後に表示温度が100℃になることを確認する。

（注意）

- ・やかんは直火の輻射熱の影響を受けるので電気ケトルを使いましょう。
- ・施設の海拔高度や気圧によっては、100℃（沸点）にならないことがあります。

注1：塩素系消毒剤（次亜塩素酸ナトリウム、亜塩素酸水、次亜塩素酸水等）やエタノール系消毒剤には、ノロウイルスに対する不活化効果を期待できるものがある。使用する場合、濃度・方法等、製品の指示を守って使用すること。浸漬により使用することが望ましいが、浸漬が困難な場合にあっては、不織布等に十分浸み込ませて清拭すること。

（参考文献）「平成27年度ノロウイルスの不活化条件に関する調査報告書」

注2：大型のまな板やざる等、十分な洗浄が困難な器具については、亜塩素酸水又は次亜塩素酸ナトリウム等の塩素系消毒剤に浸漬するなどして消毒を行うこと。

注3：次亜塩素酸ナトリウム溶液（200mg/ℓで5分間又は100mg/ℓで10分間）又はこれと同等の効果を有する亜塩素酸水（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。

注4：高齢者、若齢者及び抵抗力の弱い者を対象とした食事を提供する施設で、加熱せずに供する場合（表皮を除去する場合を除く。）には、殺菌を行うこと。