

軽井沢町保育園給食衛生管理マニュアル

I 趣旨

本マニュアルは、軽井沢町保育園給食施設における食中毒を予防するために、HACCP の概念に基づき、調理過程における重要管理事項として、

- ① 原材料受け入れ及び下処理段階における健康管理を徹底すること。
- ② 加熱調理食品については、中心部まで十分加熱し、食中毒菌等（ウイルスを含む。以下同じ）を死滅させること。
- ③ 加熱調理後の食品及び非加熱調理食品の二次感染防止を徹底すること。
- ④ 食中毒菌が付着した場合に菌の増殖を防ぐため、原材料及び調理後の食品の温度管理を徹底すること。

等を示したものである。

軽井沢町保育園給食施設において、衛生管理体制を確立し、これらの重要事項について、点検・記録を行うとともに、必要な改善措置を講じる必要がある。また、これを遵守するため、更なる衛生知識の普及啓発に努めることとする。

II 重要管理事項

1. 原材料の受け入れ・下処理段階における管理

- (1) 原材料の納入に際しては、園長並びに調理員が必ず立会い、検収場で納入業者、納入時刻、配送、梱包状態、数量、品質、鮮度、異物の有無、賞味期限・品質保持期限（製造年月日）を確認し、品温（冷凍食品は0℃以下、要冷蔵食品は10℃以下）を測定し、調理員は検収者名とともに記録し、異常を認めたときは原材料の交換を行う。
- (2) 原材料の納入に際しては、缶詰、乾物、調味料等常温保存可能なものを除き、食肉類、魚介類、野菜類等の生鮮食品については1回で使い切る量を調理当日に仕入れるようにすること。
- (3) 野菜及び果物を加熱せずに提供する場合には、別紙1に従い、流水（飲用適のもの。以下同じ。）で十分洗浄し、必要に応じて次亜塩素酸ナトリウムの200mg/lの溶液に5分（100mg/lの溶液の場合10分間）又はこれと同等の効果を有するもの（食品添加物として使用できる有機酸等）で殺菌を行った後、十分な流水ですすぎ洗いを行うこと。特に高齢者、若齢者及び抵抗力の弱い者を対象とした食事を提供する施設で、加熱せずに供する場合（表皮を除去する場合を除く。）には、殺菌を行うこと。

2. 加熱調理食品の加熱温度管理

加熱調理食品は、別紙2に従い、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1分）又はこれと同等以上まで加熱されていることを確認するとともに、温度と時間の記録を行うこと。

3. 二次汚染の防止

（1）調理従事者（食品の盛り付け・配膳等、食品に接触する可能性のある者及び臨時職員を含む。以下同じ。）は次に定める場合には、別紙1に従い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交換を行うこと。

- ① 作業開始前及び用便後
- ② 汚染作業から非汚染作業に移動する場合
- ③ 食品に直接触れる作業にあたる直前
- ④ 生の食肉類、魚介類、卵殻等微生物の汚染源となる恐れのある食品等に触れた後、他の食品や器具等に触れる場合
- ⑤ 配膳の前

（2）原材料は、専用の保管設備を設け、食肉類、魚介類、野菜類等、食材の分類ごとに区分して保管すること。

この場合、専用の衛生的な蓋付き容器もしくはポリ袋等に入れ替えるなどにより、原材料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、原材料の相互汚染を防ぐこと。

（3）下処理については汚染作業区域で確実にを行い、非汚染作業区域を汚染しないようにすること。

（4）包丁、まな板などの器具、容器等は用途別及び食品別（下処理用にあつては、魚介類用、食肉類用、野菜類用の別、調理用にあつては、加熱調理済み食品用、果物用の別）にそれぞれ専用のものを用意し、混同しないようにして使用すること。

（5）器具、容器等の使用後は、別紙1に従い、全体を流水で洗浄し、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^{注1}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。

なお、調理場内における器具、容器等の使用後の洗浄・殺菌は、原則として全ての食品が調理場から搬出された後に行うこと。

また、器具、容器等の使用中も必要に応じて、同様の方法で熱湯殺菌を行うなど、衛生的に使用すること。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。
- (6) 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、特に十分な殺菌に留意すること。なお、木製の器具は極力使用を控えることが望ましい。
 - (7) フードカッター、野菜切り機等の調理機械は、最低１日１回以上、分解して洗浄・殺菌した後、乾燥させること。
 - (8) シンクは原則として用途別に相互汚染しないように設置すること。特に、加熱調理用食材、非加熱調理用食材、器具の洗浄等に用いるシンクを必ず別に設置すること。（構造上ない場合は、別紙１を参照すること。）
 - (9) 食品並びに移動性の器具及び容器の取り扱いは、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食品を取り扱う場合には、３０cm以上の台にのせて行うこと。
 - (10) 加熱調理後の食品冷却、非加熱食品の下処理後における調理場等での一時保管等は、他からの二次汚染を防止するため、清潔な場所で行うこと。
 - (11) 調理終了後の食品は衛生的な容器にふたもしくはラップをして保存し、他からの二次汚染を防止すること。
 - (12) 使用水は飲用適の水を用いること。
 - ① 使用水については、遊離残留塩素が、**0.1mg/l**以上であること及び、色、濁り、匂い、異物等について、水質検査を毎日実施し、記録する。
 - ② 水質検査で異常があったり、残留塩素が基準に満たなかった場合には、再検査を行い不適合の場合には園長に報告し、指示を仰ぐ。

注１：塩素系消毒剤（次亜塩素酸ナトリウム、亜塩素酸水、次亜塩素酸水等）やエタノール系消毒剤には、ノロウイルスに対する不活化効果を期待できるものがある。使用する場合、濃度・方法等、製品の指示を守って使用すること。浸漬により使用することが望ましいが、浸漬が困難な場合にあっては、不織布等に十分しみこませて清拭すること。

（参考文献）「平成２７年度ノロウイルスの不活化条件に委関する調査報告書」
(<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzenu/0000125854.pdf>)

4. 原材料及び調理済み食品温度管理

- (1) 原材料は、別紙1に従い、戸棚、冷蔵・冷凍設備に適切な温度で保存すること。また、原材料搬入時の時刻、室温及び冷凍または冷蔵設備内温度を記録すること。
- (2) 冷凍庫又は冷蔵庫から出した原材料は、速やかに下処理、調理を行うこと。非加熱で供される食品については、下処理後速やかに調理に移行すること。
- (3) 調理後直ちに提供される食品以外の食品は病原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が必要である。(別添3参照)
 - ① 加熱調理後、食品を冷却する場合には、病原菌の発育至適温度帯(約20℃～50℃)の時間を可能な限り短くするため、冷却機を用いたり、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。
 - ② 調理が終了した食品は速やかに提供できるように工夫すること。
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ぎ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存食缶等に移し保存すること。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℃以下で保存すること。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。
- (4) 調理後の食品は、10℃以下もしくは65℃以上で管理し、調理終了後から2時間以内に喫食する。

5. その他

(1) 検食の保存

検食は、原材料及び調理済み食品ごとに50g程度ずつ清潔な容器(ビニール袋等)に入れ、密封し、-20℃以下で2週間以上保存すること。

なお、原材料は、特に洗浄・殺菌等を行わず、購入した状態で保存すること。

① 原材料

- ア 原材料は洗浄、消毒を行わず納入された状態の物から1食品50g以上採取する。
- イ 採取に使用する包丁、まな板は清潔なものを使用し、調理用とは別にする。
- ウ 使用料の少ない食材は1茎、1本、数枚とする。
- エ 鶏卵は割卵し、攪拌したものを採取する。

- オ 納入された食品の製造年月日又はロットが違う場合は、それぞれ保管する。
- カ 乾物、缶詰、調味料は保存食から除く。ただし、調味用牛乳は採取する。

② 調理済食品

- ア 調理済食品の採取にあたっては、衛生的に取り扱う。
- イ 献立表に料理名としてあがっているものは、調理済食品として 50 g 程度保管する。(使用している食材がすべて含まれるように採取する。)
- ウ 離乳食等少量しか作らないものについては、10 g (1 さじ程度)保管する。
ただし、飲用に調整した乳児用のミルクの採取は必要ない。

(2) 調理員の衛生管理

- ① 調理従事者等は、毎日作業開始前に、自らの健康状態を衛生管理者に報告し、衛生管理者はその結果を記録すること。
- ② 調理員は、定期的な健康診断及び月に 2 回以上の検便を受けること。検便検査^{注2}には、従来の検査（赤痢菌、サルモネラ菌、下痢原性大腸菌）に加え、腸管出血性大腸菌 O157 の検査を含めることとし、10 月から 3 月までの間には月に 1 回以上または必要に応じてノロウイルスの検便検査^{注3}に努めること。
- ③ ノロウイルスの無症状病原体保有者であることが判明した調理従事者等は、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るなど適切な措置をとることが望ましいこと。
- ④ 調理員は下痢、発熱などの症状があった時、手指等に化膿創があった時は調理作業に従事しないこと。
- ⑤ 調理員が着用する帽子、外衣は毎日専用で清潔なものに交換すること。
- ⑥ 調理作業を行うときは、指輪、ネックレス、イヤリング、ヘアピン、腕時計等は必ずはずし、爪は切り、マニキュア、香水の使用はしない。
- ⑦ 下処理場から調理場への移動の際には、外衣、履き物の交換等を行うこと。
(履き物の交換が困難な場合には履き物の消毒を必ず行うこと。)
- ⑧ 便所には、調理作業時に着用する外衣、帽子、履き物のまま入らないこと。
- ⑨ 調理、点検に従事しない者が、やむを得ず、調理施設に立ち入る場合には、専用の清潔な帽子、外衣及び履き物を着用させること。
- ⑩ 食中毒が発生した時、原因究明を確実にを行うため、原則として、調理員は当該施設で調理された食品を喫食しないこと。
ただし、原因の究明に支障をきたさないための措置が講じられている場合はこの限りではない。(試食担当者を限定すること、毎日の健康調査及び月 2 回以上の検便検査等)

注2：ノロウイルスの検査に当たっては、遺伝子型によらず、概ね便1 g当たり105オーダーのノロウイルスを検出できる検査法を用いることが望ましい。ただし、検査結果が陰性であっても検査感度によりノロウイルスを保有している可能性を踏まえた衛生管理が必要である。

注3：ノロウイルスの検便検査の実施に当たっては、調理従事者の健康確認の補完手段とする場合、家族等に感染性胃腸炎が疑われる有症者がいる場合、病原微生物検出情報においてノロウイルスの検出状況が増加している場合などの各食品等事業者の事情に応じ判断すること。

(3) その他

- ① 加熱調理食品にトッピングする非加熱食品は、直接喫食する非加熱調理食品と同様の衛生管理を行い、トッピングする時期提供までの時間が極力短くなるようにすること。
- ② 廃棄物(調理施設内で生じた廃棄物及び返却された残渣をいう。)の管理は、次のように行うこと。
 - ア 廃棄物容器は、汚臭、汚液が漏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し、衛生上支障のないように保持すること。
 - イ 返却された残渣は非汚染作業区域に持ち込まないこと。
 - ウ 廃棄物は、適宜集積場に搬出し、作業場に放置しないこと。
 - エ 廃棄物集積場は、廃棄物の搬出後清掃するなど、周囲の環境に悪影響を及ぼさないよう管理すること。
 - オ ゴミは軽井沢町の分別方法にしたがい処理する。
 - カ 使用後の牛乳瓶、一升瓶は、内部を洗浄し入荷時のケースに入れて空き瓶置き場に運ぶ。

Ⅲ 衛生管理体制

1. 衛生管理体制の確立

- (1) 運営管理責任者は、各保育園の園長とし、業務管理責任者とは、調理員及び調理補助員を総括する受託業者の者とする。
- (2) 業務管理責任者は、調理施設の衛生管理に関する責任者(以下「衛生管理責任者」という。)を指名し、責任者に報告すること。
- (3) 運営管理責任者は、日頃から食材の納入業者についての情報の収集に努め、品質管理の確かな業者から食材を購入すること。また、継続的に購入する場合は、配送中の保存温度の徹底を指示する。
- (4) 運営管理責任者立会いのもと、衛生管理責任者に食材発注表に基づく点検作業を行わせるとともに、そのつど検査結果を報告させ、適切に点検が行われたこ

とを確認すること。点検結果については、1年間保管すること。

- (5) 運営管理責任者は、点検の結果、衛生管理責任者から改善不能な異常の発生の報告を受けた場合、食材の返品、メニューの一部削除、調理済み食品の回収等必要な措置を講ずること。
- (6) 運営管理責任者は、点検の結果、改善に時間を要する事態が生じた場合、必要な応急処置を講じるとともに、計画的に改善を行うこと。
- (7) 責任者は、衛生管理者に毎日作業開始前に、各調理従事者等の健康状態を確認させ、その結果を記録させること。
- (8) 業務管理責任者は、衛生管理責任者及び調理補助員に対して衛生管理及び月に2回以上の検便を受けさせ、その結果については運営管理責任者へ報告を行うこと。また、検便検査には、赤痢菌、サルモネラ菌、黄色ブドウ球菌、腸管出血性大腸菌O157の検査を行うこととし、10月から3月の間には月に1回以上又は必要に応じてノロウイルスの検便検査を受けさせるよう努めること。
- (9) 業務管理責任者は、衛生管理責任者及び調理補助員が下痢、発熱などの症状があった時、手指等に化膿創があったときは調理に従事させないこと。
- (10) 献立の作成に当たっては、施設の人員等の能力に余裕を持った献立作成を行うこと。
- (11) 調理に当たっては、次の事項に留意すること。
 - ア 衛生管理責任者及び調理補助員の汚染作業区域から非汚染作業区域への移動を極力行わないようにする。
 - イ 調理終了後速やかに喫食されるよう工夫すること。
 - ウ 衛生管理責任者は調理補助員と作業分担等について事前に十分な打合せを行うこと。

(別紙1) 標準作業書

(手洗いマニュアル)

1. 水で手をぬらし給食調理に適した石けん等をつける。
2. 指、腕を洗う。特に、指の間、指先、手の甲をよく洗う。(30秒程度)
3. 石けんをよく洗い流す。(20秒程度)
4. 0.2%逆性石けん液又はこれと同等の効果を有するものをつけ、手指をよくこする。(又は1%逆性石けん液又はこれと同等の効果を有するものに手指を30秒程度つける。)
5. よく水洗いする。
6. ペーパータオル等でふく。(タオル等の共用はしないこと。)
7. 消毒用のアルコールをかけて手指によくすりこむ。

手洗いのタイミング

- ① 作業開始前、厨房入室時、及び用便後。
- ② 作業の切り替え時。
- ③ 生の肉、魚介類、卵、生野菜、ダンボール等に触れた時。
調理途中でも頭髮、耳鼻等に触れた時。

(器具等の洗浄・殺菌マニュアル)

1. 調理機械等(毎使用後)

- ① 機械本体・部品を分解する。なお、分解した部品は床にじか置きしないようにする。
- ② 飲用適の水(40℃程度の微温水が望ましい。)で3回水洗いする。
- ③ スポンジタワシに中性洗剤又は弱アルカリ性洗剤をつけてよく洗浄する。
- ④ 飲用適の水(40℃程度の微温水が望ましい。)でよく洗剤を洗い流す。
- ⑤ 部品は80℃で5分間以上又はこれと同等の効果を有する方法^{注1}で殺菌を行う。
- ⑥ よく乾燥させる。
- ⑦ 機械本体・部品を組み立てる。
- ⑧ 作業開始前に70%アルコール噴霧又はこれと同等の効果を有する方法で殺菌を行う。
- ⑨ 冷蔵庫(月1回程度)
 - ア) コンセントを抜く。
 - イ) 庫内の食品、食材を別の冷凍、冷蔵庫に一時的に移すか、衛生上安全な場所に保管する。
 - ウ) 薄い石鹼液で庫内の隅々まで万便なく洗浄する。
 - エ) 清潔な布巾で汚れと洗浄剤を拭き取る。

- オ) 次亜塩素酸液で拭き殺菌する。
- カ) 電源を入れ食品、食材を格納する。

⑩ 倉庫・戸棚（月 1 回程度）

- ア) 清潔な布巾で水拭き（湯拭き）し、汚れを完全に拭き取る。
- イ) 次亜塩素酸液で拭くか、アルコール噴霧する。

2. 調理台（毎使用後）

- ① 調理台周辺の片づけを行う。
- ② 飲用適の水（40℃程度の微温水が望ましい。）で3回水洗いする。
- ③ スポンジタワシに中性洗剤又は弱アルカリ性洗剤をつけてよく洗浄する。
- ④ 飲用適の水（40℃程度の微温水が望ましい。）でよく洗剤を洗い流す。
- ⑤ よく乾燥させる。
- ⑥ 70%アルコール噴霧又はこれと同等の効果を有する方法^{注1}で殺菌を行う。
- ⑦ 作業開始前に⑥と同様の方法で殺菌を行う。
- ⑧ 調理室内ドライ方式の場合は次亜塩素酸液で拭くか、アルコール噴霧する。

3. まな板、包丁、へら等（毎使用後）

- ① 飲用適の水（40℃程度の微温水が望ましい。）で3回水洗いする。
- ② スポンジタワシに中性洗剤又は弱アルカリ性洗剤をつけてよく洗浄する。
- ③ 飲用適の水（40℃程度の微温水が望ましい。）でよく洗剤を洗い流す。
- ④ 80℃で5分間以上又はこれと同等の効果を有する方法^{注2}で殺菌を行う。
- ⑤ よく乾燥させる。
- ⑥ 清潔な保管庫にて保管する。

4. ふきん、タオル等（毎使用後）

- ① 飲用適の水（40℃程度の微温水が望ましい。）で3回水洗いする。
- ② 中性洗剤又は弱アルカリ性洗剤をつけてよく洗浄する。
- ③ 飲用適の水（40℃程度の微温水が望ましい。）でよく洗剤を洗い流す。
- ④ 100℃で5分間以上煮沸殺菌を行う。
- ⑤ 清潔な場所で乾燥、保管する。

注1：塩素系消毒剤（次亜塩素酸ナトリウム、亜塩素酸水、次亜塩素酸水等）やエタノール系消毒剤には、ノロウイルスに対する不活化効果を期待できるものがある。使用する場合、濃度・方法等、製品の指示を守って使用すること。浸漬により使用することが望ましいが、浸漬が困難な場合にあっては、不織布等に十分浸み込ませて清拭すること。

（参考文献）「平成 27 年度ノロウイルスの不活化条件に関する調査報告書」

(<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzentu/0000125854.pdf>)

注2：大型のまな板やざる等、十分な洗浄が困難な器具については、亜塩素酸水又は次亜塩素酸ナトリウム等の塩素系消毒剤に浸漬するなどして消毒を行うこと。

(原材料等の保管管理マニュアル)

1. 野菜・果物

- ① 衛生害虫、異物混入、腐敗・異臭等がないか点検する。異常品は返品又は使用禁止とする。
- ② 材料ごとに、50g程度ずつ清潔な容器（ビニール袋等）に密封して入れ、 -20°C 以下で2週間以上保存する。（検食用）
- ③ 専用の清潔な容器に入れ替えるなどして、 10°C 前後で保存する（冷凍野菜は -15°C 以下）
- ④ 流水で3回以上水洗いする。
- ⑤ 中性洗剤で洗う。
- ⑥ 流水で十分すすぎ洗い
- ⑦ 必要に応じて、次亜塩素酸ナトリウム等で殺菌した後、流水で十分すすぎ洗いする。
- ⑧ 水切りする。
- ⑨ 専用のまな板、包丁でカットする。
- ⑩ 清潔な容器に入れる。
- ⑪ 清潔なシートで覆い（容器がふた付きの場合を除く）、調理まで30分以上を要する場合には、 10°C 以下で冷蔵保存する。

2. 魚介類、食肉類

- ① 衛生害虫、異物混入、腐敗・異臭等がないか点検する。異常品は返品又は使用禁止とする。
- ② 材料ごとに、50g程度ずつ清潔な容器（ビニール袋等）に密封して入れ、 -20°C 以下で2週間以上保存する。（検食用）
- ③ 専用の清潔な容器に入れ替えるなどして、食肉類については 10°C 以下、魚介類については 5°C 以下で保存する（冷凍で保存するものは -15°C 以下）。
- ④ 専用のまな板、包丁でカットする。
- ⑤ 速やかに調理へ移行させる。

3. 加熱する食品について

揚げ物、焼き物、蒸し物について

- ① 油温が設定した温度以上になったことを確認する。
- ② 調理を開始した時間を記録する。
- ③ 調理の途中で適当な時間を見はからって食品の中心温度を 3 点以上測定し、全ての点において 85～90℃、90 秒以上加熱する事、それぞれの中心温度を記録すること。
- ④ 最終的な加熱処理時間を記録する。
- ⑤ なお、複数回同一の作業を繰り返す場合には、油温が設定した温度以上であることを確認・記録し、①～④で設定した条件に基づき、加熱処理を行う。油温が設定した温度以上に達していない場合には、油温を上昇させるため必要な措置を講ずる。

煮物及び炒め物

- ① 調理の順序は食肉類の加熱を優先すること。食肉類、魚介類、野菜類の冷凍品を使用する場合には、十分解凍してから調理を行うこと。
- ② 調理の途中で適当な時間を見はからって、最も熱が通りにくい具材を選び、食品の中心温度を 3 点以上測定し、全ての点において 85～90℃、90 秒以上加熱すること。中心温度測定ができる食材がない場合、釜の中心付近の温度を 3 点以上測定する。
- ③ 複数回同一の作業を繰り返す場合にも、同様に点検・記録を行う。

4. その他

(1) 調理過程

- ① 前日から調理を行ってはならない。
- ② 汚染源となるおそれのある肉類、魚介類、卵の取扱いは、特に衛生に気を付ける。取扱いには使い捨て手袋等を使用する。
- ③ 肉類、魚介類、卵が入った容器、ビニール袋は、他の容器、食品に触れないように処理する。
- ④ 包丁、まな板は専用のものを使用する。
- ⑤ 調理終了時刻、調理室搬出時刻、調理終了後 30 分以上経過した時の保存状況を記入する

(2) 下処理

- ① 食品ごとに、専用の容器・器具を使用するなど 2 次汚染防止に努めて作業すること。
- ② 食品及び食品を入れた容器は床に直置きしない。
- ③ 野菜等は不可食部分・異物を除去し、流水で 3 回以上丁寧に洗うこと。
- ④ 同一水槽で処理を行う場合は、果物類、準生食用野菜（トマト、キュウリ、大根、かぶ等）、葉物、根菜類、魚介、肉の順に行うこと。

- ⑤ 午前、午後の作業終了後はシンクを洗剤で洗い、殺菌する。
 - ア) 殺菌の方法は、次のいずれかの方法で行う。
 - イ) 熱湯を万遍なくかける。
 - ウ) 次亜塩素酸液 0.1%液（水 1 リットルに 1 5 cc）で拭く。
 - エ) 乾いた状態でアルコール噴霧する。

（３）調理室内

- ① 業務終了後は、噴霧器を作動させること。
- ② 作業終了後、冷蔵庫のノブ、ガスのコック等を次亜塩素酸液で拭く。
- ③ 下痢、嘔吐時の食器の扱いについては、他の食器とは区別して回収し、回収した食器は次亜塩素酸液に通した後、洗浄する。食中毒が疑われる時は、別途指示に従う。

(別紙 2) 原材料、製品等の保存温度

食 品 名	保存温度
穀類加工品（小麦粉、デンプン）	室温
砂糖	室温
食肉・鯨肉	10℃以下
細切した食肉・鯨肉を凍結したものを容器包装に入れたもの	-15℃以下
食肉製品	10℃以下
鯨肉製品	10℃以下
冷凍食肉製品	-15℃以下
冷凍鯨肉製品	-15℃以下
ゆでだこ	10℃以下
冷凍ゆでだこ	-15℃以下
生食用かき	-15℃以下
生食用冷凍かき	-15℃以下
冷凍食品	-15℃以下
魚肉ソーセージ、魚肉ハムおよび特殊包装かまぼこ	10℃以下
冷凍魚肉練り製品	-15℃以下
液状油脂	室温
固形油脂	10℃以下
（ラード、マーガリン、カカオ脂）	
殻付卵	10℃以下
液卵	8℃以下
凍結卵	-18℃以下
乾燥卵	室温
ナッツ類	15℃以下
チョコレート	15℃以下
生鮮果実・野菜	10℃前後
生鮮魚介類（生食用生鮮魚介類含む。）	5℃以下
乳・濃縮乳、脱脂乳、クリーム	10℃以下
バター、チーズ、練乳	15℃以下
清涼飲料水	室温
（食品衛生法の食品、添加物等の規格基準に規定のあるものについては、当該保存基準に従うこと。）	