

栃木県食品自主衛生管理認証制度

衛生管理マニュアル作成の手引き

「特定基準」 編

給食施設



第Ⅳ章 衛生管理マニュアルの記載

左ページに基準の内容、衛生管理の目的、マニュアル作成のポイントの解説と右ページにその記載例を項目ごとに示してあります。

また、記載例には、記録帳票例を示しました。

Ⅱ 特定基準 給食施設

特定多人数に対して、食品を調理し、1回50食以上または1日100食以上の食事を提供する施設

1	作業区分の明確化	1
	(1) 作業区域	1
	(2) 作業の切替え	3
	(3) 移動性器具	5
2	食品等の衛生的な取扱い	7
	(1) 油脂の取扱い	7
	(2) 調理済食品の温度管理	9
	(3) 配膳（盛付け）	11
	(4) 調理済食品の配送	13
	(5) 検食の保存	17
3	衛生管理体制	19
	(1) 調理体制	19
	(2) 加熱調理食品の加熱温度管理	23
	(3) 調理工程表の作成	27

Ⅱ【特定基準 給食施設】

1 作業区分の明確化

(1) 作業区域

<内容>

汚染作業と非汚染作業について作業区域を明確に区分すること

<頻度等>

壁、床の色分け、テープを貼る等により区分する旨の記載があること

◇ 衛生管理の目的

作業場内を汚染区域と非汚染区域に区別けることにより、交差汚染や二次汚染による危害を防止します。作業区域の不十分な区分けによる原材料と調理済食品の交差汚染がないようにすることが重要です。

◇ マニュアル作成のポイント

作業工程ごとに、汚染作業か非汚染作業なのかを区別します。

各作業区域の境界は壁、扉で区画し、食材や容器等がコンベア、カウンター、ハッチで受け渡されるのが理想ですが、作業場のスペースの問題により不可能な場合は、床の色分け、床にテープを貼る、作業時間をずらすなどの方法を考えます。

作成のポイントは、次のとおりです。

- ① 作業区域に関する責任者名を明記します
- ② 作業を区別する目的を明記します
- ③ 作業工程ごとに汚染区域と非汚染区域に分類します

<衛生管理マニュアル記載例>

1 作業区分の明確化 (1) 作業区域

◆ <責任者氏名> ← [ポイント①]

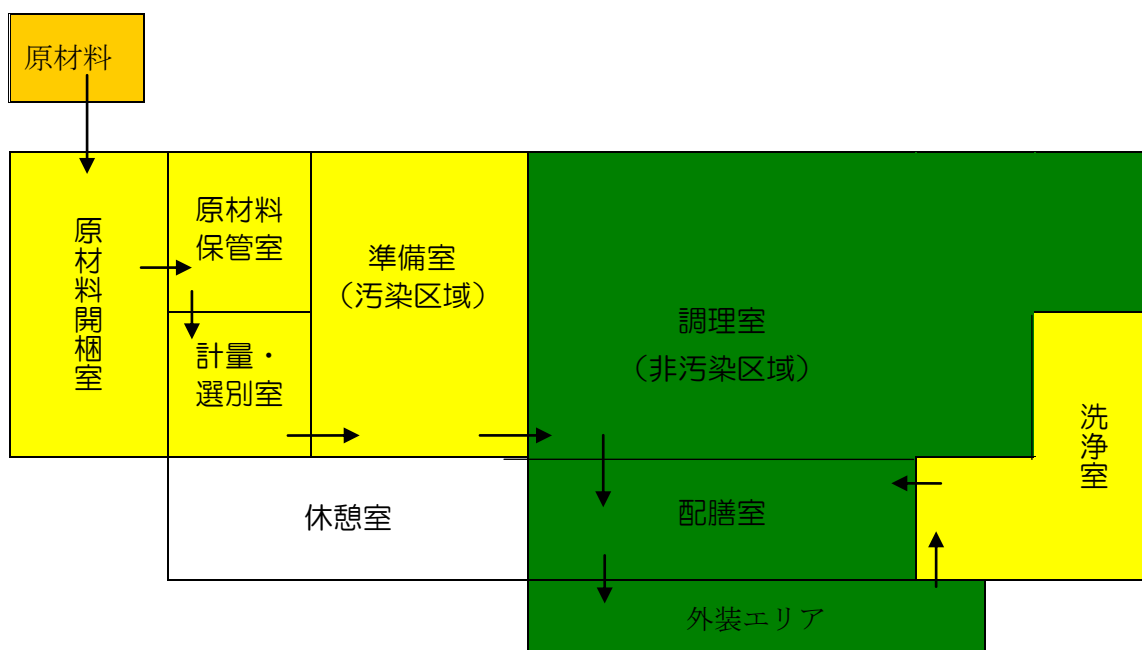
〇〇〇〇 が責任者となり、下記の管理表に従い作業区域を明確化する

◆ <衛生管理の目的> ← [ポイント②]

汚染区域と非汚染区域を分けすることにより、交差汚染や二次汚染を防ぎ、製品の安全性を高める

◆ 作業区域管理表 ← [ポイント③]

区域	作業場名	作業工程
汚染区域 ※黄色の床	原材料開梱室 (検収場)	搬入・検収
	原材料保管室	保管
	計 量 室	下処理 (解凍、洗浄、剥皮等)
	選 別 室	
	準 備 室	
洗 浄 室	器具類、食器等の洗浄・消毒	
非汚染区域 ※緑色の床	調 理 室	調理、加工
	配 膳 室	盛り付け、配缶
	外装エリア	配送



Ⅱ【特定基準 給食施設】

1 作業区分の明確化

(2) 作業の切替え

<内容>

汚染作業と非汚染作業の切替えを明確にする方法が示されていること

<頻度等>

作業切替えごとに適切に行われたことの確認を行う旨の記載がある

<記録の方法>

作業切替え時刻を記録する旨の記載があること

◇ 衛生管理の目的

作業室のスペース等の理由により、時間で汚染作業と非汚染作業の切り替えを行う場合は、食品等の相互汚染を防止しなければなりません。

原材料の下処理や食品の加工、加熱工程の作業を時間でしっかり管理し、汚染された環境にならないようにしましょう。

◇ マニュアル作成のポイント

汚染作業時間と非汚染作業の時間を工程表に基づき設定します。

作成のポイントは、次のとおりです。

- ① 作業の切替えに関する責任者を明記します
- ② 作業の切替えを明確にする目的を明記します
- ③ 作業切替えの手順を具体的に定め、記載します
- ④ 作業の切替えに関する記録方法を記載します

＜衛生管理マニュアル記載例＞

1 作業区分の明確化 (2) 作業の切替え

◆ <責任者氏名> ← [作成のポイント ①]

〇〇〇〇 が責任者となり、以下の作業切替え管理方法に基づき実施する。

◆ <衛生管理の目的> ← [作成のポイント ②]

区画を明確に区分することが困難な場合は、作業を明確に切替えることによって、
原材料と調理済み食品の交差汚染を防止する。

◆ <作業切替え管理手順> ← [作成のポイント③]

切 替 え 区 分	遵 守 事 項
汚染作業から非汚染作業に移行する場合	◇原材料や有害微生物汚染が疑われる食材を保管設備に移動する ◇床の清掃を実施する ◇作業台・機械器具等の洗浄・消毒を実施する ◇まな板、包丁、調理器具類を非汚染区域用に交換する ◇ふきん、タワシ、スポンジ等を非汚染区域用に交換する ◇確認結果を記録する ◇手洗いを実施する（※共通基準2（2）手洗い） ◇作業者は作業服を非汚染区域用に交換する
非汚染作業から汚染作業に移行する場合	◇完成品等を保管設備へ移動する ◇非汚染区域用器具類を保管設備に移動する ◇まな板、包丁、調理器具類を汚染区域用に交換する ◇ふきん、タワシ、スポンジ等を汚染区域用に交換する ◇確認結果を記録する ◇手洗いを実施する（※共通基準2-（2）手洗い） ◇作業者は作業服を汚染区域用に交換する

◆ <記録の方法> ← [作成のポイント ④]

作業の切替えについて、次のとおり記録する

責任者名 △△△

【作業切替え記録表 記載例】

平成 18 年 11 月分

日	切替え事項 〔切替え時間〕	確 認 事 項				
		食材等の移動	作業服の交換	作業室内の 洗浄、消毒	器具類の移動	ふきん、タワシ類の交換
1	下処理→加熱 〔9:30〕	○	○	○	○	○
2						

※作業区域を明確に区分している施設は、各作業区域の作業開始及び終了時間を記録する

Ⅱ【特定基準 給食施設】

1 作業区分の明確化

(3) 移動性器具

<内容>

移動性器具（シンク等）の設置場所と作業内容が示されていること

<頻度等>

作業が適切に行われるよう用途別区分を明確にする旨の記載があること

◇ 衛生管理の目的

移動性器具類は使用目的により、いろいろな作業に使用されます。

汚染区域で使用するのか非汚染区域で使用するのかを明確にし、当該器具類による食品等の二次汚染がないように注意が必要です。

◇ マニュアル作成のポイント

移動性器具類の衛生管理では、それぞれの使用目的と使用場所を記載します。

作成のポイントは、次のとおりです。

- ①移動性器具類に関する責任者の名前を明記します
- ②移動性器具類の衛生管理の目的を明記します
- ③移動性器具類の設置場所と作業内容を定め、具体的に記載します

＜衛生管理マニュアル記載例＞

1 作業区分の明確化 (3) 移動性器具

◆ ＜責任者氏名＞ ← [作成のポイント ①]

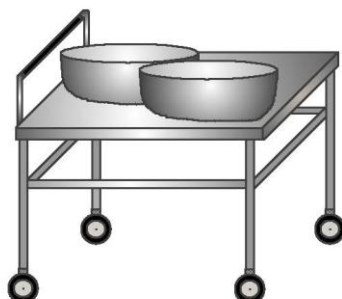
〇〇〇〇 が責任者となり、以下の用途別区分の手順に基づき実施する。

◆ ＜衛生管理の目的＞ ← [作成のポイント ②]

移動性器具類から食品等への有害微生物等の二次汚染を防止する。

◆ ＜移動性器具類の用途別区分の実施手順＞ ← [作成のポイント ③]

	使用目的	使用場所	使用内容
移動性シンク A	食 器 洗 浄	洗 浄 室	下膳された食器の1番目の洗浄シンクとして使用する
移動性シンク B	野 菜 下 処 理	下 処 理 室	泥付の野菜処理に使用
移動性シンク C	フ ル ー ツ 洗 浄	調 理 室	納品されたままのフルーツを洗浄する
移動性シンク D	生肉、生魚、割卵	下 処 理 室	下味付けや卵の割卵時に使用
移 動 台 A	配 膳	配 膳 室	盛り付け台
移 動 台 B	加 工 品	調 理 室	加工済み食材置き
移 動 台 C	下 処 理	下 処 理 室	野菜、肉、魚等の下処理台
移 動 台 D	検 収	原 材 料 開 梱 室	原材料置き



Ⅱ【特定基準 給食施設】

2 食品等の衛生的な取扱い

(1) 油脂の取扱い

<内容>

油脂の衛生管理手順が示されていること

不適となった場合の対応方法が示されていること

<頻度等>

油脂の衛生管理状況を使用ごとに点検する旨の記載があること

<記録の方法等>

点検結果及び不適時の対応について記録する旨の記載があること

◇ 衛生管理の目的

揚げ物製品を製造する際、揚げ油を高温で長期間使用すると、色々な酸化物がで
き刺激臭が発生したり、油の色が変わったりします。また、劣化した油を使用する
事により製品の風味を損ねたり、胸焼けや嘔吐を誘発する原因ともなります。
揚げ油の状態を確認し、適正に管理することが大切です。

◇ マニュアル作成のポイント

油脂の管理をどのような方法で行えばよいか、具体的に定め記載します。

作成のポイントは、次のとおりです。

- ① 油脂を管理する責任者の名前を明記します
- ② 油脂を管理する目的を明記します
- ③ 油脂の管理をどのように行うか具体的に記載します
不適の場合の対応方法を定めます
- ⑤ 油脂の状態を確認した結果や不適の場合の記録を記載します

＜衛生管理マニュアル記載例＞

2 食品等の衛生的な取扱い (1) 油脂の取扱い

◆ <責任者氏名> ← [作成のポイント ①]

〇〇〇〇 が責任者となり、以下の油脂の衛生管理手順に基づき実施する。

◆ <衛生管理の目的> ← [作成のポイント ②]

油脂の変敗による健康被害等を防止する。

◆ <油脂の衛生管理手順> ← [作成のポイント ③]

保 管 方 法	◇破缶していないか、使用期限が過ぎていないか確認する ◇開缶前：食品庫内に直射日光を避け保管する ◇開缶後：キッチンポットに蓋をして直射日光を避け保管する
使 用 前 の 点 検	◇テストペーパーで酸価（2.5 以下であること）を確認する ※試験紙の外装に記載されているレベル判定で確認する ◇再使用の場合：異物や色、刺激臭が発生していないか確認する
使 用 中 の 点 検	◇発煙点の確認（170℃未満になっていないか） ◇泡の状態：粘性の泡になったら再度、酸価を測定する ※揚げかす等をこまめに取り除き、劣化を防ぐ ※廃棄する揚げかすは、完全に冷めてから処理を行い、引火を防止する
使 用 後	◇再使用する場合は、速やかにろ過を行い、沈殿物や浮遊物を取り除く ◇冷却後、光の透過しにくい容器に蓋をして直射日光を避け冷暗所に保管 ◇フライヤーを使用した場合は、ろ過後にフィルターの清掃を行う

不適時の対応方法	◇酸価が 2.5 以上を超えた場合や発煙点が 170℃未満となった場合は、すべてを新しい油脂と交換する
----------	---

◆ <記録の載方法> ← [作成のポイント ④]

油脂の管理状況について、次のとおり記録する

責任者名 △△△

【油脂管理表 記載例】

平成 18 年 11 月分

日 付	計測時間	酸価	色	刺激臭等	点検者名	不 適 時 の 対 応
1 日	6:30	2.1	○	なし	△△△	
2 日	6:41	2.2	○	なし	△△△	

Ⅱ【特定基準 給食施設】

2 食品等の衛生的な取扱い

(2) 調理済食品の温度管理

<内容>

加熱調理した食品の保温、冷却手順が示されていること
急速冷却機等を使用している場合は、その管理手順が示されていること
非加熱調理食品の管理手順が示されていること
不適となった場合の対応方法が示されていること

<頻度等>

保温、冷却の開始及び終了時刻を記録する旨の記載があること
品温等の確認を行う旨の記載があること

<記録の方法等>

確認結果及び不適時の対応について記録する旨の記載があること

◇ 衛生管理の目的

調理済食品の取扱いにおいて、温度や保管方法、時間の管理等が悪いと有害微生物が増殖し、大きな事故に繋がりがかねません。また、加熱後に冷却や加工を行う食品や非加熱調理食品の取扱いは、具体的な方法を定め、二次汚染の防止や異物混入等の対策が必要です。

◇ マニュアル作成のポイント

どのような方法で調理済食品の取扱いを行うか具体的に記載します。

作成のポイントは、次のとおりです。

- ① 調理済食品の温度管理に関する責任者を明記します
- ② 調理済食品の温度管理をする目的を明記します
- ③ 調理済食品の保温、冷却手順を具体的に記載します
非加熱調理食品の管理手順を記載します
不適時の対応方法について記載します
- ④ 製品の保温、冷却に関する確認結果及び不適時の対応の記録方法を記載します

<衛生管理マニュアル記載例>

2 食品等の衛生的な取扱い (2) 調理済食品の温度管理

◆ <責任者氏名> ← [作成のポイント ①]
 ○○○○ が責任者となり、以下の調理済食品の保温、冷却方法に基づき実施する。

◆ <衛生管理の目的> ← [作成のポイント ②]
 適確な温度条件で管理を行い、有害微生物の増殖を抑制する。

◆ <調理済食品の保温、冷却手順> ← [作成のポイント ③]

提供までの時間	管 理 事 項	不適時の対応
調理終了後 30 分 未満で提供する食品	◇清潔区域に密封して保管 ◇冷菜調理食品は、提供ぎりぎりまで清潔冷蔵庫に密封保管 ◇調理終了時間及び提供時間を記録する	◇提供しない ◇共通基準 4 機械器具類 の衛生管理 (2) 冷蔵、冷 凍設備の項 に準じる
調理終了後 30 分 以上を要する食品	◇温かい状態で提供する製品は温蔵庫又はウォーマーで 65℃以上にて保管 ◇冷菜調理食品は清潔冷蔵庫に 10℃以下にて密封保管 ※清潔冷蔵庫内側は、消毒済みであること ※食品を保管する前に冷蔵庫内の温度が 10℃以下で あることを確認すること ◇保管時の温度を記録する ◇調理終了後 2 時間以内に提供する ◇調理終了時間及び提供時間を記録する	

◆ <記録の方法> ← [作成のポイント④]

製品の冷却、保温状況について次のとおり記録する

責任者名 △△△

【製品冷却確認表 記載例】

平成 18 年 9 月分

日	食品名	冷蔵庫内 温度	調理終了 時刻	冷却開始 時刻	提供時刻	点検 者名	不適時の対応
1	茹野菜 サラダ	4℃	10:05	10:10	12:00	△△	✓
	カット オレンジ	4℃	11:00	11:00	12:00	△△	✓

Ⅱ【特定基準 給食施設】

2 食品等の衛生的な取扱い

(3) 配膳（盛付け）

<内容>

調理済食品の配膳（盛付け）の実施手順及び衛生管理方法が示されていること

不適となった場合の対応方法が示されていること

<頻度等>

配膳（盛付け）の実施者及び終了時刻について確認する旨の記載があること

配膳（盛付け）から喫食まで2時間以内に提供する旨の記載があること

<記録の方法等>

配膳（盛付け）の実施者及び終了時刻を記録する旨の記載があること

確認結果及び不適時の対応について記録する旨の記載があること

◇ 衛生管理の目的

配膳（盛付け）時の取扱いが悪いと、食品に有害微生物などが付着し、増殖する可能性が高くなります。特に使用する調理器具類や手洗いの不備が問題となります。二次汚染の予防をするには、盛付け時の手順を定め、衛生的に実施することが重要となります。

◇ マニュアル作成のポイント

調理済食品が有害微生物に汚染されないような衛生的な配膳（盛付け）方法を、どのように行うか具体的に記載します。また、使用器具類の洗浄・消毒方法や使い捨て手袋の使用方法を記載します。

作成のポイントは次のとおりです。

- ① 配膳（盛付け）に関する責任者を明記します
- ② 配膳（盛付け）時の衛生管理の目的を明記します
- ③ 配膳（盛付け）時の手順を定め、記載します
使い捨て手袋の使用方法及び使用器具類の消毒方法を具体的に定め、記載します
配膳（盛付け）者の氏名及び盛付け終了時刻等の記録方法を記載します
不適時の対応方法について記載します
- ④ 配膳（盛付け）に関する確認結果及び不適時の対応の記録方法を記載します

<衛生管理マニュアル記載例>

2 食品等の衛生的な取扱い (3) 配膳(盛付け)

◆ <責任者氏名> ← [作成のポイント ①]

〇〇〇〇 が責任者となり、次のとおり実施する。

◆ <衛生管理の目的> ← [作成のポイント ②]

配膳(盛付け)及び配缶は衛生的な環境で行い、有害微生物の汚染を防止する。

◆ <実施手順> ← [作成のポイント ③]

配膳(盛付け)及び配缶方法	<ul style="list-style-type: none"> ◇配膳(盛付け)専用のエプロン・靴・清潔な白衣・帽子・マスクを着用する ◇手洗いを入念に行う ◇配膳(盛付け)台を専用の清潔なふきんで拭く ◇消毒用アルコールを噴霧する ◇配膳(盛付け)容器又は食缶を用意する ◇使い捨て手袋及び洗浄・消毒器具を用いて調理済食品を容器に盛付ける ◇配膳(盛付け)から喫食まで、2時間以内に提供すること
使い捨て手袋の使用方法	<ul style="list-style-type: none"> ◇使い捨て手袋は、専用の密封容器(取り出しが簡単なもの)に保管する ◇1日分使用予定枚数の他に多めに予備を備えておく ◇着用前は手洗いをマニュアルに従って行う ◇着用の際は、穴や破れがないか必ず確認してから作業に入る ◇使い捨て手袋の交換時期 別の作業に移る時、破れた時、製品以外のものに触れた時、顔や髪の毛に触れた時 ◇手袋を廃棄する時は、必ず穴や破れがないか確認してから所定の箱に捨てる ◇使用後は廃棄し、再利用しない
器具の洗浄・消毒方法	<ul style="list-style-type: none"> ◇盛付け用器具類専用のスポンジタワシやブラシを使用し、専用シンク内で洗剤にて十分洗浄する ◇熱風保管庫 80℃ 30分以上稼働させる ◇扉付の専用保管庫に収納する
記録	<ul style="list-style-type: none"> ◇配膳(盛付け)担当者及び配膳(盛付け)終了時刻を記録簿に記録する ◇記録は1年間保存する

不適時の対応方法	2時間以内に提供できなかったものは廃棄する
----------	-----------------------

◆ <記録の方法> ← [作成のポイント ④]

配膳(盛付け)状況の確認について、次のとおり記録する

責任者名 △△△

【配膳(盛付け)確認表 記載例】

平成18年9月分

日	項目	盛付け開始時刻	盛付け終了時刻	盛付け担当者名	不適時の対応
1	朝食	6:30	7:10	〇〇、△△、□□	
	昼食	11:00	11:45	〇〇、▽▽、□□	
	夕食	17:00	17:50	〇〇、△△、▽▽	

Ⅱ【特定基準 給食施設】

2 食品等の衛生的な取扱い

(4) 調理済食品の配送

<内容>

調理済食品の配送方法が示されていること

配送車の荷台、コンテナ等の洗浄、消毒手順及び点検方法が示されていること

不適となった場合の対応方法が示されていること

<頻度等>

配送ごとに出発時刻、配送先、配送時刻及び配送量の確認を行う旨の記載があること

配送車の荷台、コンテナ等の洗浄、消毒及び点検頻度が示されていること

配送車の温度確認は、配送前、車両ごとに1日1回以上行う旨の記載があること

<記録の方法等>

確認結果及び不適時の対応について記録する旨の記載があること

◇ 衛生管理の目的

製品の配送中に有害微生物の増殖がないよう、配送出発時間や温度管理を適切に行うことが重要です。配送はできるだけ最短距離になるようルートの設定をします。

また、配送車の荷台や使用するコンテナ、台車等の洗浄や消毒方法も定めます。

◇ マニュアル作成のポイント

製品を配送する際の温度管理や配送車の衛生管理方法を具体的に定めます。

作成のポイントは、次のとおりです。

① 製品の配送に関する責任者を明記します

② 配送を管理する目的を明記します

③ どのような方法で配送を行うか定めます

配送車の荷台、コンテナ等の洗浄・消毒、保守点検方法を記載します

不適時の対応方法について記載します

④ 配送に関する確認結果及び不適時の対応の記録方法を記載します

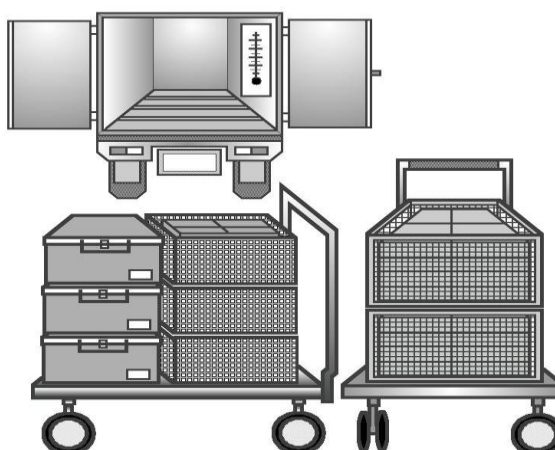
＜衛生管理マニュアル記載例＞

2 食品等の衛生的な取扱い (4) 調理済食品の配送

- ◆ <責任者氏名> ← [作成のポイント ①]
 ○○○○が責任者となり、以下の配送の管理手順に基づき実施する。
- ◆ <衛生管理の目的> ← [作成のポイント ②]
製品を配送する際の有害微生物の付着や増殖を防止する。
- ◆ <配送の管理手順> ← [作成のポイント ③]

(1) 配送方法

<p>配送ルート の 決 定</p>	<p>◇配送先を効率よく、盛付けから喫食までを2時間以内になるように 組み立てる ◇保存基準のある製品は、特に最短のルートになるよう配慮する ◇道路状況を考慮したルートを前日中に決定する</p>
<p>荷 台 温 度</p>	<p>◇20℃以下</p>
<p>配 送 員</p>	<p>◇清潔な衣服を着用する ◇軍手着用の場合は、毎日洗濯し清潔を保つ</p>



(2) 配送車の管理

①洗浄・消毒方法

コンテナ 台車等	◇配送終了後に専用シンクにて洗剤で洗浄し、次亜塩素酸ナトリウム（200ppm）で消毒する、乾燥後専用棚に収納する ◇実施頻度：1回/日
配送車荷台	◇配送終了後にスノコを取り出し、床面を箒で掃いて埃やゴミを取り除きモップで拭く ◇周囲は水拭きし、消毒用アルコールを噴霧する ◇スノコは洗剤で洗浄し、乾燥後消毒用アルコールを噴霧する ◇実施頻度：1回/日

※配送車内部は衛生面を考慮し、ステンレス張りにすることが望ましい

②点検方法

点検項目	◇車内に設置されている温度計の表示確認 ◇荷台内部のステンレスの剥がれや破損の有無 ◇ドア部分のパッキンの状態
------	---

※温度計の校正は年1回以上実施すること

(3) 不適時の対応方法

対応内容	◇設定温度より高い場合は、パッキン等の密封状況や温度計が正しく作動しているか確認を行う ◇設定温度になるまでは、製品の搬入はしない ◇設定温度にならない場合は、別の配送車に変更するか、保冷シートと冷媒を利用し製品を冷やし、設定温度になったら配送する
------	--

◆ <記録の方法> ← [作成のポイント ④]

配送車の管理について、次のとおり記録する。

責任者名 △△△

平成18年10月分

【配送車管理記録表 記載例】

10月2日		配 送 記 録		
配送車番号	1号車	2号車	3号車	
荷台温度 (出発前)	15℃	15℃	16℃	
出発時刻	11:05	11:10	10:18	
配 送 先 (配送時刻)	〇〇方面 〇小学校 (11:45) 〇中学校 (12:15)	△△方面 △中学校 (11:40) △小学校 (12:10)	□方面 □保育園 (10:50) □幼稚園 (11:20)	
配 送 量	28セット	25セット	450個	
帰り時刻	13:00	12:50	11:50	
洗浄・消毒	○	○	○	
保守点検	×	○	○	
点検者名	△△	▽▽	◇◇	
不適時の対応	ドア部分のゴムパッキンの劣化の為、交換	✓	✓	

Ⅱ【特定基準 給食施設】

2 食品等の衛生的な取扱い

(5) 検食の保存

<内容>

原材料及び調理済食品について、検食の保存手順が示されていること

<頻度等>

保存対象、保存方法及び保存期間の記載があること

−20℃以下、2週間以上保存する旨の記載があること

<記録の方法等>

検食として保存した製品について記録する旨の記載があること

◇ 衛生管理の目的

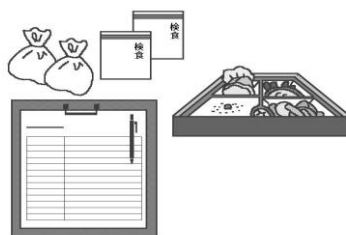
検食は、有償苦情や食中毒が発生した場合に、原因の究明のための検査に必要なものであり、その保存が義務付けられています。再発防止のための改善策を講じるためにも重要なので、適切な方法で検食を保存することが重要です。

◇ マニュアル作成のポイント

検食の採取方法や量、保存温度等を具体的に定めます。

作成のポイントは次のとおりです。

- ① 検食の保存に関する責任者を明記します
- ② 検食を保存する目的を明記します
- ③ 対象となる製品を決め、保存方法や保存期間を記載します
- ④ 保存した製品の記録方法を記載します



<衛生管理マニュアル記載例>

2 食品等の衛生的な取り扱い (5) 検食の保存

◆ <責任者氏名> ← [作成のポイント ①]

〇〇〇〇 が責任者となり、以下の検食保管の実施手順に基づき実施する。

◆ <衛生管理の目的> ← [作成のポイント ②]

食中毒等の事故発生時の原因の究明及び再発の防止する。

◆ <検食の保存手順> ← [作成のポイント ③]

対 象 製 品	提供したすべての調理済食品及び原材料を採取
採 取 方 法	①新しい使い捨てエンプス手袋を着用 ②原材料及び調理済食品を製造品目ごとに1食分又は50g程度を検食専用滅菌ポリ袋に入れ密封 ③容器を密封し、ひとまとめにして日付を入れる
保 存 方 法	◇冷凍庫で保存する
保 存 温 度	◇-20℃以下
保 存 期 間	◇2週間
記 録 簿	◇検食の保存状況を作業終了後に記載する

◆<記録の方法> ← [作成のポイント ④]

検食の保存について、次のとおり記録する。

責任者名 △△△

【検食記録簿 記載例】

平成18年9月分

採取日	検食の保管状況		冷凍庫 温度	廃棄 予定日	廃棄日	確認者
	原材料	調理済み食品				
1日	朝	○	-21℃	15日	16日	□□
	昼	○				□□
	夕	○				▽▽

Ⅱ【特定基準 給食施設】

3 衛生管理体制

(1) 調理体制

<内容>

施設、設備及び人的能力に応じた献立の作成手順が示されていること

<頻度等>

献立ごとに必要な調理員数が示されていること

高温多湿の時期は、生もの、和え物の献立作成に配慮する旨の記載があること

<記録の方法等>

献立表を保存する旨の記載があること

◇ 衛生管理の目的

施設で調理する食品は、設備、人的能力等の施設規模に応じた調理食数になっていなければなりません。また、季節等を考慮した献立作成を行い、食中毒発生のリスクを軽減することが重要です。

献立作成時には季節や衛生面を配慮する、又、通常調理食数を超えて調理を行う場合の対応手順を整えておくなどにより調理体制を整え、献立作成に反映させます。

◇ マニュアル作成のポイント

施設や設備、人員など能力に見合った献立作成ができるように具体的な考え方を明記します。

作成のポイントは、次のとおりです。

- ① 献立作成に関する責任者を明記します
- ② 献立作成をする目的を明記します
- ③ 献立作成をするにあたっての遵守事項を定めます
- ④ 実施献立を保管します

<衛生管理マニュアル記載例>

3 衛生管理体制 (1) 調理体制

◆ <責任者氏名> ← [作成のポイント①]

〇〇〇〇 が責任者となり、以下の献立作成の管理に基づき実施する

◆ <衛生管理の目的> ← [作成のポイント②]

衛生面に配慮した献立作成を行うことにより、食中毒発生のリスクを軽減する。

◆ <献立作成の管理> ← [作成のポイント③]

(1) 献立管理表

項目	管理事項
作成業務	◇実施の10日前までに作成する ◇1月単位で作成する ◇献立名表と予定献立表を作成する
時間	◇喫食時間に余裕のある時間配分ができること
献立の組み合わせ	◇汚染及び非汚染等の専用調理器具類が使いまわしにならないこと ◇複雑な献立が重ならないようにすること ◇作業動線が交差しないようにすること
汚染作業と 非汚染作業	◇汚染作業と非汚染作業が交差しない工程ができること
冷蔵庫	◇冷蔵保存が必要な調理済み食品は清潔冷蔵庫に収納可能なこと
食材納品	◇当日納品が可能な食材を使用すること
季節の注意 メニュー	◇6月～9月は、注意メニューを設定する ・白和え・冷奴・クリームコロッケ・メンチカツ・卵焼き・オムレツ ・ピラフ・チャーハン・刺身・浅漬け・生卵 ※すべて手作りのものが対象
保管	◇実施献立表は1年間保管する
実施食数	◇最大食数を超えないこと

(2) 通常調理食数を超える場合、又は複雑な献立の場合の対応手順

【対応事項】

- ◇当日の作業分担等の打合わせ会議の実施
- ◇前日までに従事者の増員を行う
 - ・定期的に検便を行っていない者は事前に実施し、3日前までに結果を確認する
 - ・新人等は、ビデオ講習 30 分を従事日までに受講する
- ◇作業開始時間を設定する
- ◇作業室内温度の設定を 20℃から 18℃に変更
- ◇増員分の白衣、靴、エプロン等の枚数確認

【遵守事項】

- ◇増員できない場合は、献立を変更すること
- ◇冷蔵庫収納許容量を超える献立にしないこと

◆ <記録の方法> ← [作成のポイント ⑤]

献立表は、次のとおり作成する

作成者名 △△△

平成18年4月

【献立名表 記載例】

4月 給食献立表						
日	主食	副菜	くだもの デザート	飲み物	I補給 - (kcal)	たん白質 (g)
1	チーズパン	イカの黄金焼き かぶのサラダ 野菜スープ	いちご	牛乳	653	28
2	チキンライス	野菜のレモン風味 にら卵スープ	ヨーグルト	牛乳	642	25
3						

【献立表 記載例】

平成18年10月4日							
料理名／食品名	一人分量 g	使用量	発注量	業者	切り方	衛生上の注意等	調理員数
[ごはん] 米	75	1500	1500	米			1人
[あゆの山椒味噌焼] 生あゆ 山椒 白味噌 みりん 醤油 だし汁	1尾 0.5 5 0.3 0.5 2	200尾 10 1000 60 100 400	210尾 12 在庫 在庫 在庫	魚屋 野菜	すりおろし	魚専用I7°ロソの使用 下処理後の手洗い 加工者と加熱後の取扱者との交差	2人
[揚げゆばの煮物] 揚げゆば(冷凍) 人参 ぜんまい水煮 こんにゃく	2個 10 10 12	400 2000 2000 2400	420個 2200 5袋 12枚	豆腐 野菜 野菜 野菜	乱切り カット さいころ	ゆばの湯通しは調理開始ぎりぎり前で行う	3人

Ⅱ【特定基準 給食施設】

3 衛生管理体制

(2) 加熱調理食品の加熱温度管理

<内容>

加熱調理食品については、中心部が 75℃、1 分間以上又はこれと同等以上の加熱条件が示されていること

不適となった場合の対応方法が示されていること

<頻度等>

献立ごとに 1 日 1 回以上中心温度の確認を行う旨の記載があること

<記録の方法等>

確認結果及び不適時の対応について記録する旨の記載があること

◇ 衛生管理の目的

加熱調理食品は、中心部まで十分加熱し、食中毒菌を死滅させます。

中心部の加熱が不十分なまま製品が提供されてしまうと、生き残った菌が増殖を始め事故につながりますので、加熱温度と時間の管理を徹底することが重要です。

また、大量に加熱する場合は、特に加熱不足に注意し、中心温度の測定に際しては、熱が中心部まで通りにくい具材や場所を選定する必要があります。

◇ マニュアル作成のポイント

製造品目ごとに、どのような方法で加熱工程の温度や時間を管理するか検討します。

作成のポイントは、次のとおりです。

- ① 加熱温度管理に関する責任者の名前を明記します
- ② 加熱温度管理をする目的を明記します
- ③ 加熱調理食品の温度管理を行う具体的な方法を記載します
- ④ 加熱調理食品の温度を確認した結果や不適時の場合の記録を記載します

<衛生管理マニュアル記載例>

3 衛生管理体制 (2) 加熱調理食品の加熱温度管理

◆ <責任者氏名> ← [作成のポイント ①]

〇〇〇〇 が責任者となり、以下の加熱確認実施手順表に基づき実施する。

◆ <衛生管理の目的> ← [作成のポイント ②]

加熱不足における有害微生物の残存及び汚染を防止する。

◆ <加熱確認実施手順> ← [作成のポイント ③]

(1) 煮物・炒め物

- ①加熱する順序は、食肉類の加熱を優先すること
- ②冷凍食材を使用する場合は、十分な解凍をしてから加熱すること
- ③ただし、冷凍のまま加熱する食材に関しては、必ず加熱中の食材の中心温度が 75℃ 以上であることを確認すること
- ④温度の計測は、最も熱の通りにくい具材を選ぶ
- ⑤中心温度を計測できるような具材がない場合は、釜の中心付近の温度を3点以上（煮物の場合は1点）計測する

(2) 焼き物・蒸し物

- ①オープンやコンベクションの場合は、場所により焼きむらができるので、途中で位置や向きを交換を行い、均等に加熱されるように配慮する
- ②温度の計測は、最も熱の通りにくい場所3点を選ぶ
 - ・複数回同一作業を繰り返す場合、中心温度の計測は熱の最も通りにくい場所1点のみでもよい

(3) 揚げ物

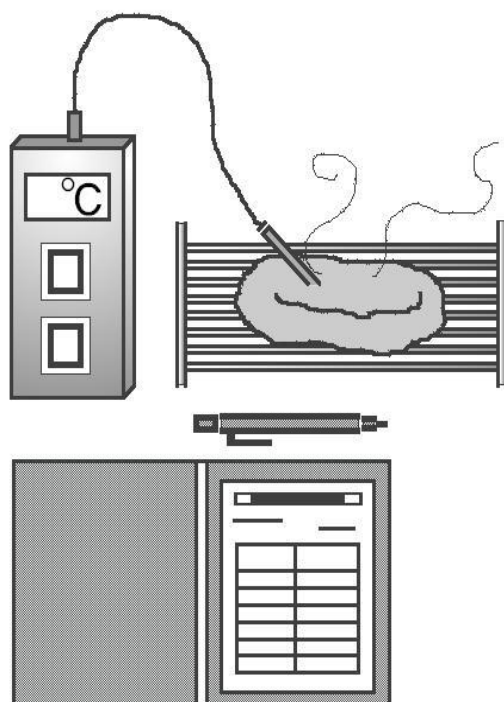
- ①油温が設定した温度になった事を確認する
- ②作業中、繰り返し油温が設定温度以上であることを確認する
- ③温度の計測は、熱の最も通りにくい3点を計測する

(4) 加熱時の遵守事項

- ◇製品は、中心部が75℃、1分間以上の加熱を行う
- ◇加熱条件については、中心温度の確認等による計測データ等から加熱温度・時間の設定を実施する
- ◇中心温度計の誤差確認は、月に1回実施する

(5) 不適時の対応方法

- ◇加熱条件に合致していない場合は、再加熱する又は廃棄する



◆ <記録の方法> ← [作成のポイント ④]

加熱温度の管理状況について、次のとおり記録する

責任者名 △△△

平成 18 年 10 月

【加熱温度管理表 記載例】

10月10日					
食品名	ロット	時間	中心温度	不適時の対応	点検者名
山女のホイル焼き	1	10:50	92℃		△△
	2	11:20	91℃		△△
	3	11:45	91℃		△△
干瓢の結び煮	—	12:10	90℃		〇〇

【中心温度計誤差確認管理表 記載例】

確認日	調理室専用No.2	調理室専用No.3	調理室専用No.4	確認者
18. 9. 30	✓	✓	✓	〇〇
18. 10.31	✓	✓	✓	▽▽

Ⅱ【特定基準 給食施設】

3 衛生管理体制

(3) 調理工程表の作成

<内容>

主要な献立については、調理工程表の作成が示されていること
生食用の野菜及び果物については、洗浄の方法が示されていること

<頻度等>

献立の変更に伴い作成する旨の記載があること

<記録の方法等>

調理工程表を保存する旨の記載があること

◇ 衛生管理の目的

作業動線を考慮した調理工程表を作成することにより、作業内容が明確になり、食材の交差汚染や2次汚染を未然に防止することができます。原材料と調理済食品が交差しないように調理工程を管理し、食中毒の発生を防止することが大切です。

◇ マニュアル作成のポイント

調理工程表の作成は、作業動線を踏まえて主な品目ごとに作成します。

作成のポイントは、次のとおりです。

- ① 調理工程表に関する責任者の名前を明記します
- ② 調理工程表を作成する目的を明記します
- ③ 加熱調理食品（煮物・焼き物・揚げ物・蒸し物）と非加熱食品（最終工程において加熱処理のない食品）の主な製品の調理条件を定めます
生食用の野菜及び果物については、洗浄の方法を明記します
消毒する場合は、その方法も記載します
- ④ 作業動線を考慮した調理工程表を作成します
使用原材料の変更や分量の増減があった場合は工程の変更をします
調理工程表の保存方法を記載します

<衛生管理マニュアル記載例>

3 衛生管理体制 (3) 調理工程表の作成

- ◆ <責任者氏名> ← [作成のポイント①]
 ○○○○ が責任者となり、以下の調理工程表の作成手順に基づき実施する。
- ◆ <衛生管理の目的> ← [作成のポイント②]
 調理工程において、作業動線の不備から起きる交差汚染や二次汚染を防止する。
- ◆ <調理工程表の作成手順> ← [作成のポイント ③]

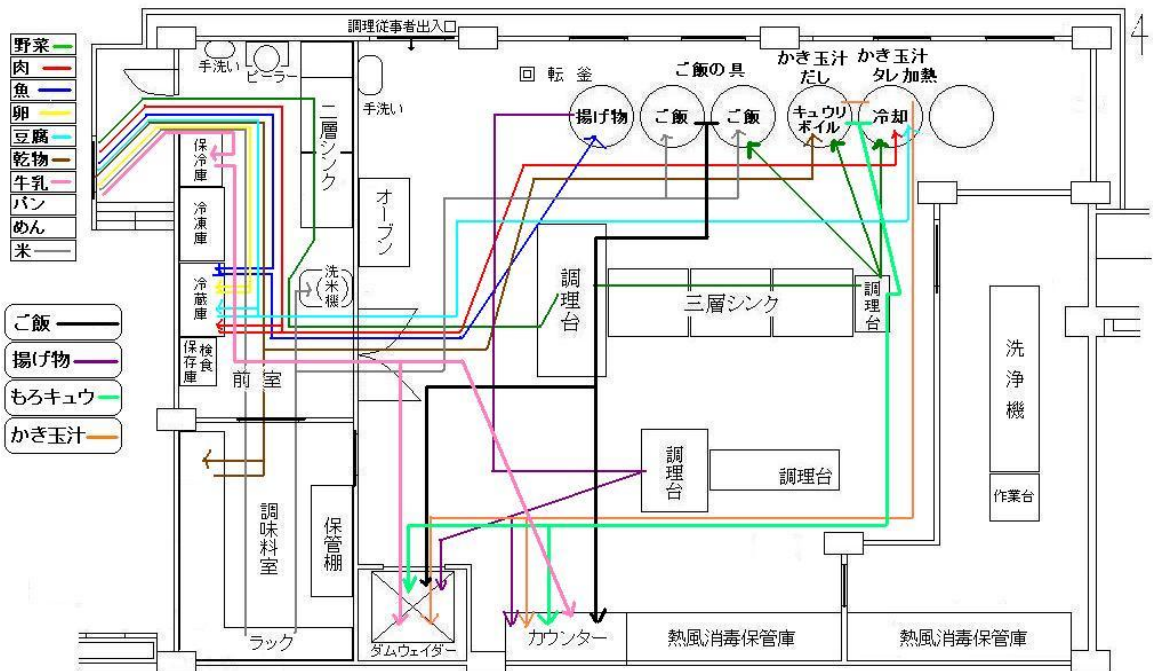
調理工程表の作成方法	<ul style="list-style-type: none"> ◇ 献立ごとに作成する 加熱調理食品（煮物・焼き物・揚げ物・蒸し物）と非加熱食品（最終工程において加熱処理のない食品）について作成する ◇ 献立名の記入や保存条件、保存場所、加熱温度、時間、調理条件、注意事項等を記入する ◇ 調理工程表は作業動線を考慮し交差汚染や2次汚染が起きないように作成する ◇ 汚染区域と非汚染区域を記入する ◇ 中心温度の確認を行う頻度を記入する ◇ 使用原材料の変更や分量の増減があった場合は工程表の変更を行う
野菜・果物の洗浄方法	<ul style="list-style-type: none"> ①流水で3回以上水洗いする ②中性洗剤で洗う ③流水で十分すすぎ洗いをする ④次亜塩素酸ナトリウム（200ppm）で5分以上殺菌後、流水で十分すすぎ洗いする ⑤水切りする ⑥専用のまな板包丁でカットする ⑦ふた付きの清潔な容器に入れる（調理まで30分以上を要する場合は、10℃以下で冷蔵保存する）
調理工程表の保管方法	<ul style="list-style-type: none"> ◇ 事務所内の調理工程綴に保管する

◆ <調理工程表 記載例> ← [作成のポイント ④]

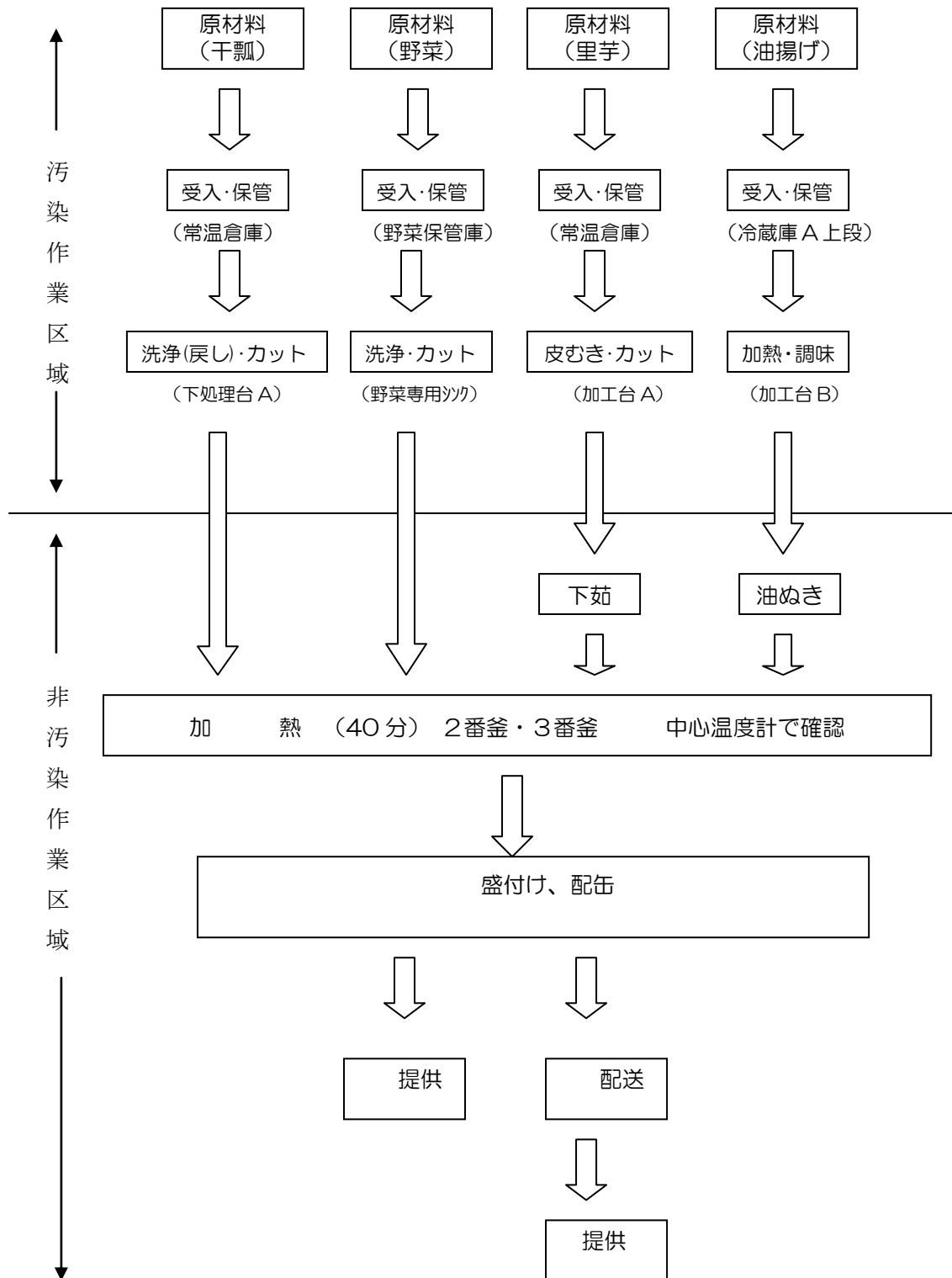
※ 献立名 吹き寄せごはん、いわしのシソ揚げ、もろきゅう、かき玉汁

	8:30	9:00	9:30	10:00	10:30	11:00	11:30
氏名							
〇〇	下処理	切り	込み	ごはん	の具	ごはん	配缶
▽▽	下処理	切り	込み	いわし	し	胡瓜カット	配缶
□□	下処理	調味料	卵	割り	し	そ揚げ	
△△	厨房内消毒	準備		牛乳	し	そ揚げ	食器

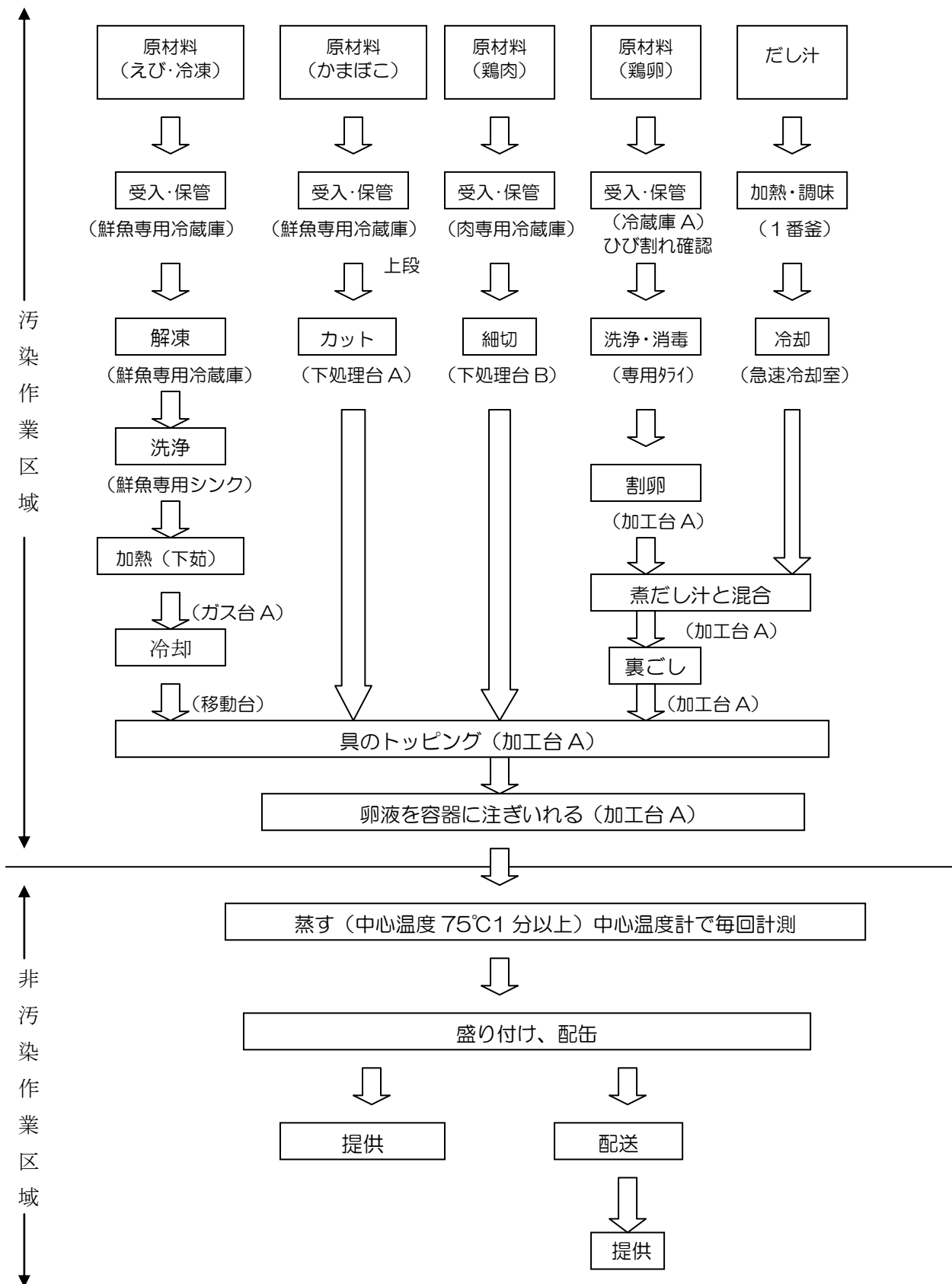
【※作業動線図について】



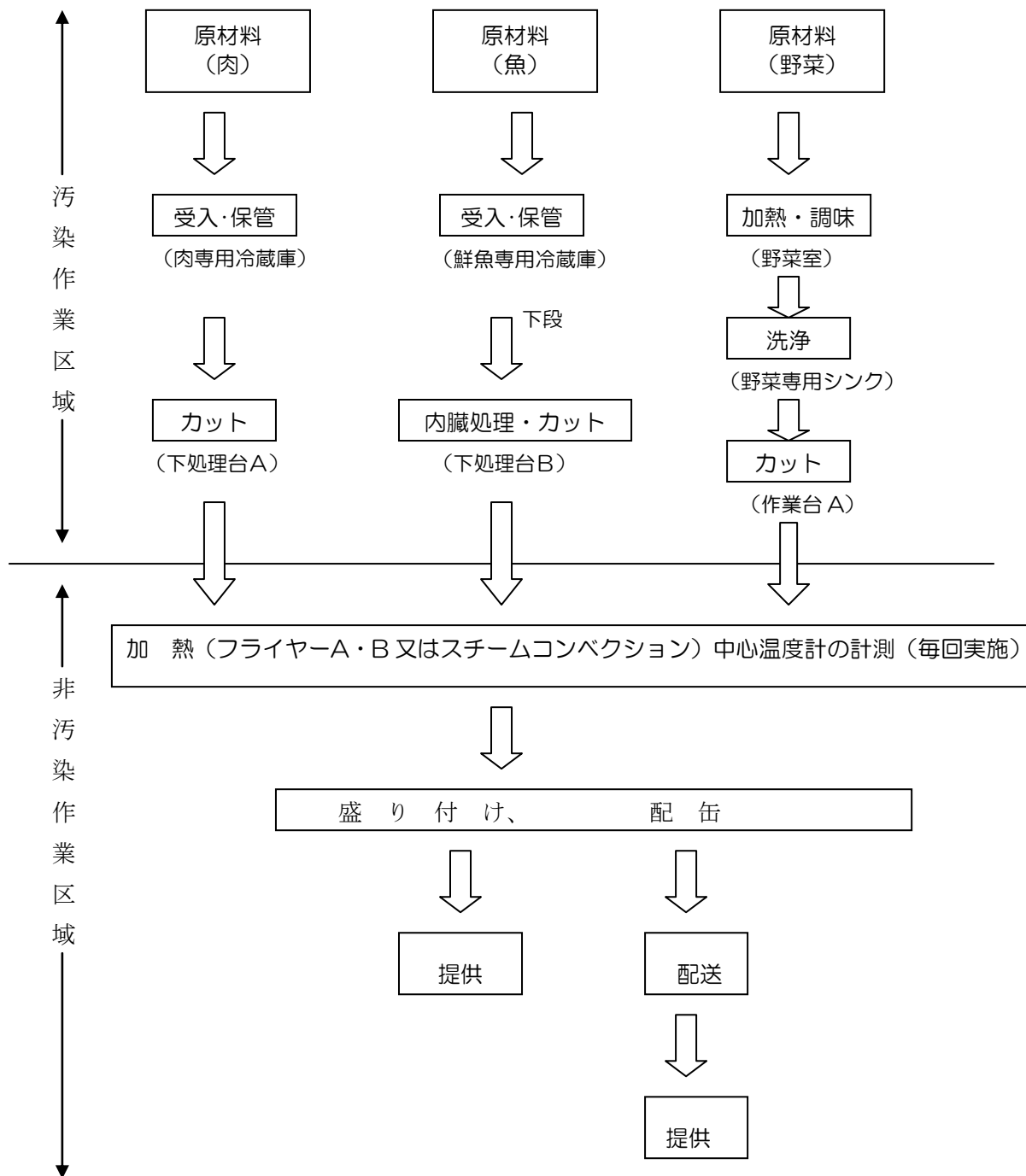
(1) 加熱調理食品 . . . 【煮物】 献立例：干瓢と野菜の煮物



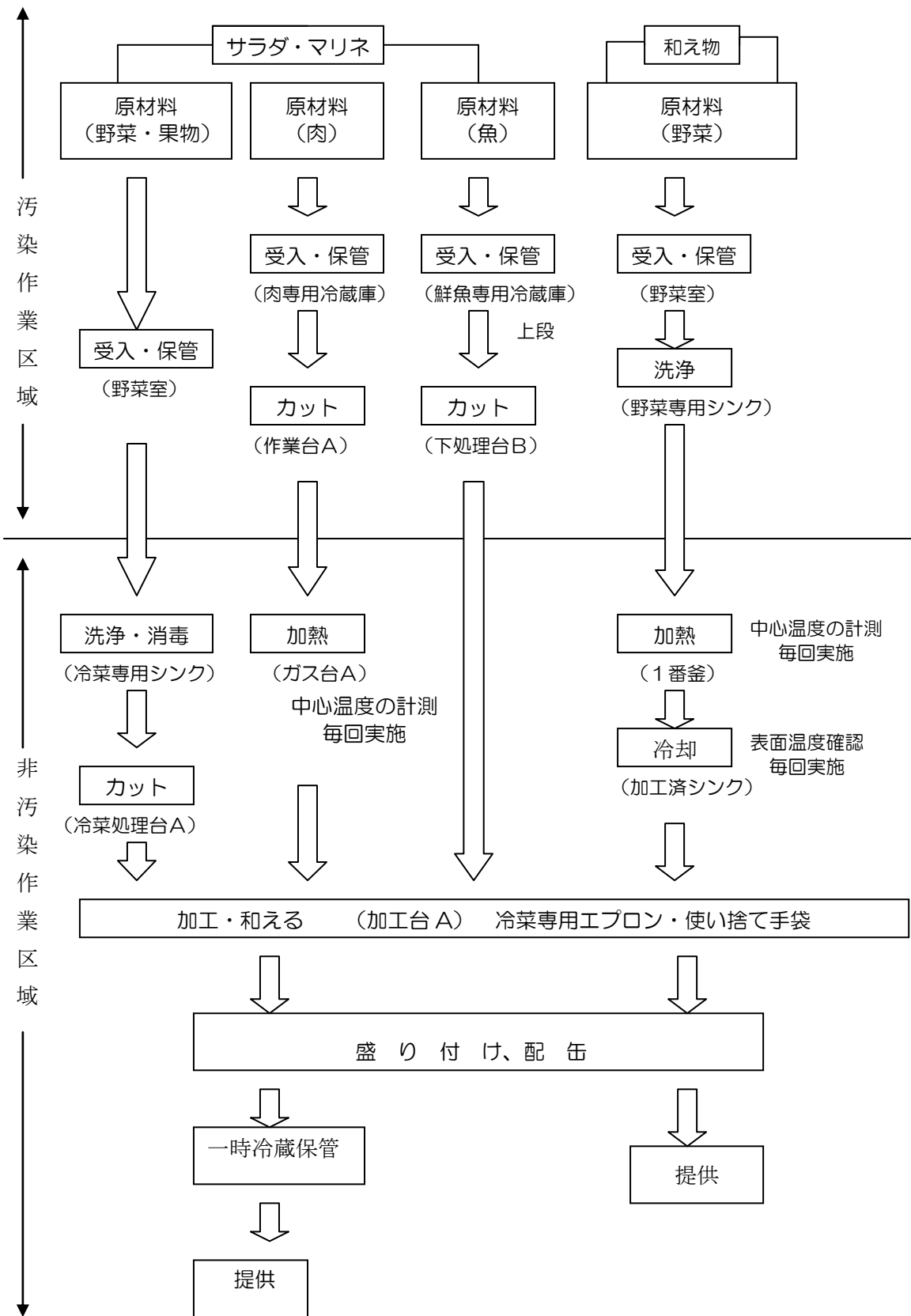
(2) 加熱調理食品 …… 【蒸し物】茶碗蒸し



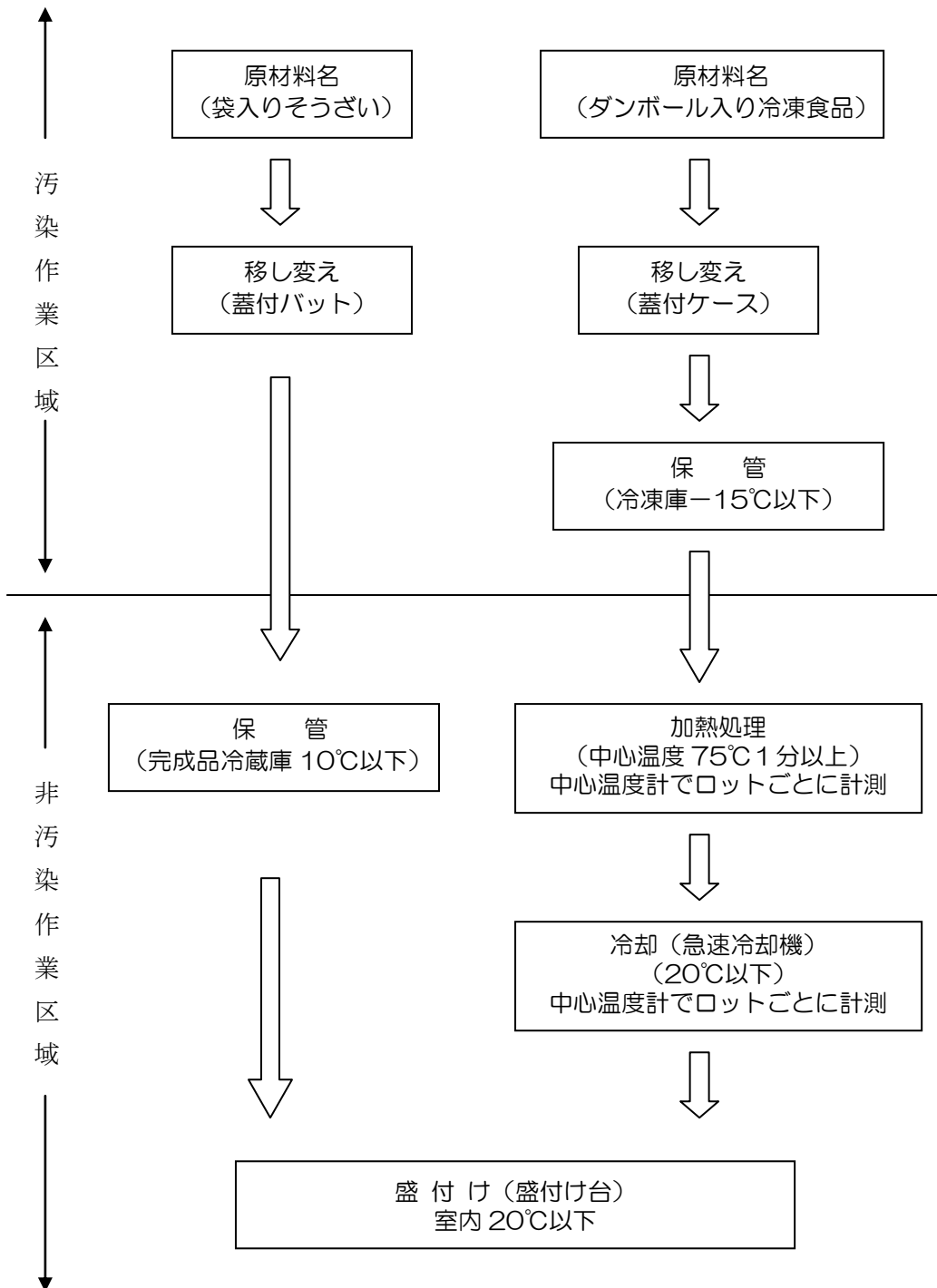
(3) 加熱調理食品 …… 【焼き物】焼肉・焼き魚 【揚げ物】唐揚・フライ



(4) 非加熱調理食品・・・【サラダ・マリネ・和え物】



(5) 仕入れ食材・・・ 記載例



衛生管理マニュアルの手引き

「特定基準」～給食施設～ 編

H18年7月発行 (H19年11月改訂)

編集 栃木県保健福祉部生活衛生課食品安全推進担当

電話番号 028-623-3114