

文書番号	
版番号	
制定日	/ /
発効日	/ /

給食業務 衛生管理ガイドライン

作成者	承認者

1. 目的

本ガイドラインは当院における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下記の事項の確実な実施を目的として示したものである。

- 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。
- 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。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。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。

このガイドラインに従い、栄養管理部門、調理部門にて確実に運用する。

2. 食品の取り扱いに関する基本管理事項

2-1 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出来るだけ提出させる。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。検査結果については1年間保管する。
2. 原材料の納入に際しては調理担当者ができるだけ立合い、調理室で品質、鮮度、品温（納入業者が運搬の際、別添1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、点検を行う。
3. 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回で使い切る量を調理当日に仕入れるようにする。
4. 野菜類は、流水で十分に洗い加熱して供する。
5. 果物類は流水で5分間十分に洗う。

2-2 加熱調理食品の加熱温度管理

1. 加熱調理食品は中心部温度計を用い、中心部が $^{\circ}\text{C}$ で1分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し、温度と時間を記録する。

2-3 調理担当者2次汚染の防止

1. 調理担当者は必ず手指の洗浄及び消毒を行う。
2. 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。
 - ① 作業開始前及び用便後
 - ② 食品に直接触れる作業にあたる直前
 - ③ 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
3. まな板は魚・肉用と野菜・果物用に分ける。
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°C 5分間以上又はこれと同等の効果をもつ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。

5. 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。この場合、洗浄水等が飛散しないように行う。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。
6. まな板、ざる、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。なお、木製の器具は極力使用を控えるが望ましい。
7. フードカッター、野菜切り機等の調理機械は、使用後分解して洗浄・殺菌した後、乾燥させる。
8. 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する。
9. 食品並びに移動性の器具及び容器の取り扱い、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。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。
10. 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、他からの二次汚染を防止するため、清潔な場所で行う。
11. 使用水は飲用適の水を用いる。また、使用水は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。

2-4 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。
2. 冷凍庫及び冷蔵庫内温度を記録する。
3. 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。
4. 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、25℃以下又は 10℃以上で管理する必要がある。
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。
6. 調理後の食品は、調理終了後から2時間以内に食べるが望ましい。

3. 給食設備に関する基本管理事項

3-1 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。
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を設置しねずみやこん虫の侵入を防止する。
3. 食品の各調理過程ごとに、汚染作業区域(検収場、原材料の保管場、下処理場)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する。
4. 手洗い設備、履き物の交換は、各作業区域の入り口に設置する。
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する。
6. 床面に水を使用する部分にあっては、適当な勾配(100分2の程度)及び排水溝(100分の2から4程度の勾配を有するもの)を設けるなど排水が容易に行える構造である。

7. 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する。
8. 便所には専用の手洗い設備、専用の履き物が備える。
9. 施設は、ドライシステム化を積極的に図るが望ましい。

3-2 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1m 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1m 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。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。
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。
4. 施設は十分な換気を行い高温多湿を避ける。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、アルプース石けん液、爪ブラシ、エアータオル、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する。

4. 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清潔な容器ビニール袋等に密封し 20℃以下で2週間以上保存する。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。

5. 調理担当者等の衛生管理

1. 調理担当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。
2. 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。
3. 調理担当者は下痢、発熱などの症状があった時、手指等に化膿創があった場合は調理作業に従事しない。
4. 調理担当者が着用する帽子、外衣は毎日専用で清潔なものに交換する。
5. 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。
6. 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。
7. 食中毒が発生した場合は原因究明を確実にを行うため、原則として調理担当者は当該施設で調理された食品を食べないこと。
8. 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（毎日の健康調査及び月1回以上の検便検査等）。

6. その他

1. 廃棄物（調理施設内で生じた廃棄物及び返却された残をいう）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。
 - 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。

7. 衛生管理体制

7-1 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、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。
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購入する。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の提示を求める。
3. 責任者は、衛生管理者に別紙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。点検結果については年間保管する。
4. 責任者は、点検の結果、衛生管理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。
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、計画的に改善を行う。
6. 責任者は、衛生管理者及び調理担当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。
7. 責任者は、調理担当者（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。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。
8. 責任者は、調理担当者が下痢、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。
9. 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。
10. 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。
 - ① 調理担当者の汚染作業区域からの非汚染作業区域への移動を極力行わないようにする。
 - ② 調理担当者の日ごとの作業の分業化を図るが望ましい。
 - ③ 調理終了後速やかに喫食されるよう工夫する。
 - ④ 施設に所属する医師、看護師の専門的な知識を有する者の指導、助言を受ける。

8. 原材料、製品等の保存温度

原材料、製品等について、下表の設定温度の遵守を確実にすること。

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 ・ 鯨 肉 細切した食肉・鯨肉を凍結したものを容器包装に入れたもの	10℃以下 -15℃以下
食 肉 製 品 鯨 肉 製 品 冷 凍 食 肉 製 品 冷 凍 鯨 肉 製 品	10℃以下 10℃以下 -15℃以下 -15℃以下
ゆ で だ こ 冷 凍 ゆ で こ 生 食 用 か き 生 食 用 冷 凍 か き 冷 凍 食 品	10℃以下 -15℃以下 10℃以下 -15℃以下 -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 液 卵 凍 結 卵 乾 燥 卵	10℃以下 8℃以下 -18℃以下 室 温
ナ ッ ツ 類 チ ョ コ レ ー ト	15℃以下 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℃前後 5℃以下
乳 ・ 濃 縮 乳 脱 脂 ー 乳 ク リ ー ム バ タ ー 子 ー 乳 練 ー 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

9. 調理担当者の衛生確保

調理担当者は、調理前及び調理中の自身の衛生状態の適切性を確保するため、下記の衛生確保の実施の義務を負う。栄養部門責任者は、下記に逸脱する状況を確認した場合、適切な衛生状態が確保できることを確認するまで、その調理担当者を調理業務から外す。

9-1 手洗い

- ① 水で手をぬらしアルプース石けん液をつける。
- ② 指、腕を洗う。特に指の間、指先をよく洗う。
- ③ 石けん液をよく洗い流す。
- ④ よく水洗いする。
- ⑤ エアータオル・ペーパータオルでふく。

9-2 器具等の洗浄・殺菌

9-2-1 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。
- 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（リフレッシュ75）で殺菌を行う。

9-2-2 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。
- ⑥ 75%エタノール製剤（リフレッシュ75）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。

9-2-3 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。
- ④ 80℃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。

9-3 原材料等の保管管理

9-3-1 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°C 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°C 前後で保存する冷凍野菜は -15°C 以下
- ④ 流水でよく水洗いする。
- ⑤ 専用のまな板、包丁でカットする。
- ⑥ 清潔な容器に入れる。
- ⑦ 調理まで 30 分以上を要する場合には、 10°C 以下で冷蔵保存する。

9-3-2 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 程度をビニール袋に入れ、 -20°C 以下で2週間以上保存する(検食用)。
- ③ 食肉類については 10°C 以下、魚介類については 5°C 以下で保存する(冷凍で保存するものは -15°C 以下。)
- ④ 速やかに調理へ移行させる。

9-4 加熱調理食品の中心温度及び加熱時間の記録

9-4-1 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測定し、 75°C 以上に達しているのを確認する。その時間、温度を記録する。揚げている間、複数回中心温度を測定、記録する。
- ③ なお、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①～②で設定した条件に基づき加熱処理を行う。油温が設定した温度以上に達していない場合には、油温を上昇させるため必要な措置を講ずる。

9-4-2 焼き物及び蒸し物

- 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°C 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場所の1点のみでもよい。

10. 調理室の汚染防止

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、配食場)を明確に区分するがどうしても難しい場合には、下処理済のもの(例えば野菜に付いている土を洗い落としたもの)を購入するなどにより、食材を通して調理室内が汚染される危険性の高い作業の減少を図り、調理室の非汚染作業区域の汚染を防止するよう工夫する。

10-1 シンクの清潔確保

シンクを用途別に各々設けるがどうしても難しい場合には、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。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必ず洗浄消毒し、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。

《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 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。
- ⑤ 75%エタノール製剤(リフレシア75)で殺菌を行う。

10-2 汚染作業区域と非汚染作業区域の区別

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、履き物の消、毒施設を各区域の入口付近に設けるが必要であるがこれがどうしても難しい場合には調理工程の見直しを図り、汚染作業と非汚染作業を明確に区分し、食材の相互汚染を防止する。なお、洗浄消毒作業を行う際には、洗浄水等が飛散しないように留意する。

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のないよう十分注意する。

10-3 調理器具・食器等の衛生的な保管

食器消毒保管庫にて調理器具・食器等の消毒を行い、乾燥させた上で清潔な場所に保管する。なお、ネズミ・ゴキブリ・ハエ等が調理器具・食器等に触れることのないよう十分注意する。

10-4 原材料等の保管管理の徹底について

原材料等の保管管理については、下記の原材料等の保管管理手順に沿って行き、温度の記録については、少なくとも①原材料の保管温度は適切であったか、②調理が終了した食品を速やかに提供したか、③調理終了後分を超えて提供される食品の保存温度が適切であったかを徹底する。

10-5 原材料等の保管管理手順

10-5-1 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 程度をビニール袋に入れ、 -20°C 以下で2週間以上保存する(検食用)。
- ③ 野菜・果物は 10°C 前後で保存する。
- ④ 流水でよく水洗いする。
- ⑤ 水切りする。
- ⑥ 専用のまな板、包丁でカットする。
- ⑦ 清潔な容器に入れる。
- ⑧ 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°C 以下で冷蔵保存する。

10-5-2 魚介類、食肉類 2

- 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 程度をビニール袋に入れ、 -20°C 以下で2週間以上保存する(検食用)。
- ③ 食肉類については 10°C 以下、魚介類については 5°C 以下、冷凍で保存するものは -15°C 以下で保存する。
- ④ 速やかに調理へ移行させる。

10-6 加熱調理食品の加熱加工の徹底について

加熱調理食品の加熱加工については、中心部温度計を用いるなどして中心部が 75°C 以上の温度で1分以上又はこれと同等以上まで加熱したかを確認し、給食日報に点検項目を設け、その適否を記録する。