

保育園調理用務業務マニュアル

Ver.20250401

1 健康管理について

(1)調理従事者に消化器症状(下痢、嘔吐など)がある場合

①本人→出勤禁止、前日の業務内容確認、喫食状況他家族の体調確認、検便の実施

②他調理員→手袋着用、健康観察の実施

(2)調理従事者家族に消化器症状(下痢、嘔吐など)がある場合

①本人→家族の状況確認後出勤禁止を決定、前日の業務内容確認、家族の喫食状況の確認、他家族の体調確認、場合により検便の実施

②他調理員→場合により手袋着用指示、健康観察の実施

※どちらの場合も症状があった時点で速やかに施設長へ報告する。施設長は報告を受けた時点で浅田、もしくは係長へ連絡をお願いします。

業務終了後や土日であれば浅田、係長の個人携帯への連絡をお願いします。

2 身なりについて

(1)爪は短く切りマニキュアはしない→爪の間にはトイレ便座の 10 倍以上の汚れがあります。

(2)毛髪が混入しないようタレ付き帽子を適切に着用する

①タレ付き帽子→調理中(午前・午後含む)、食器数え、配缶、盛り付け、保育室への配膳時に着用

②洗浄用帽子→上記以外の時

(3)毛髪混入の経路

①作業着に付着していた→粘着ローラーでの取り除き不足。脇下も忘れず
にローラーをかけ、背中は出来れば 2 人 1 組でローラーを掛け合うよう
にお願いします。

②作業中に毛髪が落下→作業前にタレ付き帽子を正しく身に着けていても、
時間経過とともに毛髪が飛び出してきてているのを見かけます。調理員同士お互いに注意し合う、また手洗い時に鏡で確認するようにしましょう。

3 手洗いについて

手洗いの目的は手に付着した病原微生物を落とし、清潔にすることが大切です。石けん液を泡立てて基本的なもみ洗いを実施すると同様に、泡立てた石けん泡を洗い流す事も同様に大切です。手に付着したウイルスの脂質を溶かし流水で洗い流すことで手の表面からウイルスを取り除きます。石けん液でのもみ洗い「15 秒」+流水でのすすぎ洗い「15 秒」の 30 秒を目標に手洗いを行いましょう！

(1)なぜ肘まで手洗いが必要なのか？

調理作業時に肘近くまでシンクに漬けたり、腕が食品に触れる場合がある

ため必ず肘まで洗う必要がある。

(2)なぜ個人用爪ブラシが必要なのか？

爪ブラシを複数人で共有すると手指の細菌やウイルスが他の人に付着し汚染を拡大する恐れがある。

(3)なぜペーパータオルで拭くのか？

ペーパータオルで拭い取ることで手に残っている微生物を減少させることができる。

(4)なぜアルコールが必要なのか？

正しく手洗いした後でも少量の菌が残っている場合がある為、必ず手洗い後にはアルコールを正しく噴霧する事が必要。

(5)必要なアルコール量は意外と多い？

自動式のものであれば出てくる一定量を噴霧。手動式のものであれば、ディスペンサーを下まで押した量が適正量です。軽くプッシュしただけでは量が少ないため注意が必要です。

(6)なぜペダル開閉式のふた付きゴミ箱が必要なのか？

蓋がないゴミ箱は細菌やウイルスが付着したペーパータオルが溢れ出たり、ペーパータオルに付着したウイルスが浮遊する可能性がある。必ず蓋つきのゴミ箱の使用を徹底してください。

また、ペダル開閉式ゴミ箱で足踏みしてもうまく開かずに手で蓋を開ける際があるかと思いますが、その際は必ず再度手洗いを実施してください。

ゴミ箱は汚染されているため、ゴミ箱に付着した菌が手に付着します！

4 手袋について

(1)使い捨て手袋はどのような時に使用していますか？

①手指に傷等があるとき→手袋を装着した手が素手扱いとなる

②加熱後、消毒済の食品を取り扱うとき

③肉や、魚などの汚染度の高い食品に触れるとき

(2)装着時の注意

①装着前に手洗いを実施する

汚染作業、非汚染作業どちらの作業をしていたとしても必ず装着前には手洗いを実施し手袋を汚染させないようにする。

②ニトリル手袋、ポリ手袋など使用目的に合わせた手袋を選ぶ

ニトリル手袋は自身のサイズに合ったものを選び、手袋と手に隙間のないようにする。隙間があると、切碎作業時に手袋を切り、異物混入の可能性があります。

③手袋装着後はアルコール消毒をする

手袋の箱や袋などが汚染されていた場合、手袋が汚染されている可能性があるため手袋の箱や袋を衛生的に保管するようにしましょう。

(3)使用時の注意

①手袋着用して切碎作業を行う方が限定されている場合、手袋破損時の異

物を発見しやすいよう別のボウルやお盆に切り落とすとよい。

②切碎する食材が変わることに手袋に破損が発生していないか確認を行う

③加熱後、消毒済の食品を切碎、配缶する際には手袋は食品に触れる方の手のみ装着し、包丁や食缶は素手で行う。食品に触れた手で、包丁や食缶を掴みまた食品に触れた場合、器具に付着している菌が食品に移ってしまい食中毒につながる恐れがあります。

※パン袋や海苔のパッケージの外側は汚染されています。触れる必要のないよう、事前に袋を開けておく、または声を掛け手伝ってもらうようにしましょう。

(4)使い捨て手袋の捨て方

①手袋の外側が内側になるように袖をつまんで裏返しながら外す

②包丁使用後の手袋を取り外す際は、破損がないかどうか他調理員に確認してもらう。

③手袋に注水して確認を行う際は手首から溢れるくらいを目安にする。注水量が足りず破損があるのに気付かなかった事がある。

④取り外す際は、調理品の近くで外さずにゴミ箱付近で外す→手袋の内側は汗で汚染されており、外した際に汗が飛び散る恐れがある

⑤一度取り外した手袋は二度とはめない

⑥手袋を外したあとは、手が皮脂で汚染されているため必ず手洗いする

5 食材の扱い

- (1)野菜、果物は必ず3回流水洗浄し、有害微生物を取り除く
- (2)生で食べる野菜や果物は3回流水洗浄し、200ppm次亜塩素酸ナトリウム溶液で5分間消毒し、十分な流水ですすぎ洗いを行う。
- (3)レトルトパウチ、缶等は流水で洗浄後1番のピューラックス布巾で拭く
- (4)きな粉、すりごまなどの乾物は流水での洗浄は必要なく、1番のピューラックス布巾で拭く。

6 シンクの消毒方法

- (1)×印の赤色スポンジでシンクを中性洗剤で洗浄、すすぐ
 - (2)200ppm次亜塩素酸ナトリウム溶液を浸した布巾でシンクを拭いて5分間消毒、または、200ppm次亜塩素酸ナトリウム溶液をシンク内に満たし5分間消毒。消毒終了後はシンクを水ですすぐ
 - (3)オーバーフローを使用する場合はオーバーフローが浸るようにする
 - (4)200ppm次亜塩素酸ナトリウム溶液を作り、かき混ぜて溶液を均一にしてから塩素濃度を確認する
 - (5)小皿などに溶液をすくい濃度を確認する。直接シンクに試験紙を入れない！！
 - (6)洗浄した果物等を浸漬し、5分間消毒する
- ※(1)～(6)までは素手で行う

(7)流し水またはこすり洗いで塩素を取り除く

※シンクの蓋を外す際は、手袋を使用する。水位が手首以上になる場合は

ロング手袋使用

7 200ppmピューラックス溶液

(1)即効性を優先させる場合は次亜塩素酸ナトリウム溶液を 30~40℃の湯で薄める。

(2)作成した液は 2 時間で効力が薄れるため、時間経過後や汚れた際は新しく作りかえる。→汚れ(有機物)が残っていると次亜塩素酸ナトリウムの殺菌能力は低下する。

(3)果物、野菜、まな板、ミルサー、フードプロセッサー、釜ホースの消毒は 4 番シンクで行い、ブラシ、スポンジ、シンクのホース等は 3 番シンクで行う。

8 検収について

(1)納品数

発注書を確認し納品数と合致しているか確認します。電卓を使用し入り数とケース個数を計算します。

ヨークのゼリーがラックで納品された際に中段のラックに歯抜け部分があり納品数が足りなかった事があるため、ラック全てを確認し歯抜けがないか確認をお願いします。

(2)品温

①冷凍食品の基準値は-15℃以下ですが、温度を満たしていることはほぼありません。しかし現物を確認し凍っていて品質に問題がなければ受け取りは問題ありません。その際は備考欄に「固い」「溶けなし」と記入をします。

②ヨーグルトなど蓋が金属製のものは蓋の上から測定すると高温となるため側面や、底部分を測定するようにします。

(3)包装不良

包装に破れのあるものを受け取った場合、破れた穴から細菌の混入や故意に毒物を入れられている可能性が考えられ大変危険です！納品業者を待たせることに焦ってしまうかもしれません、ゆっくり確実に包装に不備がないか確認しましょう！

①乾物→振って確認する事で破れが無い事が分かります。

②パウチ品(みかんレトルトなど)→シール部分にわずかな隙間があり汁漏れしていた事があったため、平らな台でパウチを綺麗に整えてシール部分に隙間等がないか確認をお願いします。

(4)賞味期限

必ず納品された全ての賞味期限の確認をします。賞味期限が2種類以上ある場合があるため気を付けましょう。

9 保存食について

食中毒の発生があった際に原因を究明する材料として必要であり、2週間保管します。

(1)原材料の保存

①原材料は、洗浄や消毒などを行わずに、納入した状態で採取する。

②包丁を使用する場合は、食品ごとに包丁を消毒する。

※1品目採取ごと水洗い→ペーパータオル等で水気をとる→アルコール噴霧

③食品ごとに可食部を **50g 以上** 採取する。少なすぎると原因が究明できない。

④清潔な新しいビニール袋(再使用禁止)に採取し、出来るだけ空気を抜いて密封する。

⑤野菜などの産地が2カ所以上の場合は、それぞれ採取する。

⑥製造年月日・期限表示及び規格が違う場合も、それぞれ採取する。

⑦腐っている部分や、皮のみを保存にしても意味がありません。食中毒発生時の原因究明のために用いるため、通常生食するものを保存とする。

(2)調理済み食品の保存

①配膳後の状態で保存する。

②調理工程ごとに **50g採取** し、すべての食材が含まれるようにする。

③採取する場合はしっかり空気を抜き、冷めてから冷凍庫に保管する。→熱い状態で冷凍庫に入れると故障の原因となる

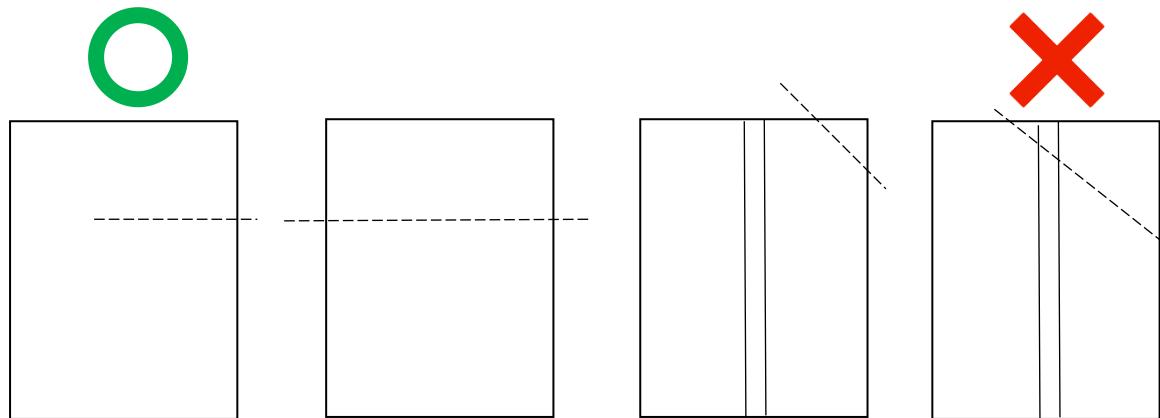
- ④やさいゼリーやジュースなど単体の物は未開封のまま保存する。
- ⑤牛乳や豆乳は、袋に 50g入れて保存する。
- ⑥菓子は一人分提供量を保存する。50gは必要ない。
- ⑦納入日、賞味期限の異なる場合、それぞれの保存食を取る。その際違
が分かるように、パッケージや保存食袋に納入日、賞味期限を記載する。
- ⑧離乳食使用食材(豆腐・魚など)も使用毎に保存食を取る。

10 袋の開封方法

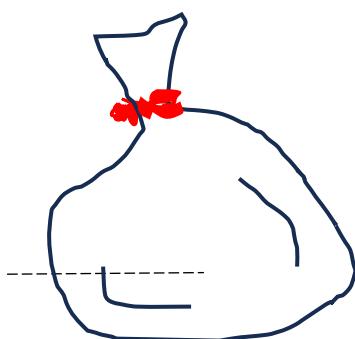
- (1)当日使い切りの食材に関しては、基本的には切り込みは途中までとし、
切れ端が混入しないようにします。ただし、海苔の袋など途中までの開封が
難しい場合は必ず本体と切れ端の数を照らし合わせます。
- (2)調味料の袋など端を残すことで断面に調味料が付着し衛生的でない場
合など使用方法、使用目的によって端を落とす。または使いやすいよう
切り口を三角に切っても可とします。
- (3)ハサミが上手く切れず、手で引きちぎる事は絶対厳禁です！袋が破損
し他に破れが発生する危険性があります。上手く切れなかった場合はそこ
でやめて他の場所からハサミで切れます。
- (4)いずれの場合も開封した袋は全て第三者の目で確認するよう徹底して
ください。
- (5)ビニール片の異物混入があった際に、使用食材の袋からの混入か、ま

た他経路からであるか判断出来るよう使用食材の袋は給食終了までは別にして保管するようにします。

切り方



◎麺の袋など口がビニールテープで縛られている袋は、口をハサミで切ると破片が出やすくなるため、ビニールテープを手でほどく、または下部をハサミで切るようにお願いします。



11 中心温度計洗浄の仕方

新しいタイプの中心温度計に限り丸ごと洗浄が可能です。手で持つ柄の部分は特に有機物の汚れが付着しています。コードと本体の繋ぎ部分のネジが緩んでいないか確認してから洗浄をお願いします。緩んでいると水が入り故障の原因となります。コードは絶対に抜いてはいけません。

また本体にヒビが入っている、欠損している場合は水が浸水する可能性があるため丸ごと洗浄は不可です。園によっては新しいタイプの温度計が無い園、また古いタイプのものと新しいタイプのものが混在している園があるため洗浄方法を間違えないようお願いします。丸ごと洗浄できるのは新しいタイプの左の温度計のみです。



12 異物・異変発見時の対応について

(1) 異物・異変発見時は浅田と園長先生同時に報告をする。市栄養士へは通常園から報告していただきますが、行事などで園の先生が捕まらない時は浅田から市栄養士へ報告し指示を仰ぎます。

※浅田への連絡は、調理場内でも常時携帯電話を持って対応しますが万一繋がらない場合は本社までご連絡いただくようお願いします。

(2)異物発見時はそのままの状態を保ち保管する

異物が原材料由来であるか、調理後の付着であるかの立証が難しくなって
しまうため、発見時そのままの状態を保ち保管するようお願いします。

(3)市栄養士の許可があるまで使用食材の使用は中断する(例え毛髪であ
ると断定できる場合も同様)

(4)食材由来の異物に関しては製造メーカーにて原因を究明する場合が多
いため市栄養士の指示があるまで必ず捨てずに取っておくようお願いしま
す。

13 離乳食調理のポイント

(1)後期と完了期食は一緒に調理していると思いますが、ご飯を除いて何
か一品はそれぞれの期に合わせた離乳食を提供するように通知がありま
した。

①汁物→後期と完了期食児がいる場合は、切り方、味付けともに後期に合
わせて調理する。今までと変更なし。

②煮物→後期と完了期食児がいる場合は、切り方は完了期に合わせて切碎
し、後期食児の分はマッシュで潰す。味付けは後期に合わせて調理する。

(2)午後おやつの煮りんごを午前中に煮ても良いか。との事ですが、温度管
理が正しく出来るのであれば実施してもよいが、リスクを考えると午後から
実施した方がよい。

(3) 煮りレモンはいちょう切り角切りどちらで切碎していただいても大丈夫ですが、いちょう切りの場合厚みが薄すぎると潰れずに喉に貼りつく危険性があるため、5mm幅を目安にし、20分ほど煮る。煮えたら舌と上顎で潰れるか必ず確認する。

(4) スティック野菜→**断面 1cm四方は厳守**ですが、長さについては 2cm ~4cmの範囲であれば調整してもらって構いません。園児の食べ具合に合わせて調整してもらう事が必要であり、先生との情報交換をしてください。

(5) 茶巾南瓜は、南瓜の質によって丸める事が難しい場合はペースト状でもよい。手袋を使用し、楕円上に丸めるとよい。小さすぎると一口で口に入ってしまう危険があるため、注意が必要

(6) 白身魚の調理方法

- ①ほぐれるくらい魚の中心まで火を通す
- ②魚を鍋から取り出し、魚をさっと水洗いする。魚を茹でた鍋の周りに白い灰汁が付着するため、その部分も水で流して取りのぞく。

14 肉の取り扱い

当日使用以外の肉は必ず冷凍で納品される事となっています。冷凍で納品された肉は前日に冷蔵庫におろしても問題ありません。おろす時間は特に指定はしません。また当日使用以外の肉が冷凍でなく冷蔵で納品された場

合は冷凍庫にて保管し、冷蔵庫におろしてはいけません。

※離乳食の肉については絶対に冷蔵庫におろしてはいけません。当日冷凍

のまま流水解凍で解凍し使用します。

15 受け取りエプロンの使用方法について

納品物受け取りの際に緑エプロンを着用していただいているが、使用方法が煩雑になってきています。緑エプロンについては日進市マニュアルに記載はなく、アシスト内にて決めたルールに則り運用しています。緑エプロンを着用する目的は、白衣を汚染させない事にあります。

なので、そのまま口にする牛乳やゼリー、海苔やごまなどの乾物類の受け取りには着用は不要です。加熱の必要のある野菜類、加工品、段ボールを片付ける際には必ず着用をお願いします。

16 青色Tシャツの運用方法

(1)洗浄

(2)清掃時(換気扇付け替え、床・溝掃除など)

(3)残飯片付け

(4)段ボール片付け

17 配膳から戻ってきたワゴンの拭き方

1 回目は洗浄用白エプロンでピューラックスの布巾で拭く(下膳された食器等は汚染されているため)

2 回目は白衣でピューラックスの布巾で拭く

※やかんは清潔な服装で取り扱う(白衣または配膳用エプロン)