

所沢市立保育園 給食衛生マニュアル



令和4年9月

所沢市こども未来部保育幼稚園課

改訂のポイント

1. 調理従事者の衛生管理

清潔な身なり・服装 について、文章とイラストの内容を統一し、外出時の服装について追加しました。

2. 調理作業の衛生管理

(4) 保管

開封後の食品の使用期限や保存方法の統一は難しい為、開封後は出来るだけ早く消費し、なるべく使い切れる量を購入すると追加しました。

(4) 下処理 表 食材の下処理 加熱せずに使用する食品の取り扱いを変更しました。

(6) 調理 中心温度計について 扱いと月に1回は点検を行うことを追加しました。

生食用の野菜・果物 洗浄方法を細かく記載しました。

3. 施設・設備の衛生管理

(1) 施設 表 汚染作業区域と非汚染作業区域の区分の基準 を見直しました。

(2) 設備 各項目で見直しました。必要に応じて次追加しました。

(3) 調理用器具・食器

洗浄・消毒方法を追加し、フローチャートも作成しました。

4. 洗浄・消毒・殺菌

使用目的、使用上の注意点、消毒方法の項目にわけて記載し、6%次亜塩素酸ナトリウム希釈早見表も見直しました。

6. 使い捨て手袋

使用目的、使用上の注意点、使用手順の項目にわけて記載しました。

8. 冷凍母乳

全体的に大きく変更になりました。冷凍母乳を預かる際は、保育士・保健師・栄養士で相談して行ってください。

※資料・様式は全て変更しています。改訂したものを使用してください。

【資料7】献立台帳【記載例】

期限切れ食品の提供がないよう、使用頻度が高く、期限も長い調味料等以外は全て使用する時に期限等を台帳に記入するように変更しました。

【様式1】衛生管理日常点検票・検収簿

焼き物・揚げ物等は調理に時間がかかる料理の為、測定開始時間と終了時間に温度の記入欄を追加しました。

【様式1】検食簿

1人分として適量かどうか判断してもらう為、量の項目を追加しました。

目次

1	調理従事者の衛生管理	1
	(1) 検便	
	(2) 日常管理	
	(3) 清潔な身なり・服装	
	(4) 手洗い	
2	調理作業の衛生管理	9
	(1) 調理作業前の清掃・消毒	
	(2) 水質検査	
	(3) 検収	
	(4) 保管	
	(5) 下処理	
	(6) 調理	
	(7) 検食	
	(8) 配食	
	(9) 保存食	
	(10) 残菜・廃棄物の処理	
3	施設・設備の衛生管理	15
	(1) 施設	
	(2) 設備	
	(3) 調理用器具・食器	
	(4) その他の器具	
4	洗浄・消毒・殺菌	23
	(1) アルコール	
	(2) 次亜塩素酸ナトリウム	
	(3) 煮沸消毒	
5	嘔吐物が付着した食器の消毒方法	25

6	使い捨て手袋	25
	(1) 使用目的	
	(2) 使用時の注意点	
	(3) 使用手順	
7	水害時の衛生対策	26
8	冷凍母乳	26
	(1) 搾乳と持参方法	
	(2) 園での取扱いについて	
	(3) 哺乳瓶の煮沸消毒方法	

【資料】

- 資料1 検便結果対応フローチャート
- 資料2 食中毒・感染症フローチャート
- 資料3 異物混入・異臭等対応フローチャート（検収中・調理中）
- 資料4 異物混入・異臭等対応フローチャート（配膳中・喫食中）
- 資料5 主な食中毒一覧
- 資料6 原材料・製品等の保存基準
- 資料7 献立台帳

【様式】

- 様式1 衛生管理日常点検表・検食簿
- 様式2 異物混入報告書
- 様式3 発注・検収簿

保育園給食の衛生管理

保育園給食における衛生管理は、園児に衛生的で安全な給食を提供することを目的に行います。園児は低年齢であることから、比較的軽度の食中毒でも大きな事故に繋がりにかえません。

このため、保育園給食に従事する職員は、食品をはじめ、施設・設備・調理器具の衛生的な取り扱い方、また自身の衛生管理についても十分な知識を持ち、それを確実に行うことが求められます。

1 調理従事者の衛生管理

(1) 検便

検便は、調理従事者の健康管理や食中毒予防のために行い、下痢や嘔吐の症状がなくても食中毒の原因菌を保菌している可能性があることから、二次感染を防ぐためにも早期発見が大切である。

- ① 検査項目 赤痢菌・サルモネラ属(腸チフス・パラチフス)・腸管出血性大腸菌 0-157
- ② 月2回実施する。
(1月についてはうち1回、ノロウイルスについても検査を行う。)
- ③ 便は5日以内のものを提出する。(暑い場所に置いておかない。)
- ④ 調理に従事する可能性のある者は、必ず検便を実施する。検便を行っていない者は、調理に従事させない。
- ⑤ 本人や家族に保菌者・発症者がでた場合には、臨時に検便を実施し、対応については資料1「検便結果対応フローチャート」に従う。

(2) 日常管理

調理従事者は、日頃から体調に留意し健康な状態を保つよう努め、作業開始前に個人ごとに健康チェックを行い、その結果を様式1「衛生管理日常点検票・検食簿」に記録する。

- ① 以下のような体調異常がある場合(作業途中の体調の変化も含む)は園長に報告し、指示に従う。
 - 下痢・発熱・腹痛・嘔吐の症状
 - 切り傷、手指・顔面等の化膿創、やけど
 - 本人か家族が感染症・食中毒またはその疑いがある場合
- ② 手指の切り傷、化膿性の傷、やけど、ひどい手あれなどの時には使い捨て手袋を着用する。その際、下処理・洗浄以外の作業には従事しないことが望ましい。

(作業途中の切り傷ややけども手当てをして同様に行う。)

- ③ 常に身体の清潔に心がける。
- ④ 定期健康診断は、毎年必ず受ける。
- ⑤ カキや肉類の生食は避ける。特にノロウィ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、自らが汚染の原因とならないようにする。

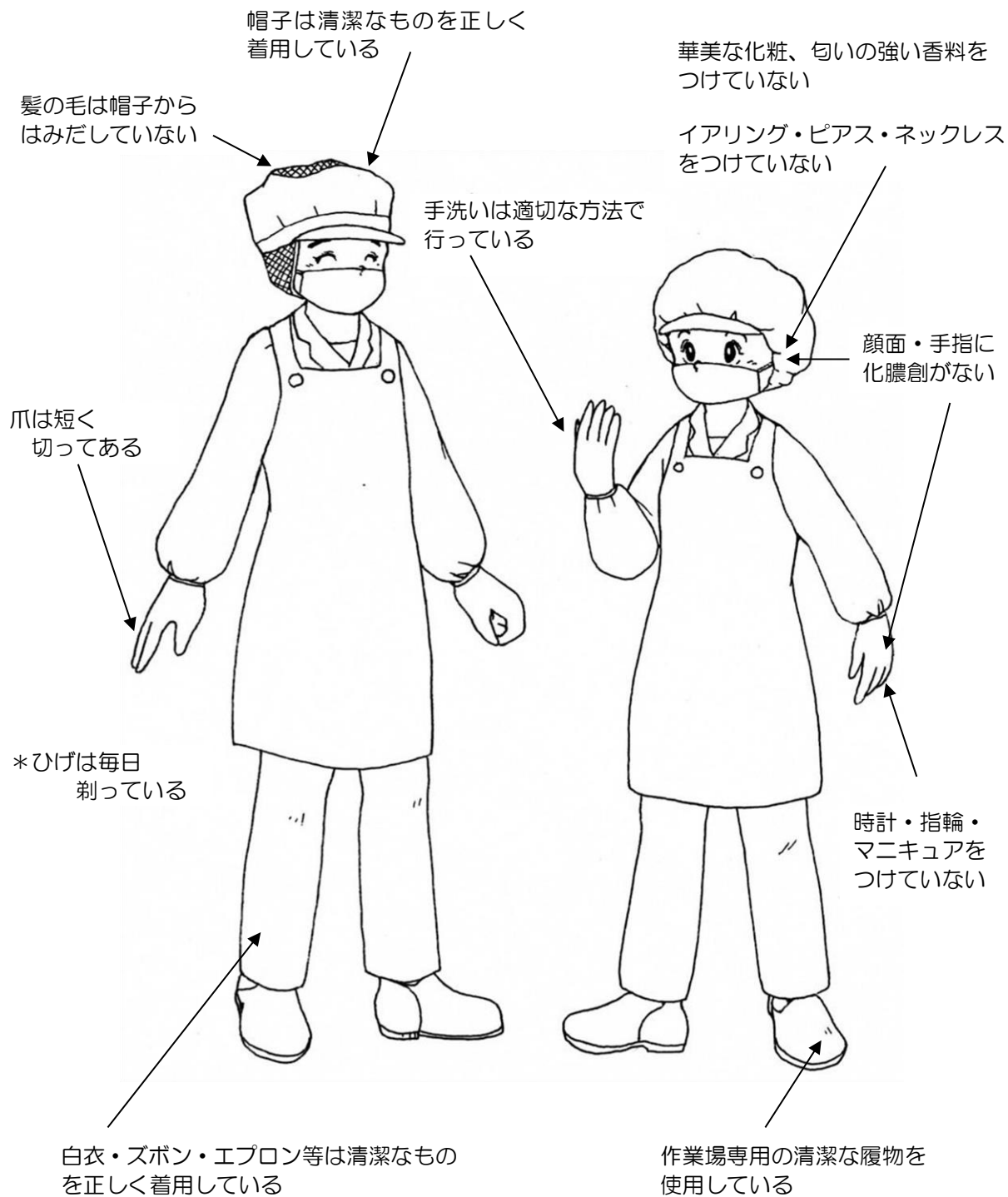
(3) 清潔な身なり・服装

調理従事者は、異物混入や食中毒を防止するため、日頃から身なりを清潔に保ち、服装についても常に清潔な白衣等を着用することが大切である。

- ① 調理室に入る際は、毎日清潔な白衣・ズボン・帽子・マスクを着用する。エプロンは、作業状況に応じたものを白衣の上から着用する。
- ② 白衣の中に着用する衣服は通勤時等の物ではなく、調理専用の清潔な衣類を着用する。また、白衣からはみ出さないよう着用すること。
- ③ 髪の毛は帽子の中に全て入れ、白衣等に異物や髪の毛がついていないか確認する。
- ④ マスクは食品が汚染されるのを防ぐため、調理作業開始時から必ず着用する。鼻や口をしっかりと覆う。
- ⑤ 爪は短くする。
- ⑥ イヤリング・ピアス・ネックレス・時計・指輪・マニキュアなどはつけない。華美な化粧・匂いの強い香料は控え、ひげは毎日剃る。体毛も必要に応じて剃る。
- ⑦ 作業中むやみに顔や髪の毛に触らない。触った場合は、必ず手洗いをする。
- ⑧ トイレに入る時は、白衣・エプロン・帽子・マスクを外し、トイレ専用履物に履き替える。ズボンは脱ぐまたは履き替える。
- ⑨ 外出時には調理作業時に着用する白衣・ズボン・エプロン・帽子・マスクを外し履物は履き替える。

清潔な身ない・服装

白衣・ズボン・帽子・マスク・履物は、毎日専用の清潔なものを着用すること。



(4) 手洗い

手洗いは単に汚れを除去するだけでなく、目に見えない付着微生物を対象にした衛生的手洗いが必要である。

- ① 手洗い場には、石鹼・ペーパータオル・アルコール・爪ブラシを常備する。(爪ブラシは使い回しせず、使用後は必ず洗浄する。1日1回は消毒、乾燥させる。)
- ② 手洗い洗剤やアルコールの容器は常に清潔にする。つぎ足しはしない。
- ③ 湿った皮膚は乾燥した皮膚より細菌やウイルスが付着しやすいことから、手指の表面に付着した細菌やウイルスをこそげとるため、ペーパータオルでよく拭きとる。
- ④ 付着微生物の生育を止める効果があることから、手洗い後はアルコールで消毒すること。また、アルコール消毒をする場合は手を良く乾かしてから行う。
- ⑤ 手洗いは次ページ以降を参照とし、洗い10秒・すすぎ15秒の2回洗いが有効である。

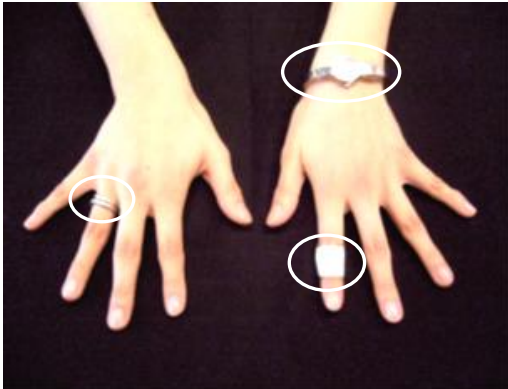
手洗いのタイミング

- ◎ 作業開始前
- ◎ 下処理作業から調理作業にかわる時
- ◎ 配食作業前
- ◎ 生の食肉類、魚介類、卵、調理前の野菜類などに触れた後
- ◎ 生食用食材を扱う時、和え物などの作業前
- ◎ トイレ使用後
 - 荷受けの後
 - ダンボールや食品の入っていた容器、ゴミ箱に触れた後
 - 顔や髪に触れた後
 - 切り傷、やけどなどの治療をした後
 - 使い捨て手袋着用前後
 - 残菜や汚れ物に触れた後

※◎は必ず2回手洗いを行う

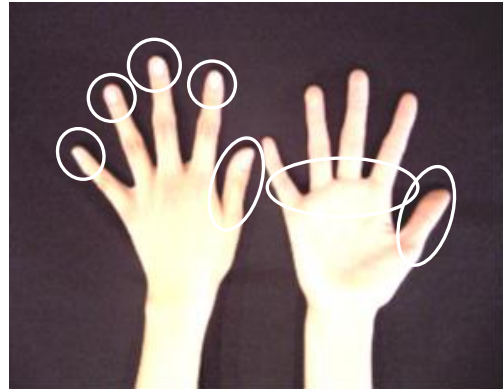
※この他にも作業が切り替わる時には手洗いを行う

《正しい手洗いの方法》



1 手を洗う前に

時計や指輪をはずします。爪は短く切ります。手に傷等があれば適切に処理し、手洗い後に、手袋を着用します。



2 洗い残しのない手洗いを

洗い残しの多い箇所は、白○の部分です。



3 流水で軽く手を洗う

まず、流水で手に付いた汚れを落とします。汚れを落とすことで、石けんが泡立つようになります。

●手を洗っている間は、水の流しっ放しに注意しましょう！



4 手洗い用石けん液をつける

手洗い用石けん液を適量、手にとります。



5 十分に泡立てる

手の平をあわせ、石けんを十分に泡立てます。泡が立たない場合は、水ですすいだ後4に戻ります。



6 手の平と甲を洗う (5回程度)

手の甲を、もう片方の手の平で十分に洗います。手を組み替えて、両手を洗います。



指の間の洗い残しを意識する

7 指の間を洗う

指を組んで、両手の指の間を十分に洗います。指の間は、洗い残すことが多い部分です。



親指の洗いの残しを意識する

8 親指の付け根まで洗う

親指全体を包みこむように、親指の付け根部分まで十分に洗います。親指も洗い残すことが多い部分です。手を組み替えて、両手を洗います。



9 指先を洗う

指を立てるようにし、反対の手の平で、指先を十分に洗います。指先も洗い残すことが多い部分です。手を組み替えて、両手を洗います。



10 手首を洗う

両方の手首を、十分に洗います。



11 肘まで洗う

肘まで洗います。



12 爪ブラシで爪の間を洗う

爪ブラシを使い、指先と爪の間を洗います。爪の間の汚れは、ブラシでないと落とせません。



13 流水で十分にすすぐ

泡の中に微生物がたくさん含まれているので、流水で石けんが除去されるまでよくすすぎます。(3~13を2回繰り返す)



14 ペーパータオルでふく

ペーパータオルでぬぐい取るように、水気をよくふき取ることで、付着している微生物をさらに減らすことができます。

《アルコールによる消毒の方法》



1 アルコールをかける

アルコールが指先にかかるように、手の平で受け取ります。



2 指先にすり込む

まず、指先にアルコールをすり込みます。一番微生物の残りやすい指先の部分から、消毒していきます。



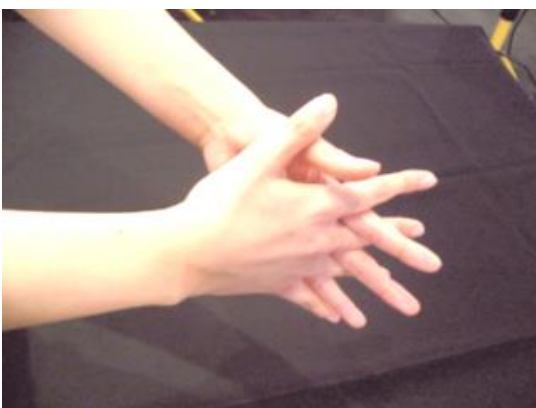
3 親指の付け根まですり込む

親指と親指の付け根まで、アルコールをすり込みます。



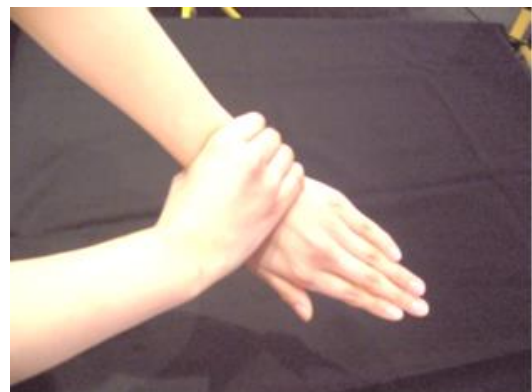
4 手の平と甲にすり込む

手の平と甲にアルコールをすり込みます。



5 指の間にすり込む

指の間にもアルコールをすり込みます。



6 手首にすり込む

アルコールが乾くまで、手首にアルコールをすり込みます。

《調理作業中の手洗いの方法》 ※作業中でも常に仕事の合間合間に手洗いを徹底する！



1 流水で汚れを洗い落とす
手を水でぬらし、汚れを洗い流します。



2 手洗い用石けん液をつける
手洗い用石けん液を適量手にとり、泡立てます。



3 手全体を洗う
手の平、甲、指先、指の間、親指の付け根など手全体を洗います。



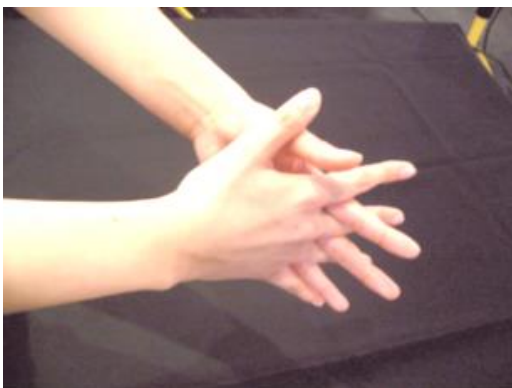
4 流水でよくすすぐ
流水で石けんが除去されるまで十分すすぎます。



5 ペーパータオルでふく
ペーパータオルで水分をぬぐい取るように十分ふき取ります。



6 アルコールをかける
アルコールが指先にかかるように、手の平で受けます。



7 手全体にアルコールをすり込む
アルコールを指先、指の間、親指など手全体にすり込みます。

2度洗いが効果的だよ！



2 調理作業の衛生管理

(1) 調理作業前の清掃・消毒

調理室内の清掃・消毒は、日々の調理作業終了後に行っているが、食中毒等の二次感染を防ぐため、調理作業前においても以下の清掃・消毒を行う。

- ① 作業開始前に調理台、冷蔵庫の取っ手・ワゴン・リフト・ドアノブ等をふきあげ、次亜塩素酸ナトリウム等で消毒する。
- ② シンク・蛇口を洗浄し、次亜塩素酸ナトリウム等で消毒する。

(2) 水質検査

衛生的で安心・安全な給食を提供するため、調理作業開始前に使用する水について、以下のとおり検査を行い、様式1に記録する。

- ① 使用前に5分間程度流水したものを測定し、遊離残留塩素が0.1mg/l以上であることを確認して記録する。また調理作業終了後にも測定して記録する。
- ② 味・色・濁り・におい・異物の有無などについても、使用前および調理作業終了後に水質検査を行い記録する。
- ③ 使用水について日常点検で異常を認められた時、または残留塩素濃度が基準(0.1mg/l)に満たない場合は再検査を行い、その上で適と判断した水を使用したときには、使用水1lを-20℃以下2週間以上専用冷凍庫で保存する。

(3) 検収

事故防止の第一歩は、食品の受け入れ時に食材料として不適当なものを調理場に入れないことから始まるため、以下の点に留意し確認を行い、様式3に記録する。

- ① 発注書・検収簿に基づき十分に点検、記録する。
 - 発注量と合っているか
 - 納品日、納品(検収)時間
 - 製造年月日、期限表示(品質保持期限など)、ロット番号
 - 鮮度、品温、包装、異物、におい、見た目
 - 包装、容器
 - 産地
- ② ダンボールや発泡スチロールは外し、専用容器に入れる。
- ③ 食品を直接床に置かない。
- ④ 検収時、納品業者の身なり等の衛生状況についても確認する。
- ⑤ 異常品は使用禁止とし、交換または返品する。その状況と事後措置を記録する。

(4) 保管

安全に食品が保管されるよう、適切な温度及び湿度管理を心がけ、以下の点に留意する。

- ① 納品された食材は期限表示、入荷日で比較し、先入れ先出しを原則とし、食材に記載されている方法で保管する。
- ② 保管してある食材も当日納品された食材と同様に、使用直前に品質を確認し、賞味(消費)期限を献立台帳(資料7参照)に記録する。
- ③ 冷凍食品は、納品後すぐに冷凍庫に保管する。
- ④ 菓子類は、密封容器などで保管する。
- ⑤ 食品庫、冷蔵庫、冷凍庫内にダンボールや発泡スチロールのまま保管しない。
- ⑥ 開封した調味料などは、床から60cm以上の高さの場所もしくは扉のある戸棚に保管する。ただし、跳ね水等からの直接汚染が防止できる場合には、30cm以上の台にのせることもできる。
- ⑦ 開封した食材は開封日を記入し、異物混入につながりにくいものを用いて密封して保管する。
- ⑧ 賞味期限は未開封の場合の期限のため、開封後はできるだけ早く消費する。また、なるべく使い切れる量を購入する。
- ⑨ 外装に期限表示があるが小分けなどにより不明になる場合は、小分けした袋などにも表示して保管する。

(5) 下処理

下処理については以下の点に留意すること。また特に配慮すべき食材については表「食材の下処理」を参照すること。

野菜

- ① 泥つき野菜の下処理の際は専用エプロンを着用する。
- ② 土・いたみ・廃棄分を取り除き、カゴ等に入れ替えて下処理室または下処理用シンクに運ぶ。
- ③ 下処理用のまな板・包丁でカットする。
- ④ 野菜を包装してあるビニール片などが混入していないか確認する。
- ⑤ 枯葉や虫、卵などに十分注意しながらシンクで3回以上丁寧に洗う。
- ⑥ シンクには、一度にたくさん食材を入れない。
- ⑦ 食材が変わるごとにシンクを水で洗浄する。
- ⑧ 野菜の洗浄は汚染度の少ない野菜から順次行う。やむを得ず、先に汚染レベルが高い食品を使用した場合は洗剤を使ってシンクを洗浄する。

肉・魚介・卵類

- ① 肉・魚介・卵類を扱うときは、専用器具・専用エプロン・使い捨て手袋を使用する。ドリップなどで他の食材が汚染されないように注意する。
- ② 漬け込む場合は、二次汚染を防ぐために清潔な容器でふたをして保管する。
- ③ 調理するまで冷蔵庫で保管する。
- ④ 卵は洗わず、他の食材に触れないようにシンクの中で、腐敗卵が混ざらないように1個ずつ確かめながら割る。作業が終了したらシンクをよく洗浄消毒する。攪拌は使用直前に行う。
- ⑤ 専用エプロンは使用後に洗浄消毒する。

豆腐

- ① 豆腐の付け水は細菌(大腸菌など)に汚染されていることがあるので、切る前に洗浄するなど、取り扱いには十分注意する。

表 食材の下処理

トマト・ミニトマト	ヘタを取ってから消毒する ヘタをとるときは使い捨て手袋を着用する
いちご	ヘタを取ってから消毒する ヘタをとるときは使い捨て手袋を着用する
ぶどう(大粒)	はさみで一粒ずつ切って消毒する 切るときは使い捨て手袋を着用する
もやし	汚染度が高いので、注意する
ほうれんそう 小松菜	根の部分落とし、流水で3回以上洗う ゆでた後、他の食材はゆでない
ブロッコリー	房を切り分け、流水で3回以上洗う
きゅうり	流水でよく洗い、切ってからゆでる
ごぼう じゃがいも 里いも	下処理用シンクで泥を洗い落とす
こんにゃく	洗ってから切り、湯通しをする
切り干し大根 ひじき	異物を取り除くため、十分に洗う
海藻ミックス	水につけてもどしてから、ゆでる
加熱せずに使用する食品 (のり・ごまなど)	安全確認がとれたものを使用する 開封したものは、加熱して使用することが望ましい

(6) 調理

- ① 調理開始時間は、出来上がりから喫食までの時間が 2 時間以内となるよう、献立別作業所要時間を考慮して決める。(喫食までの時間になるべく短くなるようにする)
- ② 冷蔵・冷凍された食品は、調理室内に長時間放置せず、温度管理に注意する。
- ③ 生食する野菜・果物は肉・魚介類に二次汚染されないよう十分注意する。
- ④ 食品および食品を入れた容器は、床面から高さ 60 cm 以上の場所に置く。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、30 cm 以上の台にのせることもできる。
- ⑤ 加熱調理は食品の中心温度を 3 点以上測定し、85℃～90℃で 90 秒間以上加熱されていることを確認し、様式 1 に記録する。
- ⑥ 包丁、まな板、容器、器具は調理室専用のもを使用し、作業が変わるたびに洗浄する。
- ⑦ 缶を開けるときは、缶を流水でよく洗浄しペーパータオルで水気をふきとり、アルコールで消毒して開缶する。
- ⑧ 加熱せず使用する食品(プルーン、シーチキン等)の外袋は、アルコールで消毒してから開封する。

※中心温度計について

- 使用前はアルコールで消毒する。
- 食材を突き抜けないように、中心部の温度を計測する。
- 使用後は洗剤を使って洗浄し、アルコールで消毒して衛生的に保管する。
- 中心温度計の正確性を確認するため、月に 1 回は以下のように点検を行う。
 - ① 沸騰させた水に 30 秒程度差し込み、100℃であることを確認する。
 - ② 氷水に 30 秒程度差し込み、0℃であることを確認する。

揚げ物

- ① 油の温度を設定温度に保つように管理をする。
- ② 生の肉、魚介、卵を扱うときは専用エプロンを使用する。
- ③ 中心温度は取り出すごとに確認する。熱が通りにくい形状の具材を選んで中心温度を 3 点以上測定し、85℃以上に達していたらその時点から 90 秒間以上加熱する。温度と時間については様式 1 に記録する。
- ④ 加熱後、食材を切って加熱状態を確認する。

焼き物・蒸し物

- ① 加熱むらをなくすために、食品同士が重ならないように並べる。
- ② 熱が通りにくい場所や形状の具材を選んで中心温度を 3 点以上測定し、85℃以上に

達していたらその時点から 90 秒間以上加熱する。温度と時間については様式 1 に記録する。

- ③ 加熱後、食材を切って加熱状態を確認する。

煮物・炒め物・汁物

- ① 調理の順序は肉類の加熱を優先する。肉が十分加熱出来たか確認してから次の食材を入れる。
- ② 生肉専用のしゃもじを使用し、肉に火が通ったら煮物炒め物専用のしゃもじに替える。
- ③ 生肉専用のしゃもじは、二次汚染されやすいので注意する。
- ④ 熱が通りにくい具材を選んで中心温度を 3 点以上測定し、85℃以上に達していたらその時点から 90 秒間以上加熱する。温度については様式 1 に記録する。

あえもの

- ① あえものはゆでた後に手を加えるため、食中毒の危険も多いので出来る限り熱を通した後に手を加えないように、野菜は切ってからゆでる。
- ② 材料をザルごとゆでるときは、下処理に使ったザルは使用しない。
- ③ 加熱時は食材が 85℃以上であることを確認する。
- ④ ゆでた材料はザルに上げ、ザルのまま消毒済みのボウルで冷ます。
- ⑤ 冷たいものと、温かいものを合わせないようにする。
- ⑥ 病原菌発育至適温度帯 20℃～50℃の時間を極力短くするために清潔な場所で小分けするなど、30 分以内に中心温度を 20℃付近（または 60 分以内 10℃位）まで下げるように工夫する。
- ⑦ 配食するまではラップ等でふたをし、可能な限り食べる直前にあえる。
- ⑧ 冷却開始、終了時間と中心温度を様式 1 に記録する。

生食用の野菜・果物

- ① 使い捨て手袋を着用し、ザル・ボウルは消毒済みのものを使用する。
- ② ヘタや枝を取り除き、異物を流すように流水で 3 回洗浄する。必要に応じてこすり洗いをを行う。
- ③ 別の消毒済みのザル・ボウルに入れ替える。
- ④ 十分に流水し、水切りを行う。
- ⑤ 専用の包丁、まな板を使用して切り分ける。

* 野菜・果物を加熱せずに提供する場合、表皮を除去する場合を除き、次亜塩素酸ナトリウム等で消毒する。

【次亜塩素酸ナトリウムを使用した場合の消毒方法】

上記③の後に次亜塩素酸ナトリウム溶液 200ppm で 5 分間または 100ppm で 10 分間浸漬する。その後 10 分程度流水し、水切りを行う。様式 1 に記録する。

(7) 検食

検食は園児が喫食する前に、調理担当者以外が行う。その際は、次の点に留意する。

- ① 調理過程において加熱、冷却処理が適切に行われているか。
- ② 食べ物に異物の混入・異味・異臭がないか。
- ③ 味付けや香り・色彩・形態などが園児の嗜好に適切か。
- ④ 一食分として、それぞれの食べ物の量が適切か。
- ⑤ 検食を行った時間、検食者のサイン、意見等を様式 1 に記録する。

(8) 配食

- ① 配食は可能な限り食べる時間の直前に行う。
- ② 作業台は清潔にする。
- ③ 配食時、直接食品に触れる可能性がある場合は使い捨て手袋を着用する。器具・食器を扱う際も同様。
- ④ 調理済みの食品を切る場合には、専用の包丁、まな板を使用する。
- ⑤ 食品にはふた等をし、むき出しの状態にしない。

(9) 保存食

保存食は原材料および調理済み食品を食品ごとに、50 g 程度採取し、密封して専用の冷凍庫に-20℃以下で 2 週間以上保存する。

- ① 原材料および調理済み食品はそれぞれ採取日が分かるようにして保存する。
- ② 原材料は、洗浄・消毒等を行わないこと。(生食する果物や野菜は可能な限り、洗浄前・洗浄後の両方を採取する。)
- ③ 原材料は廃棄部ではなく、可食部を採取する。
- ④ 食品の製造年月日・ロット・規格が異なる場合は、それぞれ採取し、分かるようにして保存すること。
- ⑤ 卵は全て割卵して、攪拌したものから採取し、保存すること。
- ⑥ 採取後の保存食は、長時間常温で放置しない。
- ⑦ 「見本」を保存食と兼用しない。
- ⑧ 米・乾物・缶詰・レトルト食品・調味料等は保存食を採取しなくてよい。
(ロットか賞味期限が分かれば、追跡調査を行うことができるため。)

(10) 残菜・廃棄物の処理

- ① 調理室・食品庫にダンボール・発泡スチロールなどを持ち込まず、分別して廃棄する。
- ② 生ごみ・残菜は専用の容器に入れ、汚液・汚臭がもれないように所定の場所に置く。
- ③ 残菜置き場と容器は定期的に清掃・洗浄し、清潔を保つ。
- ④ 空き缶・空き瓶等は水洗いし、指定のごみの日に処分する。
- ⑤ ごみ箱の位置は導線を考慮して決める。

3 施設・設備の衛生管理

- 施設及び設備は正しく取り扱うこと。
- 軽微な傷み・汚れ・腐食など早期に発見し、補修すること。
- 即時に改善するものと、計画的に改善するものを判断すること。

(1) 施設

- ① 調理作業従事員は、常に衛生の知識を持ち、細心の注意を払い調理室内の点検・清潔保持に努める。
- ② 調理場は、「汚染作業区域と非汚染作業区域の区分の基準」(下表)に従い、作業場を確保し作業動線が明確になるようにする。
- ③ 給食室はドライ運用を心がける。
- ④ 給食室への外来者の立ち入りは禁止する。やむを得ない場合は、専用の帽子、白衣、履物を着用して入室し、手洗い・消毒を行う。
- ⑤ 床面及び排水溝は、作業が終わった後、ごみを取り除き掃除し乾燥させておく。
- ⑥ 窓・壁なども随時清潔にするように努める。
- ⑦ ねずみ・ゴキブリ・ハエ等の侵入を防ぐように努める。

前室(手洗い場)

- ① 蛇口・手洗い槽は、専用スポンジで磨き、常に清潔にする。
- ② 手洗い用石けんや消毒用アルコールの注ぎ足しはしない。
- ③ 爪ブラシの管理を徹底する。
- ④ 床はぬれないように心がけ、清潔を保つ。
- ⑤ 靴入れは常に清潔にし、用途別に置けるようにする。

表 汚染作業区域と非汚染作業区域の区分の基準

区分		作業内容		作業区域の役割
汚染作業区域	検収室	検収	原材料の鮮度などの確認 保存食の採取 専用容器への移し替え、点検	外部からの汚染を下処理室、食品庫、調理室等に持ち込まないようにする場所
	食品庫	食品の保管	食品の保管 食品の在庫管理	換気、除湿に注意し、衛生的に保管する場所
	下処理室	下処理	肉・魚などの下味付け 割卵 野菜の洗浄・皮むき	食品に付着している泥、埃などの異物や有機微生物をできるだけ減らし、非汚染作業区域に渡す場所
	洗浄室	洗浄	使用した器具、食器の洗浄中、消毒前	調理器具や食器などに付着した汚れ、微生物、食物残渣を取り除く場所
非汚染作業区域	調理室	調理作業	食品の裁断 加熱（調理）	裁断や加熱、消毒などの作業を通して有機微生物の数をさらに減らす作業を行う場所
			冷却（調味）	加熱後の食品や非加熱の食品を扱う為、二次汚染をさせないように、特に注意して作業を行う場所
	配膳室	配膳	配膳	
	洗浄室	洗浄	使用した器具、食器の洗浄消毒後	調理器具や食器などを消毒し、衛生的に保管する場所

食品庫

- ① 常に整理整頓を心がけ、食品以外のものを置かない。
- ② こまめに換気を行う。

検収室

- ① 生ごみ・ダンボール等は常に整理し、作業終了後清掃する。
- ② 納入業者は可能な限り立ち入らせない。

下処理室

- ① 未処理の食材を取り扱うので、二次汚染につながらないように作業工程および作業導線に十分配慮する。

調理室

- ① 未処理の食材を取り扱うので、二次汚染につながらないように作業工程および作業動線に十分配慮する。
- ② 換気・除湿に注意して温度 25℃以下、湿度 80%以下に保つことが望ましい。
- ③ 調理室専用の履物は、室外のものと区別する。
- ④ 換気扇は必要に応じて清掃する。
- ⑤ 薬品など（殺虫剤・床などの洗浄用洗剤など有害のもの）はなるべく調理室には置かない。使用する際は食品を汚染しないよう、その取扱いに十分注意する。

リフト等運搬器具

- ① 常に清潔に保ち、衛生的に使用する。

廃棄物の保管場所

- ① 調理室外とし、異臭やハエの発生源とならないよう蓋をする。

休憩室

- ① 関係者以外の者の出入りを禁じ、毎日清掃する。

トイレ

- ① トイレ使用時には白衣・エプロン・帽子・マスクを外し、トイレ専用の履物に履き替える。ズボンは脱ぐまたは履き替える。
- ② 常に清潔に保つよう定期的に清掃及び次亜塩素酸ナトリウム等による消毒を行う。トイレを常に清潔に保つことにより、調理従事者への二次感染を防止する。
- ③ 調理従事者が業務中に清掃を行うことで、調理従事者自身が汚染源とならないように注意する。
- ④ トイレの近くに、専用の手洗い洗剤・アルコールを置く。

(2) 設備

冷蔵庫・冷凍庫

- ① 庫内温度は、冷蔵庫 5℃以下・冷凍庫 -18℃以下（保存食専用冷凍庫は、-20℃以下）であること。
- ② 冷蔵庫・冷凍庫は毎日作業前に庫内温度を確認し、様式 1 に記録する。
- ③ 庫内には食材を詰め込み過ぎないようにし、冷気がよく通るように食材の間隔を十分に取る。
- ④ 庫内の相互汚染を防ぐために、汚染度の高い原材料を下段、汚染度の低い食品（調理済み食品など）は上段に保管する。特に肉・魚介・卵類などは専用の容器に入れ

てふた等をし、下段の決められた位置に置く。

- ⑤ 加熱した食品を高温のまま庫内に入れない。
- ⑥ 定期的に棚、フィルターなどを取り出し、洗浄・乾燥・アルコール又は次亜塩素酸ナトリウム等で消毒を行い、清潔にしておく。
- ⑦ 庫内や側面・底部・扉・パッキン・取っ手等は常に清潔にしておく。
- ⑧ 給食物資以外のものを保管しない。

熱風消毒保管庫

- ① 庫内や側面・底部・扉・取っ手等は常に清潔にしておく。
- ② 水気をよく切り、熱風が通りやすいように収納する。
- ③ 食器・調理器具以外は入れない。
- ④ 原則として 85～90℃、30～50 分程度で乾燥保管する。消毒温度・時間は機械や使用している食器や器具によって異なるので、取扱説明書等で確認し正しく設定する。

包丁・まな板殺菌庫（紫外線式）

- ① 庫内や側面・底部・扉・取っ手は常に清潔にしておく。
- ② 水気をよくふき取ってから収納する。
- ③ 紫外線が照射する部分のみの殺菌となるため、間隔を十分に取って収納する。
- ④ 殺菌灯は有効照射時間を確認し、定期的に交換する。
- ⑤ 殺菌時間は機械によって異なるので、取扱説明書等で確認し正しく設定する。

調理台

- ① 汚染作業用（検収、下処理など）に使用する調理台と、非汚染作業用に使用する調理台は別のものにする。
- ② 調理台の上で二次汚染が発生することがないように、汚染度の異なる作業は同じ調理台で同時に行わない。
- ③ やむを得ず同じ調理台を使用する場合は必ず調理台を清潔にし、アルコール又は次亜塩素酸ナトリウム等で消毒した後に使用する。
- ④ 肉・魚介・卵類・土のついている野菜、段ボールなどは直接調理台にのせない。
- ⑤ 肉・魚介・卵類などを使用した調理台は清潔にし、次亜塩素酸ナトリウム等で消毒する。
- ⑥ 加熱調理後の食品、生食する食品に使用する前には清潔にし、アルコールで消毒する。
- ⑦ 使用後は清潔にし、アルコール又は次亜塩素酸ナトリウム等で消毒する。
- ⑧ 調理台の下段は、水はね等があるので常に清潔に保ち、食品は置かないようにする。
- ⑨ 定期的に洗剤を使って洗浄し、乾燥させておく。

シンク

- ① シンクは原則として用途別に相互汚染しないように使用する。
- ② 同じシンクを使用する場合には必ず洗浄し、アルコールまたは次亜塩素酸ナトリウム等で消毒した後に使用する。
- ③ 加熱調理後の食品、生食する食品に使用する前には、洗剤を使って洗浄しアルコールで消毒する。
- ④ 肉・魚介・卵類などに使用した後は、洗剤を使って洗浄し、次亜塩素酸ナトリウム等で消毒する。
- ⑤ 直接シンクの中で非加熱用食品の洗浄・冷却をしない。
- ⑥ シンクで器具等の洗浄を行うときは、シンク内及びシンク周辺に調理作業中の食材がないか確認してから行う。食材がある場合は汚染のおそれがあるため、洗浄は行わない。
- ⑦ 作業終了後は洗剤を使って洗浄し、乾燥させておく。(オーバーフロー部分も。)

ワゴン

- ① 調理室の外に出ていることが多いので、特に清潔に保つ。
- ② 加熱調理後の食品、生食する食品に使用前には、持ち手部分や台面を清潔にし、アルコールで消毒する。
- ③ 下膳の後は清潔にし、乾燥させておく。給食室外へ出たワゴンがもどる際には清潔にした後、次亜塩素酸ナトリウム等で消毒する。車輪も同様に消毒する。
- ④ 定期的に洗剤を使って洗浄し、乾燥させておく。

回転釜

- ① 使用前は、異物の付着がないよう十分洗う。
- ② 使用後は、洗剤を使って釜、水抜き栓、蓋、蛇口などまんべんなく洗浄し、流水ですすぐ。
- ③ 最後に水をはり、沸騰したら流し乾燥させておく。(空焚きはしない。)
- ④ 機器の使用、洗浄方法については取り扱い説明書に従う。

スチームコンベクションオーブン

- ① 作業後は鉄板など取り外して洗える部分は洗剤を使って洗い、すすぎ乾燥させておく。
- ② 内側の汚れは冷めないうちに洗剤などをスプレーして、汚れを浮き上がらせておく。
(10分程度スチームで加熱運転しておくとともに良い)
- ③ 流水ですすぎ、乾燥させておく。
- ④ 本体外側や取っ手なども清潔に保つ。
- ⑤ 機器の使用、洗浄方法については取り扱い説明書に従う。

ガス台

- ① 使用後は五徳やその下の受け皿をきれいに洗い、常に清潔に保つ。

洗浄機

- ① 下洗いで洗剤を使用する場合は、故障の原因にならないよう洗剤をよく洗い流してから洗浄機に入れる。
- ② 昼食の食器洗浄終了後は水を抜き、ゴミを取り除き清掃する。
- ③ 一日の作業終了後も同様に清掃し、外側を綺麗に拭き乾燥させておく。
- ④ 機器の使用、洗浄方法については取り扱い説明書に従う。

ホース

- ① ホースは常に清潔にしておく。
- ② 使用しないときは、床につかないように束ねてかけておく。
- ③ 内側に汚れがつきやすいので定期的に取り替える。

水道の蛇口

- ① 肉・魚介・卵類を触った手で使用した蛇口は、洗剤を使って洗浄し次亜塩素酸ナトリウム等で消毒する。
- ② 作業終了後は洗剤を使ってよく洗浄し、乾燥させておく。

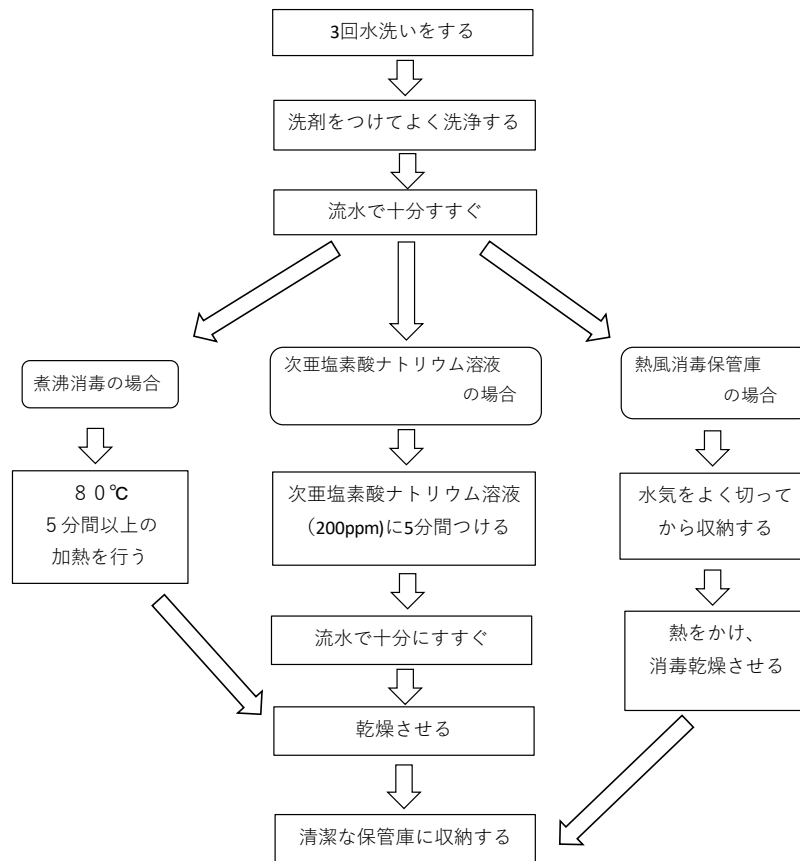
(3) 調理用器具・食器

- ・ 使用前には異物、汚れ、破損等がないかを確認する。
- ・ 加熱調理後の食品、生食する食品に使用するものは、熱風保管庫や殺菌庫で保管してあるものを使用する。戸棚などに保管してある場合は、使用前にアルコールで消毒する。
- ・ 使用後は以下の手順に従って洗浄・消毒を行う。

《洗浄・消毒方法》

- ① 水（40℃程度が望ましい）で3回洗いをする。
- ② スポンジたわしに洗剤をつけてよく洗浄し、十分にすすぐ。
- ③ 80℃で5分間以上の加熱（熱風消毒保管庫や熱湯消毒）または次亜塩素酸ナトリウム溶液（200ppm）に5分間浸漬し、よく水洗いする。
- ④ よく乾燥させ、清潔な保管庫にて保管する。

《洗浄・消毒フローチャート》



《肉・魚介・卵類に使用した後の器具の洗浄・消毒方法》

- ① 水（40℃程度が望ましい）で3回洗いをする。
- ② スポンジたわしに洗剤をつけて器具、シンク・蛇口をよく洗浄し、十分にすすぐ。
- ③ 次亜塩素酸ナトリウム溶液（200ppm）に5分間浸漬しよく水洗いする。
（使用したシンク・蛇口・スポンジも一緒に消毒する）
- ④ 洗浄後、熱風保管庫で乾燥させる。

包丁・まな板・はさみ・ピーラー

- ① 下処理用においては（野菜用・生肉魚介類用）、調理用においては（加熱調理済み食品用・生食果物野菜用）にそれぞれ専用のもを用意し、混同しないよう区別して使用する。
- ② 消毒は紫外線式包丁・まな板殺菌庫でも同等に行えるが、紫外線が十分照射されるようにする。
- ③ 包丁、はさみは刃と柄の付け根に汚れが残存しやすいので、十分な洗浄を心がける。

ざる・ボウル

- ① 肉・魚介・卵類に使用するものは二次汚染を防止するため、印をつけ使い分ける。
- ② 網目の部分、縁の裏側は汚れが残存しやすいので、十分な洗浄を心がける。

スパテラ・ひしゃく・しゃもじ・泡だて器・さいばしなど

- ① 肉・魚介・卵類に使用するものは二次汚染を防止するため、印をつけ使い分ける。
- ② 柄の付け根や柄の曲がった部分は汚れが残存しやすいので、十分な洗浄を心がける。
- ③ 木製品は原則使用しない。

食器

- ① 原則として、熱風消毒保管庫で消毒・乾燥保管してあるものを使用し、乾燥されているか確認する。
- ② くぼみや底に汚れが残存しやすいので、十分な洗浄を心がける。
- ③ きれいに保つために、定期的に漂白を行うと効果的である。

(4) その他の器具

ふきん

- ① 用途別・作業別に区別し、使い分ける。
- ② 材質は不織布が望ましい。

《洗浄・消毒方法》

- ① 水（40℃程度が望ましい）で3回洗いをする。
- ② 洗剤をつけてよく洗浄し、十分にすすぐ。
- ③ 100℃で5分間以上の煮沸殺菌、又は次亜塩素酸ナトリウム溶液（200ppm）に5分間浸漬しよく水洗いする。
- ④ 乾燥させて清潔な場所で保管する。

たわし・スポンジ

- ① 食器調理器具用、シンク用、肉・魚介・卵類用等区別し、使い分ける。
- ② 汚れが残りやすいので、十分洗浄してから消毒する。
- ③ 異物混入にならないよう定期的に交換する。
- ④ 次亜塩素酸ナトリウム溶液に漬け込む時間が長すぎたり、すすぎが不十分だったりすると劣化が早まるので注意する。

《洗浄・消毒方法》

- ① 専用容器を使用し、水（40℃程度が望ましい）で十分揉み洗いをする。
- ② 洗剤をつけてよく揉み洗いし、十分にすすぐ。
- ③ 次亜塩素酸ナトリウム溶液（200ppm）に5分間浸漬しよく水洗いする。
- ④ 乾燥させて清潔な場所で保管する。

4 洗淨・消毒・殺菌

安全な給食を提供するためには、適切な洗淨・消毒が必要です。中でも洗淨は衛生管理の基本です。洗淨により異物の発見・除去、清潔な施設の維持につながります。洗淨・消毒・殺菌は一般的に以下のように整理されます。ほとんどの場合は、汚れと微生物が混在しているので、まずは「洗淨」でしっかり汚れを落とし、その後に「消毒」で残った微生物を殺すことが必要です。

洗淨：対象物から汚れや異物を除去すること。

消毒：病原性微生物を殺菌し、感染力のない程度まで減らし、無毒化すること。

殺菌：病原性微生物を死滅させること。

(死滅させる菌の種類や量に定義はない為、90%の菌が残っていても10%の菌が殺せていれば「殺菌」と謳うこともできる。)

(1) アルコール

《使用目的》

調理器具の殺菌、手指の消毒。

《使用上の注意点》

- ① アルコールそのものには洗淨効果は少ないため、汚れを除去してから使用する。
- ② 水分で薄まると著しく殺菌能力が低下するため、水分を除去してから使用する。
- ③ 引火性が高いため、火の近くでは使用しない。

《消毒方法》

- ① 消毒する前に対象物の汚れを落とす。
- ② 水分を完全に取り除いてから使用する。
- ③ アルコールをペーパータオルなどにしみこませ、まんべんなく拭きのぼす。

(2) 次亜塩素酸ナトリウム

《使用目的》

作業台、調理器具、メラミン製以外の食器の殺菌。
まな板やふきんの殺菌・漂白、野菜・果物の殺菌。

《使用上の注意点》

- ① 汚れが残っていると殺菌能力が低下するため、汚れを除去してから使用する。
- ② 霧吹き等では使用しない。
- ③ 時間の経過及び使用頻度により、揮発・分解し効果が低下するため、希釈液はこまめに作り替える。

- ④ 金属腐食性が強く、器具の劣化の可能性が高まるため、浸漬時間や濃度を守る。

《消毒方法》

- ① 消毒する前に対象物の汚れを落とす。
- ② 器具類・食品は用途に合った希釈液、時間で、対象物を浸漬する。
- ③ 浸漬後は水で消毒液をすすぎ、乾燥させる。
- ④ 浸漬できない設備などの消毒には、希釈液をふきん等に染み込ませて拭いた後、水拭きする。

《参考》 6%次亜塩素酸ナトリウム 希釈早見表

ppm	100ppm	200ppm	300ppm	600ppm	1000ppm
塩素濃度	0.01%	0.02%	0.03%	0.06%	0.1%
希釈倍	600倍	300倍	200倍	100倍	60倍
1L	1.7ml	3.3ml	5.0ml	10.0ml	16.9ml
3L	5.0ml	10.0ml	15.0ml	30.0ml	50.0ml
5L	8.4ml	16.7ml	25.0ml	50.0ml	84.7ml
使用目的	消毒・殺菌	消毒・殺菌	消毒・殺菌・漂白	カビ等の除去	消毒・殺菌
使用例	果物・野菜	まな板・食器 ふきん・スポンジ シンク・テーブル 機械・調理器具 ドアノブ・手すり	ふきん（漂白） 食器（漂白）		嘔吐物や便で 汚染された 場所や衣類

※ペットボトルキャップ1杯は5ml

(3) 煮沸消毒

《使用目的》

調理器具・食器・ふきんなどの殺菌、消毒。

《消毒方法》

- ① 消毒する前に対象物の汚れを落とす。
- ② 釜などで煮沸し、一定時間加熱する。
- ③ 水分を切り、乾燥させる。

5 嘔吐物が付着した食器の消毒方法

- 調理室に汚染源（嘔吐物・鼻汁のついたティッシュ類）を持ち込まない。
- 調理・調乳担当者は、嘔吐処理を行わない。

消毒方法

- ① 嘔吐物をふき取る。
- ② ビニール袋などに次亜塩素酸ナトリウム水溶液(1000ppm)を入れ、その中に該当の食器を10分間浸漬する。
- ③ 食器を取り出して洗浄し、他の食器と区別して給食室に返却する。
- ④ 給食室では洗浄作業終了後、最後にその食器を洗浄する。
- ⑤ 洗浄後、熱風保管庫で乾燥させる。

6 使い捨て手袋

(1) 使用目的

- ① 手の汚染を食品につけない(調理済み及び生食の食品等)(手指に傷がある場合)
- ② 食品の汚染を手につけない(肉・魚介・卵類等)

(2) 使用時の注意点

- ① 一度使用した使い捨て手袋は再使用しない。
- ② 異なる食品で使い回さない。
- ③ 作業内容により、使用目的に合った使い捨て手袋を選ぶ。

(3) 使用手順

- ① 装着前に手洗いをする。
- ② 異物混入を防ぐため、作業前に破れ等がないか確認し、アルコールで消毒する。
- ③ 使い捨て手袋を装着したまま、器具や目的外の食品に触れない。
- ④ 作業後に破れ等がないか確認する。
- ⑤ 手袋を外す際は他の食品や器具を汚染しないよう、裏返しにして捨てる。
- ⑥ 手袋を外した後は、手洗いをする。

7 水害時の衛生対策

- ①食器等は洗淨・次亜塩素酸ナトリウム等による消毒・乾燥を行う。
- ②水に浸かった食品や、停電により保存温度が保てなかった要冷蔵・冷凍食品は廃棄する。
- ③給食室内（床・壁・調理設備等）の消毒については、汚染状況によって適切な対応が異なることから、保育幼稚園課と協議のうえ行う。

8 冷凍母乳

冷凍母乳は直接授乳と違いさまざまな過程を経るため、より衛生的な配慮、手順が大切である。

- 病気・感染症の事故を防ぐため、本人の冷凍母乳を受け入れることとし、他児に与えることは絶対に行わない。
- 全過程を通じて細菌による汚染を避け、衛生的に対応することに細心の注意を払う。
- 必要な物品はすべて取りそろえ、必ず所定の場所に置き、手順などは前もって心得て、時間的・労力的に無駄のないようにする。
- 冷凍母乳を扱う人は健康状態が良好であり、清潔な身支度、正しい手洗いをを行う。
- 器具・哺乳瓶・乳首等の衛生管理に留意する。

《次のような場合に搾乳した冷凍母乳は使用しない。》

- 母が感染症、特に乳腺炎にかかっている場合。
- 母が発熱、下痢、肝炎等その他異常がある場合。

※服薬中の時は医師に相談する。

(1) 搾乳と持参方法

母乳の栄養状態が、子どもの健康に大きく影響することを考慮し、母親自身が常に栄養のバランスに心がけ、毎日の健康状態に注意する。

① 搾乳

- 搾乳前には、手指・手首を石鹼と流水で十分洗淨する。
- 搾乳途中で髪や何かに触れた場合は、再び手洗いをする。
- 衛生的な環境で落ち着いて搾乳する。
- 搾乳器を使用する場合は、器具の取り扱いや消毒について説明書に従って行う。

② 母乳パック

- 名前・搾乳日時・量を明記する。
- 搾乳した母乳を母乳パックの中に入れる。
- 空気を十分にぬいて、口がゆるまないように巻いて接着させる。
- パックの内側を手で触らない。

③ 冷凍・保管

- 準備ができた母乳パックはすぐに冷凍庫(−15℃以下)に入れて凍らせる。
- 母乳パックはラップで包むかビニール袋に入れ、他の食品と直接触れないように保管する。

④ 冷凍母乳の持参

- 1週間以内に搾乳した母乳を完全に冷凍した状態で保育園に持参する。
- 保冷バックや発泡スチロール箱、保冷剤等を使用して解凍させないようにする。

(2) 園での取扱いについて

① 受け取り・保管

- 1週間以内に搾乳した母乳を当日分のみ受け取る。
- 名前・搾乳日時・量・冷凍状態を確認し、冷蔵庫(4℃)で保管する。
- 母乳パックはラップで包むかビニール袋に入れた状態のものを受け取り、保冷剤等は受け取らない。

② 解凍

- 冷蔵庫より出して解凍状態を確認する。
- 解凍されていなければ、専用の入れ物に30℃以下の水をはり、母乳パックのままつけ、数回水を取り替えて解凍する。(流水解凍でもよい)
- 電子レンジや湯煎での解凍はしない。
- 解凍した母乳は、袋についた水滴を清潔なガーゼかペーパータオルで拭き取ってよく攪拌し母乳パックの下の切り込み部分を引き裂いて、哺乳瓶に注ぐ。
- 開封にはさみを使用する場合には、消毒殺菌したものを使う。
- 開封した母乳は、余っても残さず処分する。
- 冷凍母乳の袋は保護者に返却する。(使用しなかった場合は×印をつけて返却)

③ 加温

- 解凍した母乳は、40℃前後の湯煎にかけ、乳児の体温(37℃位)に近い温度にあたためる。体温以上に加温しない。
- 湯煎にかける場合は温度を確認する。

(3) 哺乳瓶の煮沸消毒方法

① 準備するもの

- 専用の容器（深めの鍋）
- 哺乳瓶バサミ
- 消毒した哺乳瓶を入れる蓋付きの容器

煮沸消毒方法

- 深い鍋に哺乳瓶などを入れ、哺乳瓶がかぶる高さまで水を入れ火にかける。沸騰してから 10 分間煮沸する。
- 10 分経ったら乳首等を入れ、さらに 3 分間煮沸する。（乳首等は高温により劣化しやすいので、長時間の煮沸はしない。但し、乳首がシリコン製の場合は、哺乳瓶と同じ時間でも可。）
- 哺乳瓶バサミを使って取り出し、乾燥させて清潔な蓋付きの容器等に入れて保管する。
- 殺菌庫がある場合は、殺菌庫で保管する。

参考文献

1. 平成 29 年改正 厚生労働省 「大量調理施設衛生管理マニュアル」
2. 「学校給食調理場における手洗いマニュアル」
3. 平成 21 年 3 月 文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課 「調理場における洗淨・消毒マニュアル」
4. 平成 9 年 6 月 3 日児企第 16 号「児童福祉施設等における衛生管理の改善充実及び食中毒発生の予防について」
5. (公社) 日本給食サービス協会、(公社) 日本メディカル給食協会
「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理の為の手引書～委託給食事業者～」
6. 厚生労働省「児童福祉施設における食事の提供ガイド」
7. NPO 法人 日本ラクテーション・コンサルタント協会
「母乳で育てられている赤ちゃんとお母さんにやさしい保育園を目指して」