

調理業務管理基準

I 調理従事者

1 健康診断、細菌検査

- (1) 受託業者は、当初受託開始前にあらかじめ調理従事者の健康診断と腸内細菌検査を行っておくこと。また、その結果を報告すること。
 - ア 腸内細菌検査は開始前15日以内に検査しておく。
 - イ 期間中の中途採用者、他の事業所から異動してきた者も、同様の取扱いとする。
- (2) 受託業者は、定期的に調理従事者の健康診断と腸内細菌検査を行うこと。また、その結果を報告すること。
 - ア 健康診断は年3回行う。
総合検査1回 尿、血液、生化学検査、胸部レントゲン検査を行う 簡易検査2回
 - イ 腸内細菌検査は年24回行う。(月2回。腸管出血性大腸菌検査を含む。)
 - ウ 腸内細菌検査で陽性の者や、健康診断で健康面・安全衛生面などで重大な問題がある者は、調理等の作業に従事させないこと。また、その場合すみやかに園と保育サービス課に検査結果を報告すること。
- (3) 応援等で作業にあたる調理従事者については、従事開始前までに腸内細菌検査の結果を報告すること。

2 健康、安全、衛生の管理

- (1) 業務責任者は、調理従事者の健康、安全、衛生を常に管理、指導すること。また、不適切な者が調理業務に従事することを禁止すること。
- (2) 調理従事者は、自ら健康、安全(作業などの安全)、衛生(身の清潔など)に常に気を配ること。不適切な場合は業務に従事しないこと。
- (3) 業務責任者は、毎朝開始前に調理従事者全員を対象に健康状態、衛生管理のチェックを行うこと。
 - ア 体調は良好であること。家族を含め下痢、嘔吐、発熱、腹痛、その他伝染性疾患が疑われる症状がないこと。
 - イ 手指や顔面に化膿創がなく、大きな外傷、手指の大きな傷(化膿)や手荒れ等皮膚疾患のある者は作業禁止、又はビニール手袋やゴム手袋、指サックを着用し直接食品にふれないこと。
 - ウ 手は清潔で、爪は短く切つてあること。マニキュアはしていないこと。
 - エ 指輪、ネックレス、イヤリング、ピアス、時計等は外してあること。
 - オ 専用の清潔な白衣、帽子(三角巾)、マスク、履物を着用していること。
 - カ 帽子(三角巾)から毛髪がはみ出していないこと。
 - キ 着用する白衣、三角布(帽子)は専用で清潔なものに交換されていること。白衣の下に着用する衣服は清潔で専用のものであること。
 - ク 作業場専用の履物を使用していること。
 - ケ トイレに作業場専用白衣、帽子(三角巾)、履物のまま入っていないこと。
 - コ 手洗いを適切な時期に適切な方法で行っていること。
 - サ その他調理業務に不適切な点がないこと。
- (4) 調理業務中は、特に次のことに注意する。
 - ア 顔、毛髪などにむやみに触らない。
 - イ 雑談、喫煙、放痰、食事は行わないこと。
 - ウ 調理室内の着衣、履物での外出は禁止すること。(外出用に替えること)
 - エ トイレに入る時は上衣を着替える。トイレの後は十分に手を洗い、消毒する。
 - オ 作業の区切りに必ず手を洗う。
 - カ 業務中に体調が悪くなったり、ケガをしたりした時は、業務責任者に報告する。
- (5) 手洗いの手順
手洗いマニュアル参照

II 調理作業

1 食材料の衛生管理

- (1) 食材料や食材料入りの段ボール、容器を床に直接置かない。必ずスノコや台に置くこと。
- (2) 納入された食材料は、適切な場所に整理して保管すること。
- (3) 牛乳は外側をきれいにし、肉類、魚介類、卵、冷凍食品等は専用容器に入れ直ちに所定の場所に入れる。
- (4) 午前、午後に庫内温度に異常がないか確認し、記録する。
- (5) 栄養士等と共に食材検収を行う。
 - ア 発注表で数量を確認する。

- イ 品質、鮮度、品温（適切な温度管理を行っていたかどうかを含む）異物の混入等を点検する。
 - ウ 搬入時刻、検取場の温度を記録する。
 - エ 期限表示を確認する。
- (6) 当日使用する食材の品質、鮮度、異物の混入、期限表示を確認し、記録する。
- (7) 段ボール入りの食材料は、あらかじめ下処理室（区画）で別の容器に移しておく。段ボールを調理室（区画）に持ち込まない。また、空の段ボール、空容器、包装紙等はすぐに片付けること。
- (8) 開封した調味料、乾物、米などは、そのつどきちんと口を閉める。（または密閉容器に入れる。）
- (9) 使用した揚げ油は、容器に密閉して冷暗所で保管する。

2 調理室

- (1) 適正な温度湿度を保つため、室内は十分に換気し、湯気がこもらないようにする。
- (2) 整理整頓を常に心掛け安全衛生に気を付けること。器具や機器はていねいに取扱うこと。
- (3) 手洗いは常に清潔にしておくこと。石けん、爪ブラシ、ペーパータオル、消毒液などを切らさないよう注意する。
- (4) 出入口の戸は開け放しにしない。換気のために窓や扉を開放するときは、網戸をする。誤って害虫が侵入した場合は速やかに駆除する。
- (5) 生ゴミのゴミ容器は下処理室（区画）に置き、フタを閉めておくこと。
- (6) 業務に関係のない者をむやみに立ち入らせない。

3 調理器具、調理機器の衛生管理

- (1) 包丁、まな板、ザル、ボールなどは、①加熱用 ②生食用 ③肉・魚介用 に区分してそれぞれ専用を用意し、間違えないようはっきりと区別（印、形、色など）する。洗浄や消毒も別々にする。
- (2) 器具や機器は使う前に破損、故障などが無いことを確認し、十分に洗浄して使用する。且つ必要に応じて消毒し常に衛生を保ち給食以外の目的に使用しないこと。
- (3) 器具や機器の使用中に破損（刃、ザルの欠けなど）や故障などがあったときは、直ちに作業を中止し、食品に異物等が混入していないか確認する。園長または栄養士にただちに報告する。
- (4) 包丁、はさみなどは適切な場所に置くこと。
- (5) 使用済みのザルやボールなどは水槽などに入れる。（床に直接置かないこと。）
- (6) 器具や機器は使用した後に破損（刃の欠けなど）、故障などが無いか確認し、十分に洗浄すること。
- (7) 器具や機器の洗浄は、調理、盛り付け、配缶が終わった後に行う。やむを得ず同時期に行うときは、水はねなどで交差汚染しないよう、十分離れた所で洗浄する。（釜横の蛇口でへら等を洗わない等。）

4 調理作業

- (1) 調理作業の基本手順
- ア 食材料（調味料）の計量
必ず計量して使う。
 - イ 食材料の洗浄
 - ①原材料の保存食を取った後、必ず切る前に洗浄する。
 - ②泥付野菜などは、あらかじめ下処理室（区画）で泥を十分に洗い落とししておく。
 - ③洗浄後はすぐザル等取る。水に浸し漬けたままにしない。
 - ウ 食材料の切裁
 - ①それぞれの料理に合わせた適切な大きさ、形に切る。熱のまわりやすさ、味のしみこみやすさなども考えて切る。
 - ②大きさや形にバラつきがある材料は、特に注意して切る。
 - ③年齢、月齢を考慮し、ていねいに行うこと。
 - エ 加熱調理
 - ① 中心温度 85～90℃で 90 秒間以上加熱する。加熱する物は中心温度を 3 点以上、1 鍋、1 天板ごとに測定し、測定したすべての点が 85～90℃に達していることを確認し、記録する。また、加熱を十分に行ったことを目視で確認する。
 - ②それぞれの料理に合わせ、色、風味、舌触りなどを考えて調理する。
 - オ 味付けは調味料の 1/2 量入れて味をみて、調整する。（中間検査）
 - カ 出来上り（最終検査）
 - キ 調理方法は依頼書に従って行う。
- (2) 食材料ごとの詳しい調理方法は、「食材料の取り扱い」による。
- (3) 野菜屑や汁、ゴミ、水などが散乱しないように注意し、ていねいに作業する。
- (4) 出来上がりが早すぎたり遅れたりしないよう、適切な時間配分、適切な手順で調理する。
- (5) 調理の中間、出来上がりは園長または栄養士の確認を受け、指示により調整する。

- (6) 園長またはそれに準じる職員の最終検査（検食）終了後盛り付けに移行する。
- (7) 食品の提供に調理終了後30分以上かかる食品は温度管理をする。
 - ア 温かい状態で提供される食品については、65℃以上で保存する。
 - イ 冷たい状態で提供される食品については、10℃以下で保存する。
- (8) 除去食（食物アレルギー用）や個別対応食等は栄養士の指示により調理する。他と混同しないように注意し工夫すること。（栄養士の指示により印、形、色などで区別する。）
- (9) 前日調理は行わない。

5 食品の衛生管理

- (1) 食材料や食品は適切に取り扱い、食品の交差汚染を防止すること。（交差汚染防止マニュアル参照）
 - ア ①肉・魚介・卵 ②肉・魚介・卵を取り扱ったボール・袋・手袋 ③肉・魚介のドリップ などからの汚染
 - イ ①生食用の果物・野菜 ②加熱後の食品 ③出来上がり食品 などへの汚染
- (2) 肉・魚介、生食用食品、出来上がり食品は使い捨て手袋などで扱う。（素手で扱わない）
- (3) 食品は60cm以上の高さの場所に置き、水はねなどによる交差汚染を防ぐこと。防止が困難な場合は、受台、容器に入れるなどの方法をとる。ただし跳ね水等から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) 冷蔵・冷凍食品は、調理する直前に冷蔵（冷凍）庫から取出す。
- (5) 加熱後に冷ます場合は、衛生的な方法で、素早くムラなく冷ます。
- (6) 加熱後に混ぜ合わせる料理（混ぜご飯など）の場合は、調理の手順を工夫し、すべての具が熱い状態で混ぜ合わせる。熱いものと冷たいものを混ぜ合わせない。
- (7) 熱いものと冷たいものを隣り合せて置かない。
- (8) 生物用の野菜、果物などの取り扱いは、生食用食材消毒及びカットマニュアル参照とする。

6 食器、食缶の準備

- (1) 食器や食器具は、種類、数、汚れや破損がないことなど確認し、必要な種類の食器や器具の数を揃える。
- (2) 果物、ご飯、パン等直接口に入る食品を入れる容器は、食品を入れる直前に熱風消毒保管庫から直接出して使う。

7 盛り付け、運搬

- (1) 各クラス（各期）の人数を確認し、年齢、月齢に即した盛り付け量で行う。各クラス（各期）の試食を盛り付ける。
- (2) 材料のバランスを考え、見栄え良く盛り付ける。
- (3) 盛り付けは適切な時間配分、適切な手順で行い、給食時間に遅れたり早すぎたりしないようにする。また、所定の場所に運搬し回収する。盛り付け終了時刻、運搬（搬出）時刻を記録する。
- (4) 手洗いマニュアルを参照し、使い捨てビニール手袋、器具を使用して行う。（素手で行わない）
- (5) 盛り付けたら必要に応じてラップなどで蓋をする。
- (6) 運ぶ時は園児に危険がないよう十分に注意する。

8 保存食、展示食

- (1) 保存食
 - ア ①調理開始前に、原材料をそれぞれ1品50gずつ清潔なビニール袋に取り、保存する。（-20℃以下で2週間保存）
 - ②出来上がり食品、盛り付けたものすべても1品50gずつ清潔なビニール袋に取り、保存する。（①に同じ）
 - ③①、②をまとめる大きいビニール袋には日付及び期別を明記する。
 - イ ①2週間経過した保存食を、冷凍庫から取り出し廃棄する。
 - ②冷凍庫は丁寧に清掃して、衛生的に保ち温度は-20℃以下にする。
- (2) 展示食
 - ア 0歳児、1.2歳児、3歳以上児の1食分の給食を盛り付けて展示ケースに入れる。
 - イ 展示ケースは汚れがないように、毎日清掃を怠らないようにし、破損などがないか確認する。あった場合にはすみやかに園に報告すること。

III 洗浄作業

1 石けんの使い方

- (1) 食器、器具の洗浄には石けんを使用すること。

2 食器、お盆、スプーン、フォーク、はし、レードル、器具等

- (1) 食材を除去し、洗剤を使って洗浄しすすぐ。（食材を除去し、食器洗浄機で洗浄・すすぐ）

汚れが残っていたら、洗剤で洗う作業から再度行う。

- (2) 熱風消毒保管庫から出したら、食器戸棚及び所定の場所に収納する。
- (3) 食器の入った食器籠は積み重ねない。
- (4) 食器籠は使用する前に洗浄する。
- (5) 破損しているものは速やかに園に報告すること。

3 包丁・まな板

- (1) 包丁はよく汚れを落とす。(特に刃の付け根は汚れがこびりつきやすく、細菌が繁殖しやすい)
- (2) まな板は食品別に区別し、使い終わったらよく洗浄し、消毒する。所定の場所に置く。

4 スポンジ、タワシ、台布巾、布巾等

- (1) 洗剤で十分洗浄後、専用の鍋で煮沸消毒する。よく乾燥させる。定期的に薬品消毒を行う。

6 設備、機器の清掃

- (1) 水や石けん液が周辺に飛び散らないよう注意し、ていねいに洗浄する。(交差汚染を防ぐ)
- (2) 調理台、シンク、台、ワゴン、ハッチなどスポンジで洗い、水または湯で洗い流す(洗い流せない場合は2~3回よく拭き取る) つなぎ目や側面(台と台の間)も同様にする。最後に薬品消毒を行い乾燥させる。
- (3) 機器などは、それぞれの部品に分けて洗浄し十分すすぎ、熱風消毒保管庫の使用が可能な物は消毒をする。
- (4) 機器のモーター、スイッチ、コードなどは水がかからないように注意する。
- (5) ガスレンジ(ガス台)は専用のスポンジ等に石けんを付け洗い、専用の雑巾でよく拭き取る。上下のガスコックはブラシで洗う。

IV ゴミの処理と室内の清掃

1 残菜の計量

回収した残菜の量を確認する。

2 ゴミの処理

- (1) 牛乳パック、空缶、空ビンの中を洗い、分別する。食材料の包装などは種類別に分別する。
- (2) ゴミ置場は整理整頓し、ゴミ容器(袋)はフタをして衛生的に保管する。ゴミ置場は定期的に掃除する。
- (3) ゴミの収集は規定の時間に出す。(早く出して放置しない。)
- (4) ゴミ収集後、ゴミ容器を十分に洗い、乾燥させる。

3 室内の掃除

- (1) 業務を行う場所は、毎日十分に清掃し、清潔を保つ。
毎日：調理室、食品受け渡し室、リフト、食品庫など
定期的：食器戸棚、冷蔵庫、熱風消毒保管庫、戸、網戸、窓ガラス、壁、天井など
ア 清掃は調理、洗浄が終わった後(終了時)に行う。
イ 食品庫、食材料置場などは整理整頓する。
ウ 排水溝、排水ゴミ受籠も十分に清掃する。
エ 掃除用具は用途別に区別する。使用後は十分に洗浄し、専用の場所に保管する。
- (2) ねずみ・ゴキブリ等害虫の発生を防ぐため、野菜屑やゴミを放置したり、保管食品の容器の破れや開け放しがないよう注意する。害虫が発生したときは、園に報告し、迅速に適切に駆除に協力する。

V 定期点検、定期清掃

- (1) 調理機器や器具、給食室の設備などを定期的に点検する。故障などがある場合はすぐ園に報告すること。
- (2) 可能なものは簡易な修理、補修をする。
- (3) 毎月2回在庫品を点検、整理し、在庫管理簿に記録する。
- (4) 定期清掃は清掃確認簿等参照し行うこと。
- (5) 定期的に年2回(6か月毎に)以上害虫駆除に協力すること。(他、必要に応じて園から相談する)
- (6) 調理器具、在庫品はすべて点検整理し使用不可能なものは、園に報告する。