

足立区立保育園・こども園版 **HACCP の考え方を取り入れた調理メニューに応じた衛生管理計画**

分類		調理や提供に関する衛生管理の方法	メニュー例
第1グループ A	加熱しないもの	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> 保冷する際は、冷蔵庫の温度を確認し、食品相互の汚染が生じないようにする。 <input type="checkbox"/> 果物は十分に洗浄し、200ppm の次亜塩素酸ナトリウムで5分間以上浸漬消毒し、その後5分間以上流水ですすぐ。 <input type="checkbox"/> 盛り付け前には、配膳する調理台を消毒液で拭き、再度手洗い消毒を行う。 <input type="checkbox"/> 消毒後の食材は、素手で触らないようにし、盛り付け・切り分け時は、使い捨て手袋や食具を使用する。 <input type="checkbox"/> 冷蔵庫から取り出したら、すみやかに提供する（2時間以内に喫食させる）。 <input type="checkbox"/> 盛り付け時は、異物混入がないか目視確認をしながら行い、ラップ等で覆う。 	<ul style="list-style-type: none"> ・飲用牛乳 ・果物 ・パン <p style="text-align: right;">等</p>
第2グループ B	加熱してすぐに提供するもの	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> 中心温度を測定し、中心部が75℃で1分以上またはこれと同等以上まで加熱し、食品の中心温度を3点以上測定して中心温度記録表（様式14）に記録する。 <input type="checkbox"/> オープン調理時は、火が通りにくい部分の中心部の色を確認する。 <input type="checkbox"/> 盛り付け前には、配膳する調理台を消毒液で拭き、再度手洗い消毒を行う。 <input type="checkbox"/> 加熱後の食材は、素手で触らないようにし、盛り付け・切り分け時は、使い捨て手袋や食具を使用する。 <input type="checkbox"/> 調理後は、すみやかに提供する（2時間以内に喫食させる）。 <input type="checkbox"/> 盛り付け時は、異物混入がないか目視確認をしながら行い、ラップ等で覆う。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ご飯類 ・麺類 ・汁物 ・おかず ・加熱調理する手作り菓子 <p style="text-align: right;">等</p>
第3グループ C	加熱後に冷却し冷たいまま提供するもの	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> 中心温度を測定し、中心部が75℃で1分以上またはこれと同等以上まで加熱し、食品の中心温度を3点以上測定して中心温度記録表（様式14）に記録する。 <input type="checkbox"/> 加熱後はすみやかに冷却し、中心温度記録表（様式14）に記録する。 <input type="checkbox"/> 保冷する際は、冷蔵庫の温度を確認し、食品相互の汚染が生じないようにする。 <input type="checkbox"/> 盛り付け前には、配膳する調理台を消毒液で拭き、再度手洗い消毒を行う。 <input type="checkbox"/> 加熱後の食材は、素手で触らないようにし、盛り付け・切り分け時は、使い捨て手袋や食具を使用する。 <input type="checkbox"/> 冷蔵庫から取り出したら、すみやかに提供する（2時間以内に喫食させる）。 <input type="checkbox"/> 盛り付け時は、異物混入がないか目視確認をしながら行い、ラップ等で覆う。 	<ul style="list-style-type: none"> ・和え物 ・サラダ ・ゼリー <p style="text-align: right;">等</p>

<注意事項> 衛生管理の分類は給食日誌と調理業務指示書の献立名にA・B・Cで記載。

- 1 上記の管理方法に基づいて実施し、給食日誌に「○・×」を記録すること（適正に実施○・問題がある場合×）。
- 2 問題がある場合「×」は、給食日誌に対応方法を記録すること（記入例：炊き上がりのご飯に黒い虫が混入していたため、すべてのご飯を廃棄し在庫米を使用して再調理した 等）。