

文書番号	
版番号	
制定日	/ /
発効日	/ /

# 調理手順

作成者	承認者

## 1. 目的

あらかじめ、基本的な調理手法のプロセスを明確にすることで、嗜好・栄養・安全衛生に関する担保を行い、調理担当者ごとの成果のばらつきを少なくすることを目的とする。

## 2. 適用範囲

当院の提供する食事の調理における下記の手法に関して適用する。

- 揚げ物
- 焼き物
- 蒸し物
- 煮物
- 炒め物

## 3. 責任・担当

当業務における責任・担当は下記の通りとする。

- 調理実施者 ..... 調理担当者
- 調理現場の監督 ..... 調理チームリーダー
- 調理内容の最終責任 ..... 栄養部門責任者
- 配送担当者 ..... 調理担当者
- 配膳担当者 ..... 調理担当者及び看護師、介護士
- 配送・配膳の最終責任 ..... 栄養部門責任者

## 4. 調理手順

下表の調理手順に従い、調理を実施する。

### 4-1 揚げ物

工程	実施方法	記録
①	・ 油温が設定した温度以上になったことを確認する。	
②	・ 調理を開始した時間を記録する。	「食品の加熱加工の記録簿」
③	・ 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。	「食品の加熱加工の記録簿」
④	・ 最終的な加熱処理時間を記録する。	「食品の加熱加工の記録簿」
⑤	・ 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・記録し、①～④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。	「食品の加熱加工の記録簿」

### 4-2 焼き物及び蒸し物

工程	実施方法	記録
①	・ 調理を開始した時間を記録する。	
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。	「食品の加熱加工の記録簿」
③	・ 最終的な加熱処理時間を記録する。	「食品の加熱加工の記録簿」
④	・ なお、複数回同一の作業を繰り返す場合には、(1)～(3)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一点のみでもよい。	

### 4-3 煮物及び炒め物

調理の順序は食肉類の加熱を優先する。

食肉類、魚介類、野菜類の冷凍品を使用する場合は、十分解凍してから調理を行う。

工程	実施方法	記録
①	<ul style="list-style-type: none"> <li>調理の途中で適当な時間を見はからって、最も熱が通りにくい具材を選び、食品の中心温度を3点以上(煮物の場合は1点以上)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。</li> <li>なお、中心温度を測定できるような具材がない場合には、調理釜の中心付近の温度を3点以上(煮物の場合は1点以上)測定する。</li> </ul>	「食品の加熱加工の記録簿」
②	・ 複数回同一の作業を繰り返す場合にも、同様に点検・記録を行う。	「食品の加熱加工の記録簿」

## 5. 調理に関する衛生管理のガイドライン

### 5-1 原材料及び調理済み食品の温度管理

- 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。
- 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。
- 加熱調理後、食品を冷却する場合には、病原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。この場合、冷却開始時刻、冷却終了時刻を「食品保管時の記録簿」に記録する。

### 5-2 調理終了時刻の記録

- 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。
- 調理終了後30分以内に提供できるものについては、調理終了時刻を「食品保管時の記録簿」に記録する。また、調理終了後提供まで30分以上を要する場合は次のア及びイに従い対応を行う。
  - ア 温かい状態で提供される食品については、調理終了後速やかに保温食缶等に移し保存する。この場合、食缶等へ移し替えた時刻を「食品保管時の記録簿」に記録する。
  - イ その他の食品については、調理終了後提供まで10℃以下で保存する。この場合、保冷設備への搬入時刻、保冷設備内温度及び保冷設備からの搬出時刻を「食品保管時の記録簿」に記録する。

### 5-3 配送時の温度管理

- 配送過程においては保冷又は保温設備のある運搬車を用い、10℃以下又は65℃以上の適切な温度管理を行い配送し、配送時刻の記録を「配送先記録簿」に行うこと。
- また、65℃以上で提供される食品以外の食品については、保冷設備への搬入時刻及び保冷設備内温度の記録を「配送先記録簿」に行う。
- 共同調理施設等の外部で調理された食品を受け入れ、提供する場合においても、温かい状態で提供される食品以外の食品であって、提供まで30分以上を要する場合は提供まで10℃以下で保存すること。この場合、保冷設備への搬入時刻、保冷設備内温度及び保冷設備からの搬出時刻を「配送先記録簿」に記録すること。

### 5-4 その他

- 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を確実にする。