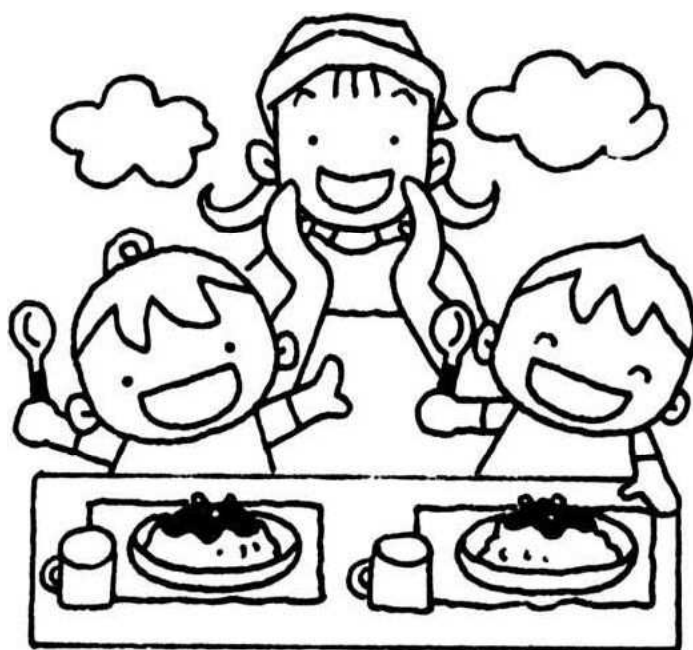


半田市保育園 衛生管理マニュアル



令和6年度

1日の調理業務内容と関係書類

1日の調理業務内容	関係書類	ページ数
1 調理着に着替え、自主的に健康チェックを行う。	健康チェック表◆手引◆ 健康チェック表	1-1 1-2
2 手洗いマニュアルに従い、手指の洗浄・消毒を行う。	手洗いマニュアル	2
3 冷蔵庫・冷凍庫の温度、使用水の確認をし、給食衛生検査表に記録する。	給食衛生検査表◆手引◆ 給食衛生検査表	3-1 3-2
4 消毒液を作り、調理室内（調理台、カウンター、保管庫、冷蔵庫の取っ手など）の消毒を行う。	調理室内の洗浄・消毒	4
5 下処理室で食材の検収を行い、発注書（検収記録）で品質チェックをする。	注文書◆手引◆ 注文書（兼・検収表・納品書）	5-1,2 5-3
6 原材料の保存食をとる。	保存食の採取方法	6
7 下処理室で専用のエプロンをつけ、下処理を行う。	下処理室での作業方法	7
8 汚染作業、清潔作業に注意して調理を行い、中心温度を確認し中心温度記録表に記入する。 ※汚染作業は、消毒または加熱する前のものを言う。 清潔作業は消毒済または加熱殺菌済のものを取り扱うことを言う。	中心温度記録表（献立表内）◆手引◆ 中心温度記録表（献立表内）	8-1 8-2
9 未満児の午前おやつ、検食を用意する。検食後提供する。	検食簿 検食簿（0歳児）	9-2 9-3
10 配膳前（11時）に調理室内の温度・湿度を確認し、給食衛生検査表に記録する。配膳時には専用のエプロンを着用する。	給食衛生検査表	3-2
11 検食を用意する。検食者は検食簿に記入する。	検食簿◆手引◆ 検食簿 検食簿（0歳児） 検食簿（児童発達支援センター）	9-1 9-2 9-3 9-4
12 未満児は11時15分、以上児は11時30分開始をめぐりに給食を配膳する。保育室、調理室で賞味期限・消費期限を確認して記録する。 <u>アレルギー児がいる場合は皆で確認し間違えることのないように注意する。</u> アレルギー児がお弁当持ちの場合、冷蔵庫で保管し、食べる前に電子レンジで加熱する。	賞味期限・消費期限記録表（保育室・調理室） 賞味期限・消費期限記録表（0歳児） 賞味期限・消費期限記録表（調理室用）	10-1,2 10-3,4 10-5
13 調理済食品の保存食をとる。	保存食の採取方法	6
14 喫食状況を把握する。		
15 食器・器具・調理台等を洗浄し、消毒をする。洗浄をするときには専用のエプロンをする。	調理室内の洗浄・消毒	4
16 残菜の把握をし、給食衛生検査表に記録する。残菜は清潔区域に持ち込まない。	給食衛生検査表	3-2

17	おやつも給食と同様、衛生面に注意し、検収、中心温度の記録、保存食をとる。検食を用意し、検食後提供する。おやつの調理、配膳と食器等の洗浄を並行して行う場合は、 <u>清潔作業と汚染作業が交差しないよう人と場所を分けて作業する。</u>	注文書（兼・検収表・納品書） 中心温度記録表(献立表内) 検食簿 おやつ在庫管理表（調理室）	5-3 8-2 9-1~4 10-6
18	調理室内の清掃をする。	施設の管理	11
19	翌日の材料の確認、調理作業分担を確認しあう。		
20	冷蔵庫・冷凍庫の温度、使用水の確認、1日の業務の確認をし、給食衛生検査表に記録する。	給食衛生検査表	3-2
21	健康チェック、給食衛生検査表、中心温度記録表を園長または主査が確認する。	健康チェック 給食衛生検査表 中心温度記録表(献立表内)	1-2 3-2 8-2

●その他の関係書類

1	職員の検便	職員の検便について	12
2	食中毒患者・食中毒菌が出た場合の対応 (職員・園児)	園職員健康危機対応マニュアル 食中毒対応マニュアル(園児) 出席簿 食中毒報告書(園児)	13-1,2 14 15-1,2 16
3	ノロウイルス発生時の対応	ノロウイルス発生時の対応 ノロウイルスによる食中毒・感染症の予防	17-1 17-2-1,2
4	保育室内の消毒方法	保育室内の消毒	18-1~4
5	保育室での衛生事項確認記録簿について	保育室での衛生事項確認記録簿◆手引◆ 保育室での衛生事項確認記録簿	19-1 19-2
6	調理保育	調理保育について	20
7	調乳について	調乳マニュアル	別冊
8	食物アレルギー児対応について	半田市保育園食物アレルギー児対応マニュアル	別冊
9	異物混入対応について	半田市保育園給食異物混入対応マニュアル	別冊
10	その他衛生等マニュアル・ガイドライン	大量調理施設衛生管理マニュアル 学校給食の衛生管理 学校給食調理場における手洗いマニュアル ノロウイルスに関するQ&A 教育・保育施設等における事故防止及び事故発生時の対応のためのガイドライン	別冊 別冊 別冊 別冊 別冊

書類を記入する場合は、ボールペンを使用し、直接記入し、書き直さないこと。
修正テープは使用せず、二重線で訂正をする。記入する必要が無い項目は斜線をひく。

健康チェック表 ◆手引◆

1. 手指の傷

手指に傷や手荒れがある場合は手袋をする。化膿した傷、発疹、手指の荒れ、火傷等は黄色ブドウ球菌が繁殖している可能性があるので必ず手当てをする。腕や顔の場合は完全に防御する。

2. 爪

爪は短く切り、指輪、マニキュアはしない。長爪の中、指輪の裏側などに菌が繁殖する。ネックレス、イヤリング、ピアス、ヘアピン、腕時計等は必ず外す。不衛生であり、調理中に落下するなど危険である。

3. 下痢、腹痛、嘔吐、発熱※16 園職員健康危機対応マニュアル参照

下痢、腹痛、嘔吐、発熱はないか。下痢、腹痛は経口伝染病の一つである。ノロウイルスに罹患すると胃腸風邪の症状を呈する。症状があるときには必ず園長に申し出る。

下痢又は嘔吐等の症状がある場合は、直ちに医療機関を受診する。

ノロウイルスを原因とする感染性疾患による症状と診断された場合は、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、食品に直接触れる作業を控えるなど適切な処置をすることが望ましい。また、ノロウイ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、徹底した手洗いの励行を行うなど自らが施設や食品の汚染の原因とならないように措置するとともに、体調に留意し、健康な状態を保つように努める。

4. 服装（調理衣、帽子、マスク、エプロン）

清潔なものを着用する。長髪の場合はゴムなどできちんととめてから帽子をかぶり、毛髪がでないように耳も覆う。毛髪が服についていないか互いに確認しあうとよい。エプロンは汚染作業（下処理室用・食器洗浄用）、清潔作業（盛り付け用）で区別する。清潔作業を行う際は、マスクを鼻まで覆うように着用する。トイレには帽子、エプロンのまま入らない。

5. 家族の体調

家族、同居人、接触した人に体調不良者が1人でもいる場合は「悪」に丸を付け、備考欄に詳細を記入する。また、通常以上に自分の体調管理には注意し、手洗い等も念入りに行う。

6. 備考

上記の結果が悪かったときの措置を記入する。

(例)・朝は手指に傷がなかったが、指を切ったので手袋を使用した。

・昨夜娘が嘔吐。感染防止のため家庭内で衣類、床を消毒する。

業務開始前に各自がチェックをし、業務終了後に1日を振り返り変更事項があれば備考欄に記入して園長先生に確認をしてもらいましょう！



年度 月 健康チェック表

氏名	日（月）							日（火）							日（水）							日（木）							日（金）							日（土）																			
手指の傷	無有	良悪	無有	無有	無有	無有	無有	無有	良悪	無有	無有	無有	無有	無有	良悪	無有	無有	無有	無有	無有	良悪	無有	無有	無有	無有	無有	良悪	無有	無有	無有	無有	無有	良悪	無有	無有	無有	無有	無有	良悪	無有	無有	無有	無有	無有	良悪	無有	無有	無有	無有						
爪	無有	良悪	無有	無有	無有	無有	無有	無有	良悪	無有	無有	無有	無有	無有	良悪	無有	無有	無有	無有	無有	良悪	無有	無有	無有	無有	無有	良悪	無有	無有	無有	無有	無有	良悪	無有	無有	無有	無有	無有	良悪	無有	無有	無有	無有	無有	良悪	無有	無有	無有	無有						
下痢	無有	良悪	無有	無有	無有	無有	無有	無有	良悪	無有	無有	無有	無有	無有	良悪	無有	無有	無有	無有	無有	良悪	無有	無有	無有	無有	無有	良悪	無有	無有	無有	無有	無有	良悪	無有	無有	無有	無有	無有	良悪	無有	無有	無有	無有	無有	良悪	無有	無有	無有	無有						
腹痛	無有	良悪	無有	無有	無有	無有	無有	無有	良悪	無有	無有	無有	無有	無有	良悪	無有	無有	無有	無有	無有	良悪	無有	無有	無有	無有	無有	良悪	無有	無有	無有	無有	無有	良悪	無有	無有	無有	無有	無有	良悪	無有	無有	無有	無有	無有	良悪	無有	無有	無有	無有						
嘔吐	無有	良悪	無有	無有	無有	無有	無有	無有	良悪	無有	無有	無有	無有	無有	良悪	無有	無有	無有	無有	無有	良悪	無有	無有	無有	無有	無有	良悪	無有	無有	無有	無有	無有	良悪	無有	無有	無有	無有	無有	良悪	無有	無有	無有	無有	無有	良悪	無有	無有	無有	無有						
発熱	無有	良悪	無有	無有	無有	無有	無有	無有	良悪	無有	無有	無有	無有	無有	良悪	無有	無有	無有	無有	無有	良悪	無有	無有	無有	無有	無有	良悪	無有	無有	無有	無有	無有	良悪	無有	無有	無有	無有	無有	良悪	無有	無有	無有	無有	無有	良悪	無有	無有	無有	無有						
服装 「調理衣 帽子 マスク 」エプロン	無有	良悪	無有	無有	無有	無有	無有	無有	良悪	無有	無有	無有	無有	無有	良悪	無有	無有	無有	無有	無有	良悪	無有	無有	無有	無有	無有	良悪	無有	無有	無有	無有	無有	良悪	無有	無有	無有	無有	無有	良悪	無有	無有	無有	無有	無有	良悪	無有	無有	無有	無有	無有	良悪	無有	無有	無有	無有
家族の体調	無有	良悪	無有	無有	無有	無有	無有	無有	良悪	無有	無有	無有	無有	無有	良悪	無有	無有	無有	無有	無有	良悪	無有	無有	無有	無有	無有	良悪	無有	無有	無有	無有	無有	良悪	無有	無有	無有	無有	無有	良悪	無有	無有	無有	無有	無有	良悪	無有	無有	無有	無有						
備考 (上記の結果が悪 かったと きの措置)																																																							
園長																																																							

手洗いマニュアル

手洗い設備には液体石鹸、爪ブラシ（個人別）、消毒用アルコール、ペーパータオルを常備しておく。



©公益社団法人日本食品衛生協会

①～⑧まで 30 秒程度
肘まで洗う。

⑦個人用の爪ブラシを使う。

※爪ブラシは毎日洗剤でもみ洗い後、次亜塩素酸ナトリウム液 200ppm に 5 分程度浸漬し、流水ですすぐ。ホルダーなどに掛けて乾燥させる。

⑨20 秒程度

①～⑨まで 2 回以上

⑩水分が残っていると十分な効果が得られないため、しっかりと水気をふき取る。

★温水は手指に付着した汚れを効率よく除去することができます。作業後はハンドクリーム等でケアをしっかりとしましょう！



<手洗いをするとき> ※学校給食調理場における手洗いマニュアル参照

●標準的な手洗い（2 回洗い）

1. 作業開始前及び用便後
2. 汚染作業区域から清潔作業区域に移動する場合
3. 汚染作業から清潔作業に移行する場合

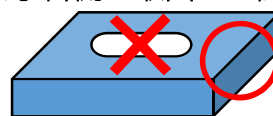
●作業中の手洗い（1 回洗い）

1. 食品に直接触れる作業にあたる直前
2. 生の食肉類、魚介類、卵、調理前の野菜類に触れた後、他の食品や器具等に触れる場合
3. 配膳の前
4. 使い捨て手袋を使用する前後

<使い捨て手袋の取り扱い方>

- ①手袋の取出口を手首部分に開けておく。
- ②手袋を着用する前に必ず手洗いを実施する。
- ③手首部分以外にはなるべく触れずに着用する。

★手首側に取出口を開ける。



★手首部分を掴んで着用する。

手洗いは、手を介して細菌が食品に汚染する経路を遮断するための食品衛生の基本です。

給食衛生検査表 ◆手引き◆

検査項目	項目の説明及び注意事項	
1. 室内の温度・湿度 (11:00)	配膳前に記録する。温度が25℃以上、湿度が80%以上の場合は空調機器、換気扇などを適切に使用する。	
2. 冷凍庫内の温度 (始業前/業務終了後)	調理用、保存食用の温度を記録する。 (基準: 調理用-18℃以下、保存食用-20℃以下)	
3. 冷蔵庫内の温度 (始業前/業務終了後)	①冷蔵庫の温度を記録する。(基準: 5℃以下) ②冷蔵庫が複数ある又は庫内がいくつかに分かれている場合は、全ての庫内の温度を記録する。	
4. 冷凍冷蔵庫の異音、 振動霜付、水漏れを チェックしたか	冷凍庫・冷蔵庫の異音、振動、霜のつき具合、水漏れを温度記録時に確認する。	
5. 調理室内の整理整頓 清潔状態は良いか	①冷蔵庫等に私物は入っていないか。 ②開封後の物が長く保存されていないか。※注文書5-2参照 ③室内の清潔状態は良いか。	
6. ネズミ、ハエ、ゴキブリ 等はいないか	①ネズミ、昆虫類はいないか。害虫駆除作業後にゴキブリがいた場合は幼児保育課へ連絡する。 ②ネズミ、昆虫の駆除を半年に1回以上(発生を確認した時にはその都度)実施し、その実施結果を2年間保管する。	
7. 使用水は、色、濁り、 臭い、異物混入がない (始業前/業務終了後)	①使用水の色、濁り、臭い等の官能検査や、異物混入等がないか確認をしたか。 ②遊離残留塩素濃度を調理始業前、業務終了後に測定する。残留塩素を測定する場合は、1分程度水を流してから測る。基準未満の場合は再度水を流し検査する。(基準: 0.1ppm以上)	
8. 手洗い、消毒は正しく 実施できたか	※2手洗いマニュアル、4調理室内の洗浄・消毒参照	
9. 調理器具類は用途別に 使用し消毒済の物を使用 したか 器具類はネジの緩み、欠 損等の有無を使用前後 に確認したか	①まな板、包丁等は、肉、魚、野菜類、調理済食品、下処理用等、テーブル等で分別してあるものを用途別に使用したか。消毒済の器具類を使用したか。(数不足の場合は洗浄、消毒後再使用する。) ②異物混入防止のため、使用前後にネジの緩み、欠損等を確認する。	
10. 生食野菜や果物の消毒 は適切か	規定濃度、時間での消毒(100ppm10分、200ppm5分浸漬)を行い、十分な流水で濯ぎ洗いをして使用したか。※4調理室内の洗浄、消毒	
11. 食品の取扱は正しく できたか	①食品並びに移動性の器具及び容器の取り扱い、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以上の場所で行ったか。 ②盛り付け後速やかに提供できたか。	
12. 残菜量	①残菜量が多い場合は下の欄に具体的に記入する。バナナ、みかんの皮などの非食部は残菜とは考えない。 ②残菜は調理室の外で回収し、清潔区域に持ち込まない。	
13. 保存食を正しく採取したか	※6保存食の採取方法参照	
14. 2週間以上経過した 保存食を廃棄したか	廃棄した場合は日付を記録する。※6保存食の採取方法参照	
※上記結果が悪かった時 どうしたか ※調理室内の清掃箇所 及び故障箇所を記入 ※研修、会議への参加、 不参加 ※毎月1日もしくは毎月1 回以上温度計の校正【熱 湯: お茶用】状況(℃) を記入(100℃±2℃)	①後日、その日の状況が思い出せるような記録欄とする。 ②毎月1日もしくは毎月1回以上、熱湯で中心温度計の校正をする。 基準の100℃±2℃を逸脱した場合は使用を中止する。 ※中心温度計が故障した時のために最低2個以上所有すること。 ③中心温度計が複数ある場合は、中心温度計に番号を付け、全て校正し、どの中心温度計の結果が分かるように記録する。 ※8-1中心温度記録表参照	
園長	記入者名	園長は毎日業務終了後確認を行う。

年度 給食衛生検査表 _____月

検査項目	日(月)	日(火)	日(水)	日(木)	日(金)	日(土)
1. 室内の温度 (配膳前11:00頃) 湿度 (配膳前11:00頃)	25℃以下 80%以下	℃ %	℃ %	℃ %	℃ %	℃ %
2. 冷凍庫内の温度 (調理用) -18℃以下 業務終了後 (保存用) -20℃以下 業務終了後	℃ ℃	℃ ℃	℃ ℃	℃ ℃	℃ ℃	℃ ℃
3. 冷蔵庫内の温度 5℃以下	℃ ℃ ℃	℃ ℃ ℃	℃ ℃ ℃	℃ ℃ ℃	℃ ℃ ℃	℃ ℃ ℃
4. 冷凍冷蔵庫の異音、振動、霜付、水漏れをチェックしたか	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ
5. 調理室内の整理整頓、清潔状態は良いか	良い・悪い	良い・悪い	良い・悪い	良い・悪い	良い・悪い	良い・悪い
6. ネズミ、ハエ、ゴキブリ等はいないか	いない・いる()	いない・いる()	いない・いる()	いない・いる()	いない・いる()	いない・いる()
7. 使用水は、色、濁り、臭い、異物混入がないか 残留塩素濃度 (0.1ppm以上) 始業前 業務終了後	無・有 0. ppm 無・有 0. ppm	無・有 0. ppm 無・有 0. ppm	無・有 0. ppm 無・有 0. ppm	無・有 0. ppm 無・有 0. ppm	無・有 0. ppm 無・有 0. ppm	無・有 0. ppm 無・有 0. ppm
8. 手洗い、消毒は正しく実施できたか	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ
9. 調理器具類は用途別に使用し消毒済の物を使用したか 器具類はネジの緩み、欠損等の有無を使用前後に確認をしたか	はい・いいえ はい・いいえ	はい・いいえ はい・いいえ	はい・いいえ はい・いいえ	はい・いいえ はい・いいえ	はい・いいえ はい・いいえ	はい・いいえ はい・いいえ
10. 生食野菜や果物の消毒は適切か	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ
11. 食品の取扱は正しくできたか	良い・悪い	良い・悪い	良い・悪い	良い・悪い	良い・悪い	良い・悪い
12. 残菜量	少ない・多い	少ない・多い	少ない・多い	少ない・多い	少ない・多い	少ない・多い
13. 保存食を正しく採取したか	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ
14. 2週間以上経過した保存食を廃棄したか	はい(/ 分)・いいえ	はい(/ 分)・いいえ	はい(/ 分)・いいえ	はい(/ 分)・いいえ	はい(/ 分)・いいえ	はい(/ 分)・いいえ
※上記結果が悪かった時どうしたか ※調理室内の清掃箇所及び故障箇所を記入 ※研修、会議への参加、不参加 ※毎月1日もしくは毎月1回以上温度計の校正【熱湯：お茶用】 状況(℃)を記入(100℃±2℃)						
園長	記入者名					

年度 給食衛生検査表 _____月

検査項目	日(月)	日(火)	日(水)	日(木)	日(金)	日(土)
1. 室内の温度 (配膳前11:00頃) 25℃以下 湿度 (配膳前11:00頃) 80%以下	℃ %	℃ %	℃ %	℃ %	℃ %	℃ %
2. 冷凍庫内の温度 (調理用) -18℃以下 業務終了後 (保存用) -20℃以下 業務終了後	A- B- 保-	℃ ℃ ℃	A- B- 保-	℃ ℃ ℃	℃ ℃ ℃	A- B- 保-
3. 冷蔵庫内の温度 5℃以下 業務終了後	A B C	℃ ℃ ℃	A B C	℃ ℃ ℃	℃ ℃ ℃	A B C
4. 冷凍冷蔵庫の異音、振動、霜付、水漏れをチェックしたか	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ
5. 調理室内の整理整頓、清潔状態は良いか	良い・悪い	良い・悪い	良い・悪い	良い・悪い	良い・悪い	良い・悪い
6. ネズミ、ハエ、ゴキブリ等はいないか	いない・いる()	いない・いる()	いない・いる()	いない・いる()	いない・いる()	いない・いる()
7. 使用水は、色、濁り、臭い、異物混入がないか 残留塩素濃度 (0.1ppm以上) 始業前 業務終了後	無・有 0. ppm 無・有 0. ppm	無・有 0. ppm 無・有 0. ppm	無・有 0. ppm 無・有 0. ppm	無・有 0. ppm 無・有 0. ppm	無・有 0. ppm 無・有 0. ppm	無・有 0. ppm 無・有 0. ppm
8. 手洗い、消毒は正しく実施できたか	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ
9. 調理器具類は用途別に使用し消毒済の物を使用したか 器具類はネジの緩み、欠損等の有無を使用前後に確認をしたか	はい・いいえ はい・いいえ	はい・いいえ はい・いいえ	はい・いいえ はい・いいえ	はい・いいえ はい・いいえ	はい・いいえ はい・いいえ	はい・いいえ はい・いいえ
10. 生食野菜や果物の消毒は適切か	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ
11. 食品の取扱は正しくできたか	良い・悪い	良い・悪い	良い・悪い	良い・悪い	良い・悪い	良い・悪い
12. 残菜量	少ない・多い	少ない・多い	少ない・多い	少ない・多い	少ない・多い	少ない・多い
13. 保存食を正しく採取したか	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ	はい・いいえ
14. 2週間以上経過した保存食を廃棄したか	はい(/ 分)・いいえ	はい(/ 分)・いいえ	はい(/ 分)・いいえ	はい(/ 分)・いいえ	はい(/ 分)・いいえ	はい(/ 分)・いいえ
※上記結果が悪かった時どうしたか ※調理室内の清掃箇所及び故障箇所を記入 ※研修、会議への参加、不参加 ※毎月1日もしくは毎月10日以上温度計の校正【熱湯：お茶用】状況(℃)を記入(100℃±2℃)						
園長	記入者名					

年度 給食衛生検査表 _____月

検査項目	日(月)	日(火)	日(水)	日(木)	日(金)	日(土)
1. 室内の温度 (配膳前11:00頃) 湿度 (配膳前11:00頃)	℃ %	℃ %	℃ %	℃ %	℃ %	℃ %
2. 冷凍庫内の温度 (調理用) -18℃以下 (保存用) -20℃以下	検1- ℃ 業務終了後	検1- ℃ 業務終了後	検1- ℃ 業務終了後	検1- ℃ 業務終了後	検1- ℃ 業務終了後	検1- ℃ 業務終了後
3. 冷蔵庫内の温度 5℃以下	検5- ℃ 業務終了後	検5- ℃ 業務終了後	検5- ℃ 業務終了後	検5- ℃ 業務終了後	検5- ℃ 業務終了後	検5- ℃ 業務終了後
4. 冷凍冷蔵庫の異音、振動、霜付、水漏れをチェックしたか	検1- ℃ 業務終了後	検1- ℃ 業務終了後	検1- ℃ 業務終了後	検1- ℃ 業務終了後	検1- ℃ 業務終了後	検1- ℃ 業務終了後
5. 調理室内の整理整頓、清潔状態は良いか	検1- ℃ 業務終了後	検1- ℃ 業務終了後	検1- ℃ 業務終了後	検1- ℃ 業務終了後	検1- ℃ 業務終了後	検1- ℃ 業務終了後
6. ネズミ、ハエ、ゴキブリ等はいないか	検1- ℃ 業務終了後	検1- ℃ 業務終了後	検1- ℃ 業務終了後	検1- ℃ 業務終了後	検1- ℃ 業務終了後	検1- ℃ 業務終了後
7. 使用水は、色、濁り、臭い、異物混入がないか 残留塩素濃度 (0.1ppm以上)	検1- ℃ 業務終了後	検1- ℃ 業務終了後	検1- ℃ 業務終了後	検1- ℃ 業務終了後	検1- ℃ 業務終了後	検1- ℃ 業務終了後
8. 手洗い、消毒は正しく実施できたか	検1- ℃ 業務終了後	検1- ℃ 業務終了後	検1- ℃ 業務終了後	検1- ℃ 業務終了後	検1- ℃ 業務終了後	検1- ℃ 業務終了後
9. 調理器具類は用途別に使用し消毒済の物を使用したか 器具類はネジの緩み、欠損等の有無を使用前後に確認をしたか	検1- ℃ 業務終了後	検1- ℃ 業務終了後	検1- ℃ 業務終了後	検1- ℃ 業務終了後	検1- ℃ 業務終了後	検1- ℃ 業務終了後
10. 生食野菜や果物の消毒は適切か	検1- ℃ 業務終了後	検1- ℃ 業務終了後	検1- ℃ 業務終了後	検1- ℃ 業務終了後	検1- ℃ 業務終了後	検1- ℃ 業務終了後
11. 食品の取扱は正しくできたか	検1- ℃ 業務終了後	検1- ℃ 業務終了後	検1- ℃ 業務終了後	検1- ℃ 業務終了後	検1- ℃ 業務終了後	検1- ℃ 業務終了後
12. 残菜量	検1- ℃ 業務終了後	検1- ℃ 業務終了後	検1- ℃ 業務終了後	検1- ℃ 業務終了後	検1- ℃ 業務終了後	検1- ℃ 業務終了後
13. 保存食を正しく採取したか	検1- ℃ 業務終了後	検1- ℃ 業務終了後	検1- ℃ 業務終了後	検1- ℃ 業務終了後	検1- ℃ 業務終了後	検1- ℃ 業務終了後
14. 2週間以上経過した保存食を廃棄したか	検1- ℃ 業務終了後	検1- ℃ 業務終了後	検1- ℃ 業務終了後	検1- ℃ 業務終了後	検1- ℃ 業務終了後	検1- ℃ 業務終了後
※上記結果が悪かった時どうしたか ※調理室内の清掃箇所及び故障箇所を記入 ※研修、会議への参加、不参加 ※毎月1日もしくは毎月1回以上温度計の校正【熱湯：お茶用】 状況 (℃) を記入 (100℃±2℃)	検1- ℃ 業務終了後	検1- ℃ 業務終了後	検1- ℃ 業務終了後	検1- ℃ 業務終了後	検1- ℃ 業務終了後	検1- ℃ 業務終了後
園長	記入者名					

調理室内の洗浄・消毒

主な対象	洗浄	消毒液	方法
調理台 冷蔵庫・保管庫 の取っ手 カウンター等	作業終了後、スポンジの柔らかい面に洗剤をつけて擦り洗いをを行い、汚れを落とす。 水洗いできない場合は消毒液を含ませたダスターで十分汚れを拭きとる。	次亜塩素酸ナトリウム液 200ppm 〔 水 1ℓに対して 10%溶液 2ml 6%溶液 3.4ml〕	作業前、特に加熱後の食品や果物を取り扱う前、配膳前には必ず消毒液につけた布巾で拭く。
食器 器具 機械	○食器 規定量の洗剤で汚れを落とし、十分濯ぐ。 ○器具・機械 本体、部品を分解して洗剤で汚れを落とし、十分濯ぐ。 ※金だわしは使用しない。	次亜塩素酸ナトリウム液 200ppm 〔 水 1ℓに対して 10%溶液 2ml 6%溶液 3.4ml〕 ※食器消毒保管庫の熱が十分に上がらないときは消毒も併用する。	200ppm 5分浸漬 食器・器具は浸漬後必ず流水で濯ぐ。
生野菜 果物	流水で3回以上洗う。	次亜塩素酸ナトリウム液 100ppm 〔 水 1ℓに対して 10%溶液 1ml 6%溶液 1.7ml〕	100ppm 10分浸漬 生野菜・果物は浸漬後、必ず流水で濯ぐ。
缶詰 調味料		次亜塩素酸ナトリウム液 100ppm 〔 水 1ℓに対して 10%溶液 1ml 6%溶液 1.7ml〕	缶詰は消毒液につけた布巾で全体を拭くか、消毒液に浸漬後、流水で濯ぐ。 調味料は消毒液で全体を拭く。
汚染・清潔 作業用エプロン	使用後は規定量の洗剤で汚れを落とし、十分濯ぐ。	次亜塩素酸ナトリウム液 200ppm 〔 水 1ℓに対して 10%溶液 2ml 6%溶液 3.4ml〕	清潔作業用エプロンは、毎日洗濯をする。 作業途中の保管は、汚染・清潔としっかり区別すること。

- ・次亜塩素酸ナトリウムを希釈する水の温度は、最適水温は 20～25℃で、最高でも 30℃までの使用が望ましい。※18-4 保育室内の消毒参照
- ・消毒液は作ったら必ずよくかき混ぜる。手指が荒れる場合は、ビニール手袋を着用する。
- ・消毒液は有機物、日、温度により薄まるため、午前、午後の作業開始前に作り直す。その他必要に応じて作る。
- ・食器消毒保管庫の熱が庫内温度 85℃～90℃に上昇後、この温度を 30 分～50 分保持し、食器が乾燥している場合は次亜塩素酸ナトリウム液による消毒は不要。定期的にサーモラベルを使用し、温度測定を行うことが望ましい。

注文書◆手引き◆

※注文をした人と検収をする人は、原則として別の人が行う。記録をする必要のない場合、または、上記と同じ場合は斜線をひくなどして空欄のままにしておかない。

< 1回に多数納品する業者 > (例：八百屋等)

1. 3部複写またはコピーをして注文書を使用する。
2. 1枚目に使用日、品名(詳細事項)、数量を記入し、2枚目、3枚目を業者に渡す。
3. 業者は、2枚目の保育園提出用に産地(メーカー)、消費(賞味)期限、ロット番号を記入し、納品時に提出する。3枚目は、業者控えとする。
4. 検収時に、2枚目の保育園提出用の用紙を使用し、数量、産地(メーカー)、消費(賞味)期限、ロット番号を確認し、品質管理、品温、搬入日時、担当者を記入する。

< その他の業者 >

1. 2部複写またはコピーをして注文書を使用する。
2. 1枚目に使用日、品名(商品名)、数量を記入し、2枚目を業者に渡す。
3. 検収時に数量を確認し、産地(メーカー)、消費(賞味)期限、ロット番号、品質管理、品温、搬入日時、担当者を記入する。

【チェック項目】

数量	注文した数量が、正しく納品されているかを確認する。
産地メーカー	産地又は、メーカーを確認する。できるだけ国産のもので願います。
消費期限 賞味期限	①消費(賞味)期限が明記されているものはどちらかに○をつけ日付も記入する。 ※消費期限…品質が急速に劣化しやすいものが対象。 表示期限を過ぎた食品は健康上の危害を生じる恐れがある。 賞味期限…品質の劣化が比較的緩やかなハム、缶詰などが対象。品質が十分保たれておいしく食べられる期限を指し、多少過ぎても適切に保存されていれば食べることはできる。 ②消費(賞味)期限は、可能な限り期限の長い食材かを確認する。
ロット番号	記載してあるものは、そのまま記入する。 ※ロット番号…物を生産するとき一定数量毎につけられた管理番号。数字と記号の組み合わせで年月日、製造工程等がわかるようになっている。
品質管理	①品質は良いか ②鮮度は良いか ③包装に汚れや破れがないか ④異物が混入していないか 異常がない場合⇒ ✓ 異常がある場合⇒ ×をつけ、備考欄に具体的に記入する。
品温	冷蔵(肉・魚・大豆製品・乳製品)、冷凍を要するものは、品温を測る。 品温はボールペンで表示のままを記入する。(例：6.5℃) ※品温は、 食品表面温度表 を参考にする。
搬入日時	搬入された時刻を記入する。 ※使用日と納品日が違う場合は、備考に使用日を記入する。
担当	①検収をした人のサインをする。 ②園長が確認をしたときには備考欄にサインをする。 ③ 要注意 検収時の確認のチェック項目は業者任せとせず、担当が責任を持って確実に確認し、記入欄は必要事項の記入をする。

食品表面温度表

食品名	温度	対応
魚	5℃以下	受け入れOK
	6～10℃	一言注意
	11℃以上	嚴重注意
肉	10℃以下	受け入れOK
	11～15℃	一言注意
	16℃以上	嚴重注意
豆腐・大豆製品・練り製品・ 乳製品・麺類	10℃以下	受け入れOK
	11～20℃	一言注意
	21℃以上	嚴重注意
豆腐・大豆製品・練り製品・ 麺類など出来立てのもの	指定なし	
冷凍食品（アイス）	-15℃以下	受け入れOK
	-14℃以上	嚴重注意

※食品の温度が高い場合は、品質、鮮度を確認して異常がない場合は受け取る。基準の範囲外の場合は、異常がないと判断した内容を注文書（兼・検収表・納品書）の備考欄に記録すること。
 ※温度にかかわらず、食品が不良のときは返品する。再納品された食品についても検収を行い、注文書（兼・検収表・納品書）に記録すること。

調味料の保存について

食品名	保存方法	期間	開封後メーカー推奨期間（目安）	
醤油	冷蔵庫	1か月	キッコーマン：冷蔵庫で1か月	
白醤油			ヤマシン：冷蔵庫で1か月	
本みりん			日の出みりん：開栓後冷暗所保管で3か月	
味噌			マルコメ：冷蔵庫で保管すれば賞味期限まで	
ソース			カゴメ：常温でウスター・濃口3か月、とんかつ・中濃2か月 コーミ：常温でウスター・濃口1か月、とんかつ・中濃1か月	
ケチャップ			カゴメ：冷蔵庫で1か月	
ルウ			エスビー：冷蔵庫で3か月	
コンソメ			味の素：冷蔵庫で2か月	
マヨドレ			1週間	日清オイリオ：冷蔵庫で1か月
砂糖			常温	1か月
塩	時間経過による品質の変化が少ない			
胡椒	エスビー：キャップをしっかりと閉じ、記載の賞味期限まで			
酒	日の出みりん：冷暗所で3か月			
酢	ミツカン：常温で半年			
サラダ油	味の素：常温で1か月			
ごま油	かどや：常温で1か月			

保存食（原材料・調理済食品）の保存方法

保存食は、万一事故が発生したとき、その原因の究明を円滑にするための検体として保管しておくものである。

<保存方法> ※大量調理施設衛生管理マニュアル、学校給食の衛生管理参照

原材料・調理済食品は 50g 程度ずつ清潔な容器（ビニール袋等）に密封して入れ、1 日分ずつひとまとめにしておき、-20℃以下で 2 週間以上保存する。

ラップ包装による保存は、冷凍中に破損するおそれがあるので使用しない。また、容器を使用する場合は、食品が容器から飛び出さないようにする。

ビニール袋に入れる場合は、上の段に使用日、下の段に 2 週間後の日付を記入する。

例) 上段に 5 日（水）下段は 2 週間後の 19 日（水）と記入し、翌日の朝 20 日（木）に廃棄

<原材料を保存するときの注意点> ※9-2 中心温度説明参照

1. 納品された食材は、洗浄・殺菌等をせず購入した状態で保存する。
2. 包丁、まな板、手指から二次汚染しないようにする。包丁、まな板を使う場合は、洗浄後、水分を拭き取りアルコール消毒をして使用すること。
3. 果物、葉菜類（キャベツ、白菜、葱等）については可食部を保存する。
4. 消毒をしてカットしないもの（バナナ、みかん、いちご等）及び、湯剥きをして調理するもの（ミネストローネに使用するトマト等）は原材料・調理済食品の両方を保存する。
5. 消毒をしてカットするもの（オレンジ、りんご、メロン、スイカ、トマト等）は調理済食品として保存する。
6. パン、ヨーグルト等は、調理済食品として保存する。
7. 卵は割卵する場合は攪拌後に保存する。茹で卵の場合は殻のまま保存する。
8. 牛乳の 1ℓサイズはビニール袋で 50ml とり、200ml のパックは 1 個保存する。
9. 菓子類は 1 人分保存する。
10. 調理用のバター、チーズ、プチトマト、生姜、にんにくなどは、予算的に 50g 保存することが厳しいため、1 回の検査に必要な量（25g 程度）を保存する。
11. 常温で保存できる米、乾物（わかめ、干し椎茸、削り節、昆布、春雨、ごま、のり等）、缶詰、調味料は保存しなくてもよい。ただし、教育活動の一環で加工した食品を活用する場合は、常温保存できる食品であっても、米と調味料以外は全て保存すること。

<調理済み食品を保存するときの注意点>

1. 調理済み食品の保存食は、配食の最後に保存する。
2. 全ての食材が含まれるように保存する。
3. 園児に提供した献立毎に衛生的な容器（ビニール袋等）に入れる。

下処理室での作業方法

<注意点>

1. 下処理室では専用の履物、エプロンを着用し、清潔区域との区別を明確に行う。
2. 下処理室では専用の包丁、まな板を使用する。
3. 原材料は配送用包装のまま調理室内や食品庫に持ち込まない。外装は原則外すこと。
業者の容器から出して園の消毒済容器に入れ替えること。
4. ダンボールは調理室内に持ち込まないこと。

<食品の取り扱い>

1. 野菜・芋類

水洗いし、皮をむき、種取りをして裁断をする。下処理室での裁断が難しい場合は、残菜が出ないところまで処理をする。

2. 果物

- (1) 流水で3回以上水洗いをする。
- (2) 下処理室もしくは調理室内の清潔作業用シンクで消毒（次亜塩素酸ナトリウム液 100ppm10分浸漬）を行った後、流水で濯ぐ。このとき、清潔作業用シンクは一日の作業で最初の清潔な状態、もしくはシンク洗浄後、水気をよく拭き取ってアルコール消毒をしてから果物の消毒を行う。
- (3) 裁断は調理室内で行う。

3. 卵

- (1) 卵は破卵等がないか、目視で十分点検をする。
- (2) 卵専用の消毒済のボウルに割卵を行い、ラップをして冷蔵庫で保存する。
- (3) 1個ずつ別の容器で割り、腐敗卵の混入を避ける。
- (4) 攪拌は調理直前に行う。

4. 豆腐

一斗缶の場合は品質を十分点検してから専用の容器に移し替える。

中心温度記録表 ◆手引◆

加熱調理食品は中心温度計で 1回につき3点以上測定し、全ての点において85℃以上で3秒以上（75℃以上で1分以上）加熱されていることを確認し、時間・中心温度・担当者名を記録する。一番低い点の温度を表示のまま記録する。例) 87.0℃ (1点目 89.3℃、2点目 87.0℃、3点目 88.9℃の場合) 中心温度は、必ず食品の中心に温度計を差し込んで測定する。

中心温度計は清潔な消毒済容器に入れ、センサー部分はアルコールで消毒する。給食だけではなく、手作りおやつ、離乳食も同様に測定する。

<中心温度計の校正> ※3-1 給食衛生検査表◆手引き◆参照

毎月1日もしくは毎月1回以上、熱湯で中心温度計の校正をする。基準の100℃±2℃を逸脱した場合は使用しない。中心温度計が複数ある場合は、中心温度計に番号を付け、全て校正し、どの中心温度計の結果が分かるように記入する。温度は表示のまま記録する。例) ①99.8℃、②100.1℃

<中心温度の測定>

1. 揚げ物・蒸し物・焼き物

加熱をした回数分、温度を測定する。最も熱が通りにくいと考えられる場所を測定する。

2. 煮物・炒め物

調理の順序は食肉類の加熱を優先する。肉などの危険な食材、最も熱が通りにくい具材を測定する。中心温度を測定できるような具材がない場合には、調理釜の中心付近の温度を測定する。

3. 汁物

煮物・炒め物と同様に扱う。濃度のあるものはよくかき混ぜて測定する。

4. 和え物

食品毎に茹で上がった野菜をザルにあげ、すばやく中心温度を測る。トマトの湯むきは熱湯(100.0℃)で10秒行う。その場合は温度と時間を記録する。

5. ご飯物

混ぜご飯の場合は煮た具の温度(煮物と同様)を測定する。

6. 麺類

汁の温度、のせる具の温度を計る。茹で卵は殻を割り温度を測る。焼きそばなどは、具を炒めた温度、麺を加えて炒めた温度を測定する。

<冷蔵庫・冷凍庫の使用方法> ※学校給食の衛生管理参照

冷蔵及び冷凍設備は、食数に応じた容量(広さ)があるものを原材料用及び調理用等に整備し、共用を避けることが望ましい。

上段	和え物
中段	牛乳・カップデザート>調味料
下段	野菜>肉・魚・卵(専用のバット、ボウルを用意)



中心温度等記録の記入方法について

<中心温度>

- 食材の横に“①”と記載がある場合
中心温度（85℃以上で3秒以上）を1回測る。時間・中心温度・担当者名を記入する。
- 食材の横に“①②③”と記載がある場合
中心温度（85℃以上で3秒以上）を3回測る。時間・中心温度・担当者名を記入する。
回数が不足している場合は④⑤と追加して記入し、多い場合は斜線／をひいて削除する。
- 食材の横に“全”と記載がある場合
全体の中心温度（85℃以上で3秒以上）を1回測る。時間・中心温度・担当者名を記入する。
※75℃なら1分以上の加熱。

<加熱温度冷却温度>

- 食材の横に“温”と記載がある場合
加熱後の中心温度（85℃以上で3秒以上）・時間・担当者名を記入する。
- 食材の横に“冷”と記載がある場合
冷却後の温度（30分以内に20℃付近または1時間以内に10℃付近）・時間・担当者名を記入する。
水冷は水温までしか下がらないため、水冷後に23.0℃であれば23.0℃と記入する。
※冷蔵庫で保管する場合は、水冷後の温度・時間、冷蔵庫保管後の温度・時間、冷蔵庫保管をしたことを記録に残す。また、30分以内時点の温度・時間、1時間以内時点の温度・時間を測り、記録に残す。

<目標> 加熱後30分以内に20℃付近、または1時間以内に10℃付近まで下げる。

<消毒の記載> ※4 調理室内の洗浄、消毒参照

- 食材の横に“始”と記載がある場合
消毒を開始した時間・担当者名を記入する。
- 食材の横に“終”と記載がある場合
消毒後の時間・担当者名を記入する。

<●原材料・★調理済食品の採取> ※6 保存食の採取方法参照

- ：原材料として保存するもの（肉類、魚介類、卵、豆腐、野菜類等）
- ★：調理済食品として採取するもの（食パン、市販菓子、カップデザート、オレンジ、りんご、メロン、スイカ、梨、柿、いよかん、トマト等）
- ★：消毒する前と後で採取するもの（バナナ、みかん、いちご等）

<刃欠けチェック>

包丁またはフードプロセッサ等を使用して食品を切裁する場合、食品ごとに使用前、使用後に刃こぼれがないか確認し、チェックを付ける。

献立表 (兼給食日誌)		半田市保育園(一般)			2024/01/01(月)				
園長		3歳未満児	3歳以上児	職員	合計		担当者記録		
献立名	予定人	1人あたり			総使用量(含む)	次亜消毒等(時間)	中心温度	担当者名	刃欠けチェック
予定				計					前 後
【午前おやつ】牛乳									
★牛乳(1L)(本)	0.1	0.0	本	0.0					
【午前おやつ】いちご									
●★いちご(15g)	始 2.0	終 0.0							日 前 後
<p>★は調理済食品として保存する。</p> <p>●★は原材料・調理済食品ともに保存する。</p> <p>始は消毒開始の時間、終は消毒終了後の時間を記入する。</p> <p>①②③は中心温度を3回測る。回数が不足している場合は④⑤と追加する。回数が多い場合は斜線をひいて削除する。</p>									
【昼食】鶏の龍田揚げ									
●鶏もも肉皮なし①	1.6	2.0	個	0.0	10:30	91.5	半田		
●生姜(汁)②	0.6	0.8	g	0.0	10:45	93.0	半田		
醤油③	2.0	2.5	g	0.0	11:00	92.8	半田		
酒	0.8	1.0	g	0.0	11:15	89.3	半田		
片栗粉	2.4	3.0	g	0.0	11:30	90.4	半田		
揚げ油	4.0	5.0	g	0.0	11:45	89.1	半田		
【昼食】マカロニサラダ									
グルテンフリーマ	温 5.6	7.0	g	0.0	10:20	98.2	半田		
●きゅうり	温 0.0	0.0	g	0.0	10:25	18.9	半田		
●人参	温 5.6	7.0	g	0.0	10:10	91.8	半田		
ホールコーン(缶)	4.0	5.0	g	0.0					
マヨドレ	5.6	7.0	g	0.0	10:40	冷12.6	半田		
みかん(缶・パウ)	5.6	7.0	g	0.0	11:10	冷8.2	半田		
...				0.0					
【昼食】豆腐と玉葱の汁(赤)									
●豆腐①	0.0	0.0	g	0.0	10:30	86.6	半田	✓	✓
●玉葱	0.0	0.0	g	0.0				✓	✓
わかめ(干)	0.0	0.0	g	0.0				✓	✓
水 全	64.0	80.0	g	0.0					
花鱈(だし汁用)	1.3	1.6	g	0.0	10:30	87.3	半田		
赤みそ	4.8	6.0	g	0.0					
...	0.0	0.0	g	0.0					
【昼食】主食(ご飯)									
米(乳)	40.0	50.0	g	0.0					
...	0.0	0.0	g	0.0					
【午後おやつ】豆乳(まめびよいちご味)									
★まめびよ いち	0.5	1.0	本	0.0					
【午後おやつ】ぼたぼた焼き(2枚)									
★ぼたぼた焼き(0.5	1.0	袋	0.0					

検食簿◆手引き◆

検食は、園児に提供する前に食事として適切であるかを確認するためのものである。特に衛生面については入念な確認をすることが大切である。

1. 検食は給食だけではなくおやつ、果物など園児に提供するものは全て行う。
2. 午前おやつ、給食、午後おやつの検食は園長が行う。
ただし、園長が行えない場合は次席の保育士が行う。
3. 延長おやつの検食は園長もしくは遅番保育士が行う。
4. 0歳児の検食は0歳児担当保育士もしくは看護師が行う。
5. 検食後、時間と検食者の氏名を記入し（印鑑でも可）、確認項目をチェックする。

(1) 検食者・検食時間

検食者名、検食時間を記入する。

(2) 検食の確認項目

- ① 異物混入・異味・異臭の有無
食品の中に人体に有害と思われる異物の混入がないか。
食品の異味、異臭、その他の異常がないか。
- ② 果物等の洗浄・消毒
生食する野菜、果物など、十分に洗浄消毒がされているか。
- ③ 温度（加熱・冷却）
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。
- ④ 盛り付け・形態・味付け
味付けや、香り、色彩、形態などが適切になされているか。
- ⑤ 賞味・消費期限
賞味・消費期限が切れていないか。
賞味期限・消費期限記録表（調理室）の確認を行う。

(3) 注意事項

確認項目に該当しない場合は、斜線を引く。

ヒスタミン中毒防止のため、魚の検食は園児が喫食する30分前に行う。検食後に舌のピリピリ感、口の周りが痒くなるなどの症状が現われたら魚料理の提供を中止すること。

6. 備考（対応、症状、意見など）

確認事項で異常があった場合は対応方法を記入する。その他、給食への意見等、気が付いた点を記入する。

年度

月 検査簿

園長印

※ヒスタミン中毒防止のため、魚の検査は園児が喫食する30分前に行う。
 検査後に舌のピリピリ感、口の周りが痒くなるなどの症状が現われたら魚料理の提供を中止する。

確認事項		日(月)	日(火)	日(水)	日(木)	日(金)	日(土)
午前 おやつ	検査者	：	：	：	：	：	：
	検査時間						
	1 異物混入・異味・異臭の有無	無・有	無・有	無・有	無・有	無・有	無・有
	2 果物等の洗浄・消毒	良・悪	良・悪	良・悪	良・悪	良・悪	良・悪
	3 温度(加熱・冷却)	良・悪	良・悪	良・悪	良・悪	良・悪	良・悪
	4 盛り付け・形態・味付け	良・悪	良・悪	良・悪	良・悪	良・悪	良・悪
給食	5 賞味・消費期限	良・悪	良・悪	良・悪	良・悪	良・悪	良・悪
	検査者	：	：	：	：	：	：
	検査時間						
	1 異物混入・異味・異臭の有無	無・有	無・有	無・有	無・有	無・有	無・有
	2 果物等の洗浄・消毒	良・悪	良・悪	良・悪	良・悪	良・悪	良・悪
	3 温度(加熱・冷却)	良・悪	良・悪	良・悪	良・悪	良・悪	良・悪
午後 おやつ	4 盛り付け・形態・味付け	良・悪	良・悪	良・悪	良・悪	良・悪	良・悪
	5 賞味・消費期限	良・悪	良・悪	良・悪	良・悪	良・悪	良・悪
	検査者	：	：	：	：	：	：
	検査時間						
	1 異物混入・異味・異臭の有無	無・有	無・有	無・有	無・有	無・有	無・有
	2 果物等の洗浄・消毒	良・悪	良・悪	良・悪	良・悪	良・悪	良・悪
延長 おやつ	3 温度(加熱・冷却)	良・悪	良・悪	良・悪	良・悪	良・悪	良・悪
	4 盛り付け・形態・味付け	良・悪	良・悪	良・悪	良・悪	良・悪	良・悪
	5 賞味・消費期限	良・悪	良・悪	良・悪	良・悪	良・悪	良・悪
	検査者	：	：	：	：	：	：
	検査時間						
	品名						
備考(対応、症状、意見など)	1 異物混入・異味・異臭の有無	無・有	無・有	無・有	無・有	無・有	無・有
	2 盛り付け・形態・味付け	良・悪	良・悪	良・悪	良・悪	良・悪	良・悪
	3 賞味・消費期限	良・悪	良・悪	良・悪	良・悪	良・悪	良・悪
	検査者	：	：	：	：	：	：
	検査時間						
	品名						

年度 月 検食簿 (0歳児用)

確認事項	日 ()				日 ()				日 ()				
	9:30	14:30	17:00	9:30	14:30	17:00	9:30	14:30	17:00	9:30	14:30	17:00	
午前おやつ・午後おやつ・延長おやつ													
検食者													
1 異物混入・異味・異臭の有無	無・有	無・有	無・有	無・有	無・有	無・有	無・有	無・有	無・有	無・有	無・有	無・有	
2 果物等の洗浄・消毒	良・悪	良・悪		良・悪	良・悪		良・悪	良・悪	良・悪	良・悪			
3 温度 (加熱・冷却)	良・悪	良・悪		良・悪	良・悪		良・悪	良・悪	良・悪	良・悪			
4 盛り付け・形態・味付け	良・悪	良・悪	良・悪	良・悪	良・悪	良・悪	良・悪	良・悪	良・悪	良・悪	良・悪	良・悪	
5 賞味・消費期限	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	
離乳食	ドロドロ 10:15	モグモグ 10:40	カミカミ 11:00	ベタベタ 10:15	モグモグ 10:40	カミカミ 11:00	ドロドロ 10:15	モグモグ 10:40	カミカミ 11:00	ベタベタ 10:15	モグモグ 10:40	カミカミ 11:00	ドロドロ 10:15
	無・有	無・有	無・有	無・有	無・有	無・有	無・有	無・有	無・有	無・有	無・有	無・有	無・有
	良・悪	良・悪	良・悪	良・悪	良・悪	良・悪	良・悪	良・悪	良・悪	良・悪	良・悪	良・悪	良・悪
検食者													
	無・有	無・有	無・有	無・有	無・有	無・有	無・有	無・有	無・有	無・有	無・有	無・有	
	良・悪	良・悪	良・悪	良・悪	良・悪	良・悪	良・悪	良・悪	良・悪	良・悪	良・悪	良・悪	
	良・悪	良・悪	良・悪	良・悪	良・悪	良・悪	良・悪	良・悪	良・悪	良・悪	良・悪	良・悪	
5 賞味・消費期限	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	
備考 (対応、症状、意見など)													
園長													

年度 月 検食簿 (児童発達支援センター)

確認事項	日 ()					日 ()					日 ()				
	常食 11:30	軟食 11:30	粗ペースト 11:30	ペースト 11:30	胃ろう 11:30	常食 11:30	軟食 11:30	粗ペースト 11:30	ペースト 11:30	胃ろう 11:30	常食 11:30	軟食 11:30	粗ペースト 11:30	ペースト 11:30	胃ろう 11:30
給食															
検食者															
1 異物混入・異味・異臭の有無	無・有	無・有	無・有	無・有	無・有	無・有	無・有	無・有	無・有	無・有	無・有	無・有	無・有	無・有	無・有
2 果物等の洗浄・消毒	良・悪	良・悪	良・悪	良・悪	良・悪	良・悪	良・悪	良・悪	良・悪	良・悪	良・悪	良・悪	良・悪	良・悪	良・悪
3 温度 (加熱・冷却)	良・悪	良・悪	良・悪	良・悪	良・悪	良・悪	良・悪	良・悪	良・悪	良・悪	良・悪	良・悪	良・悪	良・悪	良・悪
4 盛り付け・形態・味付け	良・悪	良・悪	良・悪	良・悪	良・悪	良・悪	良・悪	良・悪	良・悪	良・悪	良・悪	良・悪	良・悪	良・悪	良・悪
5 賞味・消費期限	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・
午後おやつ	14:30					14:30					14:30				
検食者															
1 異物混入・異味・異臭の有無	無	・	有			無	・	有			無	・	有		
2 果物等の洗浄・消毒	良	・	悪			良	・	悪			良	・	悪		
3 温度 (加熱・冷却)	良	・	悪			良	・	悪			良	・	悪		
4 盛り付け・形態・味付け	良	・	悪			良	・	悪			良	・	悪		
5 賞味・消費期限	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・
備考 (対応、症状、意見など)															
園長															

園長印

半田市立保育園 賞味期限・消費期限記録表（保育室・調理室）

2024年 4月

園
歳児（ ）組

日	曜	午前おやつ		給食	午後おやつ		延長おやつ	喫食人数
		牛乳	菓子類	ヨーグルト・ふりかけ等	牛乳等	菓子類	菓子類	
1	月	賞 2024 . 4 .	賞消 2024 . 4 .	賞消 2024 . 4 .	賞 2024 . 4 .	賞消 2024 . 4 .	賞 2024 . 4 .	
2	火	賞 2024 . 4 .	賞消 2024 . 4 .	賞消 2024 . 4 .	賞 2024 . 4 .	賞消 2024 . 4 .	賞 2024 . 4 .	
3	水	賞 2024 . 4 .	賞消 2024 . 4 .	賞消 2024 . 4 .	賞 2024 . 4 .	賞消 2024 . 4 .	賞 2024 . 4 .	
4	木	賞 2024 . 4 .	賞消 2024 . 4 .	賞消 2024 . 4 .	賞 2024 . 4 .	賞消 2024 . 4 .	賞 2024 . 4 .	
5	金	賞 2024 . 4 .	賞消 2024 . 4 .	賞消 2024 . 4 .	賞 2024 . 4 .	賞消 2024 . 4 .	賞 2024 . 4 .	
6	土	賞 2024 . 4 .	賞消 2024 . 4 .	賞消 2024 . 4 .	賞 2024 . 4 .	賞消 2024 . 4 .	賞 2024 . 4 .	
7	日	賞 2024 . 4 .	賞消 2024 . 4 .	賞消 2024 . 4 .	賞 2024 . 4 .	賞消 2024 . 4 .	賞 2024 . 4 .	
8	月	賞 2024 . 4 .	賞消 2024 . 4 .	賞消 2024 . 4 .	賞 2024 . 4 .	賞消 2024 . 4 .	賞 2024 . 4 .	
9	火	賞 2024 . 4 .	賞消 2024 . 4 .	賞消 2024 . 4 .	賞 2024 . 4 .	賞消 2024 . 4 .	賞 2024 . 4 .	
10	水	賞 2024 . 4 .	賞消 2024 . 4 .	賞消 2024 . 4 .	賞 2024 . 4 .	賞消 2024 . 4 .	賞 2024 . 4 .	
11	木	賞 2024 . 4 .	賞消 2024 . 4 .	賞消 2024 . 4 .	賞 2024 . 4 .	賞消 2024 . 4 .	賞 2024 . 4 .	
12	金	賞 2024 . 4 .	賞消 2024 . 4 .	賞消 2024 . 4 .	賞 2024 . 4 .	賞消 2024 . 4 .	賞 2024 . 4 .	
13	土	賞 2024 . 4 .	賞消 2024 . 4 .	賞消 2024 . 4 .	賞 2024 . 4 .	賞消 2024 . 4 .	賞 2024 . 4 .	
14	日	賞 2024 . 4 .	賞消 2024 . 4 .	賞消 2024 . 4 .	賞 2024 . 4 .	賞消 2024 . 4 .	賞 2024 . 4 .	
15	月	賞 2024 . 4 .	賞消 2024 . 4 .	賞消 2024 . 4 .	賞 2024 . 4 .	賞消 2024 . 4 .	賞 2024 . 4 .	
16	火	賞 2024 . 4 .	賞消 2024 . 4 .	賞消 2024 . 4 .	賞 2024 . 4 .	賞消 2024 . 4 .	賞 2024 . 4 .	
17	水	賞 2024 . 4 .	賞消 2024 . 4 .	賞消 2024 . 4 .	賞 2024 . 4 .	賞消 2024 . 4 .	賞 2024 . 4 .	
18	木	賞 2024 . 4 .	賞消 2024 . 4 .	賞消 2024 . 4 .	賞 2024 . 4 .	賞消 2024 . 4 .	賞 2024 . 4 .	
19	金	賞 2024 . 4 .	賞消 2024 . 4 .	賞消 2024 . 4 .	賞 2024 . 4 .	賞消 2024 . 4 .	賞 2024 . 4 .	
20	土	賞 2024 . 4 .	賞消 2024 . 4 .	賞消 2024 . 4 .	賞 2024 . 4 .	賞消 2024 . 4 .	賞 2024 . 4 .	
21	日	賞 2024 . 4 .	賞消 2024 . 4 .	賞消 2024 . 4 .	賞 2024 . 4 .	賞消 2024 . 4 .	賞 2024 . 4 .	
22	月	賞 2024 . 4 .	賞消 2024 . 4 .	賞消 2024 . 4 .	賞 2024 . 4 .	賞消 2024 . 4 .	賞 2024 . 4 .	
23	火	賞 2024 . 4 .	賞消 2024 . 4 .	賞消 2024 . 4 .	賞 2024 . 4 .	賞消 2024 . 4 .	賞 2024 . 4 .	
24	水	賞 2024 . 4 .	賞消 2024 . 4 .	賞消 2024 . 4 .	賞 2024 . 4 .	賞消 2024 . 4 .	賞 2024 . 4 .	
25	木	賞 2024 . 4 .	賞消 2024 . 4 .	賞消 2024 . 4 .	賞 2024 . 4 .	賞消 2024 . 4 .	賞 2024 . 4 .	
26	金	賞 2024 . 4 .	賞消 2024 . 4 .	賞消 2024 . 4 .	賞 2024 . 4 .	賞消 2024 . 4 .	賞 2024 . 4 .	
27	土	賞 2024 . 4 .	賞消 2024 . 4 .	賞消 2024 . 4 .	賞 2024 . 4 .	賞消 2024 . 4 .	賞 2024 . 4 .	
28	日	賞 2024 . 4 .	賞消 2024 . 4 .	賞消 2024 . 4 .	賞 2024 . 4 .	賞消 2024 . 4 .	賞 2024 . 4 .	
29	月	賞 2024 . 4 .	賞消 2024 . 4 .	賞消 2024 . 4 .	賞 2024 . 4 .	賞消 2024 . 4 .	賞 2024 . 4 .	
30	火	賞 2024 . 4 .	賞消 2024 . 4 .	賞消 2024 . 4 .	賞 2024 . 4 .	賞消 2024 . 4 .	賞 2024 . 4 .	
		賞 2024 . 4 .	賞消 2024 . 4 .	賞消 2024 . 4 .	賞 2024 . 4 .	賞消 2024 . 4 .	賞 2024 . 4 .	

- ◆賞味期限、消費期限に○を付けて日にちを記入する。複数の期限がある場合は全て記入する。
- ◇提供がない場合は斜線を引く。
- ◆月末に園長に提出する。ただし異常があった場合はすぐに報告と相談をする。

園長印

半田市立保育園 賞味期限・消費期限記録表（保育室・調理室）

2024年 4月

園

歳児（ ）組

日	曜	午前おやつ		給食	午後おやつ		延長おやつ	喫食人数
		牛乳	菓子類	ヨーグルト・ふりかけ等	牛乳等	菓子類	菓子類	
1	月	2024.4. 賞 消	2024.4. 賞 消	2024.4. 賞 消	2024.4. 賞 消	2024.4. 賞 消	2024.4. 賞 消	
2	火	2024.4. 賞 消	2024.4. 賞 消	2024.4. 賞 消	2024.4. 賞 消	2024.4. 賞 消	2024.4. 賞 消	
3	水	2024.4. 賞 消	2024.4. 賞 消	2024.4. 賞 消	2024.4. 賞 消	2024.4. 賞 消	2024.4. 賞 消	
4	木	2024.4. 賞 消	2024.4. 賞 消	2024.4. 賞 消	2024.4. 賞 消	2024.4. 賞 消	2024.4. 賞 消	
5	金	2024.4. 賞 消	2024.4. 賞 消	2024.4. 賞 消	2024.4. 賞 消	2024.4. 賞 消	2024.4. 賞 消	
6	土	2024.4. 賞 消	2024.4. 賞 消	2024.4. 賞 消	2024.4. 賞 消	2024.4. 賞 消	2024.4. 賞 消	
7	日	2024.4. 賞 消	2024.4. 賞 消	2024.4. 賞 消	2024.4. 賞 消	2024.4. 賞 消	2024.4. 賞 消	
8	月	2024.4. 賞 消	2024.4. 賞 消	2024.4. 賞 消	2024.4. 賞 消	2024.4. 賞 消	2024.4. 賞 消	
9	火	2024.4. 賞 消	2024.4. 賞 消	2024.4. 賞 消	2024.4. 賞 消	2024.4. 賞 消	2024.4. 賞 消	
10	水	2024.4. 賞 消	2024.4. 賞 消	2024.4. 賞 消	2024.4. 賞 消	2024.4. 賞 消	2024.4. 賞 消	
11	木	2024.4. 賞 消	2024.4. 賞 消	2024.4. 賞 消	2024.4. 賞 消	2024.4. 賞 消	2024.4. 賞 消	
12	金	2024.4. 賞 消	2024.4. 賞 消	2024.4. 賞 消	2024.4. 賞 消	2024.4. 賞 消	2024.4. 賞 消	
13	土	2024.4. 賞 消	2024.4. 賞 消	2024.4. 賞 消	2024.4. 賞 消	2024.4. 賞 消	2024.4. 賞 消	
14	日	2024.4. 賞 消	2024.4. 賞 消	2024.4. 賞 消	2024.4. 賞 消	2024.4. 賞 消	2024.4. 賞 消	
15	月	2024.4. 賞 消	2024.4. 賞 消	2024.4. 賞 消	2024.4. 賞 消	2024.4. 賞 消	2024.4. 賞 消	

◆賞味期限、消費期限に○を付けて日にちを記入する。複数の期限がある場合は全て記入する。

◇提供がない場合は斜線を引く。

◆月末に園長に提出する。ただし異常があった場合はすぐに報告と相談をする。

賞味期限・消費期限記録表（両面） 10-2-1

半田市立保育園 賞味期限・消費期限記録表（調理室用）

2024年 4 月分

園
歳児（ ）組

日	曜	午前おやつ		給食	午後おやつ		備考	喫食人数
		牛乳	菓子類	ヨーグルト・ふりかけ等	牛乳等	菓子類		
16	火	2024.4.16 賞	2024.4.16 賞消	2024.4.16 賞消	2024.4.16 賞	2024.4.16 賞消	2024.4.16 賞	
17	水	2024.4.17 賞	2024.4.17 賞消	2024.4.17 賞消	2024.4.17 賞	2024.4.17 賞消	2024.4.17 賞	
18	木	2024.4.18 賞	2024.4.18 賞消	2024.4.18 賞消	2024.4.18 賞	2024.4.18 賞消	2024.4.18 賞	
19	金	2024.4.19 賞	2024.4.19 賞消	2024.4.19 賞消	2024.4.19 賞	2024.4.19 賞消	2024.4.19 賞	
20	土	2024.4.20 賞	2024.4.20 賞消	2024.4.20 賞消	2024.4.20 賞	2024.4.20 賞消	2024.4.20 賞	
21	日	2024.4.21 賞	2024.4.21 賞消	2024.4.21 賞消	2024.4.21 賞	2024.4.21 賞消	2024.4.21 賞	
22	月	2024.4.22 賞	2024.4.22 賞消	2024.4.22 賞消	2024.4.22 賞	2024.4.22 賞消	2024.4.22 賞	
23	火	2024.4.23 賞	2024.4.23 賞消	2024.4.23 賞消	2024.4.23 賞	2024.4.23 賞消	2024.4.23 賞	
24	水	2024.4.24 賞	2024.4.24 賞消	2024.4.24 賞消	2024.4.24 賞	2024.4.24 賞消	2024.4.24 賞	
25	木	2024.4.25 賞	2024.4.25 賞消	2024.4.25 賞消	2024.4.25 賞	2024.4.25 賞消	2024.4.25 賞	
26	金	2024.4.26 賞	2024.4.26 賞消	2024.4.26 賞消	2024.4.26 賞	2024.4.26 賞消	2024.4.26 賞	
27	土	2024.4.27 賞	2024.4.27 賞消	2024.4.27 賞消	2024.4.27 賞	2024.4.27 賞消	2024.4.27 賞	
28	日	2024.4.28 賞	2024.4.28 賞消	2024.4.28 賞消	2024.4.28 賞	2024.4.28 賞消	2024.4.28 賞	
29	月	2024.4.29 賞	2024.4.29 賞消	2024.4.29 賞消	2024.4.29 賞	2024.4.29 賞消	2024.4.29 賞	
30	火	2024.4.30 賞	2024.4.30 賞消	2024.4.30 賞消	2024.4.30 賞	2024.4.30 賞消	2024.4.30 賞	
		2024.4.30 賞	2024.4.30 賞消	2024.4.30 賞消	2024.4.30 賞	2024.4.30 賞消	2024.4.30 賞	

◆賞味期限、消費期限に○を付けて日にちを記入する。複数の期限がある場合は全て記入する。

◇提供がない場合は斜線を引く。

◆月末に園長に提出する。ただし異常があった場合はすぐに報告と相談をする。

園長印

半田市立保育園 賞味期限・消費期限記録表 (0歳児 保育室用)

2024年 4月

園
0歳児 (組)

日	曜	午前おやつ		給食	午後おやつ		延長おやつ	粉ミルク
		牛乳	菓子類	ヨーグルト・ふりかけ等	牛乳等	菓子類	菓子類	
1	月	賞 2024.4.	賞消 2024.4.	賞消 2024.4.	賞 2024.4.	賞消 2024.4.	賞 2024.4.	賞 2024.4.
2	火	賞 2024.4.	賞消 2024.4.	賞消 2024.4.	賞 2024.4.	賞消 2024.4.	賞 2024.4.	賞 2024.4.
3	水	賞 2024.4.	賞消 2024.4.	賞消 2024.4.	賞 2024.4.	賞消 2024.4.	賞 2024.4.	賞 2024.4.
4	木	賞 2024.4.	賞消 2024.4.	賞消 2024.4.	賞 2024.4.	賞消 2024.4.	賞 2024.4.	賞 2024.4.
5	金	賞 2024.4.	賞消 2024.4.	賞消 2024.4.	賞 2024.4.	賞消 2024.4.	賞 2024.4.	賞 2024.4.
6	土	賞 2024.4.	賞消 2024.4.	賞消 2024.4.	賞 2024.4.	賞消 2024.4.	賞 2024.4.	賞 2024.4.
7	日	賞 2024.4.	賞消 2024.4.	賞消 2024.4.	賞 2024.4.	賞消 2024.4.	賞 2024.4.	賞 2024.4.
8	月	賞 2024.4.	賞消 2024.4.	賞消 2024.4.	賞 2024.4.	賞消 2024.4.	賞 2024.4.	賞 2024.4.
9	火	賞 2024.4.	賞消 2024.4.	賞消 2024.4.	賞 2024.4.	賞消 2024.4.	賞 2024.4.	賞 2024.4.
10	水	賞 2024.4.	賞消 2024.4.	賞消 2024.4.	賞 2024.4.	賞消 2024.4.	賞 2024.4.	賞 2024.4.
11	木	賞 2024.4.	賞消 2024.4.	賞消 2024.4.	賞 2024.4.	賞消 2024.4.	賞 2024.4.	賞 2024.4.
12	金	賞 2024.4.	賞消 2024.4.	賞消 2024.4.	賞 2024.4.	賞消 2024.4.	賞 2024.4.	賞 2024.4.
13	土	賞 2024.4.	賞消 2024.4.	賞消 2024.4.	賞 2024.4.	賞消 2024.4.	賞 2024.4.	賞 2024.4.
14	日	賞 2024.4.	賞消 2024.4.	賞消 2024.4.	賞 2024.4.	賞消 2024.4.	賞 2024.4.	賞 2024.4.
15	月	賞 2024.4.	賞消 2024.4.	賞消 2024.4.	賞 2024.4.	賞消 2024.4.	賞 2024.4.	賞 2024.4.
16	火	賞 2024.4.	賞消 2024.4.	賞消 2024.4.	賞 2024.4.	賞消 2024.4.	賞 2024.4.	賞 2024.4.
17	水	賞 2024.4.	賞消 2024.4.	賞消 2024.4.	賞 2024.4.	賞消 2024.4.	賞 2024.4.	賞 2024.4.
18	木	賞 2024.4.	賞消 2024.4.	賞消 2024.4.	賞 2024.4.	賞消 2024.4.	賞 2024.4.	賞 2024.4.
19	金	賞 2024.4.	賞消 2024.4.	賞消 2024.4.	賞 2024.4.	賞消 2024.4.	賞 2024.4.	賞 2024.4.
20	土	賞 2024.4.	賞消 2024.4.	賞消 2024.4.	賞 2024.4.	賞消 2024.4.	賞 2024.4.	賞 2024.4.
21	日	賞 2024.4.	賞消 2024.4.	賞消 2024.4.	賞 2024.4.	賞消 2024.4.	賞 2024.4.	賞 2024.4.
22	月	賞 2024.4.	賞消 2024.4.	賞消 2024.4.	賞 2024.4.	賞消 2024.4.	賞 2024.4.	賞 2024.4.
23	火	賞 2024.4.	賞消 2024.4.	賞消 2024.4.	賞 2024.4.	賞消 2024.4.	賞 2024.4.	賞 2024.4.
24	水	賞 2024.4.	賞消 2024.4.	賞消 2024.4.	賞 2024.4.	賞消 2024.4.	賞 2024.4.	賞 2024.4.
25	木	賞 2024.4.	賞消 2024.4.	賞消 2024.4.	賞 2024.4.	賞消 2024.4.	賞 2024.4.	賞 2024.4.
26	金	賞 2024.4.	賞消 2024.4.	賞消 2024.4.	賞 2024.4.	賞消 2024.4.	賞 2024.4.	賞 2024.4.
27	土	賞 2024.4.	賞消 2024.4.	賞消 2024.4.	賞 2024.4.	賞消 2024.4.	賞 2024.4.	賞 2024.4.
28	日	賞 2024.4.	賞消 2024.4.	賞消 2024.4.	賞 2024.4.	賞消 2024.4.	賞 2024.4.	賞 2024.4.
29	月	賞 2024.4.	賞消 2024.4.	賞消 2024.4.	賞 2024.4.	賞消 2024.4.	賞 2024.4.	賞 2024.4.
30	火	賞 2024.4.	賞消 2024.4.	賞消 2024.4.	賞 2024.4.	賞消 2024.4.	賞 2024.4.	賞 2024.4.
		賞 2024.4.	賞消 2024.4.	賞消 2024.4.	賞 2024.4.	賞消 2024.4.	賞 2024.4.	賞 2024.4.

◆賞味期限、消費期限に○を付けて日にちを記入する。複数の期限がある場合は全て記入する。

◇提供がない場合は斜線を引く。

◆月末に園長に提出する。ただし異常があった場合は、すぐに報告と相談をする。

園長印

半田市立保育園 賞味期限・消費期限記録表（0歳児 保育室用）

2024年 4月

園
0歳児（組）

日	曜	午前おやつ		給食	午後おやつ		延長おやつ	粉ミルク
		牛乳	菓子類	ヨーグルト・ふりかけ等	牛乳等	菓子類	菓子類	
1	月	賞 2024.4 .	賞 2024.4 .	賞 2024.4 .	賞 2024.4 .	賞 2024.4 .	賞 2024.4 .	賞 2024.4 .
2	火	賞 2024.4 .	賞 2024.4 .	賞 2024.4 .	賞 2024.4 .	賞 2024.4 .	賞 2024.4 .	賞 2024.4 .
3	水	賞 2024.4 .	賞 2024.4 .	賞 2024.4 .	賞 2024.4 .	賞 2024.4 .	賞 2024.4 .	賞 2024.4 .
4	木	賞 2024.4 .	賞 2024.4 .	賞 2024.4 .	賞 2024.4 .	賞 2024.4 .	賞 2024.4 .	賞 2024.4 .
5	金	賞 2024.4 .	賞 2024.4 .	賞 2024.4 .	賞 2024.4 .	賞 2024.4 .	賞 2024.4 .	賞 2024.4 .
6	土	賞 2024.4 .	賞 2024.4 .	賞 2024.4 .	賞 2024.4 .	賞 2024.4 .	賞 2024.4 .	賞 2024.4 .
7	日	賞 2024.4 .	賞 2024.4 .	賞 2024.4 .	賞 2024.4 .	賞 2024.4 .	賞 2024.4 .	賞 2024.4 .
8	月	賞 2024.4 .	賞 2024.4 .	賞 2024.4 .	賞 2024.4 .	賞 2024.4 .	賞 2024.4 .	賞 2024.4 .
9	火	賞 2024.4 .	賞 2024.4 .	賞 2024.4 .	賞 2024.4 .	賞 2024.4 .	賞 2024.4 .	賞 2024.4 .
10	水	賞 2024.4 .	賞 2024.4 .	賞 2024.4 .	賞 2024.4 .	賞 2024.4 .	賞 2024.4 .	賞 2024.4 .
11	木	賞 2024.4 .	賞 2024.4 .	賞 2024.4 .	賞 2024.4 .	賞 2024.4 .	賞 2024.4 .	賞 2024.4 .
12	金	賞 2024.4 .	賞 2024.4 .	賞 2024.4 .	賞 2024.4 .	賞 2024.4 .	賞 2024.4 .	賞 2024.4 .
13	土	賞 2024.4 .	賞 2024.4 .	賞 2024.4 .	賞 2024.4 .	賞 2024.4 .	賞 2024.4 .	賞 2024.4 .
14	日	賞 2024.4 .	賞 2024.4 .	賞 2024.4 .	賞 2024.4 .	賞 2024.4 .	賞 2024.4 .	賞 2024.4 .
15	月	賞 2024.4 .	賞 2024.4 .	賞 2024.4 .	賞 2024.4 .	賞 2024.4 .	賞 2024.4 .	賞 2024.4 .

◆賞味期限、消費期限に○を付けて日にちを記入する。複数の期限がある場合は全て記入する。
 ◇提供がない場合は斜線を引く。
 ◆月末に園長に提出する。ただし異常があった場合は、すぐに報告と相談をする。 賞味期限・消費期限記録表（0歳児保育室）（両面）10-4-1

半田市立保育園 賞味期限・消費期限記録表（0歳児 保育室用）

2024年 4月分

		園						
		0歳児（組）						
日	曜	午前おやつ		給食	午後おやつ		延長おやつ	粉ミルク
		牛乳	菓子類	ヨーグルト・ふりかけ等	牛乳等	菓子類		
16	火	賞 2024.4. 賞	賞 2024.4. 消	賞 2024.4. 消	賞 2024.4. 賞	賞 2024.4. 消	賞 2024.4. 賞	賞 2024.4. 賞
17	水	賞 2024.4. 賞	賞 2024.4. 消	賞 2024.4. 消	賞 2024.4. 賞	賞 2024.4. 消	賞 2024.4. 賞	賞 2024.4. 賞
18	木	賞 2024.4. 賞	賞 2024.4. 消	賞 2024.4. 消	賞 2024.4. 賞	賞 2024.4. 消	賞 2024.4. 賞	賞 2024.4. 賞
19	金	賞 2024.4. 賞	賞 2024.4. 消	賞 2024.4. 消	賞 2024.4. 賞	賞 2024.4. 消	賞 2024.4. 賞	賞 2024.4. 賞
20	土	賞 2024.4. 賞	賞 2024.4. 消	賞 2024.4. 消	賞 2024.4. 賞	賞 2024.4. 消	賞 2024.4. 賞	賞 2024.4. 賞
21	日	賞 2024.4. 賞	賞 2024.4. 消	賞 2024.4. 消	賞 2024.4. 賞	賞 2024.4. 消	賞 2024.4. 賞	賞 2024.4. 賞
22	月	賞 2024.4. 賞	賞 2024.4. 消	賞 2024.4. 消	賞 2024.4. 賞	賞 2024.4. 消	賞 2024.4. 賞	賞 2024.4. 賞
23	火	賞 2024.4. 賞	賞 2024.4. 消	賞 2024.4. 消	賞 2024.4. 賞	賞 2024.4. 消	賞 2024.4. 賞	賞 2024.4. 賞
24	水	賞 2024.4. 賞	賞 2024.4. 消	賞 2024.4. 消	賞 2024.4. 賞	賞 2024.4. 消	賞 2024.4. 賞	賞 2024.4. 賞
25	木	賞 2024.4. 賞	賞 2024.4. 消	賞 2024.4. 消	賞 2024.4. 賞	賞 2024.4. 消	賞 2024.4. 賞	賞 2024.4. 賞
26	金	賞 2024.4. 賞	賞 2024.4. 消	賞 2024.4. 消	賞 2024.4. 賞	賞 2024.4. 消	賞 2024.4. 賞	賞 2024.4. 賞
27	土	賞 2024.4. 賞	賞 2024.4. 消	賞 2024.4. 消	賞 2024.4. 賞	賞 2024.4. 消	賞 2024.4. 賞	賞 2024.4. 賞
28	日	賞 2024.4. 賞	賞 2024.4. 消	賞 2024.4. 消	賞 2024.4. 賞	賞 2024.4. 消	賞 2024.4. 賞	賞 2024.4. 賞
29	月	賞 2024.4. 賞	賞 2024.4. 消	賞 2024.4. 消	賞 2024.4. 賞	賞 2024.4. 消	賞 2024.4. 賞	賞 2024.4. 賞
30	火	賞 2024.4. 賞	賞 2024.4. 消	賞 2024.4. 消	賞 2024.4. 賞	賞 2024.4. 消	賞 2024.4. 賞	賞 2024.4. 賞
		賞 2024.4. 賞	賞 2024.4. 消	賞 2024.4. 消	賞 2024.4. 賞	賞 2024.4. 消	賞 2024.4. 賞	賞 2024.4. 賞

◆賞味期限、消費期限に○を付けて日にちを記入する。複数の期限がある場合は全て記入する。

◇提供がない場合は斜線を引く。

◆月末に園長に提出する。ただし異常があった場合は、すぐに報告と相談をする。

賞味期限・消費期限記録表（0歳児保育室）（両面）10-4-2

園長印

半田市立保育園 賞味期限・消費期限記録表（調理室用）

2024

年

4

月

園

No.	日曜	品名	賞味・消費期限	No.	日曜	品名	賞味・消費期限
1	日()		賞消 2024 . 4 .	31	日()		賞消 2024 . 4 .
2	日()		賞消 2024 . 4 .	32	日()		賞消 2024 . 4 .
3	日()		賞消 2024 . 4 .	33	日()		賞消 2024 . 4 .
4	日()		賞消 2024 . 4 .	34	日()		賞消 2024 . 4 .
5	日()		賞消 2024 . 4 .	35	日()		賞消 2024 . 4 .
6	日()		賞消 2024 . 4 .	36	日()		賞消 2024 . 4 .
7	日()		賞消 2024 . 4 .	37	日()		賞消 2024 . 4 .
8	日()		賞消 2024 . 4 .	38	日()		賞消 2024 . 4 .
9	日()		賞消 2024 . 4 .	39	日()		賞消 2024 . 4 .
10	日()		賞消 2024 . 4 .	40	日()		賞消 2024 . 4 .
11	日()		賞消 2024 . 4 .	41	日()		賞消 2024 . 4 .
12	日()		賞消 2024 . 4 .	42	日()		賞消 2024 . 4 .
13	日()		賞消 2024 . 4 .	43	日()		賞消 2024 . 4 .
14	日()		賞消 2024 . 4 .	44	日()		賞消 2024 . 4 .
15	日()		賞消 2024 . 4 .	45	日()		賞消 2024 . 4 .
16	日()		賞消 2024 . 4 .	46	日()		賞消 2024 . 4 .
17	日()		賞消 2024 . 4 .	47	日()		賞消 2024 . 4 .
18	日()		賞消 2024 . 4 .	48	日()		賞消 2024 . 4 .
19	日()		賞消 2024 . 4 .	49	日()		賞消 2024 . 4 .
20	日()		賞消 2024 . 4 .	50	日()		賞消 2024 . 4 .
21	日()		賞消 2024 . 4 .	51	日()		賞消 2024 . 4 .
22	日()		賞消 2024 . 4 .	52	日()		賞消 2024 . 4 .
23	日()		賞消 2024 . 4 .	53	日()		賞消 2024 . 4 .
24	日()		賞消 2024 . 4 .	54	日()		賞消 2024 . 4 .
25	日()		賞消 2024 . 4 .	55	日()		賞消 2024 . 4 .
26	日()		賞消 2024 . 4 .	56	日()		賞消 2024 . 4 .
27	日()		賞消 2024 . 4 .	57	日()		賞消 2024 . 4 .
28	日()		賞消 2024 . 4 .	58	日()		賞消 2024 . 4 .
29	日()		賞消 2024 . 4 .	59	日()		賞消 2024 . 4 .
30	日()		賞消 2024 . 4 .	60	日()		賞消 2024 . 4 .

(/ 枚目)

半田市立保育園 おやつ在庫管理表 (調理室用)

2024	年	4	月	
------	---	---	---	--

園長	調理員
----	-----

No.	品名	賞味・消費期限	納品日	納品数	使用日	使用数	残数	使用日	使用数	残数	使用日	使用数	残数	備考 (○月○枚目No.○の続き等)
1	賞消	2024 . 4 .	/ ()	(個入)	/ ()			/ ()			/ ()			
2	賞消	2024 . 4 .	/ ()	(個入)	/ ()			/ ()			/ ()			
3	賞消	2024 . 4 .	/ ()	(個入)	/ ()			/ ()			/ ()			
4	賞消	2024 . 4 .	/ ()	(個入)	/ ()			/ ()			/ ()			
5	賞消	2024 . 4 .	/ ()	(個入)	/ ()			/ ()			/ ()			
6	賞消	2024 . 4 .	/ ()	(個入)	/ ()			/ ()			/ ()			
7	賞消	2024 . 4 .	/ ()	(個入)	/ ()			/ ()			/ ()			
8	賞消	2024 . 4 .	/ ()	(個入)	/ ()			/ ()			/ ()			
9	賞消	2024 . 4 .	/ ()	(個入)	/ ()			/ ()			/ ()			
10	賞消	2024 . 4 .	/ ()	(個入)	/ ()			/ ()			/ ()			
11	賞消	2024 . 4 .	/ ()	(個入)	/ ()			/ ()			/ ()			
12	賞消	2024 . 4 .	/ ()	(個入)	/ ()			/ ()			/ ()			
13	賞消	2024 . 4 .	/ ()	(個入)	/ ()			/ ()			/ ()			
14	賞消	2024 . 4 .	/ ()	(個入)	/ ()			/ ()			/ ()			
15	賞消	2024 . 4 .	/ ()	(個入)	/ ()			/ ()			/ ()			

▶記入方法

- ①おやつを購入したら、品名と賞味期限、納品日と納品数を記載する。
- ②おやつを使用したら、使用日、使用数、残数を記入する。お代わりで使用できる数であれば、その日に使用する。延長おやつ等の余りは戻さず破棄する。
- ③委託業者は、月初めに前月の管理表に押印して園長に提出し、園長は確認後押印する。
- ④月の終わりに残数が0にならない場合は、次の月に品名、賞味期限、納品日、納品数、前月最後の使用日、使用数、残数を記入する。

施設の管理

1. 清掃道具は、整理整頓し、所定の場所に保管する。汚染作業区域と非汚染作業区域の共用を避ける。
2. 調理室の清掃は全ての食品が調理場内から完全に搬出された後に行う。
3. 手指の触れる場所は1日に1回以上清掃し、必要に応じて洗浄、消毒を行う。
4. 調理作業中はドライ運用を積極的に図る。
5. 毎日、床は必要に応じて洗剤で洗浄した後、次亜塩素酸ナトリウム液を撒き、水を切る。
6. 調理室は、常に良好な状態に保ち、ネズミやゴキブリ等の衛生害虫の繁殖場所の排除に努める。
※3-2 給食衛生検査表◆手引き◆、大量調理施設衛生管理マニュアル参照
 - (1) 衛生害虫の侵入及び発生を防止する措置を講じること。
 - (2) ネズミ及び衛生害虫の発生状況を毎日点検し、給食衛生検査表に記入する。
 - (3) 点検において発生を確認したときには、その都度駆除することとし、必要な場合には、補修、整理整頓、清掃、清拭、消毒等を行い、その結果を記録する。
 - (4) ネズミ、昆虫の駆除を半年に1回以上（発生を確認した時にはその都度）実施し、その実施結果を2年間保管する。
 - (5) 殺そ剤又はゴキブリ捕獲器を使用する場合は、食品を汚染しないように取扱いに注意する。
7. 調理室は衛生的な管理に努め、みだりに部外者を立ち入らせたり、調理作業に不必要な物品等を置いたりしない。
8. 床、壁は破損箇所がないよう管理すること。破損があった場合は必要に応じて修繕をする。

職員の検便について

<検査項目>

- ①赤痢菌・サルモネラ菌・病原性大腸菌 0-157
- ②ノロウイルス（簡易法：イムノクロマト法）
- ③ノロウイルス（精密法：PCR 法）

<提出方法>

検査機関の指定容器により提出

<提出回数及び提出者内訳>

●公費検便

- ①赤痢菌・サルモネラ菌・病原性大腸菌 0-157

月 2 回実施者	月 1 回実施者
調理員・栄養士	保育士・看護師（但し、給食・おやつに携わらない保育士は除く。）

※月 1 回実施者で検便が 1 回目に提出できなかった場合は、2 回目の回収時に提出する。

※回収時に提出できなかった場合は、後日提出となるため担当課の指示に従う。

- ②ノロウイルス（簡易法：イムノクロマト法）

月 1 回実施者
調理員

※12 月～2 月の 3 か月間実施

※簡易法で陽性となった場合、精密法で検査する。

●自費検便

- ①赤痢菌・サルモネラ菌・病原性大腸菌 0-157

海外帰りなど、公費検便以外で実施する場合は自費検便で行う。提出方法は担当課の指示に従う。

検便の目的は、検査日の給食関係従事者が保菌者でないことを確認することです。
食品の衛生的な取り扱いや子どもへの衛生面の配慮等については、今まで通り確実に行っていただきますようお願いいたします。

園職員健康危機対応マニュアル

1. 検便でサルモネラ菌・赤痢菌・腸管出血性大腸菌 0-157・ノロウイルスが陽性になった場合

(1) サルモネラ菌（3類感染症・5類感染症）

- ① 医療機関（消化器内科等）にかかり保育園勤務で感染に配慮する職業であること、検便で陽性反応が出たことを伝え、治療をして再検査を行う。
- ② 無症状となれば出勤が可能となるが、用務や事務の仕事とし通常業務は行わない注。
- ③ 再検査で陰性となってから通常業務を行う。検査結果は園と幼児保育課に報告して保管をする。
※医療機関で再検査不要と診断された場合は、公費での再検査を実施する。

(2) 赤痢菌（3類感染症）

- ① 医療機関にかかり保育園勤務で感染に配慮する職業であること、検便で陽性反応が出たことを伝え、治療を行う。
- ② 医療機関、保健所の指示に従い、許可後に通常業務を行う。
- ③ 結果は園と幼児保育課に報告して保管をする。

(3) 腸管出血性大腸菌 0-157（3類感染症）

- ① 医療機関にかかり保育園勤務で感染に配慮する職業であること、検便で陽性反応が出たことを伝え、治療を行う。
- ② 投薬治療後、無症状となって 48 時間後に連続 2 回の検便で陰性となるまで出勤しない。
- ③ 医療機関、保健所の指示に従い、許可後に通常業務を行う。
- ④ 結果は園と幼児保育課に報告して保管をする。

(4) ノロウイルス（5類感染症）※ノロウイルスに関する Q&A 参照

- ① 医療機関にかかり保育園勤務で感染に配慮する職業であること、検便で陽性反応が出たことを伝え、治療を行う。
- ② 医療機関の許可かつ無症状となれば出勤が可能となるが、用務や事務の仕事とし通常業務は行わない注。
※下痢等の症状がない場合も、通常では 1 週間程度、長いときには 1 か月程度ウイルスの排出が続くことがあるので、症状が改善した後も精密法で陰性になるまでは直接食品を取り扱う作業はしない。
- ③ 精密法で再検査を行い、陰性となってから通常業務を行う。
- ④ 結果は園と幼児保育課に報告して保管をする。
※医療機関で再検査不要と診断された場合は、公費での精密法による再検査を実施する。

2. 胃腸風邪のような症状がある場合

- ① 下痢、発熱、腹痛、嘔吐などの症状がある場合は園長に報告し医療機関にかかる。
- ② 診断・治療をする。
- ③ 医療機関の指示に従い、許可後に通常業務を行う。

3. 体調不良によりサルモネラ菌・赤痢菌・腸管出血性大腸菌 0-157・ノロウイルスになった場合

(1) サルモネラ菌・赤痢菌・腸管出血性大腸菌 0-157

- ① 下痢、発熱、腹痛、嘔吐などの症状がある場合は園長に報告し医療機関にかかる。
- ② 医療機関で陽性と診断された場合は治療をする。早急に園長へ連絡し、園長は幼児保育課に連絡する。
- ③ その後の対応は、上記「1.検便でサルモネラ菌・赤痢菌・腸管出血性大腸菌（0-157 など）・ノロウイルスが陽性になった場合」と同じとする。

(2) ノロウイルス

- ① 下痢、発熱、腹痛、嘔吐などの症状があり、牡蠣などの飲食でノロウイルスの感染に心当たりのある場合は園長に報告し医療機関にかかる。
- ② 医療機関で陽性と診断された場合は治療をする。早急に園長へ連絡し、園長は幼児保育課に連絡する。
- ③ その後の対応は、上記「1.検便でサルモネラ菌・赤痢菌・腸管出血性大腸菌（0-157 など）・ノロウイルスが陽性になった場合」と同じとする。

4. サルモネラ菌・赤痢菌・腸管出血性大腸菌 0-157・ノロウイルス以外の感染性の疑いがある場合

- ① 下痢、発熱、腹痛、嘔吐などの重症な症状がある場合は園長に報告し医療機関にかかる。
- ② 医療機関で陽性と診断された場合は治療をする。保育園勤務で感染に配慮する職業であることを伝え、再検査をする。
- ③ 早急に診断内容を園長へ連絡し、園長は幼児保育課に連絡する。幼児保育課は医療機関と保健所へ確認後、対応をする。

5. 家族がサルモネラ菌・赤痢菌・腸管出血性大腸菌 0-157・ノロウイルス等の感染性の疑いがある場合

- ① 家族が感染した場合は、職員が無症状の場合でも医療機関の指示に従い、許可以前は用務や事務の仕事とし、通常業務は行わない注。
- ② 完治後に通常業務を行う。
- ③ 結果は園と幼児保育課に報告して保管をする。

※注意：「通常業務は行わない注。」とは、

調理員：園児に接触をしたり、給食やおやつなどに触れる調理業務は行わない。

他職員：園児に接触をしたり、給食やおやつなどに触れる保育業務は行わない。

食中毒防止は 手洗い第一です！！

感染症に感染していても健康で無症状な方もいます。

常日頃から、職員も園児も念入りに手洗い・消毒をしましょう。

食中毒対応マニュアル（園児）

《保護者から下痢・発熱・腹痛・嘔吐の連絡があった場合》

1. 保護者から詳しく話を聞き、氏名・症状・初発日時・体温などを記録する。
2. 他の病欠児の状況を把握し、集団食中毒が疑われる場合は、出席状況を幼児保育課に報告する。
3. 幼児保育課は、出席状況を保健所に相談する。
4. 保護者から食中毒の報告があった場合は、食中毒報告書に記入し幼児保育課に提出する。

《集団食中毒が疑われる場合の園の対応》

1. 幼児保育課の指示のもと、保健所の指示、指導に従う。
2. 必要時、園医・主治医に相談する。また、父母の会会長に連絡する。
3. 必要時、家庭へ文書により報告し、理解と協力を得る。
4. 職員、園児ともに手洗いの徹底を図る。
5. 保育室内の消毒を実施する。

《保護者に対しての注意点》

1. プライバシーにかかわることなので、口外しない。
2. 対象保護者には、医師の許可がでてから登園するよう依頼する。
医師の許可が出ていても、必ずしも菌がなくなった訳ではないため、引き続き衛生面には注意をする。

《連携図》



出席簿 月

番号	氏名	日曜																			
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
1																					
2																					
3																					
4																					
5																					
6																					
7																					
8																					
9																					
10																					
11																					
12																					
13																					
14																					
15																					
16																					
17																					
18																					
19																					
20																					
21																					
22																					
23																					
24																					
25																					
26																					
27																					
28																					
29																					
30																					
31																					
32																					
33																					
34																					
35																					
月計	欠席数	病気																			
		事故																			
出席数																					

(注) 腹痛・下痢・嘔吐・発熱の場合は△印、その他の病気は×印（但し、発熱のみの場合は×印）、事故欠の場合は／印により整理すること。

保育日数

日

21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	出席 日数	給食 日数	欠席日数		備 考	
													病 気	事 故		
																1
																2
																3
																4
																5
																6
																7
																8
																9
																10
																11
																12
																13
																14
																15
																16
																17
																18
																19
																20
																21
																22
																23
																24
																25
																26
																27
																28
																29
																30
																31
																32
																33
																34
																35

(注) 腹痛・下痢・嘔吐・発熱の場合は△印、その他の病気は×印（但し、発熱のみの場合は×印）、事故欠の場合は／印により整理すること。

食中毒報告書(園児)

報告年月日

年 月 日()

園

保護者より連絡を受けた日 月 日()

歳児	性別	男・女	氏名	
原因菌				
状況(いつ・どこで・どのような状況になったか)				
登園日	月 日()			
最近の園の欠席状況	通常通り ・ 欠席が増えている ・ 欠席が減っている			

保護者より連絡を受けた日 月 日()

歳児	性別	男・女	氏名	
原因菌				
状況(いつ・どこで・どのような状況になったか)				
登園日	月 日()			
最近の園の欠席状況	通常通り ・ 欠席が増えている ・ 欠席が減っている			

ノロウイルス発生時の対応

1. 嘔吐物の処理法 ※18-2 保育室内の消毒、ノロウイルスに関する Q&A 参照

- (1) 使い捨てマスクとエプロン、手袋（2重）を着用する。
- (2) 飛び散らないようにペーパータオル等で静かに拭き取る。
- (3) 床の消毒をする。
- (4) 汚れた衣類・タオル等はビニール袋等に入れ密封する。
- (5) 処理後手洗いを実施する。

2. オムツ（便）の処理法

- (1) 嘔吐物と同様の扱いをする。
- (2) お尻はできれば洗淨する。汚物を取り除いた後、ウエットティッシュで3回拭く。
オムツや拭き取りに使用したウエットティッシュ等は、ビニール袋に密閉して廃棄する。
- (3) 新しいオムツ・パンツに汚物をつけない。
- (4) 処理後手洗いを実施する。

3. 床等の消毒法

- (1) 汚物処理後、乾くと空気中に飛び散るので乾く前に消毒をする。
- (2) 200ppm以上の次亜塩素酸ナトリウム液を染み込ませた使い捨てタオルを10分以上おく。
※アルコールや逆性石鹼は効果がない。
- (3) ペーパータオルでふきとる。（塩素の漂白作用に注意）
- (4) 汚物そのものを消毒するときには1000ppmの次亜塩素酸ナトリウム液で消毒する。

4. 処理後の手洗い・うがい

- (1) 手洗いは、マニュアルに従って行う。
- (2) うがいは効果的である。ブクブクうがいを2回してからガラガラうがいをする。
※ガラガラうがいを最初にすると口の中のウイルスが喉の奥に入ってしまう。

5. 汚れた服の処理法

- (1) そのままビニール袋へ入れる。園で水洗いをする場合は、手洗いは念入りにする。
家で洗うときは、汚れたものを別にし、熱湯の中に入れる。
- (2) 高温の衣類乾燥機もしくは必ず室外で干す。
- (3) 保護者に取り扱いに注意するよう伝える。

予防が最大の防御！！

ノロウイルスによる食中毒・感染症の予防

令和 年 月

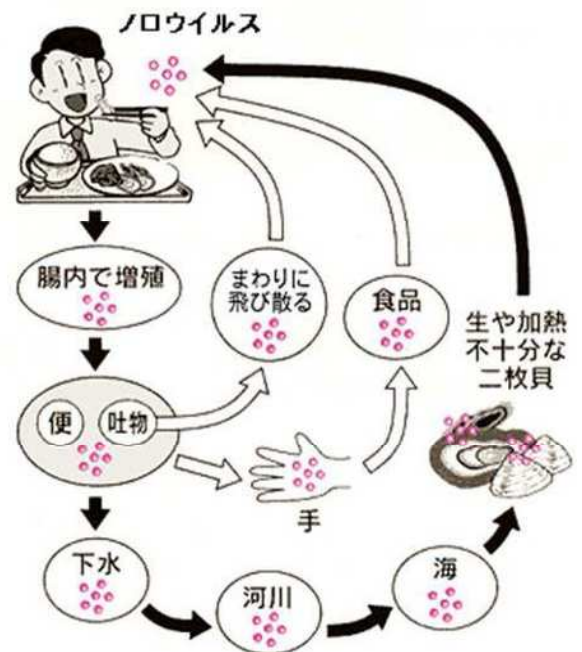
ノロウイルスによる感染性胃腸炎や食中毒は冬場に多く発生する傾向があります。
特に保育園などで発生した場合、集団発生につながる可能性がありますので注意しましょう。

◆ノロウイルスってどんなウイルス？

- ノロウイルスは、人の腸の中で増殖するウイルスです。食品の中では増殖しません。
- 感染した人の糞便や嘔吐物の中には多量にウイルスが出てきます。

◆どうやって感染するの？

- ノロウイルスに感染した人の嘔吐物の処理が不十分だと、ウイルスが舞い上がり、直接人の口から取り込まれ感染します。
- 用便後の手洗いが不十分のまま料理をすると、食品がウイルスに汚染され、その食品を食べることにより、感染します。
- 牡蠣などの二枚貝を不十分な加熱で食べる事により、感染します。



◆症状は？

潜伏期間は24時間から48時間です。

主な症状は「嘔吐」「下痢」で、発病当初に激しい水様便がみられます。そのほか、吐き気・腹痛・発熱（38℃以下）・頭痛などの風邪によく似た症状もあります。

多くの場合は2日前後で回復しますが抵抗力の弱い乳幼児や高齢者が感染すると重症化する恐れがありますので油断は禁物です。

症状回復後もしばらくウイルスの排出が続きますので、感染には注意が必要です。



他の人にうつさないためにしっかり治してから登園しましょう。

◆予防方法は？

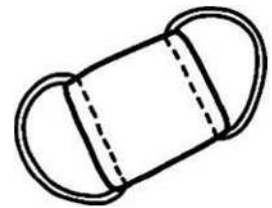
- トイレの後、食事の前、調理の前、おむつ交換の後、嘔吐物や下痢便の処理の後は、石鹼と流水で十分に手を洗う。
- 感染者の便や嘔吐物を処理する場合は、直接触れないように、マスクや使い捨て手袋を着用する。
- 牡蠣などの二枚貝は中心部まで十分加熱調理してから食べること。

最も重要で有効な予防は手洗いです。



◆嘔吐物などの汚物の処理

- 使い捨て手袋とマスクで行う。
ノロウイルスは、空気中に漂います。マスクすることで吸わないようにします。
- 窓を開け、換気を十分する。
- 塩素系消毒薬をかける（家庭用漂白剤でも可）
嘔吐物などを見つけたらペーパータオルでおおい、その上に塩素系消毒薬をたっぷりかける。
- ペーパータオルなどでふき取る。
飛び散らないように速やかに外側から内側にかためて取ること。
- ビニール袋などに密封して廃棄すること。

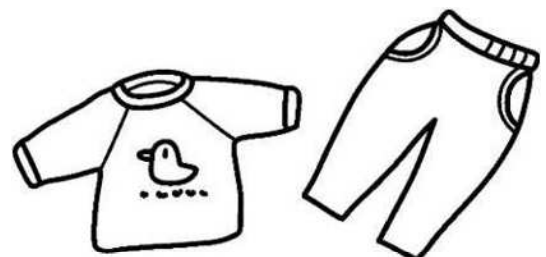


◆床などの消毒

- 汚物処理後の乾く前に消毒
乾くと空気中に飛び散るので乾く前に消毒する。
- 塩素系消毒薬で消毒（家庭用漂白剤でも可）
塩素系消毒剤をべたべたに染み込ませたペーパータオルなどで汚物のあった箇所を中心に広めにおおい、しばらくそのまま放置して消毒します。
この時、塩素の漂白作用で色などが変色することがありますので注意して下さい。

◆汚れた服の処理法

- 洗っても室内に干さない。干すなら外に干す。
- 洗う時は、汚れたものを別にし、熱湯の中に入れる。



【保育室内の消毒】（注意事項）

☆ 次亜塩素酸ナトリウム液・水で拭く場合は、各場所専用（机・床・トイレ）の布巾・雑巾を使用する。

☆ 消毒をする場合は、効果が減少するので、必ず汚れをしっかりとってから消毒をする。

用品・場所		掃除・洗浄方法	回数	消毒方法	回数
調乳室	調乳台	水拭き、または必要に応じて洗剤で汚れを落とす。	毎日	乾燥後アルコールを噴霧する。	調乳前
	乳首 哺乳瓶	食器用洗剤で育児用ミルクかすが残らないよう隅々までよく洗い流水でよく濯ぐ。	使用后	電子レンジ用消毒器を使用し、500～700Wで5分加熱する。メーカーの仕様書を必ず確認すること。薬品消毒をするときは、100ppm次亜塩素酸ナトリウム液に10分浸して流水でよくすすいで乾燥させる。	使用后
	哺乳瓶 ケース	洗剤で洗った後、流水で濯ぐ。	週1回	洗浄後乾燥させ、アルコールを噴霧する。	毎回
玩具	水洗可	洗剤で洗った後、流水で濯ぐ。	週1回	乳児用は日光消毒か乾燥後、アルコールを噴霧する。	週1回
	水洗不可	空拭きをする。	週1回	乳児用は日光消毒かアルコールを噴霧する。	週1回
台布巾 (ダスター含む)		洗剤（石鹼）で洗った後、流水で濯ぐ。	使用后	日光消毒 最低週1回200ppm次亜塩素酸ナトリウム液で消毒する。※18-3参照	毎回 使用后
体温計 (園用)		使用后、水拭きをする。	毎回	アルコールを噴霧する。	毎回
取っ手 ドアノブ		汚れがある場合は洗剤で拭き取った後、水拭きする。	適宜	汚染の可能性がある場合は500ppm次亜塩素酸ナトリウム液で拭き、その後水拭きする。もしくはアルコールを噴霧する。	毎日
机 配膳台		水拭きをする。 (保育活動の汚れや食後の汚れは、その都度とっておく。)	毎食前	乾拭き後、アルコールをダスターに十分湿らせ拭く。 汚染の可能性がある場合は500ppm次亜塩素酸ナトリウム液で消毒し、水拭きする。	毎食前
床		ほうきで掃くか、掃除機をかけた後、水拭きをし、汚れた箇所は必要に応じて洗剤で汚れを落とす。	毎日	汚染の可能性がある場合は500ppm次亜塩素酸ナトリウム液で消毒し、水拭きする。 (椅子も同様)	毎回
畳		ほうきで掃くか、掃除機をかける。	毎日	日光消毒	年1回
		空拭きをして、必要に応じて洗剤を使用し汚れを落とす。	月1回		
じゅうたん		掃除機をかける。	毎日	日光消毒	年1回
布団 (医務室)		布団カバーは、汚れた時には洗濯機で洗う。	毎回	日光消毒	使用后
砂場		砂場の掘りおこし	月2回	日光消毒	月2回
		夜間にシート等により犬・猫がはいらないようにする。 糞がないか十分に点検する。糞があれば、多めの砂とともに取り除く。	毎日	1000ppm次亜塩素酸ナトリウム液を糞発見場所周辺に散布する。 ※砂場はもともと汚染された場所です。外遊びの後には、しっかりと手洗いをしましょう。	適宜
その他		必要に応じて水拭き、洗剤で拭く。	適宜		
手洗い場		洗剤で洗った後、水で濯ぐ。	適宜	汚染の可能性がある場合は1000ppm次亜塩素酸ナトリウム液で消毒する。	適宜
トイレ (オマル)		流水と専用ブラシで洗う。汚れがひどい場合は、洗剤を使用する。	毎日	便座は200ppm次亜塩素酸ナトリウム液で浸すように拭き、その後水拭きする。 汚染の可能性がある場合は1000ppm次亜塩素酸ナトリウム液を使用する。	毎日

【園児の手洗い】

対象	方法	時期
0 歳児	個人用の手拭き（洗濯済）で水拭きをする。	食前、トイレ後（自分でトイレに行ける子の場合）、遊び後
1 歳児 以降	1.手をぬらし、液体石鹸をつける。 2.石鹸をよく泡立て、手の平、手の甲、指の間爪の先、手首をよく洗う。 3.流水で石鹸をよく洗い流す。 4.清潔なタオル（個人用）で拭く。	食前、トイレ後、遊び後 *1 歳児については、月齢や子どもの様子をみながら、手洗いに移行していく。

【嘔吐物・排泄物で汚染された場合】※ノロウイルスに関する Q&A 参照

☆あらかじめ処理担当 1 名と園児を遠ざける担当 1 名を確保する。

☆嘔吐物、排泄物処理時とその後は、大きく窓を開閉するなどして、換気を十分する。

- ① 使い捨てマスクとエプロン、手袋（2 重）を着用する。
- ② 嘔吐物や排泄物が付着していた場所（床、たたみ、じゅうたん等）と周辺を 1000ppm 次亜塩素酸ナトリウム液を染み込ませたペーパータオルや布等で覆い、外側から内側に向けて拭き取り面を折り込みながら静かに拭き取る。
- ③ 使用した手袋（1 枚）、布等はすぐに 2 重にしたビニール袋に入れ、内側のビニール袋の空気を抜かないように密封する。その際、廃棄物が浸る量の 1000ppm 次亜塩素酸ナトリウム液を入れる。
- ④ 嘔吐物や排泄物が付着していた場所と周囲を 200ppm 次亜塩素酸ナトリウム液で浸すように床を拭き取り、その後水拭きする。
*次亜塩素酸ナトリウム液の濃度は 1000ppm でもよいが、その際は水拭きをする。
*ノロウイルス流行期（11 月～2 月）は 500ppm 次亜塩素酸ナトリウム液での拭き取りをする。
*市販の泡状の漂白剤も可。
- ⑤ 使用した布等、手袋、マスク、エプロンを外側のビニール袋に入れ、密封する。処理後は手洗いをする。
*汚れた衣服の処理は、そのままビニール袋に入れ、密封する。家で洗うときには汚れた物を別にし、熱湯につけ、洗った後は室内に干さない。保護者には汚物がついている旨を伝達し取扱いに注意するよう伝える。
*畳、じゅうたん、布団の場合は 95℃以上のアイロンがけも可。

食器が嘔吐物で汚染された場合、下記のいずれかで消毒をすること

【家庭用泡塩素系漂白剤を使用する場合】

- ① 食器に付着した嘔吐物に、家庭用泡塩素系漂白剤を十分にかける。
- ② 漂白剤がかかった嘔吐物は、ビニール袋に入れ封を閉めて処分する。
- ③ 食器に再度漂白剤をかけビニール袋に入れて封をして 5～10 分おき、調理室内を通さずに汚れた食器を受け渡す。調理員はきれいに洗浄した後、再度、次亜塩素酸ナトリウム液（200ppm）に 5～10 分漬け置きをした後、洗浄する。

【次亜塩素酸ナトリウム液で消毒する場合】

- ① 食器に付着した嘔吐物をすぐに取り除き、ビニール袋に次亜塩素酸ナトリウム液（200ppm）を入れ食器を 5～10 分漬け込む。
- ② 取り除いた嘔吐物はビニール袋に入れ、次亜塩素酸ナトリウム液（1000ppm）をふりかけ、すぐに封をして処分する。
- ③ 調理室内を通さずに汚れた食器を受け渡す。調理員はきれいに洗浄した後、再度、次亜塩素酸ナトリウム液（200ppm）に 5～10 分漬け置きをした後、洗浄する。

*食器の下洗いをした場所や子どもがうがいをした場所も次亜塩素酸ナトリウム液（200ppm）で消毒後、洗剤を使って掃除をする。

【給食・おやつのお拭き（ダスター含む）の洗濯・消毒について】

●机の拭き方について

- ①濡らした台布巾で机を拭く。
 - ②乾いた台布巾で机を拭く。
 - ③ダスターにアルコールを吹きかけて机を拭く。
- ※水拭き用台布巾・乾拭き用台布巾・ダスターは毎回交換する。

●台布巾・ダスターの洗濯について

- ①水拭き用台布巾・乾拭き用台布巾・ダスターを洗剤で毎日洗う。
 - ②天日干し、もしくは乾燥機で乾かす。
- ※週に1回は洗濯機で洗う。
※生乾きの台布巾は雑菌が繁殖しているため、きちんと乾燥させてから使用する。

●台布巾の消毒について（週1回以上）

- ①消毒液（下記参照）を作る。
- ②当日使用した台布巾は、洗剤で洗い、水で濯ぎしっかり絞ってから①に10分漬ける。
保管している洗濯済みの台布巾がある場合は、一緒に浸けて消毒する。
- ③軽く水を絞った②を洗濯機で洗い、天日干し、もしくは乾燥機で乾かす。

●ダスターの消毒について（週1回以上）

- ①消毒液（下記参照）を作る。
- ②当日使用したダスターは、洗剤で洗い、水で濯ぎしっかり絞ってから①に10分漬ける。
保管している洗濯済みのダスターがある場合は、一緒に浸けて消毒する。
- ③軽く水を絞った②を洗濯機で洗い、天日干し、もしくは乾燥機で乾かす。

★消毒液（200ppm 次亜塩素酸ナトリウム液）の作り方

水1Lに対してキレーネ（10%次亜塩素酸ナトリウム）2mlを加えて希釈する

- ★乳児は週2回以上消毒することが望ましい。
- ★台布巾とダスターは別に洗濯することが望ましい。
- ★濡れた台布巾や、汚れた台布巾を次亜塩素酸ナトリウム液に浸けると消毒効果が薄まる。
- ★洗濯槽は年1~2回、洗濯槽クリーナーを使用する。

【洗剤・消毒液の取り扱い説明】

- 洗剤・消毒液は、園児が触れないように保管場所に気をつける。

<アルコール>

（使用期限） 開封後、冷暗所で3か月程度

（注意） ① 蒸発しやすいので必ず密封する。

② 消毒をするときは、水分が残っていると効果がないので、水分を除いてからアルコールを噴霧する。

③ アルコール濃度 70%以上 95%以下のエタノールを用いることで、ウイルスの膜を壊して無毒化する。

*60%台のエタノールによる消毒でも一定の有効性があると考えられる報告があり、70%以上のエタノールが入手困難な場合には、60%台のエタノールを使用した消毒も差し支えない。

<次亜塩素酸ナトリウム>

次亜塩素酸ナトリウムは、食品添加物を使用し、製品には1~10%の有効成分のものがあるので希釈倍率に注意すること。

(使用量) 水1Lに対して

希釈	1000ppm	500ppm	200ppm	100ppm
キレーネ (10%次亜塩素酸ナトリウム)	10ml	5ml	2ml	1ml
ピューラックス (6%次亜塩素酸ナトリウム)	17ml	8.4ml	3.4ml	1.7ml

(使用期限) 未開封…半年

開封後…できるだけ早く使い切る

(注意)

- ① 希釈する際、大量の塩素ガスが発生することがあるため使用時には十分に換気する。跳ねた液で衣類に穴があくケースもあり、取り扱いには十分な注意を払う。
- ② 次亜塩素酸ナトリウムを希釈する水の温度は、最適水温は20~25℃で、最高でも30℃までの使用が望ましい。30℃以上の温度で使用した場合、反応が早くなり効果が早く消える。また、有機物(目に見える汚染)や光、温度により濃度が低下する。希釈は都度行うことが原則であり、希釈後24時間以上経ったものは使用しない。
- ③ 原液が手につくと皮膚がぬるぬるするが、このような場合は石鹼を使わずにすぐに水で洗い流す。その後、酸やレモン汁で洗うと早く回復する。
- ④ 誤飲した場合は、すぐに水で十分口を濯ぎ、コップ1杯以上の多量の牛乳、または水を飲む。(誤飲したものを薄めて分解させたり、食道や胃粘膜を保護するため。) 酢やジュースは、胃の中で反応し、塩素ガスを発生し、炭酸飲料は炭酸ガスを発生するので飲んではいけない。医師の診断は必ず受けること。
- ⑤ 目に入った場合はこすらず、直ちに水で洗い流し、医師の診断を受ける。
- ⑥ 金属部分に使用する場合、園児の口に入ることが予測される場合は、10分後に水拭きをする。
- ⑦ 木製の場合は、色落ち等の変質の有無を確認する。次亜塩素酸ナトリウムを使用できない場合は十分に洗うか水拭きする。

<液体石鹼液(アルボース石鹼液)>

(濃度) 原液を10倍にする

(使用量) ボトル1プッシュ

(使用期限) 原液(未開封)…3年(開封したら日付を入れる)

10倍液…1週間~10日間を目安に、できるだけ早く使い切る。

(注意)

- ① 容器は常に清潔に保ち、汚れたら適宜洗浄する。
- ② 薬液を入れるときは残っている薬液を捨て容器を洗う。(古い薬液を混ぜると効果がなくなる。)
- ③ 使用期限を越えるほど作りおきしない。
- ④ 原液は直射日光の当たるところに置かない。

保育室等（給食室外）での衛生事項確認記録簿 ◆手引◆

◆記入方法◆

1. 各クラス毎で確認をした後、園長が確認する。
2. 記入事項があれば枠内へ、内容が多く記入できない場合は欄外へわかるように記入する。

◆記入への手引き◆

1. 子ども・保育士とも正しい服装で従事したか
 - (1) 食事専用の清潔なエプロンを着用する。
 - (2) 爪は短く切り、マニキュア、指輪はしない。イヤリング、ピアス、ヘアピン、腕時計、ネックレス等ははずす。
2. 子ども・保育士とも手洗いは正しくできたか
順序：①液体石鹼でよく洗う ⇒ ②流水で石鹼をよく洗い流す ⇒ ③清潔なタオルで拭く
子どもへの気配り：手洗い後、子どもたちが不衛生な状態でないよう確認・指導する。
3. 机の消毒（アルコール）は正しくできたか
水拭きをし、乾いたらアルコールを用いて消毒をする。
4. 給食室と保育室との搬送は正しくできたか
 - (1) 床面よりできるだけ高い位置に置く。
 - (2) ラップやふた等で食品の覆いをする。（園差あり）
 - (3) 外と区切られていない廊下を通して運ぶ場合、お盆を2枚以上直接重ねて運ばない。（上の盆の底に、下の盆上の食品や食器を接触させない）
5. 盛り付け等、食品の取扱いは正しくできたか
 - (1) 盛り付け時に清潔なトングや使い捨て手袋をきちんと使用する。やむをえず、素手で子どもの食品に触れる場合、直前にきちんと手洗いをを行う。
 - (2) 食品が落ちた場合は食べないように（指導）する。
 - (3) 食具が落ちた場合は消毒済の食具を使うようにする。
6. 盛り付け後30分以内に食べ始めたか
各クラス（学齢）の盛り付け終了時刻は予め確認のこと。
7. 保育室内での食品の管理は正しくできたか
 - (1) 床面よりできるだけ高い位置に置く。
 - (2) ラップやふた等で食品の覆いをかけて保存をする。（果物等喫食に時差のあるもの、また、昼寝後でそろって食べられないことが生じた場合等）
8. 残菜の処理は清潔にできたか
 - (1) ビニール袋に入れるか、食器にひとまとめにする。
 - (2) 不潔なもの（鼻水のついたティッシュや嘔吐物等）を一緒に入れて調理室へ返さない。
 - (3) マナーの一環として、残菜等が食器に残ったまま食器を重ねないように（指導）する。

調理保育について

●衛生管理ポイント●

1. 健康状態 ※1-1 健康チェック表参照

- (1) 爪は短く切っており、マニキュア等はしていない。
- (2) 下痢や嘔吐の症状がある人や、手指に傷のある人は調理しない。

2. 服装

- (1) 指輪、腕時計をはずす。
- (2) エプロンや三角巾を着用する。
- (3) 加熱、消毒後の食品を扱う際は、必要に応じてマスク、使い捨て手袋を着用する。

3. 手洗い ※2 手洗いマニュアル参照

- (1) 石鹼を用いて手指を十分に洗い、アルコールで消毒する。
- (2) 手を拭くときは、自分のハンカチやタオルなどで拭かずに、ペーパータオルで拭く。
- (3) トイレ後や汚れたものを触った時、異なる作業をする場合は再度手を洗い、消毒する。

4. 材料の確認 ※5 注文書、6 保存食（原材料・調理済食品）の採取方法参照

- (1) 産地、メーカー、賞味期限、ロット番号、品質管理（品質・鮮度・包装・異物混入）の確認をし、記録をとる。
- (2) 原材料の保存食をとる。

5. 器具の取り扱い

- (1) 包丁、まな板、ボウル、ザル等の器具は洗浄され、消毒されたものを使用する。
- (2) 一度使用した器具は、洗浄、消毒を行い、二次汚染を防ぐ。（肉を切った包丁やまな板で野菜を切らないこと。）

6. 加熱・検食・保存食 ※6 保存食（原材料・調理済食品）の採取方法参照、8-1 中心温度記録表参照

- (1) 食品は、中心部までむらなく十分加熱（85℃以上で3秒以上）する。
◆例外◆焼き芋、もちつき、干し芋など（干し芋はそのまま喫食できるものであり、尚且つ高温で処理するため）
- (2) 調理したものは、すぐに食べる。
- (3) 検食簿に記録をする。
- (4) 保存食をとる。

7. その他

- (1) 机は使用する前に汚れを落とし、アルコールで消毒する。
- (2) 加熱前の食品と加熱後の食品が相互汚染しないように注意する。
- (3) 加熱しない食品（園でとれたプチトマト等）は次亜塩素酸ナトリウム液 100ppm で 10 分消毒する。
- (4) 衛生管理については、給食室の衛生管理に準ずる。
- (5) 「教育・保育施設等における事故防止及び事故発生時の対応のためのガイドライン（別冊）」を参照し、事故防止に努める。※プチトマト、節分豆、ぶどう、さくらんぼ、餅、白玉団子、焼き芋、カップゼリー等