

## 豊中市立こども園給食衛生管理基準

## 1. 総則

豊中市立こども園給食の調理等業務履行に当たっては、厚生労働省「大量調理施設衛生管理マニュアル」及び、その他食品衛生及び公衆衛生に関する法令等を遵守すること。また、幼保連携型認定こども園（以下「こども園」）は教育・保育施設であることから、文部科学省「学校給食衛生管理基準」に準拠しつつ、この「豊中市立こども園給食衛生管理基準」に基づき適正に行うこと。

この基準は、豊中市のこども園給食のうち外部搬入方式により実施する給食の調理施設に適用する。

## 2. 給食施設及び設備に係る衛生管理

## (1) 調理施設の整備

- ① 調理施設は、隔壁等により、汚水溜、動物飼育所、産業廃棄物集積場等不衛生な場所から完全に隔離された場所に設置し、衛生面に配慮した構造とし、食数に応じた広さとする。また、随時施設の点検を行い、その実態の把握を行うとともに、施設の新増築、改築、修理その他の必要な措置を講じること。
- ② 調理施設は、検収、原材料の保管、下処理、調理、製品の保管、洗浄の作業区域に区分されていること。
- ③ 調理施設内は、汚染作業区域と非汚染作業区域を明確に区分し、壁での区画、床の色分け等により、作業動線が明確となるようにすること。
- ④ ドライシステムを導入するよう努めること。また、ドライシステムを導入していない調理施設においても、ドライ運用を図ること。
- ⑤ 調理施設の出入り口及び窓は、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、エアーカーテン、自動ドア等を設置すること。
- ⑥ 調理施設内の温度及び湿度管理が適切に行える空調等を備えた構造とするよう努めること。
- ⑦ 食品の保管室は、専用であること。また、食品の搬入・搬出に当たって、調理室を経由しない構造・配置とすること。
- ⑧ 外部からの汚染を受けないような構造の検収室を設けること。
- ⑨ 排水溝は、詰まりや逆流せず、かつ排水が飛散しない構造・配置とするよう努めること。
- ⑩ 廃棄物の保管場所は、調理室外の適切な場所に設けること。
- ⑪ 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されていること。また、便所は、食品を取り扱う場所及び洗浄室から道のりとして3 m以上離れた場所に、給食調理従事者（食品の調理・盛付等、食品に接触する可能性のある者）専用の物とするよう努めること。

## (2) 調理設備の整備

## I. 共通事項

- ① 機械及び機器については、可動式にするなど、調理過程に合った作業動線となるよう

配慮した配置に努めること。

- ② 全ての移動性の器具・容器は、衛生的に保管するため、外部から汚染されない構造の保管設備を設けること。
- ③ 給水栓は、直接手指に触れることのないよう、肘等で操作できるレバー式であることが望ましい。
- ④ 調理した食品を喫食するまでの温度管理及び時間短縮を図るため、温度管理設備を備えた配送車両を必要台数確保すること。

## II. 調理用の機械、機器、器具及び容器

- ① 食肉類、魚介類、卵、野菜類、果実類等食品の種類ごとに、それぞれ専用の調理用器具及び容器を備えること。また、それぞれの調理用の器具及び容器は、下処理用、調理用、加熱調理済食品用等調理の過程ごとに区別すること。
- ② 調理用の機械、機器、器具及び容器は、洗浄及び消毒が出来る材質、構造であり、衛生的に保管できるものであること。また、食数に応じた大きさと数量を備えること。
- ③ 献立や調理内容に応じて、調理作業の合理化と衛生管理の充実を図るため、焼き物機、揚げ物機、真空冷却機、中心温度管理機能付き調理機等の調理用の機械及び機器を備えるよう努めること。
- ④ 食器具(ランチボックス含む)・容器及び調理用器具は、使用后、でん粉及び脂肪等が残留しないよう確実に洗浄すると共に、損傷が無いように確認し、熱風消毒保管庫等により適切に保管すること。

## III. シンク

シンクは、食数に応じてゆとりのある大きさ、深さであること。また、下処理室における加熱調理用食品、非加熱調理用食品及び器具の洗浄に用いるシンクを別々に設置するとともに、多槽式構造とすること。さらに、調理室においては、食品用及び器具等の洗浄のシンクを共用しないこと。あわせて、その他の用途用シンクについても相互汚染しないよう努めること。

## IV. 冷蔵及び冷凍設備

冷蔵及び冷凍設備は、食数に応じた広さがあるものを原材料用及び調理用等に整備し、共用を避けること。また、保存食専用の冷凍庫を整備すること。

## V. 温度計及び湿度計

施設内の適切な温度及び湿度の管理のために、適切な場所に正確な温度計及び湿度計を備えること。

## VI. 廃棄物容器等

- ① ふた付の廃棄物専用の容器を廃棄物の保管場所に備えること。
- ② 調理室にはふた付の廃棄物専用の容器を備えること。

## VII. 手洗い設備

- ① 手洗い設備、履物の消毒設備（履物の交換が困難な場合に限る。）は、各作業区域の使用しやすい位置に設置すること。なお、手洗い設備は、感知式の設備等で、コック、ハンドル等を直接手で操作しない構造のものが望ましい。
- ② 給食調理従事者が使用する便所には、専用の手洗い設備を備えること。

(3) 調理施設及び設備の衛生管理

- ① 調理施設及び設備は、清潔で衛生的であること。
- ② 冷蔵庫、冷凍庫、食品の保管室は、整理整頓すること。また、調理室には、調理作業に不必要な物品等を置かないこと。
- ③ 調理施設は、換気を行い、温度は25℃以下、湿度は80%以下に保つよう努め、調理室及び食品の保管室の温度及び湿度は毎日記録し、1年間保管する（以下「記録する」とする。）こと。また、冷蔵庫及び冷凍庫内の温度を記録すること。
- ④ 調理施設内の温度計及び湿度計は、定期的に検査を行い、問題があれば新しいものと交換すること。
- ⑤ 調理施設の給水、排水、採光、換気等の状態を適切に保つこと。
- ⑥ 調理施設の床面（排水溝を含む。）、内壁のうち床面から1mまでの部分及び手指の触れる場所は、1日に1回以上清掃すること。また、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こと。
- ⑦ 調理施設及び設備は、ねずみ及びはえ、ごきぶり等衛生害虫の侵入及び発生を防止するため、侵入防止策を講じること。また、ねずみ及び衛生害虫の侵入及び発生状況を1カ月に1回以上点検し、発生を確認した時はその都度駆除をすることとし、必要な場合には、補修、整理整頓、清掃、消毒を行い、その結果を記録すること。  
さらに、調理施設及びその周囲は、維持管理を適切に行うことにより、常に良好な状態に保ち、ねずみ及び衛生害虫の繁殖場所の排除に努めること。なお、殺鼠剤又は殺虫剤を使用する場合は、食品を汚染しないようその取扱いに十分注意すること。  
給食調理従事者が使用する便所については、特に衛生害虫に注意すること。
- ⑧ 給食調理従事者が使用する便所には、専用の履物を備えること。また、定期的に清掃及び消毒を行うこと。
- ⑨ 手洗い設備は、衛生的に管理するとともに、手洗いには適当な石けん、爪ブラシ、ペーパータオル、殺菌液等を定期的に補充し、常に使用できる状態にしておくこと。
- ⑩ 食器具、容器及び調理用の器具は、使用后、全面を流水で（飲用適のもの。以下同じ）洗浄し、さらに80℃、5分間以上又はこれと同等の効果を有する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こと。  
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、衛生管理に留意すること。この場合、洗浄水等が飛散しないように行うこと。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に使用するようなことは、決して行わないこと。
- ⑪ フードカッター、野菜切り機等調理用の機械及び機器は、使用後に分解して洗浄及び消毒した後、乾燥させること。さらに、下処理室及び調理室内における機械、容器等の使用後の洗浄及び消毒は、すべての食品が下処理室及び調理室から搬出された後に行うこと。
- ⑫ シンクは二次汚染を防止するため、洗浄及び消毒し、清潔に保つこと。
- ⑬ まな板、ざる、木製の器具は汚染が残存する可能性が高いので、特に十分な消毒に留意すること。なお、木製の器具は使用を極力控えること。

- ⑭ 天井の水滴を防ぐとともに、カビの発生の防止に努めること。
- ⑮ 清掃用具は整理整頓し、所定の場所に保管すること。また、汚染作業区域と非汚染作業区域の共有を避けること。
- ⑯ 調理施設（ロビー等の共有施設を含む。）において、関係者等が嘔吐した場合には、次亜塩素酸ナトリウム（濃度については0.1%以上(1000ppm)）等を用いて迅速かつ適切に嘔吐物の処理を行うことにより、関係者及び給食調理従事者等へのノロウイルス等感染及び施設の汚染防止に努めること。

### 3. 調理過程

#### (1) 共通事項

- ① 給食の食品は、原則として、前日調理を行わず、すべてその日に施設で調理し、生で食用する果実類等を除き、加熱処理したものを提供すること。また、加熱処理する食品については、中心温度計を用いるなどにより、中心部が75℃で1分間以上（二枚貝等ノロウイルス汚染の恐れのある食品の場合は、85℃～90℃で90秒間以上）又はこれと同等以上の温度まで加熱されていることを確認し、その温度と時間を記録すること。さらに、中心温度計については、定期的に検査を行い、正確な機器を使用すること。
- ② 野菜類の使用については、二次汚染防止の観点から、原則として加熱調理すること。
- ③ 果物を加熱せずに提供する場合には、流水で十分洗浄し、必要に応じて殺菌を行った後、十分な流水ですすぎ洗いをを行うこと。

#### (2) 使用水の安全確保

- ① 使用水は、食品製造用水を用いること。また、色、濁り、におい、異物のほか、貯水槽を設置している場合や井戸水等を殺菌・ろ過して使用する場合には、遊離残留塩素が0.1 mg/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し、記録すること。
- ② 使用水について使用に不適な場合は、給食を中止し、直ちに委託者の指示を受け、適切な措置を講じること。また、再検査の結果適となり使用した場合は、使用した水1ℓを保存食用の冷凍庫に-20℃以下で2週間保管すること。
- ③ 貯水槽を設けている場合は、専門の業者に委託する等により、年1回以上清掃すること。また、清掃した証明書等は1年間保管すること。

#### (3) 二次汚染の防止

- ① 献立ごとに調理作業手順、時間及び担当者を示した調理作業工程表並びに食品の動線を示した作業動線図を作成するよう努めること。また、調理作業工程表及び作業動線図を作業前に確認し、作業に当たること。
- ② 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以上の場所で行うこと。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、床面から30cm以上の台に乗せて行うこと。
- ③ 食肉類、魚介類及び卵等の汚染度の高い食品は、専用の容器、調理用の機器及び器具

を使用し、他の食品への二次汚染を防止すること。

- ④ 調理作業中の食品並びに調理用の機械、機器、器具及び容器の汚染の防止の徹底を図ること。また、包丁及びまな板類については食品別及び処理別の使い分けを図ること。
- ⑤ 調理終了後の食品は、衛生的な容器にふたをして保管し、他からの二次汚染を防止すること。
- ⑥ 下処理後の加熱を行わない食品及び加熱調理後冷却する必要がある食品の保管には、原材料用冷蔵庫は使用しないこと。
- ⑦ 調理終了後の食品は、素手で触らないこと。
- ⑧ 調理作業時には、ふきん等異物混入の恐れとなる布は使用しないこと。
- ⑨ エプロンや履物等は、色分けする等により明確に作業区分ごとに使い分けること。  
また、保管の際は、作業区分ごとに洗浄及び消毒し、翌日までに乾燥させ、区分して保管する等、衛生管理に配慮すること。

#### (4) 盛付

- ① 食器（ランチボックス）への盛付については、素手で取り扱うことのないよう、使い捨て手袋を着用して作業を行うこと。
- ② 盛付作業には、清潔な調理器具類、容器等を用いること。
- ③ 異物混入が生じないよう万全を期すること。確認用に金属探知機の設置等が望ましい。

#### (5) 食品の適切な温度管理等

- ① 調理作業時においては、調理施設内の温度及び湿度を確認し、記録すること。また、換気を行うこと。
- ② 原材料の適切な温度管理を行い、鮮度を保つこと。また、冷蔵保管及び冷凍保管する必要がある食品は常温放置しないこと。
- ③ 下処理後に加熱を行わない食品は、下処理後速やかに調理に移行すること。
- ④ 調理後直ちに提供される食品以外の食品は、食中毒菌の増殖を抑制するために、10℃以下又は65℃以上で管理すること。
  - i. 加熱調理後、食品を冷却する場合には、食中毒菌等の発育至適温度帯（約20℃～50℃）の時間を可能な限り短くするため、主食、副食共に、真空冷却機等を用いたり、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と。この場合、冷却開始時刻、冷却終了時刻を記録すること。
  - ii. 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。調理終了後30分以内に提供できるものについては、調理終了時刻を記録すること。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よること。
    - 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管すること。この場合、食缶等へ移し替えた時刻を記録すること。
    - イ その他の食品については、調理終了後提供まで10℃以下で保管すること。  
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記録すること。

(6) 廃棄物処理

- ① 調理中に出る廃棄物は、蓋のある容器に処分すること。
- ② 廃棄物は、分別し、衛生的に処理すること。
- ③ 廃棄物は、汚臭、汚液が漏れないように管理すること。また、廃棄物のための容器は作業終了後速やかに清掃し、衛生上支障がないように保持すること。
- ④ 返却された残菜は、非汚染作業区域に持ち込まないこと。
- ⑤ 廃棄物は、作業区域内に放置しないこと。
- ⑥ 廃棄物の保管場所は、廃棄物の搬出後清掃するなど、環境に悪影響を及ぼさないよう管理すること。

4. 配送等

- ① 調理施設においては、配送ケース、配送車両の設備の整備に努め、運送途中の塵埃等による給食の汚染を防止すること。配送中に配送ケースを開閉しないこと。また、ランチボックスを素手で触らないこと。
- ② 配送過程においては保冷又は保温設備のある配送車両を用いるなど、10℃以下又は6.5℃以上の適切な温度管理を行い、配送時刻の記録を行うこと。
- ③ 配送従事者の服装や配送車両の清潔保持に努めること。
- ④ 配送車両への積み下ろし等の作業は適切に行うこと。
- ⑤ 配送ケース及びランチボックス等は、回収後、洗浄、消毒を行い、衛生的に保管すること。
- ⑥ 配送及び回収時においては、指定以外の物や物品を同乗又は積載しないこと。

5. 検食及び保存食

(1) 検食

- ① 検食は、調理施設及び調理施設から配送されるこども園において、あらかじめ責任者を定めて行うこと。また、異常があった場合には、給食を中止するとともに、こども園においては速やかに調理施設等に連絡すること。
- ② 検食にあたっては、食品の中に人体に有害と思われる異物の混入がないか、調理過程において加熱及び冷却処理が適切に行われているか、食品の異味、異臭その他の異常がないか、1食分としてそれぞれの食品の量が適当か、味付け、香り、色彩並びに形態等が適切か確認すること。
- ③ 検食を行った時間、意見等結果を記録すること。

(2) 保存食

- ① 保存食は、毎日、原材料、加工食品及び調理済み食品を食品ごとに50g程度ずつビニール袋等清潔な容器に入れて密封し、専用冷凍庫に-20℃以下2週間以上保存すること。また、納入された食品の製造年月日もしくはロットが違う場合又は、複数の釜で調理した場合は、それぞれ保存すること。
- ② 原材料は、洗浄・消毒等を行わず、購入した状態で保存すること。ただし、卵については、すべて割卵し、混合したものから50g程度採取し保存すること。

- ③ 調理済み食品は、事業者においては主食、副食とも配食するランチボックスに盛付が完了した時点で、また、こども園においては、検収が完了した時点で、ビニール袋等清潔な容器に入れて密封し保存すること。
- ④ 原材料、加工食品及び調理済食品がすべて保管されているか並びに廃棄した日時を記録すること。

## 6. 衛生管理体制に係る衛生管理基準

### (1) 衛生管理体制

- ① 調理施設の管理者は、施設の衛生管理に関する責任者（以下「衛生管理者」という。）を定めること。
- ② 衛生管理者は、施設及び設備の衛生、食品衛生及び給食調理従事者の衛生の日常管理等に当たること。また、調理過程における下処理、調理、配送等の作業工程を分析し、各工程において、清潔かつ迅速に加熱及び冷却調理が適正に行われているかを確認し、その結果を記録すること。
- ③ 衛生管理者は、調理作業工程表に基づき、給食調理従事者等と作業分担等について事前に十分な打合せを行うこと。
- ④ 調理施設の管理者は、給食の衛生管理について徹底を図り、給食の安全な実施に配慮すること。
- ⑤ 調理施設の管理者は、衛生管理者に施設及び設備の衛生、食品衛生及び給食調理従事者の衛生の日常管理等の点検作業を行わせるとともに、その都度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こと。
- ⑥ 調理施設の管理者は、食品の検収等の日常点検の結果、異常の発生が認められる場合には、速やかに必要な措置を講じること。
- ⑦ 調理施設の管理者は、施設及び設備の日常点検の結果、改善が必要と認められる場合、必要な応急措置を講じること。また、改善に時間を要する場合は、計画的な改善を行うこと。
- ⑧ 調理施設の管理者は、給食調理従事者を対象とした研修の機会を確保すること。また、非常勤職員等も含め可能な限り全員が受講できるよう配慮すること。
- ⑨ 調理に直接関係のない者を調理室に入れないこと。調理及び点検に従事しない者が、やむを得ず調理室内に立ち入る場合には、食品及び器具等には触れせず、健康状態等を点検し、その状態を記録すること。また、専用の清潔な調理衣、マスク、帽子及び履物を着用させること。

### (2) 給食調理従事者の衛生管理

- ① 給食調理従事者は、身体、衣服を清潔に保つこと。
- ② 調理及び盛付にあたっては、せき、くしゃみ、髪の毛等が食器、食品等につかないよう専用で清潔な調理衣、エプロン、マスク、帽子、履物等を着用させること。
- ③ 作業区域用の調理衣及び履物を着用したまま便所に入らないこと。
- ④ 給食調理従事者は、次に定める場合には、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、原則として次に定める場合に手指の洗浄及び消毒な

らびに手袋の交換を行うこと。

- ・ 作業開始前及び用便後
- ・ 汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する前
- ・ 食品に直接触れる作業にあたる前
- ・ 生の食肉類、魚介類、卵、調理前の野菜類等に触れた後、他の食品や器具等に触れる前

- ⑤ 原則として、給食調理従事者は当該施設で調理された食品を喫食しないこと。ただし、食中毒の原因究明に支障をきたさないための措置（毎日の健康調査及び検便検査等）が講じられている場合は、この限りではない。

### （3）給食調理従事者の健康管理

- ① 便所及び風呂等における衛生的な生活環境を確保すること。  
また、ノロウイルスの流行期には、十分に加熱された食品を摂取する等により感染防止に努め、徹底した手洗いの励行を行うなど、自らが施設や食品の汚染の原因とならないよう注意するとともに、体調に留意し、健康な状態を保つように努めること。
- ② 日常的な健康状態の点検を行うとともに、年1回健康診断を行うこと。また、当該健康診断を含め年3回程度健康状態を把握することが望ましい。
- ③ 検便は、赤痢菌、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌について、毎月1回以上実施すること。また、必要に応じ10月から3月にはノロウイルスを含めるよう努めること。
- ④ 給食調理従事者の下痢、発熱、腹痛、嘔吐、化膿性疾患及び手指等の外傷等の健康状態を毎日個人ごとに把握するとともに、本人もしくは同居人に、感染症予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律（平成10年法律第114号以下「感染症予防法」という。）に規定する感染症又はその疑いがある場合には、医療機関に受診させ感染症疾患の有無を確認し、その指示を励行させること。さらに化膿性疾患が手指にある場合には、調理作業への従事を禁止することが望ましい。
- ⑤ ノロウイルスを原因とする感染性疾患による症状と診断された給食調理従事者は、高感度の検便検査においてノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、食品に直接触れる調理作業を控えさせるなど適切な処置をとること。また、ノロウイルスによる発症者が家族にいるなど、同一の感染機会があった可能性がある給食調理従事者について速やかに高感度の検便検査を実施し、検査の結果ノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、調理に直接従事することを控えさせる等の手段を講じるよう努めること。

### （4）その他

- ① 委託者等が、定期的又は臨時的に調理施設の検査を実施する場合には、受託者は、検査に協力すること。
- ② その他突発的な事故が生じた場合には、委託者と協議し速やかに必要な措置を講じること。