

## 5. 調理上の衛生管理

### (1) 原材料の下処理

野菜及び果物を洗浄処理する場合は、流水で洗浄する。(特に、泥付きの根菜類)  
冷凍(蔵)庫から出した原材料は、速やかに下処理・調理を行う。特に、非加熱で提供する野菜・果物等については、下処理後速やかに調理に移行し、流水で十分洗浄したあと、必要に応じて次亜塩素酸ナトリウムで殺菌(100 mg/ℓ で10分、又は、200 mg/ℓ で5分間浸漬)を行い、その後流水ですすぎ洗いを十分に行う。(表2参照)

表2 次亜塩素酸ナトリウム溶液の希釈方法

100mg/ℓ をつくるには	200mg/ℓ をつくるには
10%次亜原液10ccを水で薄めて10ℓ にする	10%次亜原液20ccを水で薄めて10ℓ にする
5%次亜原液20ccを水で薄めて10ℓ にする	5%次亜原液40ccを水で薄めて10ℓ にする

### (2) 加熱調理食品の温度管理

加熱調理食品は、加熱途中、食品中心温度計を用いて、食品の中心温度を3点以上(煮物、汁物の場合は1点以上)測定する。

全ての点において75℃以上の温度に達したら、さらに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秒以上)加熱を続け、中心温度を確認し、確認後の加熱時間とともに記録する。(様式Ⅲ-1又は様式Ⅲ-5)

### (3) 調理後の温度管理

- ① 加熱調理後、食品を冷却する場合は、冷却機を用いたり、衛生的な容器に小分けするなど、30分以内に中心温度を20℃付近まで急冷するよう工夫する。冷却後の温度(中心温度)及び冷却までに要した時間を記載する。(様式Ⅲ-1又は様式Ⅲ-5)
- ② 調理後直ちに提供しない食品は、病原菌の増殖を抑制するために10℃以下または65℃以上で管理する。提供まで30分以上を要する場合は、その間の温度管理を次のとおり行う。
  - ・ 温かい状態で提供される食品は、速やかに保温食缶等に移して保存する。(この場合、保温が行われたかどうかを確認して記録する。)(様式Ⅲ-1又は様式Ⅲ-5)
  - ・ その他の食品については、保冷設備等にて10℃以下で保存する。(この場合、保冷が確実にされたかどうかを確認して記録する。)(様式Ⅲ-1又は様式Ⅲ-5)
- ③ 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。

### (4) 当日調理、当日配食の原則

調理は、必ず当日行って配食し、残りの調理済みの食品は、翌日に繰り越して使用しない。

## 6. 検食

- ① 給食における事故を未然に防ぐため、調理が完了し配膳までの間(必ず提供する前)に、調理従事者以外の検食者によって検食する。
- ② 栄養的観点から、乳幼児の食事として質及び量は適当であるか、衛生的観点から衛生的取

り扱いが適切か、また、食育的観点から盛りつけなど乳幼児の立場にたって配慮されているかを確認する。

- ③ 異味・異臭その他の異常が感じられる場合には、直ちに食事の提供を中止する等の措置を講じることが必要である。
- ④ 検食時間、点検事項等を記録し、その結果により、給食内容の改善を図る。

(様式Ⅰ-10、Ⅰ-11又は様式Ⅲ-8)

## 7. 保存食

原材料及び調理済み食品は、食品ごとに50g程度ずつ清潔な容器(ビニール袋等)に密封して入れ、採取(調理)月日を明記して、 $-20^{\circ}\text{C}$ 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。(様式Ⅲ-1又は様式Ⅲ-4)

食中毒事故発生の場合には、原因究明用に供する。

## 8. 保育と食事提供が連携した衛生管理

(1) 食事環境の衛生 「児童福祉施設における保健衛生マニュアル」平成14年3月 厚労省監修(財)児童育成協会

安全な食事を提供するには、調理や配膳を衛生的に行うことに加えて、食事をする際の環境や、子どもと保育者の衛生が非常に重要である。乳幼児は感染性疾患や食中毒に対する抵抗力が弱いので、保育環境においても微生物の感染を予防することが必要である。

### ① 保育者と子どもの衛生管理

配膳に携わる者は、十分に手洗いを行う。(手洗いマニュアル参照)

園児も流水式水道で十分手洗いをさせる。正しい手洗い習慣を身につけ、日々実践する。

### ② 食事場所の衛生管理

- ・ 食事専用の部屋やスペースがあることが望ましいが、保育室等で食事をする場合は、部屋を片付けた後、テーブルを清掃、消毒する。
- ・ 安全な食事を提供するために配膳は、清潔な器具類を使用する。
- ・ 食事テーブルには、専用のふきんを使用し、1回の食事ごとに拭くなど清潔に保つ。
- ・ ふきんの使用後は、洗濯し薬液又は日光消毒を行い、よく乾燥して清潔な場所に保管する。
- ・ お手拭き・口拭きは児童ごとにその都度交換する。
- ・ ノロウイルスの流行時期には、特に感染拡大を防ぐための注意をする。

(子どもが嘔吐したときの処理セットを備えておく)

## 9. 食育活動での衛生管理

### (1) 調理実習(クッキング体験)等厨房以外での調理の留意事項

- ① 野菜は加熱し、生で食する献立はしない。生野菜サラダではなく、温野菜調理等。
- ② 調理実習用食材は、当日に購入し、納入時には鮮度を確認して、保管にも配慮する。
- ③ 調理の際は、手洗いを励行し、食品もよく洗い、十分な加熱を行う。
- ④ 調理器具は、実習前によく洗い、消毒を行ってから使用する。実習後は、十分洗浄して乾燥させる。日ごろから点検を実施して、常に清潔に保つ。
- ⑤ 調理室では、食育活動として園児の調理実習は行わない。
- ⑥ 保存食は、調理実習用食材・調理済食品とも採取し、原則として $-20^{\circ}\text{C}$ 以下の冷凍庫で