

(別紙4)

調理業務等衛生マニュアル

1 作業前の衛生管理

- (1) 手指の洗浄・消毒をする。(石鹼・爪ブラシによる洗浄, 乾燥, アルコール殺菌)なお, 布タオルは使用しない。
- (2) 水道水遊離残留塩素を検査し, 結果を記入する。
日常点検で, 異常を認め, 又は残留塩素濃度が基準の0.1mg/Lに満たない場合は再検査を行い, その上で飲用適と判断した水を使用すること。
使用に不適な場合は病院の事務室及び管理栄養士に連絡し, その指示に従うこと。

(3) 調理器具等の消毒方法

調理器具名	消毒方法
シンク	熱湯消毒 ◇ 洗剤でよく洗い飲用適の流水(以下, 流水という。)でよく洗い流してから熱湯消毒をしてから使用する。
調理台・作業台	熱湯消毒 ◇ 洗剤でよく洗い飲用適の流水(以下, 流水という。)でよく洗い流してから熱湯消毒をしてから使用する。
包丁・まな板	紫外線殺菌保管庫に保管する。 ◇ 洗剤でよく洗い飲用適の流水(以下, 流水という。)でよく洗い流してから保管する。熱湯消毒をしてから使用する。
計量カップ・ザル・ボール・玉じゃく・トング・おろし金等	熱風消毒保管庫 ◇ 庫内殺菌が出来ない場合, 同等の効果を有する方法で乾燥, 消毒し, 使用するまで清潔に保管する。

2 保存食の保存期間及び保存方法

- (1) 患者給食及び施設給食(以下, 給食という。)の食材料は, 特に洗浄・消毒を行わず, 購入した状態で保存する。
- (2) 食品ごとに清潔なビニール袋等に密閉して入れ, 保存食用の冷凍庫で-20℃以下, 2週間以上, 保存し, 採取した日時及び廃棄日を記入すること。

3 食品の検収と保管

(1) 食品の検収

- ① 納入された食品は, 検収を確実にを行い, 「検収の記録簿」に記録し, 保存すること。
 - ア 食品と納品書の数量は一致しているか
 - イ 納品業者及び生産者(製造者)の名称, 品名, 製造年月日又はロット番号, 品質保持期限(賞味期限), 製造者名等の表示及び納品時間は適切か
 - ウ 品質及び鮮度等はよいか(色, 形, 味, においの異常, 異物混入はないか)
 - エ 容器包装は適切で清潔か
 - オ 適切な温度管理ができていないか

- ② 万一不良品と認められる場合は、直ちに病院の管理栄養士に連絡し、その指示に従うこと。
- ③ 食品は、床面から60cm以上の高さの置台の上に置き、速やかに専用の容器等に移し替え、ダンボール箱等に入れたまま放置しない。

(2) 食品の保管

- ① 食品の保管は食肉類、魚介類、野菜類等食品の分類ごとに区分するとともに、「大量調理施設衛生管理マニュアルの原材料、製品等の保存温度」に従い、棚、冷蔵、冷凍設備に保管すること。
- ② 食品の保管場所は、適切な温度及び湿度管理がなされ、かつ、衛生管理に十分留意すること。
- ③ 食品は、隔壁等で他の場所から区分された専用の保管設備を設け、食肉類、魚介類、野菜類等、食品の分類ごとに区分して保管すること。
この場合、専用の衛生的なふた付の容器に入れ替える等により、食品の包装の汚染を保管設備に持ち込まないようにするとともに、食品の相互汚染を防ぐこと。

4 下 処 理

(1) 下処理時の衛生管理

- ① 下処理作業は、汚染作業であるので、非汚染作業とまたがることのないように注意すること。
- ② 原材料は下処理専用の容器等に移し替えるなどして、包装の汚染が調理室内に拡大しないようにすること。
- ③ 作業前に食材の検収を行い、作業にかかること。
- ④ 特に土付の根菜類などの処理は、調理台・作業台を汚染することのないように、二次汚染に十分留意し、作業を行うこと。
- ⑤ 洗浄用シンクは食材が変わるごと洗浄・消毒すること。又は洗浄用容器を用いて、その都度交換すること。
- ⑥ 調理器具は下処理専用の容器を用い、使用の都度、洗浄・消毒(煮沸・次亜塩素酸ナトリウム等)・乾燥したものをを用いること。
- ⑦ 洗浄用のスポンジ・たわし等は、下処理専用の食品用・食器具用に分け、使用の都度、洗浄し、作業終了後には、洗浄・消毒・乾燥すること。
- ⑧ 缶入りの食材は、缶の表面を水洗いした後、開缶し、調理作業専用の消毒済容器に移し替え、調理作業を行うこと。
- ⑨ 下処理従事後、調理作業に移る際は、手指を洗浄・消毒すること。
- ⑩ 床面から60cm以上の高さで作業すること。
- ⑪ 作業中の食品の洗浄水や水切り水を床に落とさないなど、ドライ運用を図ること。

(2) 冷凍食品の解凍

冷凍食品の解凍は、次表を参考に行うこと。

食品名	解凍方法
いも類・かぼちゃ	下処理用の容器に移し、野菜保管区分の冷蔵庫内で緩慢解凍する。 流水で急速解凍する場合は、必要量を清潔な袋に計量し、袋ごと流水で解凍する。
野菜類	必要量を清潔な袋等に計量し、解凍する。
食肉類・魚介類・ハム・ベーコン・その他加工品	下処理用の容器に移し、食肉・魚介類等の保管区分の冷蔵庫内で緩慢解凍する。 ※ 解凍する際、ドリップが下に落ちるなどして他の食材や容器を汚染しないよう、トレイで受ける等の工夫をすること。

(3) 食品ごとの洗浄及び下処理

食品ごとの洗浄及び下処理については、次表のとおり行うこと。

※ 1回洗い・2回洗い・3回洗いとは、それぞれ1回目・2回目・3回目の流水での水洗いを示す。

※ 包丁・まな板及び容器類は下処理用の野菜用のものを用いる。

① 野菜類・きのこ類

食品名	作業内容
じゃが芋・さつまいも・土付里芋・にんじん・玉葱・大根・かぶら・れんこん等	1回洗い、皮をむいて1回洗いする。 へたや芽などをとって、もう1度洗い、清潔な容器に入れる。
キャベツ・白菜・カリフラワー・ブロッコリー等	外葉を除いて1回洗い、2つ割又は4つ割にし、芯をとって、2回洗い、清潔な容器に入れる。
チンゲン菜等	1回洗い、4つ割に切り、芯をとって2回洗い、清潔な容器に入れる。
みつば・ほうれん草・ねぎ・にら・小松菜・壬生菜・青菜等	1回洗い、根を除き、2回洗い、清潔な容器に入れる。 ※ 根に近い部分や分かれ目に土等が残りやすいので、丁寧に水洗いすること。
ピーマン等	1回洗い、へたと種を取り、2回洗い、清潔な容器に入れる。

食品名	作業内容
ごぼう	1回洗い、根をこそげ、2回洗い、へたを落とし、もう1回洗い、清潔な容器に入れる。
しょうが・にんにく	1回洗い、皮をむき、2回洗い、清潔な容器に入れる。

きゅうり・なす・トマト	1回洗い、へたをとり、2回洗い、清潔な容器に入れる。
ふき	1回洗い、葉の部分と根元を除き、適当な長さに切り、2回洗い、清潔な容器に入れる。
かぼちゃ・冬瓜・白瓜等	1回洗い、半分又は4つに切ってへたとわたをとり、2回洗い、清潔な容器に入れる。
もやし	3回洗い、清潔な容器に入れる。
たけのこ・ヤングコーン缶詰類	缶は1回洗い、開缶し、清潔なザル等にあけ、1回洗い、清潔な容器に入れる。
きのこ類	袋から出し、1回洗い、石づきをとり、2回洗い、清潔な容器に入れる。

② 果物類

食品名	作業内容
みかん・バナナ・オレンジ・りんご・なし・かき・メロン・すいか等	3回洗い、清潔な容器に入れる。
缶詰類	缶は1回洗う。

③ 卵類

食品名	作業内容
卵類	清潔な容器に1個ずつ割り入れ、血液等の異物や腐敗がないか確認後、容器の外側に卵液がついていないことを確認し次の作業に移る。 ※ 割卵から汚染が広がるので、加熱直前に割ること。 ※ 使用した器具は、その後使用しない。 ※ 調理台及び手指は、洗浄・消毒後、次の作業にかかる。
缶入りゆで卵	缶は1回洗い、開缶し、清潔な容器に入れる

④ 食肉類

食品名	作業内容
食肉類	調理にかかる直前まで冷蔵庫の食肉区分で保存する。 下味をつける場合、素手で触らず、清潔な器具等を用いる。

⑤ 豆製品・こんにゃく類

食品名	作業内容
とうふ	豆腐は清潔な容器に移し入れ、跳ね水に注意し、十分換水する。
油揚げ・厚揚げ	調理にかかる直前まで冷蔵庫の豆腐等区分で保存する。
こんにゃく類	清潔なザルに入れ、石灰水を流す。2回洗い、清潔な容器に入れる。

⑥ 魚介類

食品名	作業内容
魚類	<p>魚類は魚介類用の包丁・まな板で、うろこ・ひれ等を除き、骨(小骨)を丁寧に取り除き、発注量にあわせて、切り分ける。</p> <p>調理直前まで、冷蔵庫の魚介類区分で保存する。</p> <p>※ 切身の鮮度が落ちるので、必要以上に水をかけない。</p> <p>※ 切る際に使用した調理台、手指を洗浄・消毒後、次の作業にかかる。</p> <p>※ 切る際に使用した包丁・まな板は、他の処理に使用しない。</p>
しらすぼし等	<p>しらすぼし等は、清潔なザルに入れ、異物があれば取り除き、1回水洗いし、清潔な容器に入れる。</p> <p>※ 跳ね水に注意する。</p>
缶詰類	缶は1回洗い、開缶し、清潔な容器に入れる。

⑦ 乾物類

食品名	作業内容
乾物類	<p>ごみ等を取り除き、清潔なザル等に入れ、2回洗い、清潔な容器に入れる。</p> <p>ひじきの場合は、ごみ等を取り除き、清潔なザルに入れ、水がきれいになるまで洗い、清潔な容器に入れる。</p>

5 調理

(1) 調理の衛生管理

- ① 調理にあたっては、献立内容及び作業計画に基づき、作業工程を確認を行うこと。
- ② 調理作業は予め調理台・水槽等を洗浄・消毒し、非汚染区域の作業にふさわしくなるよう準備しておく。
- ③ 給食の食品は、原則として、すべてその日に調理し、生食の指示のあるものを除き、完全に加熱調理したものを給食すること。
料理の混ぜ合わせ(和えもの、サラダ等)に使用する食材についても、原則として加熱したものを使用すること。
- ④ 加熱調理にあたっては、中心温度計を用いる等により、中心部が75℃で1分以上又はこれと同等以上の殺菌温度まで加熱されていることを確認するとともに、温度と時間を「食品の加熱加工の記録簿」に記録すること。
特に、食肉類・魚介類・卵類・冷凍食品・ハム等の食肉製品については、十分な確認を行うこと。
- ⑤ 料理の混ぜ合わせ(和えもの、サラダ等)、配食、盛り付け等に際しては、必ず清潔な場所で、清潔な器具を使用するとともに、料理に直接手を触れないようにすること。
- ⑥ 調理から喫食までの時間は、できるだけ短縮すること。(最長2時間以内とすること。)

- ⑦ 手指は作業区分毎に洗浄・消毒すること。
- ⑧ 食品・調味料は、必ず計量のうえ使用すること。
- ⑨ 調理用の機器類は、食品・処理別に専用のものを使用すること。
- ⑩ 調理過程での二次汚染を防止すること。
- ⑪ 食品の裁断方法は、加熱・調味にムラがないよう、出来栄等を考慮し、献立に応じて適正に行うこと。
- ⑫ 加熱調理後、冷却した食品は、常温に放置しない。
- ⑬ 缶詰の使用に際しては、缶の状態、内壁塗装の状態等を十分に注意し、開缶前に水洗いすること。
- ⑭ 厨房内における食品及び調理用器具類は、常に床面から60cm以上の高さの台の上に置くこと。
- ⑮ 食肉、魚介類は他の食品を汚染しないよう専用の容器、調理用機器・器具類で調理すること。
- ⑯ 調理終了後の食品は衛生的な容器にふたをする等して保存し、他からの二次汚染を防止すること。
- ⑰ 調理作業時において、調理室内の温度・湿度を確認し、記録表に記録するとともに、換気を十分に行うこと。
- ⑱ 調理室内は、調理作業中に食品の洗浄水や水切り水を床に落とさない等、ドライ運用を図ること。

(2) 食材ごとの作業内容

① 野菜類、きのこ類

調理	作業内容
	※ 野菜類を扱った後の手指は、洗浄・消毒してから次の作業にかかること。
切る	◇ 調理作業用の消毒済の野菜用包丁・まな板で切り、消毒済容器に移す。 ◇ ほうれん草・チンゲン菜・小松菜・壬生菜・青菜等は、根元に砂等をはさんでいる場合があるため、切った後、さらにもう1回洗う。 ◇ たけのこは、切った後、水がきれいになるまでさらに洗う。

調理	作業内容
さらす	◇ 調理作業用の消毒済容器を用いて流水でさらす。 ◇ 布袋を使用する場合も、その都度、調理作業用の消毒、乾燥済の布等を用いる。 ◇ 蛇口が直接食材、さらし水に触れないようにする。

ゆでる	<ul style="list-style-type: none"> ◇ たっぷりの沸騰した湯でゆでる。 ◇ 量が多いときは火が均一に通るよう小分けにする。 ◇ ゆでた食材は、調理作業用の消毒済のザルに入れる。 ◇ ゆでた食材をザルにあける際、跳ね水が食材にかからないように注意すること。 ◇ ゆでてから、炒める場合は、水気が切れたらすぐに炒められるよう、作業手順を考える。
放冷	<ul style="list-style-type: none"> ◇ ゆでた食材は素手で触らず、調理作業用のザル等に移し均一に冷ます。 ◇ ほうれん草など、下ゆで後放冷するものは、調理作業用の消毒済の容器を用い、流水でさらし、速やかに冷却し、調理作業用の消毒したザル等で水切りする。
炒める	<ul style="list-style-type: none"> ◇ 肉類等、先に炒めているものがある場合は、火が通っていることを確認後、加熱にかかる。 ◇ 食材の中心温度が75℃以上、1分以上加熱されていることを確認する。
煮る	<ul style="list-style-type: none"> ◇ 食材の中心部まで十分に加熱する。 ◇ 食材の中心温度が75℃以上、1分以上加熱されていることを確認する。
蒸す	<ul style="list-style-type: none"> ◇ 調理機器の予熱が十分に行われていることを確認してから材料を入れる。 ◇ 量が多いときは火が均一に通るよう小分けにする。 ◇ 食材の中心部まで十分に加熱する。 ◇ 食材の中心温度が75℃以上、1分以上加熱されていることを確認する。
揚げる	<ul style="list-style-type: none"> ◇ 適温を確認し、少しずつ掲げる。 ◇ 食材の中心部まで十分に加熱する。 ◇ 食材の中心温度が75℃以上、1分以上加熱されていることを確認する。
冷ます	<ul style="list-style-type: none"> ◇ 調理が終了した食品を冷却する場合は、速やかに行うこと。

② 海藻類

調理	作業内容
	※ 海藻類を扱った後の手指は、洗浄・消毒してから次の作業にかかること。
切る	◇ 調理作業用の消毒済の野菜用包丁・まな板で切り、消毒済容器に移す。
炒める	<ul style="list-style-type: none"> ◇ 肉類等、先に炒めているものがある場合は、火が通っていることを確認後、加熱にかかる。 ◇ 食材の中心温度が75℃以上、1分以上加熱されていることを確認する。
調理	作業内容
煮る	<ul style="list-style-type: none"> ◇ 食材の中心部まで十分に加熱する。 ◇ 食材の中心温度が75℃以上、1分以上加熱されていることを確認する。
冷ます	◇ 調理が終了した食品を冷却する場合は、速やかに行うこと。

③ 果物類

調理	作業内容
	※ 果物類を扱った後の手指は、洗浄・消毒してから次の作業にかかること。
洗う	【生食用果物】 ◇ 表面を3回洗う ◇ 調理作業用の消毒済容器に入れる。 ※ 手指を洗浄・消毒してから作業にかかる。 【加熱用果物】 ◇ 1回洗い、調理作業用の消毒済容器に入れる。
切る	◇ 調理作業用の消毒済の果物用包丁・まな板で切り、消毒済容器に移す。 ◇ 食材には、素手で触らず、調理作業用の消毒済の器具を用いる。 ◇ 調理後、速やかに、保冷設備内に保管すること。 ◇ 喫食までの時間を出来る短くするように、作業手順を考えること。
煮る	◇ 食材の中心部まで十分に加熱する。 ◇ 食材の中心温度が75℃以上、1分以上加熱されていることを確認する。
冷ます	◇ 調理が終了した食品を冷却する場合は、速やかに行うこと。
開缶	◇ 缶は調理作業用の殺菌済の缶切を使って開缶し、調理作業用の消毒済容器に入れる。

④ 卵類

調理	作業内容
	※ 鶏卵を扱った後の手指は、洗浄・消毒してから次の作業にかかること。
炒める	◇ 肉類等、先に炒めているものがある場合は、火が通っていることを確認後、加熱にかかる。 ◇ 食材の中心温度が75℃以上、1分以上加熱されていることを確認する。
ゆでる	◇ 調理作業用の消毒済のザル等を用いる。 ◇ ゆでた食材をザルにあける際、跳水が食材に掛らないように注意すること。 ◇ 食材の中心部まで十分に加熱されていることを確認する。
煮る・蒸す・焼く	◇ 食材の中心部まで十分に加熱する。 ◇ 調理機器の予熱が十分に行われていることを確認してから材料を入れる。 ◇ 量が多いときは火が均一に通るよう小分けにする。 ◇ 食材の中心温度が75℃以上、1分以上加熱されていることを確認する。
調理	作業内容
冷ます	◇ 調理が終了した食品を冷却する場合は、速やかに行うこと。 【ゆで卵等】 ◇ 調理作業用の消毒済容器を用いて流水でさらす。 ◇ さらす際は、蛇口が直接食材、さらし水に触れないようにする。 ◇ 食材には、素手で触らず、調理作業用の消毒済の器具を用いる。

⑤ 肉類

調理	作業内容
	※ 肉類を扱った後の手指は、洗浄・消毒してから次の作業にかかること。
下味付け	◇ 調理作業用の消毒済容器を用いる。 ◇ 下味をつける場合、素手で触らず、調理作業用の消毒済器具を用いる。
ゆでる	◇ 完全に加熱されるように、たっぷりの沸騰した湯でゆでる。 ◇ 量が多いときは火が均一に通るよう小分けにする。 ◇ ゆでた食材は、調理作業用の消毒済のザルに入れる。 ◇ ゆでた食材をザルにあける際、跳ね水が食材にかからないように注意すること。
炒める	◇ 十分に熱した鍋で、肉の表面の色が、すべて変わるまで十分に炒める。 ◇ 食材の中心部まで十分に加熱し、中心温度計で75℃以上、1分以上加熱されていることを確認する。 ◇ 薄切り肉・ひき肉は、団子状に固まらないよう、ほぐしながら炒める。
煮る	◇ 食材の中心部まで十分に加熱する。 ◇ 食材の中心温度が75℃以上、1分以上加熱されていることを確認する。
揚げる	◇ 適温を確認し、少しずつ掲げる。 ◇ 食材の中心部まで十分に加熱する。 ◇ 食材の中心温度が75℃以上、1分以上加熱されていることを確認する。
蒸す・焼く	◇ 調理機器の予熱が十分に行われていることを確認してから材料を入れる。 ◇ 量が多いときは火が均一に通るよう小分けにする。 ◇ 食材の中心部まで十分に加熱する。 ◇ 食材の中心温度が75℃以上、1分以上加熱されていることを確認する。
冷ます	◇ 調理が終了した食品を冷却する場合は、速やかに行うこと。

⑥ 豆製品

調理	作業内容
	※ 豆製品を扱った後の手指は、洗浄・消毒してから次の作業にかかること。
切る	◇ 調理作業用の消毒済の野菜用包丁・まな板で切り、消毒済容器に移す。 【油揚げ・厚揚げ】 ◇ 沸騰した湯に、油揚げ・厚揚げを入れ、調理作業用の消毒済容器にあけ、油抜きした後、切る。 ※ 切ったあと、放置せず、すぐに次の作業にとりかかれるよう、作業手順を考える。

ゆでる	<ul style="list-style-type: none"> ◇ 完全に加熱されるように、たっぷりの沸騰した湯でゆでる。 ◇ 量が多いときは火が均一に通るよう小分けにする。 ◇ ゆでた食材は、調理作業用の消毒済のザルに入れる。 ◇ ゆでた食材をザルにあける際、跳ね水が食材にかからないように注意すること。 ◇ 食材の中心部まで十分に加熱されていることを確認する。
炒める	<ul style="list-style-type: none"> ◇ 肉類等、先に炒めているものがある場合は、火が通っていることを確認後、加熱にかかる。 ◇ 食材の中心部まで十分に加熱し、中心温度が75℃以上、1分以上加熱されていることを確認する。
煮る・焼く	<ul style="list-style-type: none"> ◇ 食材の中心部まで十分に加熱する。 ◇ 食材の中心温度が75℃以上、1分以上加熱されていることを確認する。 <p>【油揚げ・厚揚げ】</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ 下味をつけ、別炊きしたものを取り出すときは、調理作業用の消毒済の器具を用い、調理作業用の消毒済容器に入れる。
冷ます	◇ 調理が終了した食品を冷却する場合は、速やかに行うこと。

⑦ 魚介類

調理	作業内容
	※ 魚介類を扱った後の手指は、洗浄・消毒してから次の作業にかかること。
下味付け	<ul style="list-style-type: none"> ◇ 調理作業用の消毒済容器を用いる。 ◇ 下味をつける場合、素手で触らず、調理作業用の消毒済器具を用いる。
ゆでる	<ul style="list-style-type: none"> ◇ たっぷりの沸騰した湯でゆでる。 ◇ 量が多いときは火が均一に通るよう小分けにする。 ◇ ゆでた食材は、調理作業用の消毒済のザルに入れる。 ◇ ゆでた食材をザルにあける際、跳ね水が食材にかからないように注意すること。

調理	作業内容
炒める	<ul style="list-style-type: none"> ◇ 十分に熱した鍋で、中心部まで十分に加熱する。 ◇ ゆでてから炒める場合は、水気が切れたらすぐに炒められるよう作業手順を考える。
煮る	<ul style="list-style-type: none"> ◇ 食材の中心部まで十分に加熱する。 ◇ 食材の中心温度が75℃以上、1分以上加熱されていることを確認する。
蒸す・焼く	<ul style="list-style-type: none"> ◇ 調理機器の予熱が十分に行われていることを確認してから材料を入れる。 ◇ 量が多いときは火が均一に通るよう小分けにする。 ◇ 食材の中心部まで十分に加熱する。 ◇ 食材の中心温度が75℃以上、1分以上加熱されていることを確認する。

揚げる	<ul style="list-style-type: none"> ◇ 適温を確認し、少しずつ掲げる。 ◇ 食材の中心部まで十分に加熱する。 ◇ 食材の中心温度が75℃以上、1分以上加熱されていることを確認する。
冷ます	◇ 調理が終了した食品を冷却する場合は、速やかに行うこと。

⑧ 乾物類

調理	作業内容
	※ 乾物類を扱った後の手指は、洗浄・消毒してから次の作業にかかること。
もどす	<p>【干しいたけ・切干大根等】</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ 調理作業用の消毒済容器を用い、さっと洗浄し、たっぷりの水でもどす。 <p>【ひじき等】</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ たっぷりの水でもどしてから、さらに洗浄する。 <p>【小豆・大豆等の豆類】</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ 調理作業用の消毒済容器を用い、洗浄し、異物を取り除く。 <p>【高野豆腐・麩等】</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ 調理作業用の消毒済容器を用い、たっぷりの水でもどす。
切る	◇ 調理作業用の消毒済の野菜用包丁・まな板で切り、消毒済容器に移す。
ゆでる	<ul style="list-style-type: none"> ◇ たっぷりの沸騰した湯で、完全に加熱されるようゆでる。 ◇ 量が多いときは火が均一に通るよう小分けにする。 ◇ ゆでた食材は、調理作業用の消毒済のザル等に入れる。 ◇ ゆでた食材をザルにあける際、跳ね水が食材にかからないように注意すること。
炒める	<ul style="list-style-type: none"> ◇ 肉類等、先に炒めているものがある場合は、火が通っていることを確認後、加熱にかかる。 ◇ 食材の中心部まで十分に加熱し、中心温度が75℃以上、1分以上加熱されていることを確認する。

調理	作業内容
煮る	<ul style="list-style-type: none"> ◇ 食材の中心部まで十分に加熱する。 ◇ 食材の中心温度が75℃以上、1分以上加熱されていることを確認する。
揚げる	<ul style="list-style-type: none"> ◇ 適温を確認し、少しずつ掲げる。 ◇ 食材の中心部まで十分に加熱する。 ◇ 食材の中心温度が75℃以上、1分以上加熱されていることを確認する。
ルーを作る	<ul style="list-style-type: none"> ◇ ルーは中心まで沸騰させる。 ◇ ルーを野菜等に入れてからも十分に煮込み時間を取る。
冷ます	◇ 調理が終了した食品を冷却する場合は、速やかに行うこと。

⑨ 缶詰

調理	作業内容
	※ 缶詰を扱った後の手指は、洗浄・消毒してから次の作業にかかること。
開缶	◇ 缶は調理作業用の消毒済の缶切を使って開缶し、調理作業用の消毒済容器に入れる。
切る	◇ 調理作業用の消毒済の野菜用包丁・まな板で切り、消毒済容器に移す。 ※ 手指を洗浄・消毒してから作業にかかる。
炒める	◇ 肉類等、先に炒めているものがある場合は、火が通っていることを確認後、加熱にかかる。 ◇ 食材の中心部まで十分に加熱し、中心温度が75℃以上、1分以上加熱されていることを確認する。
煮る	◇ 食材の中心部まで十分に加熱する。 ◇ 食材の中心温度が75℃以上、1分以上加熱されていることを確認する。
冷ます	◇ 調理が終了した食品を冷却する場合は、速やかに行うこと。

⑩ 米

調理	作業内容
	※ 米を扱った後の手指は、洗浄・消毒してから次の作業にかかること。
洗米	◇ 洗米機はその都度洗浄し、使用すること。
炊く	◇ 吸水する時間を十分にとる。 ◇ ふっくらと炊き上がるように、十分にむらす。
盛り付け	◇ 計量や盛り付けは調理作業用の消毒済のものを使用する。 ◇ 冷めないように素早く計量する。

6 盛り付け

- (1) 料理のトッピング、配分、盛り付け等に際しては、必ず消毒済の器具を使用するとともに、使い捨て手袋等を着用して行い、料理に直接手を触れないようにすること。
- (2) 調理が終了した食品を再加工(おにぎり、刻み等)する場合は、必ず消毒済の器具を使用するとともに、使い捨て手袋等を着用して行い、料理に直接手をふれないようにすること。
- (3) 調理が終了した食品は、病原菌の繁殖を防ぐため、10℃以下又は65℃以上で管理すること。盛り付け後は温・冷配膳車を使用して、温度管理をすること。
- (4) 提供直前の欠食により、残量が出た場合は、速やかに廃棄すること。

＜盛り付け時の衛生管理ポイント＞

副食	(1) 盛り付けの際は、必ず手指を洗浄・消毒すること。 (2) 料理のトッピング、配食、盛り付け等に際しては、必ず専用の消毒済の器具を使用すること。 (3) 1品ごとに器具を区別し、共有しないこと。 (4) 盛り付けは、提供直前とし、やむを得ない場合は、蓋等で覆いをし、適切な温度管理を行うこと。
主食	(1) 盛り付けの際は、必ず手指を洗浄・消毒すること。 (2) 盛り付けに際しては、必ず専用の消毒済の器具を使用すること。 (3) 指定された重量を確認しながら、手早く配食すること。 (4) 盛り付け後はすぐに蓋をすること。 (5) 適温で提供できるように、作業手順を考えること。

7 配膳

- (1) 温冷配膳車(以下、配膳車という。)に、配食された食品を入れる場合は、庫内温度が保温は65℃以上、保冷は10℃以下になっていることを確認の上行うこと。
- (2) 配膳車は使用の都度、「調理器具等の洗浄・消毒方法」に従い、清拭、消毒を行い、清潔に保つこと。

8 洗浄・消毒・保管等

- (1) 調理器具等の洗浄・消毒は「調理器具等の洗浄・消毒方法」に従い行うこと。
- (2) フードカッター、ミキサー等の調理機器、器具類は、使用後に分解して、洗浄、消毒した後、乾燥させること。
- (3) その他の調理機器についても、取り扱い説明書に従って、洗浄すること。

9 残菜処理

- (1) 調理に伴うごみや残菜は、それぞれのごみに分別し、衛生的に処理すること。
- (2) 下膳した食器類は、非汚染作業区域に出来るだけ持ち込まないように作業工程を考え、衛生的に処理すること。
- (3) 廃棄物(調理施設内で生じた廃棄物及び残菜をいう。)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衛生上支障のないように保持すること。
 - ② 下膳時に出た残菜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。

10 施設・設備の衛生

- (1) 調理作業中に食品の洗浄水や水切り水を床に落とさないなど、常にドライ運用に心がけること。
- (2) 調理台、カウンター、食堂で使用する清拭用のふきんは、それぞれ専用のものでし、常に消毒済のものを用い、使い回しをしない。
- (3) 施設の床面(排水溝を含む。)及び床面から1mまでの部分は常に、清潔を保てるように清掃すること。フード・換気扇その他についても、汚れが目立つ前に適宜、清掃・洗浄を行うこと。施設の清掃は全ての食品が調理施設内から完全に搬出された後に行うこと。
- (3) 食品の保管庫の温度・湿度、冷蔵庫・冷凍庫内部の温度を適切に保ち、設備内温度を「給食日誌」に記録すること。
- (4) 調理施設は十分に換気を行い、湿度80%以下、温度25℃以下に保つように努め、盛り付け時の温度・湿度を記録表に記録すること。
- (5) 調理施設へのねずみ及びはえ、ごきぶり等衛生害虫の侵入・発生を防ぐとともに、その侵入、発生を認めたり、疑いのある場合は、事務室又は管理栄養士に連絡し、その指示に従うこと。
- (6) 食品の保管庫、冷蔵庫、冷凍庫は、常に整理整頓し、清潔で衛生的に保持すること。
- (7) 調理室内には、調理作業に不要な物品を置いたりしないこと。
- (8) 調理室内に調理に直接関係のない者をみだりに立ち入らせない。
機器類の修理・点検等により、調理従事者以外の者がやむを得ず調理室内に立ち入った場合は、関係箇所の洗浄・消毒を行うこと。

11 業務従事者の衛生

- (1) 健康状態
 - ① 業務従事者の健康状態は常に注意し、「業務従事者の衛生管理点検表」により、毎日個人別に記録を残すこと。また、下痢、発熱、腹痛、嘔吐をしている場合、従事者又はその同居人が「感染症の予防及び感染症患者に対する医療に関する法律」第6条に規定する一類感染症二類感染症及び三類感染症(法第8条の規定により患者とみなす疑似症患者及び無症状病原体保有者を含む。以下、感染症という。)患者又は無症状病原体保有者である場合、化膿性疾患が手指にある場合には、調理作業に従事することを禁止し、直ちに医師の診断を受けさせ、その指示を励行させること。
また、化膿性疾患が腕や顔にある場合には、完全に防護させること。
- (2) 服装等
 - ① 業務従事者の身体・衣服は常に清潔に保ち、調理及び配食にあたっては、せき、くしゃみ、髪の毛等が食器、食品等につかないように、毎日専用で清潔な調理衣・エプロン・マスク・髪覆い(帽子)・履物等を着用すること。
衣服に付着した菌や頭髮等を調理室内へ持ち込まないように、注意すること。
 - ② 調理室専用の調理衣等や履物を着用したまま便所に入らないこと。

- ③ 調理室外に出る場合は、調理室外用の履物に履き替えること。
 - ④ エプロン等は作業区分毎に用意し、色分けするなど作業区分別を明確にし、使用後は洗浄及び消毒を行い、作業区分毎に保管して、翌日までに乾燥させておくこと。
 - ⑤ 爪は常に短く切り、指輪・ネックレス・ピアス等のアクセサリーは着けないこと。
- (3) 衛生管理
- ① 次の場合には必ず手指の洗浄及び消毒を行うこと。
 - ア 作業開始前及び用便後
 - イ 汚染作業区域から非汚染作業区域へ移動する場合
 - ウ 食品に直接触れる作業にあたる直前
 - エ 生の食肉類、魚介類、卵、調理前の野菜等に触れた後、他の食品や器具類に触れる場合
 - ② 調理室内において、私物の持込み、喫煙その他食品衛生上の支障となる行為はしないこと。
- (4) 健康診断・糞便検査等の実施
- ① 業務従事者は、予め労働安全衛生法に基づく定期健康診断及び糞便検査(虫卵、赤痢、サルモネラ菌、O-157、カンピロバクター菌、ビブリオ菌)を実施すること。
また、契約期間中に調理従事者を変更する場合も、同様とする。
 - ② 業務従事者の健康状態に注意を払い異常を認める場合には、速やかに医師の診断を受けさせること。
 - ③ 健康診断は、労働安全衛生法に基づく定期健康診断を年2回実施すること。
 - ④ ①に定める糞便検査を次のとおり行うこと。
 - ア 実施回数… 4月から10月は月2回、11月から翌3月は月1回
 - イ 実施時期は、月1回の場合毎月15日前後、月2回の場合は毎月5日前後及び20日前後とし、計画的に実施すること。なお、検査項目は、地域での発生状況により、検査項目の追加、変更が必要な場合は、その指示に従うこと。
 - ⑤ 上記①から④の結果、食品衛生上支障がある場合は、調理業務に従事させないこと。