

コスモス保育園 給食調理・衛生管理マニュアル

第1章 原材料受入れに関する管理規定

第1条 原材料受入れ

原材料については、品名、仕入れ元の名称及び所在地、生産者の名称及び所在地など、確認可能な情報並びに仕入れ年月日を記録し、1年間保管する。

第2条 原材料検査

第1項

原材料について、納入の業者に対し、業者が定期的実施する微生物及び理化学検査の結果を提出させる。検査結果は1年間保管する。

第2項

検査の結果、原材料として不適切と判断した場合には、納入業者の変更など適切な措置を講じる。

第3項

上記第2項の目的を達するため、園独自に微生物及び理化学検査安全基準を作成する。園で作成する安全基準は業者のそれを下回ってはならない。

第3条 納入量

原材料の納入に際しては、缶詰・乾物・調味料など常温保存可能なものを除き、食肉類、魚介類、野菜類、乳製品など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。

第4条 賞味期限

第1項

缶詰・乾物・調味量など常温保存を行う食品については、賞味期限の3分の2が経過する前に使い切る。使い切れない場合は適切に処理する。

第2項

上記第1項の目的を達成するため、保存食品別の一覧表を作成し、給食室にて保管する。調理従事者は、出勤及び調理開始時、一覧表を確認する義務を負う。また、調理従事者は保存食品購入時、漏れなく一覧表に購入物の記入を行う義務を負う。

第5条

原材料は、契約業者から搬入された時点で、調理従事者が状態・鮮度・品質等の確認を行う。確認を行った内容は、チェックシートに記入する。

第6条

原材料は戸棚・冷蔵・冷凍施設に適切な温度で保存する。又、室温・湿度及び冷凍、又は冷蔵設備内温度を一定時間ごとに計測し、記録する。

第2章 下処理に関する規定

第1条 非加熱物

野菜及び、果物を加熱せずに供する場合、流水で十分洗浄する。また、必要な場合は、食品添加物として使用できる有機酸などで殺菌を行った後、十分に流水で洗浄する。

第2条

加熱調理食品は、中心温度計を用いて、中心部が摂氏 75℃以上で、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する。

第 3 条

冷凍または、冷蔵されている原材料については、取り出した後、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。

第 3 章 二次汚染の防止

第 1 条

調理従事者は、必ず手指の洗浄及び、消毒を行うこと。なお、使い捨て手袋を使用する場合にも、手洗いを徹底し、かつ必要に応じて手袋の交換を行う。

第 2 条

原材料は、食肉類・魚介類・野菜類など食材の分類ごとに区分して保管を行い、原材料の相互汚染を防ぐ。

第 3 条

包丁、まな板などの器具・容器などは用途別に区分し、混同して使用することを避ける。

第 4 条

汚染作業区域と非汚染作業区域を確実に区別する。

第 5 条

器具・容器などの使用後は、十分に洗浄する。まな板・ザル・木製器具など、汚染菌残存の可能性が高い器具については特に、十分な殺菌に留意する。

第 6 条

洗浄後の器具については、適切な殺菌処理及び保管を実施する。

第 7 条

フードカッターなどの調理機会は、洗浄の際、必ず分解し洗浄・殺菌を行う。

第 8 条

加熱調理後の食品の冷却・一時保管などは、他からの二次感染防止に留意し、清潔な場所で行う。

第 9 条

第 1 項

水は飲用基準に適合したものを使用する。又、使用水は事前に色・濁り・臭い・異物の有無の確認を実施する。

第 2 項

使用水は、遊離残留塩素が 0.1mg/ℓ 以上であることを始業前、及び調理作業終了後に毎日検査を実施し、結果を記録する。

第 4 章 調理品の管理

第 1 条

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。

第 2 条

調理後の食品は、調理終了後から 2 時間以内に喫食されるよう、時間配分を行う。

第3条

検食は、原材料及び調理済み食品を食品ごとに 50g 程度ずつ、清潔な容器、又はビニール袋などに入れ、密封し、摂氏－20℃以下で、2 週間以上保存する。原材料は、特に洗浄・殺菌などを行わず、購入した状態で保存する。

第4条

毎日供された調理物については、施設長及び副施設長の検食を必要とする。施設長・福施設長が双方不在の場合には、主任がこれを代務する。

第5条

昼食は供されるごとに写真を撮影し、保存しておく。

第5章 職員衛生管理

第1条 職員の健診・検査

第1項

全て職員は、定期的な健康診断及び月に1度以上の検便をうける。

第2項

第1項の検査に加え、調理従事者は、10 月～3 月まで腸管出血性大腸菌 0157 の検査を行う。

第2条 体調不良時の対応

第1項

調理従事者は下痢・発熱などの症状が発生した場合、又は手垢などに化膿創がある場合には、速やかに施設長にその事実を伝える。

第2項

調理従事者で第1項の症状がある場合には、速やかに施設長へ連絡し、連絡後速やかに専門医に受診する。症状が長期化する場合には、報告を行う。

第3項

症状が完治した場合には、速やかに施設長へ連絡する。

第4項

調理従事者は、調理中必ず帽子・調理専用の衣服・マスクを身につける。

第5項

調理従事者の使用する帽子・衣服・マスクは必ず毎日清掃を行う。

第6項

調理従事者が、着用する帽子・外衣・マスクは毎日専用で清潔なものに交換する。

第7項

調理従事者は、素手で原材料及び食品を扱わない。

第8項

便所には、調理作業時に着用する外衣・帽子・履物のまま入らない。

第3条 調理従事者以外の行動制限

第1項

調理従事者以外の者は、必要な場合や災害による緊急時以外は調理施設に立ち入らない。

第2項

調理従事者以外の者は、昼食・おやつ調理がされている間は調理室に入ってはならない。
止むを得ず入る必要がある場合には、施設長に許可を受けた上、調理窓より調理従事者に連絡をしなければならない。

第3項

調理従事者以外の者が調理室に入る場合、部屋前で入念な手洗いをする。入室が長時間（5分以上）に及ぶ場合には、マスクを着用すること。また、衣服等に汚れがないか確認し、衣服の汚れ（特に砂や土）が落とせない場合には、いかなる事情であろうとも調理室へ入らない。

第4項

調理従事者以外の者は、調理機器に手を触れないこと。

第5項

調理従事者以外の者が食事や子どもの水筒の水の補充をする際は、窓口より調理従事者へ連絡し、調理従事者が食事の提供・お茶の補給を行う。

第6項

職員は、調理室で必要な目的を達成した場合、速やかに部屋から退出する。

第6章 調理の内容

第1条 原材料の受入れ、下処理における管理

第1項

原材料は、品名・仕入れ元の名称及び所在地を記録し、1年間保管する。

第2項

第1項と併せ、原材料は、仕入れ年月日を記録し1年間保管する。

第3項

第1、2項と併せ、原材料は可能であれば、生産者の名称及び所在地など確認可能な情報を記録し、1年間保管する。

第4項

原材料について、納入業者が定期的に実施する微生物及び理化学検査の結果を提出させる。
原材料として、不適切と判断した場合には納入業者の変更等の適切な処置を講じる。検査結果は1年間保管する。

第5項

納入業者を変更する場合には、園長が関係職員の聞き取りを行い、業者を決定する。

第6項

原材料の納入に際しては、調理従業者が必ず立会い、品質・鮮度・異物の混入等について点検・チェックを行う。

第7項

原材料の納入に際して、缶詰・乾物・調味料等常温長期保存可能なものを除き、食肉類・魚介類・野菜類等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。生鮮食品が余った場合は、翌日に回さず処分する。

第2条 調理食品の加熱温度管理

第1項

加熱調理食品は、中心温度計を用いて、中心部が 75℃以上で 1 分以上又は、これと同等以上まで加熱されていることを確認する。

第 2 項

野菜及び果物を加熱せずに供する場合には、流水で十分洗浄し、必要に応じて食品添加物として使用できる有機酸等で殺菌を行った後、十分な流水ですすぎ洗いした上で提供する。

第 3 項

調理した食品は、2 時間以内に給食として提供する。

第 3 条 二次感染の防止

第 1 項

調理従事者は、必ず手指の洗浄及び消毒を行う。尚、使い捨て手袋を使用する場合にも手指は必ず洗浄する。

第 2 項

使い捨て手袋を使用する場合には、手袋装着後必要に応じて、アルコール消毒を行う。手袋が破けたり、一度脱いだ後再び付ける場合には交換を行う。その他、必要に応じて交換を行う。

第 3 項

汚染作業区域と非汚染作業区域を確実に区別する。

第 4 項

包丁・まな板などの器具・容器等は用途別に分け、混同して使用しない。

第 5 項

器具・容器等の使用後は、十分に洗浄し、適切な場所に保管する。

第 6 項

まな板、ザル、木製の器具は特に汚染菌が残存する可能性が高いので、十分な殺菌に留意する。

第 7 項

フードカッター等の調理機械は、分解して洗浄・殺菌した後、乾燥させる。

第 8 項

加熱調理後の食品の冷却、一時保管などは、他からの二次感染を防止する為、清潔な場所で行うこと。

第 9 項

使用水は飲用水を用いること。又、使用水は色・濁り・臭い・異物の有無の確認を行い、遊離残留塩素が 0.1mg/l 以上であることを始業前に毎日検査し、検査結果を保存する。

第 4 条 原材料及び調理済み食品の温度管理

第 1 項

原材料は、戸棚・冷蔵庫・冷凍庫に適切な温度で保存する。

第 2 項

室温・湿度及び冷凍庫、または冷蔵庫温度は毎日定期的に記録する。

第 3 項

冷凍庫、また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。

第4項

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こと。

第5項

調理後の食品は調理終了後から、2時間以内に喫食できるよう工夫する。

第7条 その他

第1項

検食は、原材料及び調理済み食品を食品ごとに 50g 程度ずつ、検食用袋等に入れ密封し、－20℃以下で2週間以上保存する。

第2項

原材料は、特に洗浄・殺菌等を行わず、購入した状態で保存する。

第7章 保管と周知

第1条 改定の発案

本規定を改定の発案は、調理代表者、施設長、主任保育士の3名が有する。

第2条 改定

本規定の改定は、改訂の発案の後、調理代表者・施設長・主任保育士による会議の上、全員が承認した場合のみとする。

第3条 通知

本規定が改訂された際は、掲示を通じて速やかに全職員へ通知する。

本規定は、平成 17 年 12 月 15 日より施行する。
本規定は、令和 7 年 4 月 1 日より改訂施行する。

コスモス保育園