

# 適正作業マニュアル

## (2) 調理

白ご飯・麦飯

混ぜご飯

丼物

カレー

麺・汁あり(チャンポン)

麺・汁 なし(ミートスパゲティ)

だしをとるもの(洋風煮込み)

だしをとらないもの(肉じゃが)

八宝菜

アーモンドいりこ

汁物

揚げ物

揚げ和え

和え物

青果物(カットしないもの:トマト、みかん、いちご、ぶどう)

青果物(カットするもの:すいか、りんご、梨、みかん)

ボイル(ボイルパック)

だし(煮干し)

だし(削り節)

だし(昆布)

### (参考資料)

食中毒について

細菌性食中毒の種類

## 調理別適正作業マニュアル(下処理・切裁・調理・配缶)

	調理形態	米飯	No.	料理名	白ご飯・麦飯
時間(例)	作業手順		考えられる二次汚染の原因		衛生管理ポイント
前日まで	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">米納入時検収する</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">前日、納米庫に米を入れる (注水量セット)</div>		<ul style="list-style-type: none"> <li>・米袋</li> <li>・品質の低下</li> <li>・虫、異物等</li> </ul>		<p>※ 検収の徹底</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・破損や汚れ(特にピンホール)、外から見て異物混入等はないか。</li> <li>・保管時の破損や汚れ、虫や異物混入はないか。</li> <li>・投入時の破損や汚れ、虫や異物混入はないか。</li> <li>・機器等は清潔か。</li> <li>・手指及びエプロンは清潔か。</li> </ul>
前日作業					
当日作業	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">浸漬槽、洗米機の洗浄</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">7:30 浸漬槽へ注水 炊飯施設の消毒</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">8:10 洗米、送米</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">米釜の準備 (攪拌機、ベルト消毒) (米釜洗浄機の準備、配米量セット)</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">9:00 点火</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">注水機の準備 トンネル温度確認</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">9:15 配米、1釜分量の湯を加えて よく混ぜふたをする (炊飯開始、蒸らし開始)</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">食缶出し</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">10:15 炊飯終了</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">中心温度測定</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">10:20 配缶開始(計量)</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">保存食採取</div> <div style="border: 1px dashed black; padding: 5px; text-align: center;">炊飯釜洗浄</div> </div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">ふた閉め、コンテナ積み込み</div> <div style="border: 1px dashed black; padding: 5px; text-align: center;">ふきあげ</div> </div>		<ul style="list-style-type: none"> <li>・浸漬槽、洗米機の洗浄不足</li> <li>・炊飯釜の洗浄不足</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>・手指及びエプロン</li> <li>・異物等</li> </ul>
7:30					
8:10	<ul style="list-style-type: none"> <li>・手指及びエプロン</li> <li>・異物等</li> </ul>		<p>※ 機器取り扱いマニュアル参照</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・手指、エプロンの洗浄、消毒は十分か。</li> <li>・異物混入はないか。</li> </ul>		
9:00				<ul style="list-style-type: none"> <li>・手指及びエプロン</li> <li>・異物等</li> </ul>	
9:15	<ul style="list-style-type: none"> <li>・炊飯設備</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>・異物等混入はないか。</li> <li>・機械器具等は清潔か。</li> <li>・トンネル内の温度を確認する(80~100℃)。</li> </ul>		
10:15				<ul style="list-style-type: none"> <li>・異物等</li> <li>・配缶器具、配缶場所</li> <li>・配缶に要する器具</li> <li>・手指及びエプロン、使い捨て手袋</li> <li>・加熱不足による細菌の残存</li> </ul>	
10:20	<ul style="list-style-type: none"> <li>・手指及びエプロン、使い捨て手袋</li> <li>・異物等</li> </ul>		<p>※ 中心温度を測定し記録する。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・器具、反転機、ベルトは清潔か。</li> <li>・手指、エプロンの洗浄、消毒は十分か。</li> <li>・使い捨て手袋を使用する。</li> <li>・配缶用エプロンを着用する。</li> <li>・異物等混入はないか。</li> <li>・保存食は配缶後、食缶から50g以上採取する。</li> <li>・米釜の洗浄による汚染水の飛沫に注意する。</li> </ul>		
その他				<p>調理後2時間以内に給食できるよう努める。 作業ごとに確認を行い、保存食日誌等に必要事項を確実に記録する。</p>	

作業区分ごとに手指を洗浄・消毒する。

## 調理別適正作業マニュアル(下処理・切裁・調理・配缶)

	調理形態	米飯	No.			料理名	混ぜご飯
時間(例)	作業手順		考えられる二次汚染の原因				衛生管理ポイント
前日まで	米納入時検収する		<ul style="list-style-type: none"> <li>・米袋</li> <li>・品質の低下</li> <li>・虫、異物等</li> </ul>				<p>※<b>検収の徹底</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・破損や汚れ(特にピンホール)、外から見て異物混入等はないか。</li> <li>・保管時の破損や汚れ、虫や異物混入はないか。</li> <li>・投入時の破損や汚れ、虫や異物混入はないか。</li> <li>・機器等は清潔か。</li> <li>・手指、エプロンの洗浄、消毒は十分か。</li> </ul>
前日作業	前日、納米庫に米を入れる (注水量セット)						
当日作業	浸漬槽・洗米機の洗浄		<ul style="list-style-type: none"> <li>・浸漬槽、洗米機の洗浄不足</li> <li>・炊飯釜の洗浄不足</li> </ul>				<p>※ <b>機器取り扱いマニュアル参照</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・調理用機器・器具等は清潔か。</li> </ul>
7:30	食品の受入、容器への 移し替え、保管						
	野菜等の洗浄、切裁		<ul style="list-style-type: none"> <li>・食品の洗浄不足</li> <li>・包丁・まな板・スライサーベルトの洗浄、消毒不足</li> <li>・品質の低下</li> <li>・手指及びエプロン</li> <li>・異物等</li> </ul>				<p>※ <b>検収の徹底(品温測定、検収記録)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・冷蔵、冷凍保管する必要がある食品は、常温放置しないこと。</li> <li>・下処理室等にダンボール等を持ち込まない(専用の容器に移し替える)。</li> <li>・食品の洗浄は十分か。</li> <li>・スライサーの洗浄、消毒は十分か。</li> </ul>
	浸漬槽へ注水 炊飯施設の消毒						
	洗米、送米	具材の準備	<ul style="list-style-type: none"> <li>・容器</li> <li>・加熱不足による細菌の残存</li> </ul>				<ul style="list-style-type: none"> <li>・ザルの積み重ねをしない。</li> </ul> <p>※ <b>中心温度測定後、記録する。</b></p> <p>※ <b>食品取り扱いマニュアル(食肉・魚介類)参照</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・調理用機器・器具等は清潔か。</li> <li>・具材への異物等の混入はないか。</li> </ul>
	米釜の準備 (攪拌機、ベルト消毒) (米釜洗浄機の準備、配米量 セット)						
8:45	点火		<ul style="list-style-type: none"> <li>・手指及びエプロン</li> <li>・異物等</li> <li>・床からの飛沫</li> <li>・調理器具等の洗浄不足</li> <li>・加熱不足による細菌の残存</li> </ul>				<ul style="list-style-type: none"> <li>・手指、エプロンの洗浄、消毒は十分か。</li> <li>・異物混入はないか。</li> <li>・床からの飛沫に注意する。</li> <li>・米釜等は清潔か。</li> </ul> <p>※ <b>中心温度を測定し記録する。</b></p>
	各釜に分ける						
9:00	配米、1釜分量の湯を加え よく混ぜふたをする (炊飯開始、蒸らし開始)		<ul style="list-style-type: none"> <li>・炊飯設備</li> <li>・異物等</li> </ul>				<ul style="list-style-type: none"> <li>・機械器具等は清潔か。</li> <li>・トンネル内の温度を確認する(80~100℃)。</li> <li>・食缶準備時刻は適正か。</li> <li>・準備後の食缶に異物混入の恐れはないか(ふたをしているか)。</li> <li>・食缶は清潔か。</li> </ul>
	食缶出し						
10:00	炊飯終了		<ul style="list-style-type: none"> <li>・手指及びエプロン、使い捨て手袋</li> <li>・異物等</li> </ul>				<ul style="list-style-type: none"> <li>・手指、エプロンの洗浄、消毒は十分か。</li> <li>・調理用機器、器具類等は清潔か。</li> </ul>
	中心温度測定						
10:10	配缶開始(計量)		<ul style="list-style-type: none"> <li>・手指及びエプロン、使い捨て手袋</li> <li>・異物等</li> </ul>				<p>※ <b>中心温度を測定し記録する。</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・器具、反転機、ベルトは清潔か。</li> <li>・手指、エプロンの洗浄、消毒は十分か。</li> <li>・使い捨て手袋を使用する。</li> <li>・配缶用エプロンを着用する。</li> <li>・異物等混入はないか。</li> </ul>
	保存食採取						
	炊飯釜洗浄		<ul style="list-style-type: none"> <li>・米釜の洗浄による汚染水の飛沫に注意する。</li> </ul>				
	ふきあげ						
	ふた閉め、コンテナ積み込み						
その他	調理後2時間以内に給食できるよう努める。 作業ごとに確認を行い、保存食日誌等に必要事項を確実に記録する。						

作業区分にごとに手指を洗浄・消毒する。

## 調理別適正作業マニュアル(下処理・切裁・調理・配缶)

	調理形態	米飯	No.	料理名	丼物
時間(例)	作業手順		考えられる二次汚染の原因		衛生管理ポイント
	※ ご飯に関しては、「調理別適正作業マニュアル」を参照		※ ご飯に関しては、「調理別適正作業マニュアル」を参照		※ ご飯に関しては、「調理別適正作業マニュアル」を参照
当日作業	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;"> <b>7:30</b> 食品の受入、容器への移し替え、保管         </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;"> <b>8:10</b> 野菜等の洗浄、切裁         </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;"> <b>9:00</b> だしを準備(煮干し等)         </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;"> <b>9:00</b> だしを取り釜ごとに分ける(だしの量を確認)         </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;"> <b>10:00</b> 冷蔵庫等から卵を出す         </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;"> <b>10:30</b> 割卵         </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;"> <b>10:30</b> 冷蔵庫等から肉を出す         </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;"> <b>10:30</b> だしの中に肉、食品(野菜)を入れる         </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;"> <b>10:30</b> 冷蔵庫等で保管         </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;"> <b>10:30</b> 冷蔵庫等から卵を出す         </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;"> <b>10:30</b> 攪拌         </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;"> <b>10:30</b> 調味         </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;"> <b>10:30</b> 原材料保存食採取         </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;"> <b>11:10</b> 攪拌した卵、ねぎを入れる         </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;"> <b>11:15</b> 中心温度測定         </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;"> <b>11:15</b> 配缶開始         </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;"> <b>11:15</b> 保存食採取         </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <b>11:15</b> ふた閉め、コンテナ積み込み         </div>		<ul style="list-style-type: none"> <li>・食品の容器</li> <li>・室温放置による品質低下</li>   <li>・野菜類の洗浄不足</li> <li>・包丁、まな板、スライサーベルトの洗浄、消毒不足</li> <li>・床からの飛沫</li> <li>・手指及びエプロン</li>   <li>・冷蔵庫等</li> <li>・専用の容器、専用の台車</li>   <li>・手指及びエプロン</li> <li>・割卵作業後の手指消毒不足</li> <li>・殻等の異物</li>   <li>・室温放置による細菌の増殖</li>   <li>・あくの処理</li>   <li>・室温放置による細菌の増殖</li> <li>・攪拌器具</li>   <li>・異物等</li>   <li>・加熱不足による細菌の残存</li>   <li>・手指及びエプロン、使い捨て手袋</li>   <li>・異物等</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>※ 検収の徹底(品温測定、検収記録)</li> <li>・冷蔵、冷凍保管する必要がある食品は、常温放置しない。</li> <li>・下処理室等にダンボール等の持ち込みをしない。(専用の容器に移し替える)</li> <li>・野菜の洗浄は十分か。(少量ずついいねいに洗浄する)</li> <li>・調理用機器・器具類の洗浄消毒は十分か。</li> <li>・床からの飛沫に注意する。</li> <li>・手指の洗浄、アルコール消毒</li>   <li>※ 食品取り扱いマニュアル(卵類)参照</li>   <li>※ 食品取り扱いマニュアル(食肉類)参照</li> <li>・手指、エプロンの洗浄、消毒は十分か。</li> <li>・専用のエプロンを着用する。</li> <li>・1個ずつ専用容器で割卵し、殻や血卵等の異物混入はないか確認する。</li> <li>・専用の調理用機器・器具類の使用。</li> <li>・調理開始時刻に合わせて出す。</li> <li>・専用ふた付き容器に入れて、冷蔵庫等で保管する。</li>   <li>・あくは、専用容器に取って、終末会所に流す。</li> <li>・卵は調理開始時刻に合わせて冷蔵庫から出し、攪拌する。</li>   <li>※ 卵の保存食採取は、食品取り扱いマニュアル参照</li> <li>・異物混入はないか。</li>   <li>・食品が十分加熱できているか確認する。</li> <li>※ 中心温度を測定し記録する。</li> <li>※ 卵の除去食対応の場合は、卵を入れる前にも中心温度を測定する。</li> <li>・配缶用エプロン、使い捨て手袋を使用する。</li> <li>・食缶準備時刻は適正か。</li> <li>・準備後の食缶に異物混入の恐れはないか(ふたをしているか)。</li> <li>・異物混入はないか。</li> <li>・保存食は配缶後、食缶から50g以上採取する。</li> </ul>	
その他	調理後2時間以内に給食できるよう努める。作業ごとに確認を行い、保存食日誌に確実に記録する。				

作業区分ごとに手指を洗浄・消毒する。

## 調理別適正作業マニュアル(下処理・切裁・調理・配缶)

	調理形態	米飯	No.	料理名	カレー			
時間(例)	作業手順		考えられる二次汚染の原因		衛生管理ポイント			
	※ ご飯に関しては、「調理別適正作業マニュアル」を参照		※ ご飯に関しては、「調理別適正作業マニュアル」を参照		※ ご飯に関しては、「調理別適正作業マニュアル」を参照			
当日作業	<div style="text-align: center;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;">食品の受入、容器への移し替え、保管</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;">野菜等の洗浄、切裁</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;">冷蔵庫等から肉を出す</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;">にんにく、肉を炒める</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;">野菜等を炒める</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;">水を入れて煮込む</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;">あくを取る</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;">調味</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;">中心温度測定</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;">配缶開始</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;">保存食採取</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;">ふた閉め、コンテナ積み込み</div> </div>		<ul style="list-style-type: none"> <li>・食品の容器</li> <li>・室温放置による品質低下</li> </ul>		作業区分ごと に 手指を 洗浄・ 消毒する。			
7:30			<ul style="list-style-type: none"> <li>・野菜類の洗浄不足</li> <li>・包丁、まな板、スライサーベルトの洗浄、消毒不足</li> <li>・床からの飛沫</li> <li>・手指及びエプロン</li> </ul>			<ul style="list-style-type: none"> <li>※ 検収の徹底(品温測定、検収記録)</li> <li>・冷蔵、冷凍保管する必要がある食品は、常温放置しない。</li> <li>・下処理室等にダンボール等の持ち込みをしない(専用の容器に移し替える)。</li> </ul>		
8:10			<ul style="list-style-type: none"> <li>・冷蔵庫等</li> <li>・専用の容器、専用の台車、ドリップ</li> <li>・手指及びエプロン</li> </ul>			<ul style="list-style-type: none"> <li>・野菜の洗浄は十分か(少量ずついいねいに洗浄する)。</li> <li>・調理用機器、器具類の洗浄消毒は十分か。</li> <li>・床からの飛沫に注意する。</li> <li>・手指の洗浄、アルコール消毒</li> </ul>		
10:25			<ul style="list-style-type: none"> <li>・加熱不足による細菌の残存</li> </ul>			<ul style="list-style-type: none"> <li>※ 食品取り扱いマニュアル(食肉類)参照</li> <li>・手指、エプロンの洗浄、消毒は十分か。</li> <li>・専用のエプロンを着用する。</li> <li>・専用の調理用機器、器具類の使用。</li> <li>・調理開始時刻に合わせて冷蔵庫から出す。</li> </ul>		
10:30						<ul style="list-style-type: none"> <li>・バラバラにしてよく火を通し、色が変わったのを確認して次の材料を入れる。</li> </ul>		
10:40			<ul style="list-style-type: none"> <li>・あくの処理</li> </ul>			<ul style="list-style-type: none"> <li>・あくは、専用容器に取って、終末会所に流す。</li> </ul>		
10:50			<ul style="list-style-type: none"> <li>・加熱不足による細菌の残存</li> <li>・手指及びエプロン、使い捨て手袋</li> </ul>			<ul style="list-style-type: none"> <li>・食品が十分加熱できているか確認する。</li> <li>※ 中心温度を測定し記録する。</li> <li>・配缶用エプロン、使い捨て手袋を使用する。</li> <li>・食缶準備時刻は適正か。</li> <li>・準備後の食缶に異物混入の恐れはないか(ふたをしているか)。</li> <li>・異物混入はないか。</li> </ul>		
11:15			<ul style="list-style-type: none"> <li>・異物等</li> </ul>			<ul style="list-style-type: none"> <li>・保存食は配缶後、食缶から50g以上採取する。</li> </ul>		
その他			調理後2時間以内に給食できるよう努める。 必要に応じて、食品の取り扱いマニュアルを参考にし、衛生的な調理を行う。 作業ごとに確認を行い、保存食日誌に確実に記録する。					

# 調理別適正作業マニュアル(下処理・切裁・調理・配缶)

	調理形態	麵	No.	料理名	麵・汁あり (チャンポン)	
時間(例)	作業手順		考えられる二次汚染の原因		衛生管理ポイント	
7:30	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;">食品の受入、容器への 移し替え、保管</div>		<ul style="list-style-type: none"> <li>・食品の容器</li> <li>・室温放置による品質低下</li> </ul>		<p>※ 検収の徹底(品温測定、検収記録)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・冷蔵、冷凍保管する必要がある食品は、常温放置しない。</li> <li>・下処理室等にダンボール等の持ち込みをしない(専用の容器に移し替える)。</li> <li>・野菜の洗浄は十分か(少量ずついいいに洗浄する)。</li> <li>・調理用機器、器具類の洗浄消毒は十分か。</li> <li>・床からの飛沫に注意する。</li> <li>・手指の洗浄、アルコール消毒</li> <li>・手指の洗浄、アルコール消毒</li> </ul> <p>※食品取り扱いマニュアル(卵類)参照</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・手指、エプロンの洗浄、消毒は十分か。</li> <li>・専用のエプロンを着用する。</li> <li>・1個ずつ専用容器で割卵し、殻や血卵等の異物混入はないか確認する。</li> <li>・専用の調理用機器・器具類の使用。</li> <li>・調理開始時刻に合わせて出す。</li> <li>・専用ふた付き容器に入れて、冷蔵庫等で保管する。</li> </ul>	
8:10	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;">野菜等の 洗浄、切裁</div>		<ul style="list-style-type: none"> <li>・野菜類の洗浄不足</li> <li>・包丁、まな板、スライサーベルトの洗浄、消毒不足</li> <li>・床からの飛沫</li> <li>・手指及びエプロン</li> </ul>			
10:15	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;">だしの準備・ だし取り (煮干し、 スープ、 香味野菜)</div>	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;">冷蔵庫等から 卵を出す</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;">割卵</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">冷蔵庫等で 保管</div>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・手指及びエプロン</li> <li>・冷蔵庫等</li> <li>・手指及びエプロン</li> <li>・割卵作業後の手指消毒不足</li> <li>・殻等の異物</li> <li>・専用の容器、専用の台車</li> <li>・室温放置による細菌の増殖</li> </ul>			
10:30	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;">麵を切る</div>		<ul style="list-style-type: none"> <li>・包丁、まな板等</li> <li>・異物等</li> <li>・手指及びエプロン</li> </ul>			
10:50	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;">だしを釜ごとに 分ける (だしの量を確認)</div>	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;">冷蔵庫から 肉を出す</div>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・冷蔵庫等</li> <li>・専用の容器、専用の台車、ドリップ</li> <li>・手指及びエプロン</li> <li>・室温放置による細菌の増殖</li> </ul>			
11:00	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;">肉を入れ、あくを取る</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;">野菜を入れる</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;">調味</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;">ほぐす</div>	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;">攪拌</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">原材料採取</div>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・加熱不足による細菌の残存</li> <li>・あくの処理</li> <li>・麵の熱湯処理時の床からの飛沫</li> <li>・異物等</li> </ul>			
11:05	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;">卵、麵、ねぎを入れる</div>		<ul style="list-style-type: none"> <li>・卵の保存食採取は、食品取り扱いマニュアル参照</li> </ul>			
11:15	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;">中心温度測定</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;">配缶開始</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;">保存食採取</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">ふた閉め、コンテナ積み込み</div>		<ul style="list-style-type: none"> <li>・加熱不足による細菌の残存</li> <li>・手指及びエプロン、使い捨て手袋</li> <li>・異物等</li> </ul>			
その他	<p>調理後2時間以内に給食できるよう努める。 必要に応じて、食品の取り扱いマニュアルを参考にし、衛生的な調理を行う。 作業ごとに確認を行い、保存食日誌に確実に記録する。</p>					

作業区分ごとにごとに手指を洗浄・消毒する。



## 調理別適正作業マニュアル(下処理・切裁・調理・配缶)

	調理形態	煮物	No.			料理名	だしをとるもの(洋風煮込み)
時間(例)	作業手順		考えられる二次汚染の原因			衛生管理ポイント	
7:30	食品の受入、容器への 移し替え、保管		<ul style="list-style-type: none"> <li>・食品の容器</li> <li>・室温放置による品質低下</li> </ul>			<p>※ 検収の徹底(品温測定・検収記録)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・冷蔵、冷凍保管する必要がある食品は、常温放置しない。</li> <li>・下処理室等にダンボール等の持ち込みをしない(専用の容器に移し替える)。</li> <li>・野菜の洗浄は十分か(少量ずついいねいに洗浄する)。</li> <li>・調理用機器、器具類の洗浄消毒は十分か。</li> <li>・床からの飛沫に注意する。</li> </ul>	
8:10	野菜等の 洗浄、切裁						
9:00	だしの準備・だし取り (煮干し、スープ、香味野菜)		<ul style="list-style-type: none"> <li>・野菜類の洗浄不足</li> <li>・包丁、まな板、スライサーベルトの洗浄、消毒不足</li> <li>・床からの飛沫</li> </ul>			<ul style="list-style-type: none"> <li>・手指及びエプロン</li> </ul>	
10:50	冷蔵庫等から ウインナーを出す						
11:00	ウインナーを切る		<ul style="list-style-type: none"> <li>・手指及びエプロン</li> <li>・室温放置による細菌増殖</li> </ul>			<ul style="list-style-type: none"> <li>・手指の洗浄・アルコール消毒</li> </ul> <p>※ 食品取り扱いマニュアル(食肉類)参照</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・切裁器具の使用後の処理は適切か。</li> <li>・調理開始時刻に合わせて冷蔵庫から出す。</li> </ul>	
11:00	だしを釜ごとに分ける (だしの量を確認)						
11:00	冷凍野菜の処理 (解凍)		<ul style="list-style-type: none"> <li>・冷蔵庫等</li> <li>・専用の容器、専用の台車、ドリップ</li> <li>・手指及びエプロン</li> </ul>			<p>※ 食品取り扱いマニュアル(食肉類)参照</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・手指、エプロンの洗浄、消毒は十分か。</li> <li>・専用のエプロンを着用する。</li> <li>・専用の調理用機器・器具類の使用。</li> <li>・調理開始時刻に合わせて冷蔵庫から出す。</li> <li>・バラバラにしてよく火を通し、色が変わったのを確認して次の材料を入れる。</li> </ul>	
11:00	肉を冷蔵庫等 から出す						
11:00	肉を入れる		<ul style="list-style-type: none"> <li>・あくの処理</li> </ul>			<ul style="list-style-type: none"> <li>・手指及びエプロン</li> </ul>	
11:00	野菜等を入れる						
11:00	煮込み、あくを取る		<ul style="list-style-type: none"> <li>・あくの処理</li> </ul>			<ul style="list-style-type: none"> <li>・あくは、専用容器に取って、終末会所に流す。</li> </ul>	
11:15	ウインナー、冷凍野菜 を加える						
11:15	調味		<ul style="list-style-type: none"> <li>・加熱不足による細菌の残存</li> </ul>			<ul style="list-style-type: none"> <li>・食品が十分加熱できているか確認する。</li> </ul>	
11:15	中心温度測定						
11:15	配缶開始		<ul style="list-style-type: none"> <li>・手指及びエプロン、使い捨て手袋</li> </ul>			<p>※ 中心温度を測定し記録する。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・配缶用エプロン、使い捨て手袋を使用する。</li> <li>・食缶準備時刻は適正か。</li> <li>・準備後の食缶に異物混入の恐れはないか(ふたをしているか)。</li> </ul>	
11:15	保存食採取						
11:15	ふた閉め、コンテナ積み込み		<ul style="list-style-type: none"> <li>・異物等</li> </ul>			<ul style="list-style-type: none"> <li>・異物混入はないか。</li> <li>・保存食は配缶後、食缶から50g以上採取する。</li> </ul>	
その他	<p>調理後2時間以内に給食できるよう努める。 必要に応じて、食品の取り扱いマニュアルを参考にし、衛生的な調理を行う。 作業ごとに確認を行い、保存食日誌に確実に記録する。</p>						

作業区分ごとに手指を洗浄・消毒する。

## 調理別適正作業マニュアル(下処理・切裁・調理・配缶)

	調理形態	煮物	No.		料理名	だしをとらないもの(肉じゃが)
時間(例)	作業手順		考えられる二次汚染の原因			衛生管理ポイント
7:30	食品の受入、容器への 移し替え、保管		<ul style="list-style-type: none"> <li>・食品の容器</li> <li>・室温放置による品質低下</li> </ul>			<p>※ 検収の徹底(品温測定・検収記録)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・冷蔵、冷凍保管する必要がある食品は、常温放置しない。</li> <li>・下処理室等にダンボール等の持ち込みをしない(専用の容器に移し替える)。</li> <li>・野菜の洗浄は十分か(少量ずついいねいに洗浄する)。</li> <li>・調理用機器、器具類の洗浄消毒は十分か。</li> <li>・床からの飛沫に注意する。</li> </ul>
8:10	↓ 野菜等の 洗浄、切裁					
10:35	↓ 冷蔵野菜の処理 (解凍)		<ul style="list-style-type: none"> <li>・調理用機器・器具類の消毒不足</li> <li>・床からの飛沫</li> </ul>			<p>※ 食品取り扱いマニュアル(冷凍食材)参照</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・調理用機器・器具は清潔を確認する。</li> </ul>
10:35	↓ 冷蔵庫等から 肉を出す					
10:50	↓ 肉を炒める		<ul style="list-style-type: none"> <li>・加熱不足による細菌の残存</li> </ul>			<ul style="list-style-type: none"> <li>・食品が十分加熱できているか、確認する。</li> </ul>
10:50	↓ 野菜等を炒める					
11:15	↓ 水を入れる		<ul style="list-style-type: none"> <li>・加熱不足による細菌の残存</li> <li>・手指及びエプロン、使い捨て手袋</li> </ul>			<ul style="list-style-type: none"> <li>・食品が十分加熱できているか確認する。</li> </ul> <p>※ 中心温度を測定し記録する。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・配缶用エプロン、使い捨て手袋を使用する。</li> <li>・食缶準備時刻は適正か。</li> <li>・準備後の食缶に異物混入の恐れはないか(ふたをしているか)。</li> </ul>
11:15	↓ 煮込み、あくを取る					
11:15	↓ 調味		<ul style="list-style-type: none"> <li>・異物等</li> </ul>			<ul style="list-style-type: none"> <li>・異物混入はないか。</li> <li>・保存食は配缶後、食缶から50g以上採取する。</li> </ul>
11:15	↓ 中心温度測定					
11:15	↓ 配缶開始		<ul style="list-style-type: none"> <li>・異物等</li> </ul>			<ul style="list-style-type: none"> <li>・異物混入はないか。</li> <li>・保存食は配缶後、食缶から50g以上採取する。</li> </ul>
11:15	↓ 保存食採取					
11:15	↓ ふた閉め、コンテナ積み込み		<ul style="list-style-type: none"> <li>・異物等</li> </ul>			<ul style="list-style-type: none"> <li>・異物混入はないか。</li> <li>・保存食は配缶後、食缶から50g以上採取する。</li> </ul>
その他	調理後2時間以内に給食できるよう努める。 必要に応じて、食品の取り扱いマニュアルを参考にし、衛生的な調理を行う。 作業ごとに確認を行い、保存食日誌に確実に記録する。					

## 調理別適正作業マニュアル(下処理・切裁・調理・配缶)

	調理形態	炒め物	No.	料理名	炒め物(八宝菜)
時間(例)	作業手順		考えられる二次汚染の原因		衛生管理ポイント
7:30	食品の受入、容器への 移し替え、保管		<ul style="list-style-type: none"> <li>・食品の容器</li> <li>・室温放置による品質低下</li> </ul>		<p>※ 検収の徹底(品温測定・検収記録)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・冷蔵、冷凍保管する必要がある食品は、常温放置しない。</li> <li>・下処理室等にダンボール等の持ち込みをしない(専用の容器に移し替える)。</li> <li>・野菜の洗浄は十分か(少量ずついいねいに洗浄する)。</li> <li>・調理用機器、器具類の洗浄消毒は十分か。</li> <li>・床からの飛沫に注意する。</li> <li>・冷蔵、冷凍保管する必要がある食品は、常温放置しない。</li> </ul>
8:10	野菜等の 洗浄、切裁				
10:30	冷蔵庫等から 魚介類を出す		<ul style="list-style-type: none"> <li>・手指及び専用エプロン</li> <li>・専用容器、専用台車、シンク</li> </ul>		<p>※ 食品取り扱いマニュアル(魚介類)参照</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・手指、エプロンの洗浄、消毒は十分か。</li> <li>・専用エプロンを着用し、使い捨て手袋を使用する。</li> <li>・魚介類の容器は清潔か。</li> <li>・空袋を速やかに処理する。</li> <li>・魚介類の処理後の手洗いは十分か。</li> </ul>
10:35	魚介類の解凍		<ul style="list-style-type: none"> <li>・解凍後の室温放置による細菌増殖</li> <li>・原材料の品質低下</li> </ul>		
10:45	冷蔵庫等から肉を出す	冷蔵庫等からうずら卵を出す	<ul style="list-style-type: none"> <li>・専用の容器、専用の台車、ドリップ</li> <li>・手指及びエプロン</li> </ul>		<p>※ 食品取り扱いマニュアル(食肉類)参照</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・手指、エプロンの洗浄、消毒は十分か。</li> <li>・専用のエプロンを着用する。</li> <li>・専用の調理用機器・器具類の使用。</li> <li>・調理開始時刻に合わせて冷蔵庫から出す。</li> <li>・バラバラにしてよく火を通し、色が変わったのを確認して次の材料を入れる。</li> </ul>
10:50	肉を炒める 下味をつける	うずら卵を袋から出し洗う			
11:00	魚介類を炒める	うずら卵をポイル	<ul style="list-style-type: none"> <li>・加熱不足による細菌の残存</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>・食品が十分加熱できているか、確認する。</li> <li>※ 中心温度を測定し記録する。</li> </ul>
11:10	野菜を炒める	調味			
11:15	水溶きでん粉を入れる		<ul style="list-style-type: none"> <li>・加熱不足による細菌の残存</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>・食品が十分加熱できているか確認する。</li> <li>※ 中心温度を測定し記録する。</li> </ul>
	中心温度測定				
	配缶開始		<ul style="list-style-type: none"> <li>・手指及びエプロン、使い捨て手袋</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>・配缶用エプロン、使い捨て手袋を使用する。</li> <li>・食缶準備時刻は適正か。</li> <li>・準備後の食缶に異物混入の恐れはないか(ふたをしているか)。</li> <li>・異物混入はないか。</li> <li>・保存食は配缶後、食缶から50g以上採取する。</li> </ul>
	保存食採取		<ul style="list-style-type: none"> <li>・異物等</li> </ul>		
	ふた閉め、コンテナ積み込み				
その他	<p>調理後2時間以内に給食できるよう努める。 必要に応じて、食品の取り扱いマニュアルを参考にし、衛生的な調理を行う。 作業ごとに確認を行い、保存食日誌に確実に記録する。</p>				

作業区分ごとに手指を洗浄・消毒する。

# 調理別適正作業マニュアル(下処理・切裁・調理・配缶)

	調理形態	炒め物	No.			料理名	アーモンドいりこ(からいり)	
時間(例)	作業手順		考えられる二次汚染の原因			衛生管理ポイント		
前日作業	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">食品の受入、容器への 移し替え、保管</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">アーモンド、小煮干しの 異物選別 (袋の移し替え、保管)</div>		<ul style="list-style-type: none"> <li>・食品の容器</li> <li>・品質低下</li> <li>・手指及び調理台、エプロン</li>   <li>・虫、異物等</li> <li>・室温放置による細菌の増殖</li> </ul>			<p>※ 検収の徹底(品温測定・検収記録)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・手指及びエプロンは清潔か。</li> <li>・作業を行う場所は清潔か。</li>   <li>・目視による確認をする。</li> <li>・使用するまで冷蔵庫で保管。</li> </ul>		作業区分ごと に 手指を 洗浄・ 消毒 する。
9:00	<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">小煮干しを から炒り する</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">アーモンドを から炒り する</div> </div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">中心温度測定</div>		<ul style="list-style-type: none"> <li>・加熱不足による細菌の残存</li> </ul>			<ul style="list-style-type: none"> <li>・食品が十分加熱できているか確認する。</li> </ul>		
10:30	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">小煮干し、アーモンドを 混ぜ合わせる</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">中心温度測定</div>		<ul style="list-style-type: none"> <li>・加熱不足による細菌の残存</li> </ul>			<ul style="list-style-type: none"> <li>・食品が十分加熱できているか確認する。</li> <li>※ 中心温度を測定し記録する。</li> </ul>		
10:35	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">中心温度測定</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">配缶開始</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">保存食採取</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">ふた閉め、 コンテナ積み込み</div>		<ul style="list-style-type: none"> <li>・加熱不足による細菌の残存</li> <li>・手指及びエプロン、使い捨て手袋</li>   <li>・異物等</li> </ul>			<ul style="list-style-type: none"> <li>・食品が十分加熱できているか確認する。</li> <li>※ 中心温度を測定し記録する。</li> <li>・配缶用エプロン、使い捨て手袋を使用する。</li> <li>・バットの準備時刻は適正か。</li> <li>・準備後のバットに異物混入の恐れはないか(ふたをしているか)。</li> <li>・異物混入はないか。</li>   <li>・保存食は配缶後、バットから50g以上採取する。</li> </ul>		
その他	<p>調理後2時間以内に給食できるよう努める。 必要に応じて、食品の取り扱いマニュアルを参考にし、衛生的な調理を行う。 作業ごとに確認を行い、保存食日誌に確実に記録する。</p>							

## 調理別適正作業マニュアル(下処理・切裁・調理・配缶)

	調理形態	汁物	No.	料理名	汁物(魚そうめん汁)
時間(例)	作業手順		考えられる二次汚染の原因		衛生管理ポイント
7:30	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">食品の受入、容器への 移し替え、保管</div>		<ul style="list-style-type: none"> <li>・食品の容器</li> <li>・室温放置による品質低下</li> </ul>		<p>※ 検収の徹底(品温測定・検収記録)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・冷蔵、冷凍保管する必要がある食品は、常温放置しない。</li> <li>・下処理室等にダンボール等の持ち込みをしない(専用の容器に移し替える)。</li> <li>・野菜の洗浄は十分か(少量ずついいねいに洗浄する)。</li> <li>・調理用機器、器具類の洗浄消毒は十分か。</li> <li>・床からの飛沫に注意する。</li> </ul> <p>・冷蔵、冷凍保管する必要がある食品は、常温放置しない。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・あくは、専用容器に取って、終末会所に流す。</li> <li>・調理用機器、器具類の洗浄消毒は十分か。</li> <li>・異物混入はないか。</li> </ul> <p>・空袋は速やかに処理する。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・うずら卵の袋の開封時の点検(保存液や卵の色、臭い、異物の有無の確認)。</li> </ul>
8:10	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">野菜等の洗浄、切裁</div>		<ul style="list-style-type: none"> <li>・野菜類の洗浄不足</li> <li>・包丁、まな板、スライサーベルトの洗浄、消毒不足</li> <li>・床からの飛沫</li> </ul>		
9:30	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">だしの準備・だし取り (煮干し、昆布、削り節)</div>		<ul style="list-style-type: none"> <li>・室温放置による細菌増殖</li> </ul>		
	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">豆腐、魚そうめん を冷蔵庫等から出す</div>		<ul style="list-style-type: none"> <li>・あくの処理</li> </ul>		
	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">豆腐、魚そうめん を切る</div>		<ul style="list-style-type: none"> <li>・包丁・まな板等</li> <li>・異物等</li> </ul>		
10:30	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">だしを釜ごとに分ける (だしの量を確認)</div>		<ul style="list-style-type: none"> <li>・うずら卵の袋</li> </ul>		
	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">冷蔵庫等から うずら卵を出す</div>		<ul style="list-style-type: none"> <li>・うずら卵の袋</li> </ul>		
	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">うずら卵を 袋から出し 洗う</div>		<ul style="list-style-type: none"> <li>・うずら卵の袋</li> </ul>		
11:00	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">野菜を 入れる</div>		<ul style="list-style-type: none"> <li>・うずら卵の袋</li> </ul>		
	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">うずら卵を入れる</div>		<ul style="list-style-type: none"> <li>・うずら卵の袋</li> </ul>		
11:05	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">豆腐、魚そうめんを入れる</div>		<ul style="list-style-type: none"> <li>・うずら卵の袋</li> </ul>		
11:10	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">調味</div>		<ul style="list-style-type: none"> <li>・加熱不足による細菌の残存</li> </ul>		
	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">ねぎを入れる</div>		<ul style="list-style-type: none"> <li>・加熱不足による細菌の残存</li> </ul>		
11:15	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">中心温度測定</div>		<ul style="list-style-type: none"> <li>・手指及びエプロン、使い捨て手袋</li> </ul>		
	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">配缶開始</div>		<ul style="list-style-type: none"> <li>・手指及びエプロン、使い捨て手袋</li> </ul>		
	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">保存食採取</div>		<ul style="list-style-type: none"> <li>・異物等</li> </ul>		
	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">ふた閉め、コンテナ積み込み</div>		<ul style="list-style-type: none"> <li>・異物等</li> </ul>		
その他	<p>調理後2時間以内に給食できるよう努める。 必要に応じて、食品の取り扱いマニュアルを参考にし、衛生的な調理を行う。 作業ごとに確認を行い、保存食日誌に確実に記録する。</p>				

作業区分ごと  
に  
手指を  
洗浄・  
消毒  
する。

## 調理別適正作業マニュアル(下処理・切裁・調理・配缶)

	調理形態	揚げ物	No.			料理名	揚げ物	
時間(例)	作業手順		考えられる二次汚染の原因				衛生管理ポイント	
7:30	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;">食品の受入、容器への 移し替え、保管</div>		<ul style="list-style-type: none"> <li>・食品の容器</li> <li>・室温放置による品質低下</li> </ul>				<ul style="list-style-type: none"> <li>※ 検収の徹底(品温測定・検収記録)</li> <li>・冷蔵、冷凍保管する必要がある食品は、常温放置しない。</li> <li>・下処理室等にダンボール等の持ち込みをしない(専用の容器に移し替える)。</li> <li>※ 食品取り扱いマニュアル(魚介類)参照</li> <li>※ 食品取り扱いマニュアル(食肉類)参照</li> <li>※ 食品取り扱いマニュアル(卵類)参照</li> </ul>	作 業 区 分 ご と に 手 指 を 洗 浄 ・ 消 毒 す る 。
8:00	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;">フライヤーの準備</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto; margin-top: 5px;">油の準備</div>							
9:10	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;">下味をつける</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto; margin-top: 5px;">フライヤーの点火</div>		<ul style="list-style-type: none"> <li>・手指及び専用エプロン</li> <li>・室温放置による細菌増殖</li> <li>・段ボール等</li> <li>・原材料の品質低下</li> </ul>				<ul style="list-style-type: none"> <li>※ 検収の徹底(品温測定・検収記録)</li> <li>・手指、エプロンの洗浄、消毒は十分か。</li> <li>・冷蔵、冷凍保管する必要がある食品は、常温放置しない。</li> <li>・下処理室等にダンボール等の持ち込みをしない(専用の容器に移し替える)。</li> </ul>	
9:30	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;">衣をつける</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto; margin-top: 5px;">揚げる</div>							
10:00	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;">中心温度測定</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto; margin-top: 5px;">配缶</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto; margin-top: 5px;">保存食採取</div>		<ul style="list-style-type: none"> <li>・機械、器具の洗浄消毒不足</li> <li>・加熱不足による細菌の残存</li> </ul>				<ul style="list-style-type: none"> <li>・専用エプロンを着用し、使い捨て手袋を使用する。</li> <li>・フライヤーの設定温度、時間は適切か(実際に揚げ油の温度確認も必要)。</li> <li>・加熱後の食品を扱う器具等は清潔か。</li> <li>・食品が十分加熱できているか確認する。</li> <li>※ 中心温度を測定し記録する。</li> </ul>	
その他	調理後2時間以内に給食できるよう努める。 必要に応じて、食品の取り扱いマニュアルを参考にし、衛生的な調理を行う。 作業ごとに確認を行い、保存食日誌に確実に記録する。							

## 調理別適正作業マニュアル(下処理・切裁・調理・配缶)




	調理形態	揚げ和え	No.			料理名	揚げ和え	
時間(例)	作業手順		考えられる二次汚染の原因			衛生管理ポイント		
7:30	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;">食品の受入、容器への 移し替え、保管</div>		<ul style="list-style-type: none"> <li>・食品の容器</li> <li>・室温放置による品質低下</li>   <li>・野菜類の洗浄不足</li> <li>・包丁、まな板、スライサーベルトの 洗浄、消毒不足</li> <li>・床からの飛沫</li> <li>・室温放置による細菌増殖</li>   <li>・揚げ油の酸化、劣化</li>   <li>・手指及び専用エプロン</li> <li>・専用容器、専用台車、シンク</li>   <li>・加熱不足による細菌の残存</li>   <li>・加熱不足による細菌の残存</li>   <li>・手指及びエプロン、使い捨て手袋</li> <li>・異物等</li> </ul>			<p>※ 検収の徹底(品温測定・検収記録)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・冷蔵、冷凍保管する必要がある食品は、常温 放置しない。</li> <li>・下処理室等にダンボール等の持ち込みをし ない(専用の容器に移し替える)。</li> <li>・野菜の洗浄は十分か(少量ずついいねいに 洗浄する)。</li> <li>・調理用機器、器具類の洗浄消毒は十分か。</li> <li>・床からの飛沫に注意する。</li> <li>・冷蔵、冷凍保管する必要がある食品は、常温 放置しない。</li> <li>・揚げ油の使用回数を確認する。</li> </ul> <p>※ 調理別適正作業マニュアル(揚げ物)参照</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・手指、エプロンの洗浄、消毒は十分か。</li> <li>・専用エプロンを着用し、使い捨て手袋を使用 する。</li> <li>・魚介類の容器は清潔か。</li> <li>・空袋を速やかに処理する。</li> <li>・魚介類の処理後の手洗いは十分か。</li> </ul> <p>※ 中心温度を測定し記録する。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・食品が十分加熱できているか確認する。</li> </ul> <p>※ 中心温度を測定し記録する。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・配缶用エプロン、使い捨て手袋を使用する。</li> <li>・バットの準備時刻は適正か。</li> <li>・準備後のバットに異物混入の恐れはないか (ふたをしているか)。</li> <li>・異物混入はないか。</li> <li>・保存食は配缶されたバットから50g以上採取 する。</li> </ul>		作 業 区 分 ご と に 手 指 を 洗 浄 ・ 消 毒 す る 。
8:00	<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 45%;">野菜等の 洗浄、切裁</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 45%;">フライヤー の準備</div> </div>							
10:30	<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 45%;">魚介類等の 解凍</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 45%;">油の 準備</div> </div>							
	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;">フライヤーの点火</div>							
	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;">揚げる</div>							
	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;">中心温度測定</div>							
	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;">野菜等を炒める</div>							
	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;">調味</div>							
	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;">和える</div>							
	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;">中心温度測定</div>							
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;">配缶開始</div>								
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;">保存食採取</div>								
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;">ふた閉め、コンテナ積み込み</div>								
その他	調理後2時間以内に給食できるよう努める。 必要に応じて、食品の取り扱いマニュアルを参考にし、衛生的な調理を行う。 作業ごとに確認を行い、保存食日誌に確実に記録する。							

# 調理別適正作業マニュアル(下処理・切裁・調理・配缶)

	調理形態	和え物	No.	料理名	和え物(バンサンスー)	
時間(例)	作業手順		考えられる二次汚染の原因		衛生管理ポイント	
7:30	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">食品の受入、容器への移し替え、保管</div>		<ul style="list-style-type: none"> <li>・食品の容器</li> <li>・室温放置による品質低下</li> </ul>		<p>※ 検収の徹底(品温測定・検収記録)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・冷蔵、冷凍保管する必要がある食品は、常温放置しない。</li> <li>・下処理室等にダンボール等の持ち込みをしない(専用の容器に移し替える)。</li> <li>・専用エプロンの着用</li> </ul> <p>※ 中心温度を測定し記録する。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・食品が十分加熱できているか確認する。</li> <li>・野菜の洗浄は十分か(少量ずついいいに洗浄する)。</li> <li>・調理用機器、器具類の洗浄消毒は十分か。</li> <li>・床からの飛沫に注意する。</li> <li>・タライの上に置く等、水受けの工夫をする。</li> <li>・ザルの積み重ねをしない。</li> <li>・手指の洗浄、アルコール消毒</li> </ul> <p>※ 中心温度を測定し記録する。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・食品が十分加熱できているか確認する。</li> <li>・加熱後に使用する器具、容器は清潔か。</li> <li>・食品が十分冷却できているか、中心温度を確認する。</li> </ul> <p>※ 中心温度を測定し記録する。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・冷却後の食材の保管は適切か。</li> <li>・和え釜周囲は清潔か温度等環境も確認する。</li> <li>・容器、器具の消毒は十分か。</li> <li>・釜の消毒は十分か。</li> <li>・和え物専用スパテラで混ぜる。</li> <li>・食品が十分混ざっているか、確認する。</li> <li>・和え物専用エプロンを着用し、使い捨て手袋を使用する。</li> </ul> <p>※ 中心温度を測定し記録する。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・食品が十分加熱できているか確認する。</li> <li>・配缶用エプロン、使い捨て手袋を使用する。</li> <li>・バットの準備時刻は適正か。</li> <li>・準備後のバットに異物混入の恐れはないか(ふたをしているか)。</li> <li>・異物混入はないか。</li> <li>・保存食は配缶されたバットから50g以上採取する。</li> </ul>	
8:00	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">種実類を袋から出す</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">から炒りする</div>		<ul style="list-style-type: none"> <li>・加熱不足による細菌の残存</li> </ul>			
8:10	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">野菜の洗浄、切裁</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">冷却する</div>		<ul style="list-style-type: none"> <li>・野菜類の洗浄不足</li> <li>・包丁、まな板、スライサーベルトの洗浄、消毒不足</li> <li>・床からの飛沫</li> </ul>			
10:00	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">春雨を袋から出す</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">野菜、春雨のボイル開始</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">中心温度測定</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">真空冷却</div>		<ul style="list-style-type: none"> <li>・加熱不足による細菌の残存</li> <li>・ボイル時の床からの飛沫</li> <li>・手指及びエプロン、使い捨て手袋</li> <li>・真空冷却機</li> <li>・冷却不足による細菌の増殖</li> </ul>			
10:45	<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 45%;">中心温度測定</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 45%;">ドレッシングを作る</div> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 5px;">食品をよく混ぜる</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 5px;">ドレッシングを加え和える</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 5px;">種実類を加える</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 5px;">中心温度測定</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 5px;">配缶開始</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 5px;">保存食採取</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 5px;">ふた閉め、コンテナ積み込み</div>		<ul style="list-style-type: none"> <li>・泡立て器等</li> <li>・和え釜、器具等</li> <li>・手指及びエプロン、使い捨て手袋</li> <li>・室温放置による細菌の増殖</li> <li>・手指及びエプロン、使い捨て手袋</li> <li>・異物等</li> </ul>			
その他	<p>調理後2時間以内に給食できるよう努める。</p> <p>必要に応じて、食品の取り扱いマニュアルを参考にし、衛生的な調理を行う。</p> <p>作業ごとに確認を行い、保存食日誌に確実に記録する。</p> <p>※ 各作業工程ごとに確認を行い、保存食日誌等に確実に記載する。</p> <p>※ 冷却後の食品を常温放置しなければならない状況を早急に改善する必要がある(温度管理できる和え物室整備)。</p>					

作業区分ごとの手指を洗浄・消毒する。

## 調理別適正作業マニュアル(下処理・切裁・調理・配缶)

	調理形態	青果物	No.	料理名	生食する青果物 (カットしないもの) (トマト、みかん、いちご、ぶどう等)
時間(例)	作業工程		考えられる二次汚染の原因		衛生管理ポイント
前日作業					・水槽は消毒できているか。
当日 7:30~	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">食品の受入</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">原材料保存食採取</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px; width: fit-content; margin-left: auto; margin-right: auto;">ヘタ取り</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">専用容器への移し替え</div>				<b>※ 検収の徹底(品温測定・検収記録)</b> ・下処理室等にダンボール等の持ち込みをしない(専用の容器に移し替える)。 ・腐り、傷等に注意する。 ・トマト、いちごは、ヘタを取り、ぶどうは房からはずす。 ・専用調理器具を使用する(ボウルまたは小ザル)。  ・洗浄は十分できているか。 ・床からの飛沫に注意する。 ・次のシンクへ移動する際は、蛇口洗浄し、水を切る。  ・配缶用又は使い捨てエプロンと手袋(ロング手袋の上にニトリル)を使用する。 ・作業場所は衛生的か。 ・床からの飛沫に注意する。 ・専用調理器具の消毒は十分か。  ・塩素濃度、時間は適切か。(200mg/Lで5分) ・浸漬中に液上に浮き上がらないようにし、薬液が全体に行きわたるようにする。 ・十分なすすぎ洗いができているか。 ・水切り後、ザルの積み重ねをしない。
8:10	<div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px; width: fit-content; margin-left: auto; margin-right: auto;">洗浄</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px; width: fit-content; margin-left: auto; margin-right: auto;">1槽目</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px; width: fit-content; margin-left: auto; margin-right: auto;">2槽目</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px; width: fit-content; margin-left: auto; margin-right: auto;">3槽目</div>		・専用容器 ・品質の低下(腐り、傷等) ・専用用具の洗浄消毒不足 ・青果物の洗浄不足 ・床からの飛沫  ・床からの飛沫  ・床からの飛沫 ・専用用具の洗浄消毒不足		
10:30	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px; width: fit-content; margin-left: auto; margin-right: auto;">配缶</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px; width: fit-content; margin-left: auto; margin-right: auto;">保存食採取</div>		・異物等 ・室温放置		
洗浄方法	①~③の洗い方を1槽目は行い、汚れを十分に落とす。その後、2~3槽は食品をタライに順次入れ、小ザルに取り、①~③の洗い方を繰り返す。				
トマト いちご ぶどう	※ トマトは、20~50個程度ずつ洗う。 ※ いちごは、2パック程度ずつ洗う。 ※ ぶどうは、2房程度ずつ洗う。				
	<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;">  <p>①</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>②</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>③</p> </div> </div> <p>タライ+小ザル(直径30cm程度)を使用 めやす:5秒 タライの水は十分循環させる</p> <p>蛇口洗浄 めやす:3秒 トマトに流水があたるように小ザルを動かして洗浄する</p> <p>蛇口洗浄後、しっかり水を切り、次の水槽の小ザルに移す</p>				
その他	配缶後、2時間以内に給食できるよう努める。 必要に応じて、食品の取り扱いマニュアルを参考にし、衛生的な調理を行う。 作業ごとに確認を行い、保存食日誌に確実に記録する。 消毒液は、希釈後時間が経つと濃度が低下する。また、有機物により濃度が低下するため留意する。				

作業区分ごとに手指を洗浄・消毒する。

## 調理別適正作業マニュアル(下処理・切裁・調理・配缶)

	調理形態	青果物	No.	料理名	生食する青果物(カットするもの) (みかん・梨・りんご・メロン・すいか等)
時間(例)	作業工程		考えられる二次汚染の原因		衛生管理ポイント
前日作業					・水槽は消毒できているか。
当日 7:30~	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">食品の受入・保管</div> <div style="text-align: center;">↓</div>				<b>※検収の徹底(品温測定・検収記録)</b> ・下処理室へのダンボールの持ち込みをしない(専用容器に移し替える)。  ・腐り、傷等に注意する。 ・専用調理器具を使用する(スポンジ、軍手、ザル等)。 ・洗浄は十分できているか。 ・床からの飛沫に注意する。 ・次の槽へ進む前には、流水で十分にすすぐ。 ・配缶用エプロンを着用し、使い捨て手袋(ロング手袋の上にニトリル)を使用する。  ・作業場所は衛生的か。 ・床からの飛沫に注意する。 ・専用調理器具の消毒は十分か。 ・水切り後、ザルの積み重ねをしない。 ・塩素濃度、時間は適切か。(200mg/Lで5分) ・浸漬中に液上に浮き上がらないようにし、薬液が全体に行きわたるようにする。 ・十分なすすぎ洗いができているか。 ・配缶用エプロンを着用し、使い捨て手袋を使用する。 ・包丁、まな板の消毒は十分か。 ・切裁時、床からの飛沫に注意する。 ・切裁後、腐り等がないか確認する。 ・異物混入はないか。 ・バット(食缶)準備開始時刻は適切か。 ・配缶用エプロン、使い捨て手袋を使用する。 ・異物混入はないか。 ・保存食は、配缶された容器から50g以上採取する。
8:10	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">原材料保存食採取 (みかん・梨・りんご)</div> <div style="text-align: center;">↓</div>				
	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">洗浄</div> <div style="text-align: center;">↓</div>		<ul style="list-style-type: none"> <li>・専用用具</li> <li>・品質の低下(腐り、傷等)</li> <li>・専用用具の洗浄消毒不足</li> <li>・果物の洗浄不足</li> <li>・床からの飛沫</li> </ul>		
	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">1槽目</div> <div style="text-align: center;">↓</div>				
	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">2槽目</div> <div style="text-align: center;">↓</div>				
	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">3槽目</div> <div style="text-align: center;">↓</div>				
10:10	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">切裁</div> <div style="text-align: center;">↓</div>		<ul style="list-style-type: none"> <li>・床からの飛沫</li> <li>・専用用具の洗浄消毒不足</li> </ul>		
	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">原材料保存食採取 (メロン・すいか)</div> <div style="text-align: center;">↓</div>				
10:30	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">配缶</div> <div style="text-align: center;">↓</div>		<ul style="list-style-type: none"> <li>・異物等</li> </ul>		
	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">保存食採取</div>		<ul style="list-style-type: none"> <li>・室温放置</li> </ul>		
切裁方法	<p style="text-align: center;">                         上部・下部をおとす → 1/2にカット → 1/2にカット(全体1/4になる) → 1/2にカット(全体1/8になる) → 1/2にカット(全体1/16になる) → 1/3にカット(全体1/48になる)                     </p>				
配缶方法	<div style="display: flex; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-right: 10px;">                         半分(24等分されたもの)をバットにうつぶせて並べる。                          残りはすきまに並べる。                          ※写真のすいかはM玉                     </div> <div style="display: flex; gap: 10px;"> <div style="text-align: center;">                           24切れのすいか                     </div> <div style="text-align: center;">                           32切れのすいか                     </div> <div style="text-align: center;">                           40切れのすいか                     </div> </div> </div>				
その他	配缶後、2時間以内に給食できるよう努める。 各作業工程ごとに確認を行い、保存食日誌に確実に記載する。 消毒液は、希釈後時間が経つと濃度が低下する。また、有機物により濃度が低下するため留意する。				

作業区分ごとに手指を洗浄・消毒する。

## 調理別適正作業マニュアル(下処理・切裁・調理・配缶)

	調理形態	ボイル	No.			料理名	ボイル(ボイルパック さばのみそ煮)	
時間(例)	作業手順		考えられる二次汚染の原因			衛生管理ポイント		
7:30	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;">食品の受入、容器への 移し替え、保管</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;">食品の保管</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;">釜の準備 湯を沸かす</div> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;">食品の投入</div> </div>		<ul style="list-style-type: none"> <li>・食品の容器</li> <li>・室温放置による品質の低下</li> <li>・床からの飛沫</li> </ul>			<ul style="list-style-type: none"> <li>※ 検収の徹底(品温測定・検収記録)</li> <li>・冷蔵、冷凍保管する必要のある食品は、常温放置しない。</li> <li>・下処理室等にダンボール等の持ち込みをしない(専用の容器に移し替える)。</li> <li>・調理時間に合わせて出す(冷凍保管する必要のある食品は常温放置しない)。</li> <li>・ザルの積み重ねをしない。</li> <li>・食品の投入量を確認する。</li> <li>・食品投入時、床からの飛沫に注意する。</li> </ul>		作 業 区 分 ご と に 手 指 を 洗 浄 ・ 消 毒 す る 。
9:30	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;">調理(ボイル開始)</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;">はさみ、ザル、 タライ等の準備</div> <div style="text-align: center;">↓</div>		<ul style="list-style-type: none"> <li>・床からの飛沫</li> <li>・容器からの二次汚染</li> <li>・手指及びエプロン、使い捨て手袋</li> </ul>			<ul style="list-style-type: none"> <li>・ボイル後の食材袋を切るはさみは衛生的か。</li> <li>・取り出すザル、受けるタライは衛生的か。</li> <li>・配缶用エプロン、使い捨て手袋を着用する。</li> <li>・食品を取り出し時、床からの飛沫に注意する。</li> <li>・食品の入ったザルの積み重ねをしない。</li> </ul>		
10:10	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;">中心温度測定</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;">袋の開封</div> <div style="text-align: center;">↓</div>		<ul style="list-style-type: none"> <li>・加熱不足による細菌の残存</li> <li>・手指及びエプロン、使い捨て手袋</li> <li>・はさみ、ザル、タライ等</li> </ul>			<ul style="list-style-type: none"> <li>・食品が十分加熱できているか確認する。</li> <li>※ 中心温度を測定し記録する。</li> <li>・配缶用エプロン、使い捨て手袋を使用する。</li> <li>・バットの準備時刻は適正か。</li> <li>・準備後のバットに異物混入の恐れはないか(ふたをしているか)。</li> <li>・異物混入はないか。</li> <li>・保存食は配缶されたバットから50g以上採取する。</li> </ul>		
10:30	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;">配缶開始</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;">保存食採取</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;">ふた閉め、コンテナ積み込み</div>		<ul style="list-style-type: none"> <li>・異物等</li> </ul>					
その他	ボイルパックは原材料採取ができないため、必ず料理として保存食50g以上を採取する。 調理後2時間以内に給食できるよう努める。 必要に応じて、食品の取り扱いマニュアルを参考にし、衛生的な調理を行う。 作業ごとに確認を行い、保存食日誌に確実に記録する。							

## 調理別適正作業マニュアル(検収・調理)

	調理形態	だし	No.	料理名	だし(煮干し)
時間(例)	作業手順		考えられる二次汚染の原因		衛生管理ポイント
前日作業	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px; text-align: center;"> <b>食品の受入、 専用容器への移し替え</b> </div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px; text-align: center;">                     冷蔵庫に 入れる                 </div>		<ul style="list-style-type: none"> <li>・食品の容器</li> <li>・虫、異物等</li>   <li>・室温放置による品質の低下</li> </ul>		※ 受入保管マニュアル(冷蔵品)参照 ※ 検収の徹底(品温測定・検収記録) ・手指及びエプロンは清潔か。 ・作業を行う場所は清潔か。 ・空袋は速やかに処理する。 ・異物等の混入はないか確認する。 ・室温放置による食品の劣化を防ぐ。
当日 8:10	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px; text-align: center;">                     冷蔵庫から 煮干しを出す                 </div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px; text-align: center;">                     だしの準備                 </div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px; text-align: center;">                     釜に定量の 水を入れ 出し袋に入った 煮干しを 水につける (30分以上)                 </div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px; text-align: center;">                     だしをとる                       釜のふたは開けたま まで、最初は強火で、 沸騰してきたら、あくを 取る。その後、弱火(下 がフツフツという程度) で加熱する。                 </div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px; text-align: center;">                     だしがらを取り出す                       釜ごとのだしの量を確 認する。                 </div>		<ul style="list-style-type: none"> <li>・室温放置による細菌増殖</li>   <li>・虫、異物等</li> <li>・だし袋</li>   <li>・水の飛沫</li>   <li>・あくの処理</li>   <li>・だし袋等</li> </ul>		・調理用機器、器具類の洗浄消毒ができてい るか確認する。 ・調理開始時刻に合わせて冷蔵庫から出す。  ・空袋は速やかに処理する。 ・袋の取り扱いに注意する。 ・袋の口をきちんと閉める。  ・計量時に水の飛沫に注意する。  ・あくは、専用容器に取って、終末会所に流 す。  ・だしがらの飛沫に注意する。 ・だしがらは速やかに処理をする。
その他	使い捨てだし袋を使用する。 使い捨てだし袋が異物混入の原因にならないように注意する。				

作業区分ごとに行う手指を洗浄・消毒する。

## 調理別適正作業マニュアル(検収・調理)

	調理形態	だし	No.		料理名	だし(削り節)
時間(例)	作業手順		考えられる二次汚染の原因			衛生管理ポイント
前日作業	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <b>食品の受入、 専用容器への移し替え</b> </div> <div style="text-align: center; margin: 5px 0;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">食品庫に入れる</div>		<ul style="list-style-type: none"> <li>・袋</li> <li>・虫、異物等</li> </ul>			※ 受入保管マニュアル(常温品)参照 ※ 検収の徹底(検収記録) ・手指及びエプロンは清潔か。 ・作業を行う場所は清潔か。 ・空袋は速やかに処理する。
当日 8:10	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">食品庫から削り節を出す</div> <div style="text-align: center; margin: 5px 0;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">だしの準備</div> <div style="text-align: center; margin: 5px 0;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">釜に定量の湯を入れる</div> <div style="text-align: center; margin: 5px 0;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">湯の温度を上げる</div> <div style="text-align: center; margin: 5px 0;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">           だしをとる            沸騰した湯の中に削り節を入れ、釜のふたを開けたまま強火で2~3分加熱しながらあくを取る。         </div> <div style="text-align: center; margin: 5px 0;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">           だしがらを取り出す            釜ごとのだしの量を確認する。         </div>		<ul style="list-style-type: none"> <li>・虫、異物等</li> <li>・だし袋</li> <li>・水の飛沫</li> <li>・床からの飛沫</li> <li>・あくの処理</li> <li>・だし袋等</li> </ul>			・調理用機器、器具類の洗浄消毒ができてい るか確認する。 ・空袋は速やかに処理する。 ・袋の取り扱いに注意する。 ・袋の口をきちんと閉める。 ・計量時に水の飛沫に注意する。 ・床からの飛沫に注意する。 ・あくは、専用容器に取って、終末会所に流 す。 ・だしがらの飛沫に注意する。 ・だしがらは速やかに処理をする。
その他	使い捨てだし袋を使用する。 使い捨てだし袋が異物混入の原因にならないように注意する。					

作業区分ごとに手指を洗浄・消毒する。

## 調理別適正作業マニュアル(検収・調理)

	調理形態	だし	No.	料理名	だし(昆布)
時間(例)	作業手順		考えられる二次汚染の原因		衛生管理ポイント
前日作業	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px; text-align: center;"> <b>食品の受入、 専用容器への移し替え</b> </div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px; text-align: center;">                     食品庫に入れる                 </div>		<ul style="list-style-type: none"> <li>・袋</li> <li>・虫、異物等</li> </ul>		※ 受入保管マニュアル(常温品)参照 ※ 検収の徹底(検収記録) ・手指及びエプロンは清潔か。 ・作業を行う場所は清潔か。 ・空袋は速やかに処理する。
当日 8:10	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px; text-align: center;">                     食品庫から 昆布を出す                 </div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px; text-align: center;">                     洗う                 </div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px; text-align: center;">                     昆布を水につける (30分以上)                 </div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px; text-align: center;">                     釜に定量の 水を入れる                 </div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px; text-align: center;">                     だしをとる                       釜のふたは開けたま まで、中火でゆっくりと 加熱する。                 </div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px; text-align: center;">                     あくを取る                 </div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px; text-align: center;">                     沸騰直前にだしがらを 取り出す                       釜ごとのだしの量を確 認する。                 </div>		<ul style="list-style-type: none"> <li>・虫、異物等</li> <li>・表面の汚れを取る。</li> <li>・水の飛沫</li> <li>・水の飛沫</li> <li>・あくの処理</li> <li>・だし袋等</li> </ul>		・調理用機器、器具類の洗浄消毒ができてい るか確認する。  ・空袋は速やかに処理する。 ・異物混入がないか確認する。 ・床からの飛沫に注意する。  ・投入時に水の飛沫に注意する。  ・計量時、水の飛沫に注意する。   ・あくは、専用容器に取って、終末会所に流 す。  ・だしがらの飛沫に注意する。 ・だしがらは速やかに処理をする。 ・昆布を取り出し、だしをザル等でこす(異物 混入を防ぐため)。
その他	※ 異物が心配される場合には、だし袋を使用する等、工夫する。				

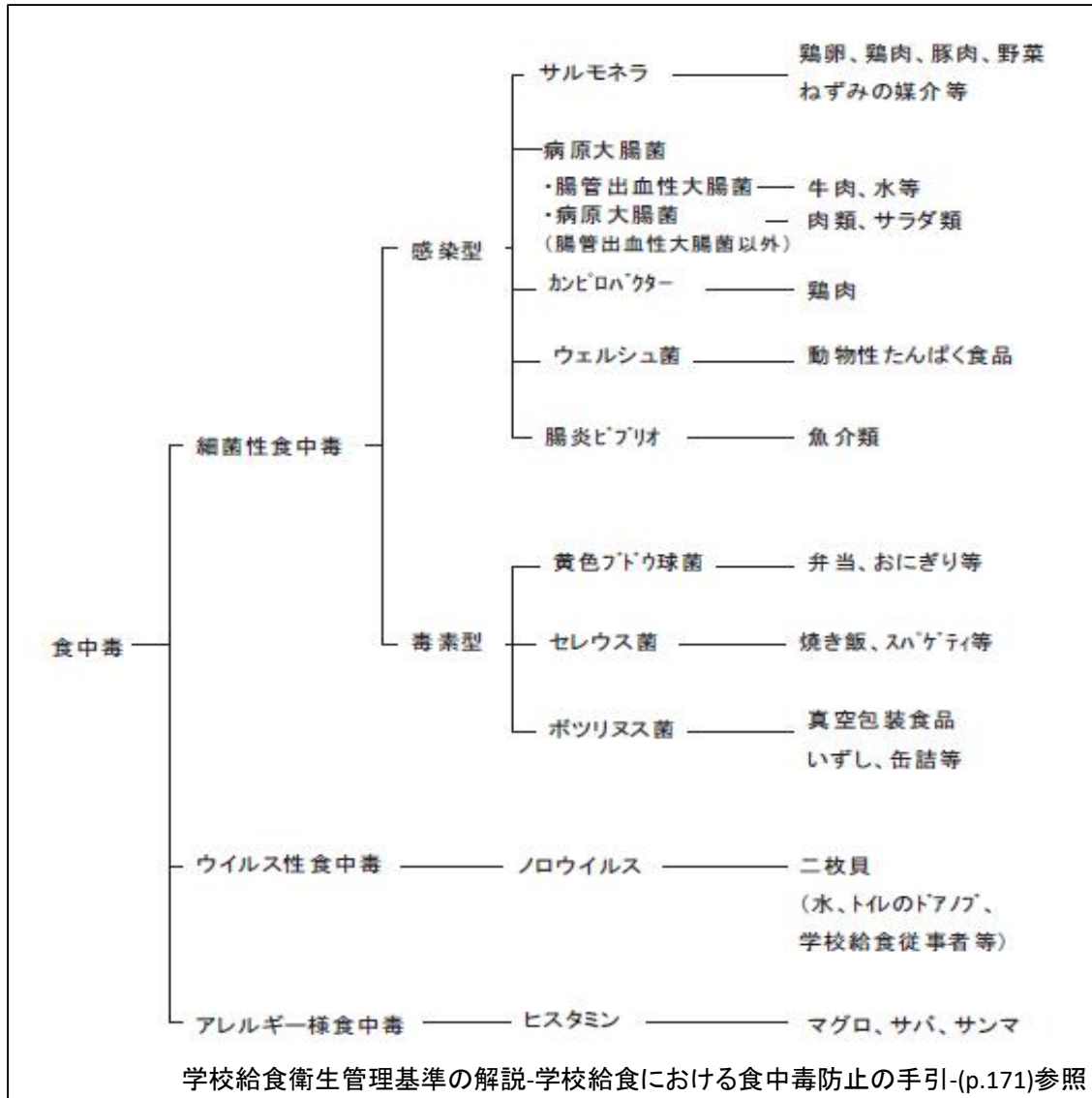
作業区分ごとに手指を洗浄・消毒する。

# 食中毒について

## 食中毒とは

細菌やウイルス、何らかの有毒・有害な物質などがついた食べ物や飲み物を口にするによって、発熱、腹痛、下痢、嘔吐などの症状が現れる病気のことをいう。

## 食中毒の分類



## 食中毒の季節

年間を通して発生するが、梅雨時期(5月～6月)と夏(7月～9月)は、気温や湿度が高く、細菌が増えやすいため、この時期には細菌性の食中毒の発生件数が増加する傾向にある。冬(12月～3月)は、ノロウイルスなどのウイルス性の食中毒の発生が見られる。

## 食中毒の二次汚染とは

食中毒の二次感染となる細菌やウイルスが、調理器具(包丁、まな板等)や手指、食品などを介して他の食品に付着して汚染することをいう。二次汚染は、食中毒の原因の多くを占めており、交差汚染ともいう。

## 細菌性食中毒の種類

### サルモネラ

病因物質	サルモネラには、2,000以上の血清型がありますが、食中毒を起こす主な血清型はサルモネラ・エンテリティディス、ネズミチフス菌などです。
性質	10℃以上で増殖しますが、至適発育温度は30℃～40℃です。ただし、液卵中では8℃でも増殖します。熱には弱い乾燥に強い性質を持っています。児童生徒では100個の少量菌で感染します。
存在	牛、豚、羊、鶏、七面鳥などの動物やペット、ねずみが保菌しています。牛肉や豚肉のサルモネラ汚染率は数%以下ですが、鶏肉の汚染率は高く、10%以上です。新鮮な鶏卵でも卵内をサルモネラが汚染していることがあります。
潜伏期間	8～72時間(通常24時間)
主な症状	喫食数時間後に、激しい腹痛と下痢(1日数回、多いときは10回程度)が起こり、吐気、嘔吐、38℃以上の発熱が見られます。
発生状況	7～10月に多発しますが、ほぼ1年間を通じて発生します。
原因食品	サルモネラ・エンテリティディスは主に卵及び卵関連食品 鶏肉、牛肉、豚肉、鶏卵及びその加工食品
予防対策	①食肉、卵などを扱う器具、器材は専用とすること。 ②食肉類、卵などは10℃以下の低温管理すること。 ③食品の中心温度を75℃、1分以上確実に加熱すること。 ④卵及び食肉類の賞味期限表示を確認すること。 ⑤食肉を取り扱う場合には使い捨ての手袋を使用すること。 ⑥ねずみ及びはえ、ごきぶり等衛生害虫の駆除を徹底すること。

学校給食衛生管理基準の解説-学校給食における食中毒防止の手引-参照

## 腸管出血性大腸菌

病因物質	腸管出血性大腸菌
性質	人の腸管内でベロ毒素(志賀毒素)を産生します。 10℃以上で増殖しますが、至適発育温度は35～38℃で、酸性条件や乾燥にも強いが熱には弱いです。 O157以外にO111、O26などの血清型による発生例もみられます。 100個程度の少量菌で発症します。感受性の高い乳児や児童では人から人への二次感染の危険性が高くなります。
存在	主に牛が保有し、牛肉などへの汚染が知られていますが、牛肉から他の食品への汚染の危険性もあります。原因食品としてはハンバーグなどの食肉製品、サラダ、和えものなどです。環境が汚染され、井戸水からの汚染も知られています。
潜伏期間	2～7日(長いもので10～14日)
主な症状	激的な腹痛で始まり、水溶性下痢を起こし、その後、出血性下痢が見られます。 溶血性貧血、血小板減少、腎不全を主症状とする溶血性尿毒症症候群(HUS)を起こすことがあります。 乳幼児や学童では、死亡率が高くなります。
発生状況	6～10月に多発しますが、1年間を通じて発生します。
原因食品	ハンバーグなどの食肉製品、サラダ、和えもの、井戸水
予防対策	①食品の中心温度を75℃、1分以上確実に加熱すること。 ②手洗いを確実にすること。 ③調理室での二次汚染を防ぐこと。 ④サラダなど非加熱で喫食する食品の二次汚染を防ぐこと。 ⑤食肉類の取扱いに注意すること。 ⑥井戸水や受水槽の衛生管理を十分に行うこと。

学校給食衛生管理基準の解説-学校給食における食中毒防止の手引-参照

## 病原大腸菌(腸管出血性大腸菌以外)

病因物質	毒素原性大腸菌、組織侵入性大腸菌、病原血清型大腸菌などの病原大腸菌
性質	毒素原性大腸菌は腸管内でコレラ菌が産生するエンテロトキシンに類似した毒素を産生します。組織侵入性大腸菌は赤痢菌に類似した大腸菌であります。10℃以上で増殖するが、至適発育温度は30～40℃です。熱に弱いハンバーグなどでは75℃、1分間以上の加熱が必要です。
存在	健康保菌者の糞便を介して手指や環境が汚染され、食品や井戸水などへ汚染が広がっていきます。人以外に各種家畜や家禽、ペットも感染源となると考えられています。食品としてはサラダ、魚介類、食肉などに汚染があります。
潜伏期間	12～48時間
主な症状	病原大腸菌の種類により症状が異なりますが、下痢(水溶性または粘液、粘血便)、発熱、腹痛、頭痛がみられます。なお、小児に対して強い病原性を示す傾向があります。下痢、腹痛を主症状とする胃腸炎型と、赤痢様症状を起こす赤痢型との2つの型に分類されま
発生状況	年間を通じて発生しています。
原因食品	ヒトの便や食肉による二次汚染によりあらゆる食品が原因となる可能性があります。
予防対策	①食品の中心温度を75℃、1分以上確実に加熱すること。 ②手洗いを確実にすること。 ③使用水の衛生管理を徹底すること。 ④食品の低温管理及び食肉等の取扱いに注意すること。

学校給食衛生管理基準の解説-学校給食における食中毒防止の手引-参照

## カンピロバクター

病因物質	カンピロバクター・ジェジュニ/コリ
性質	<p>微好気的条件(酸素が5%~15%)で発育するため、大気にさらされると急速に死滅します。発育温度は31~46℃です。</p> <p>冷蔵、冷凍庫で長く生存します。</p> <p>乾燥、熱に弱い性質があります。</p> <p>他の菌より少ない菌量(100個程度)で発症します。</p>
存在	<p>家畜、家禽の腸管内に分布するために、牛肉、豚肉など生食肉が汚染が見られますが、汚染率は極めて低いです。ただし、鶏肉では20~50%の汚染率です。</p>
潜伏期間	2~7日(通常2~3日)
主な症状	<p>下痢を主徴とする急性胃腸炎を発症し、時には血便もあります。</p> <p>38℃~39℃の発熱が多く見られ、時には40℃以上に及ぶこともあります。倦怠感、頭痛、悪心は見られますが嘔吐はあまりみられません。</p> <p>風邪と類似の症状を現すこともあります。発病後1~2週間後に麻痺症状であるギラン・バレー症候群を起こすことがあります。</p>
発生状況	5月から7月に多発し、年間を通じて見られます。
原因食品	<p>鶏肉関連食品(鶏レバーやささみなどの刺身、鶏のたたきや鶏わさなどの半生製品、加熱不足の調理品など)</p> <p>牛生レバー</p> <p>その他、鶏肉からの二次汚染をしたサラダ等各種食品</p>
予防対策	<ol style="list-style-type: none"> <li>①食品の中心温度を75℃、1分以上確実に加熱すること。</li> <li>②生肉と調理済み食品は別々に保管し、接触を避けること。</li> <li>③食肉、卵などを扱う器具、器材は専用とすること。</li> <li>④食肉を取り扱う場合には使い捨ての手袋を使用すること。</li> <li>⑤肉のドリップなどを和えものなどに汚染させないこと。</li> </ol>

学校給食衛生管理基準の解説-学校給食における食中毒防止の手引-参照

## ウェルシュ菌

病因物質	ウェルシュ菌(エンテロトキシンを産生するウェルシュ菌)
性質	食品内で $10^6$ 個/g以上に増殖したウェルシュ菌を喫食することにより腸管内でエンテロトキシンが産生され発症します。嫌気的な条件で増殖します。発育温度は $20\sim 50^{\circ}\text{C}$ で、至適発育温度は $43\sim 47^{\circ}\text{C}$ です。芽胞は $100^{\circ}\text{C}$ 、4時間でも生存するために、通常の加熱調理では死滅できません。ただし、芽胞を持たない栄養型(増殖型)は熱に弱いです。
存在	家畜、家禽あるいは人などあらゆる動物の腸管内、土壤に分布しており、食肉、魚介類、香辛料、野菜などに汚染が見られます。 肉(食肉・魚介類)料理、スープ、カレーライスなど加熱調理後自然放冷した食品。一般に大量に調理した前日調理食品が危険性の高い食品です。加熱調理でも芽胞が生残り、加熱により酸素が追い出され、肉類に含まれる還元物質により食品内が嫌気的になり、自然放冷の間に増殖します。
潜伏期間	4～22時間(12時間前後が多い。)
主な症状	下痢(数回～10回以上。水様便、時には粘血便。多くの場合3日くらいで正常に戻ります。) 腹痛(嘔吐、発熱はあまりみられません。)
発生状況	年間を通じて発生します。
原因食品	食肉調理食品(牛すき、ローストビーフ、豚肉団子など) カレー、シチュー、魚介類などの調理食品、めんつゆ
予防対策	①加熱調理後は $20^{\circ}\text{C}$ 以下に保ち、2時間以内に喫食すること。 ②肉類の調理に特に注意し、加熱後冷却する場合は、速やかに冷却すること。多量の肉料理を冷却するときは、中心部の冷却に時間がかからないように、少量に分けること。

学校給食衛生管理基準の解説-学校給食における食中毒防止の手引-参照

## 黄色ブドウ球菌

病因物質	黄色ブドウ球菌
性質	黄色ブドウ球菌が食品中で $10^6$ 個/g以上に増殖すると食品内に腸管毒(エンテロトキシン)が産生され、本毒素の作用で食中毒になります。本毒素は $100^{\circ}\text{C}$ 、30分の加熱でも破壊されません。ただし、菌そのものは熱に弱いです。 $10^{\circ}\text{C}$ 以上で増殖してエンテロトキシンを産生します。発育至適温度は $32\sim 40^{\circ}\text{C}$ です。
存在	黄色ブドウ球菌は人の手指、体表、髪の毛、鼻腔、咽喉頭、糞便に分布しており、あらゆる食品に汚染が見られますが、特に、弁当、おにぎり、柏餅、シュークリーム、生クリーム等、調理時に素手で取り扱う食品に高い汚染があります。人以外に各種家畜・家禽にも分布しており、食肉、生牛乳、卵なども黄色ブドウ球菌汚染があります。
潜伏期間	1～6時間(通常2～3時間)
主な症状	激しい嘔気、嘔吐(5～10回以上) 腹痛、下痢(発熱はほとんどみられません)。
発生状況	夏期に多発しますが、ほぼ年間を通じてみられます。
原因食品	にぎり飯などの穀類及びその加工品、弁当などの複合調理食品、卵加工品、和・洋菓子など
予防対策	①手指に化膿巣のある人は調理作業に従事しないようにすること。 ②手指は常に清潔にし、十分に洗うこと。 ③手指に傷などのある場合には患部を絆創膏などで保護し、使い捨て手袋を装着すること。また鼻腔内にも存在するのでマスクを着用すること。 ④食品の中で菌を増殖させないように調理後は低温に保つこと。 ⑤調理後、2時間以内に喫食すること。

学校給食衛生管理基準の解説-学校給食における食中毒防止の手引-参照

## セレウス菌

病因物質	セレウス菌
性質	<p>セレウス菌の芽胞は熱抵抗性が様々ですが、食中毒を起こすセレウス菌は一般に100℃20分の加熱に耐える菌です。10℃以上で増殖します。至適発育温度は30～35℃です。セレウス菌が食品中で<math>10^6</math>個/g以上に増殖すると食品中に嘔吐毒(セレウリド)が産生され、本毒素の作用で食中毒になります。この毒素も黄色ブドウ球菌のエンテロトキシンと同様に高い耐熱性があり、通常の調理温度では破壊しません。</p> <p>なお、セレウス菌食中毒にはこのほかに下痢型食中毒がありますが、国内ではほとんど発生がありません。</p>
存在	<p>あらゆる土壌中に分布するため、穀類、豆類、野菜、香辛料に高い汚染が見られます。特に、米、スパゲティ、そばに汚染が高いです。長時間室温に放置した米飯で調理した焼き飯、ピラフ、あるいは茹で上げたそばやスパゲティを長時間放置し、それで作られた焼きそば、スパゲティが原因食品になりやすいです。</p>
潜伏期間	1～6時間
主な症状	吐気、嘔吐、下痢
発生状況	ほぼ年間を通じて発生します。
原因食品	穀類及びその加工品(チャーハン、焼き飯、ピラフ、にぎり飯、スパゲティ) 複合調理食品(弁当)
予防対策	<ol style="list-style-type: none"> <li>①焼き飯、ピラフは当日炊飯した米飯で、スパゲティやそばも当日茹でたもので調理すること。</li> <li>②調理加工後はすばやく冷却し、低温保存すること。</li> <li>③調理後常温放置は避け、2時間以内に喫食すること。</li> </ol>

学校給食衛生管理基準の解説-学校給食における食中毒防止の手引-参照

## ボツリヌス菌

病因物質	ボツリヌス菌(A, B, E, F型)
性質	食品内でボツリヌス菌が増殖し、産生したボツリヌス毒素により神経麻痺症状が起こります。嫌気的環境で増殖します。蛋白分解性のA型やB型ボツリヌス菌は10℃以上で増殖、E型ボツリヌス菌は3.3℃以上で増殖します。蛋白分解性のA型やB型ボツリヌス菌芽胞は耐熱性が高く、120℃、3分でも死滅しません。E型ボツリヌス菌芽胞は熱にやや弱く、80℃、10分以上で死滅します。
存在	耕地、牧草地、湖、池、河川、海などの土壤に分布します。ただし、国や地域によりボツリヌス菌の汚染率は大きく変動し、国内では主に北海道、東北地方の湖、池、海にE型菌が分布しています。
潜伏期間	8～36時間
主な症状	眼症状(眼瞼下垂、視力低下、瞳孔膨大)、咽喉頭麻痺(嚥下困難、発声困難)呼吸障害等、悪心、嘔吐、腹痛、下痢(一般に発熱はみられません。)
発生状況	わが国では欧米と比較し事例は少なく、従来は、東北、北海道地方の「いずし」によるE型菌のみが問題となっていました。しかし、昭和44年に宮崎県においてキャビアによるB型菌、51年に東京都、59年に熊本県においてA型菌の食中毒が発生しています。最近ではレトルト類似の真空包装食品による事例があります。
原因食品	ボツリヌス菌が増殖しやすい嫌気的な食品である魚・獣肉・野菜・果実の缶詰、瓶詰、あるいはハム、ソーセージ。 自家製いずし、蜂蜜
予防対策	肉、魚、野菜の缶詰・瓶詰、真空包装食品、ハム、ソーセージは、ガス発生や臭気などの異常の有無を観察し、異常が認められたものは使用しないこと。

学校給食衛生管理基準の解説-学校給食における食中毒防止の手引-参照

## 腸炎ビブリオ

病因物質	耐熱性溶血毒あるいは類似毒素を産生する腸炎ビブリオ
性質	10 <sup>3</sup> 個/g以上に増殖した腸炎ビブリオを喫食することにより発症します。 好塩性があり、食塩濃度2.5～3%（海水と同じ）でよく増殖し、真水には弱い特徴があります。また、熱には弱く、発育温度域は10～42℃、至適温度は35～37℃です。増殖速度は大腸菌等よりは早く、約10分で2倍になります。
存在	海に分布するので、海産魚介類、海草が汚染されます。夏季の魚介類では腸炎ビブリオ汚染率が10%以上ですが、菌量は多くが100個/g以下です。原因食品としては殆どが魚介類ですが、腸炎ビブリオで汚染されたキュウリの塩もみや浅漬けが原因となることもあります。東南アジアなどからの冷凍魚介類にも腸炎ビブリオ汚染があるので、注意しましょう。
潜伏期間	8～24時間（通常10～18時間）
主な症状	腹痛（胃部または上腹部の激痛でけいれん様） 下痢（必発で数回から10回程度の場合が多く、水様便、まれに粘血便） 発熱（37℃～38℃。39℃以上はあまりみられません。） 通常は3～5日で回復する。
発生状況	海水温が15℃以上になると腸炎ビブリオ菌の増殖が活発になり、8、9月を中心に、5～11月の間に集中し、冬期にはほとんど発生しません。
原因食品	生鮮及び加熱の不十分な魚介類とその加工食品
予防対策	①生鮮魚介類及びその加工品は10℃以下で保存すること。 ②まな板、包丁、トレーは、魚介類専用のもので用意し、さらに生食用と加工用を区別して使用すること。 ③食品の中心温度を75℃、1分以上確実に加熱すること。 ④冷凍食品を解凍する場合に、他の食品を二次汚染しないよう注意すること。

学校給食衛生管理基準の解説-学校給食における食中毒防止の手引-参照

## ノロウイルス

病因物質	ノロウイルス
性質	100個あるいはそれ以下の少量で感染します。人の腸管粘膜上皮細胞で増殖し、食品中では増殖しないことが特徴です。培養ができないウイルスであり、加熱や消毒薬に対する正確なデータはありませんが、60℃、30分では不活化されませんが85℃1分間、75℃5分間で不活されると考えられている。塩素濃度0.5～1.0mg/Lでは不活化されませんが、10g/Lで不活化されます。消毒用アルコールは効果が低いです。 食品媒介(食中毒)と人から人への感染があります。
存在	人の腸管内に保有され、糞便及び嘔吐物から大量に排泄されます。手指を介して食品、調理器具への汚染が見られます。感染者の大便あるいは吐物から排出されたウイルスを放置すると乾燥して、エアロゾルとして環境中に浮遊し、食品、調理器具への汚染も生じます。 糞便中のウイルスは浄化槽を通過し、河川から海に流入し、二枚貝の中腸腺に取り込まれ、二枚貝を介して食中毒を起こします。
潜伏期間	12～48時間
主な症状	吐気、嘔吐、下痢、腹痛(さしこむような痛み) 初期の症状では風邪様のこともあります。
発生状況	ほとんどが冬季(11月～4月)の期間に集中します。
原因食品	二枚貝
予防対策	<p>A 食中毒予防対策</p> <p>①カキなどの二枚貝は中心部まで十分に加熱して食べる。湯通し程度の加熱ではウイルスは死滅しない。</p> <p>②感染者の便や嘔吐物は直ちに消毒し、汚物の認められた場所のみならず広い範囲も消毒する。処理後はよく手洗い、うがいをし、外着は取り替え、着ていた物も消毒をすること。できればシャワーでよく洗い流すこと。</p> <p>③用便後の手洗いを十分かつ確実にすること。用便後、手洗い前の手指でドアノブ等を触らないこと。</p> <p>④調理器具等の洗浄消毒を確実にすること。</p> <p>⑤加熱済みの食品は素手で扱わないこと。茹でた野菜を水冷する場合はとくに注意すること。</p> <p>B 感染者からの二次汚染予防対策</p> <p>①嘔吐物や便で汚染された衣類等の片付けには、ビニール手袋、マスクを使用すること。</p> <p>②嘔吐物などの片付けに使用した用具や雑巾等は、消毒(次亜塩素酸ナトリウム溶液もしくは亜塩素酸水溶液)に浸漬した後に洗うこと。</p> <p>③嘔吐物などで汚染された床は、消毒剤(次亜塩素酸ナトリウム溶液もしくは亜塩素酸水溶液)を含ませた布で覆い、しばらく放置した後に清掃すること。</p> <p>④嘔吐物や便に触れた場合は、手洗いを十分にすること。また、飛沫を浴びている可能性もあるのでうがいをすること。</p>