

Ⅲ 食事における 安全管理

令和元年 12月19日

Ⅲ 食事における安全管理

1、調理員心得

- (1) 保健所監査（3年に1回）に基づき、常に清潔な給食室にする。
- (2) 自主管理手帳をよく読み衛生など充分配慮する。
- (3) 室内の換気・温度・湿度に気をつけ、点検簿へ記入する。
- (4) 冷蔵庫の中は、必要以外の物は置かない。冷蔵庫内は5℃以下に保つこと。
- (5) 検食は毎日取り、冷凍庫で2週間保存する。
- (6) 食中毒は絶対起こさないように注意する。

☆室内に入る時は必ず手や腕を逆性石鹼で洗い流水ですすぐこと。
☆給食室専用の清潔な外衣、三角巾、履物を使用する。
☆月1回、給食関係者は必ず検便を行う。

- (7) 材料の検収をする。

2、アレルギー対応

(1) 食物アレルギーの症状

全身症状	皮膚粘膜症状	呼吸器症状	消化器症状
<ul style="list-style-type: none">・ぐったり・意識朦朧・尿や便をもらす・脈が触れにくいまたは不規則・唇や爪が青い	<p>(皮膚症状)</p> <ul style="list-style-type: none">・痒み・蕁麻疹・むくみ赤み・湿しん <p>(眼症状)</p> <ul style="list-style-type: none">・白目の充血・痒み・涙まぶたのむくみ <p>(口腔咽喉頭症状)</p> <ul style="list-style-type: none">・くちびるの腫れ・舌の違和感・喉のつまり痒み・イガイガ感息苦しい	<ul style="list-style-type: none">・のどや胸がしめつけられる感じ・声がかすれる・犬が吠えるような咳き・息がしにくい・持続する強いせきこみ・ゼーゼーする呼吸	<ul style="list-style-type: none">・持続する強い腹痛・繰り返す嘔吐

※アナフィラキシー(エピペン有)の場合

もし喫食してしまったら30分以内に打つこと。打ってしまっても興奮するくらいであるため、打たないよりは打ってしまった方が良い。打ったらすぐ病院にかかる。その際はエピペンの空容器を持っていく。エピペンはアレルギー反応を15～30分抑えるだけであるため、必ず受診する。救急車を呼ぶ時(電話する時には必ず様子を伝える。(アレルギーのものを食べてしまった or 食べたかも、エピペンの使用など。)(伝えないと専用の対応の薬や道具が救急車に積んでいないことがあるため。))

- (2) アレルギー対応時及び離乳期の乳児についてはチェック用紙に基づいた確認だけでなく視診や保護者からの連絡事項の伝達を的確に行う。アレルギー児が休みの時は給食職員に知らせる。
- (3) アレルギーの度合いや月齢に合わせて各園ごと4月に話し合いの場を設け、対応の仕方を具体的に書面化する。(例：仕切り・会食・食後の掃除対応・手洗いの場など)
- (4) 保護者・担任・調理員との献立の打ち合わせを定期的に行う。
- (5) 誤食や食べこぼしを口にするのしないよう配慮する。
- (6) アレルギー用の机・台拭きなどを準備しておく。
- (7) 代替保育士にも書面・口頭で伝える。
- (8) アレルギー対応マニュアル『別紙』を調理員のみならず保育士も必ず目を通すようにする。

3、食事・おやつの衛生管理

- ①テーブル等の衛生管理（清潔な台拭きで拭く。必要に応じて消毒液で拭く。）
 - ・塩化ベンザルコニウム100～200倍希釈溶液（0.05～0.1%液）で拭き取る。
- ②手洗いの励行（手洗いの仕方を掲示する）
 - ・液体石けんを泡立て、手の平をよくこする。
 - ・手の甲を伸ばすようにこする。
 - ・指先、爪の間を洗う。
 - ・両指を合体し指の間を洗う。
 - ・親指を反対の手でにぎり、ねじり洗いをする。
 - ・手首を洗った後、最後によくすすぎ手を拭く。
 - ・タオルは個別の清潔な物を使用。
- ③手のアルコール消毒を行う。
- ④エプロン・三角巾・マスクなどの身支度を確実に行う。頭髮もしっかりと三角巾の中へ入れる。

4、配膳

- (1) 熱い物については危険の無いように保育士が運ぶ。配膳の際には十分に留意する。
- (2) 保育士と必ず一緒に持ち運びをし、挨拶をするように教えていく。
- (3) 配膳物は配膳棚から出した時には床や膝の上に置かない。
- (4) 配膳棚の戸はきちんと閉める。
- (5) 配膳時は子どもの動きに注意する。
- (6) 子どもが配膳する際は慌てたり、食器を落としたりしないように持ち方などを伝える。
- (7) 未満児で食材を個々に合わせて切る時は、切り方・大きさの工夫をし誤飲に繋がら

ないようにする。

5、食事中

- (1) 正しい食事の仕方のもとで、落ち着いた雰囲気楽しい食事ができるように配慮する。
- (2) 箸で目・鼻・口などをつつき合ったり、箸を持ったまま歩いたりすることがないように指導する。
- (3) 食事は保育士と必ず一緒に持ち運びをし、挨拶をするように教えていく。
- (4) 食事、おやつは食品衛生上、家庭には持ち帰らない。
- (5) 食中毒には充分注意し、食前には必ず手を洗うように指導する。
- (6) 園外保育など園外へ食事を運んだり、園外で食事を作ったり場合は、衛生面には特に注意する。
- (7) 食事中に眠くなっていないか注意する。
- (8) 正しく座っているか注意する。(足は床についているか)

<未満児>

- (1) ゆっくり落ち着いて食べることができるよう子どもの意志に合ったタイミングで与える。
- (2) 子どもの口に合った量で与える。(一回で多くの量を詰めすぎない。)
- (3) 詰まらせる一瞬を見逃さないよう、口・顔が見える位置に座るようにする。
- (4) 食べ物を飲み込んだことを確認する。(口の中に残っていないか注意する。)
- (5) 汁物などの水分を適切に与える。
- (6) 食事中に職員が大きな声を出して驚かせない。

6、誤嚥・窒息に注意する食材

※どんな食べ物でも誤嚥・窒息の可能性はあるが、下記の食材は特に注意が必要。

- ①弾力があるもの → こんにゃく、きのこ、練り製品など
- ②なめらかなもの → 熟れた柿やメロンなど
- ③球形のもの → プチトマト、乾いた豆類など
- ④粘着性が高いもの → 餅、白玉団子、ごはんなど
- ⑤固いもの → かたまり肉、えび、いかなど
- ⑥唾液を吸うもの → パン、ゆで卵、さつま芋、のりなど
- ⑦口の中でバラバラになりやすいもの → ブロッコリー、ひき肉など

※大きさととしては球形の場合は直径4.5cm以下、球形でない場合は直径3.8cm以下の食材が危険とされている。しかし、大きさが1cm程度のものであっても、臼歯の状態によって、十分に食品をすりつぶすことができない年齢においては危険が大ききく注意が必要。

7、下膳

- (1) 食器は決められたそれぞれの入れ物に入れる。食器は重ね過ぎず丁寧に扱う。
- (2) ラップやペーパーは保育室のごみ箱に入れる。果物も皮は腹ペコや燃えるごみに入れる。
- (3) 残飯はその日のうちに処分する。
- (4) 食べきれない給食は、他のクラスへ配分し無駄にならないように配慮していく。また残食がある場合は給食室へ戻し調理員へ伝える。
- (5) 嘔吐で汚れた食器は専用バケツを使用し適切に処理をする。

8、その他

- (1) 食事、おやつは食品衛生上、家庭には持ち帰らない。
- (2) 園外保育で運んでもよい給食やおやつは手洗いができる水道が近くにある場合のみとする。
- (3) 弁当を持参する場合は事前に「6」の項目を参考に便りにて家庭に知らせる。
その他ピッグや爪楊枝等についても危険なことを知らせる。

9、クッキング保育

(計画時の留意事項)

- (1) 実施に当たっては、園全体で年間（月間）計画を立て職員の協力を得ることが望ましい。
- (2) 実習の献立については、年齢、発達段階に応じた構成とし、衛生管理の観点からも十分な加熱を基本とする。容易に加熱できる献立が望ましい。
(ホットプレート、フライパン等で加熱する。茹でる、煮る、蒸す)
- (3) 調理の過程での重要管理点について取り扱いを検討し、子どもが行う作業は、子どもの年齢・能力に応じた対応をする。
- (4) 食物アレルギーのある子どもの献立についても考慮する。また、微量の摂取・接触によりアレルギー症状を起こす子どもについては、発症を防ぐため調理実習への参加の仕方など、個人に応じた配慮が必要である。

(事前準備の留意事項)

- (1) 調理員と事前に計画実施にあたり、話し合いを十分に行い、計画書を3日前までに栄養士に提出する。
- (2) 調理実習に関わる職員、子ども、保護者への衛生管理について以下の指導を行う。
 - ①職員は当日の実習内容、手順、留意点について確認
 - ②子どもに事前に衛生面での指導（手洗い指導、爪切りなど）
 - ③保護者には事前の準備（爪切り、服装など）当日の健康状態を保育士に伝えてもらう。（下痢、嘔吐、手の怪我など）
- (3) 材料を購入の際には、生鮮食品は新鮮なものを購入し、適切な温度で保存するようにする。菜園の収穫物を使用する場合は、その安全（ジャガイモの芽や青い部分の切除、腐敗、変色部分の廃棄など）に十分注意する。

(当日の留意事項)

(1) 調理実習前

- ① 下痢等の体調不良や手指に傷があるなど、子どもの状況を確認し、参加を検討する。状況に応じて該当する子どもは作業を控える。
- ② 作業を行う場所が清潔に保たれていることを確認し、使用器具、作業台、食品と接触する面は洗浄、アルコール消毒を行う。
- ③ 清潔な服装でエプロン、三角巾、マスクを着用し手洗いを実施する。手洗いアルコール消毒は適切に行われているか確認する。
- ④ 食中毒が起きた時の検査用に各材料ごとに50g程度ずつ採取し、2週間程度冷凍庫で保存する。

(2) 調理中

- ① 食材を取り扱った後や汚れた物に触れた後は手洗いを適切に行えているか確認する。また、食材、器具の扱いは適切かを常時確認する。
- ② 加熱する場合には十分に行い、中心温度計で計測、確認、記録を行う。
 - 1、食品の中心を三か所計る。
 - 2、加熱の中心温度は85℃以上を1分以上保つ。
 - 3、中心温度の測定はもっとも温度が上がりにくそうな部分について測定することが望ましい。
- ③ 最終的な加熱処理時間と中心温度をクッキング計画書に記録する。
- ④ 食品は器具等を使用し、直接接触の時は使い捨て手袋を使用する。
- ⑤ 調理中に怪我をし、食材に血液がついた場合は速やかに捨てる。

(3) 調理後

- ① 調理が終了した食品は速やかに提供できるよう工夫し、調理後の食品は調理終了後から2時間以内に喫食する。
- ② 調理済みの食品は給食室に持ち込まないようにする。

もちつきマニュアル

平成30年2月

<事前準備>

・検便について

餅に杵以外で触れる(手返し、丸め、味付けなど)をする職員や来園者(保護者会、老人クラブ、ボランティアなど)は前の月に検便を必ず行う。(例:1月にもちつきをする場合は12月に検便を提出する。)

→検便をし忘れた場合や検査の結果陽性が出た場合は餅に触れる作業は行わないこと。

・保護者へ依頼

爪はネイル等を行わず、きちんと短く切ってきていただくように依頼する。

→当日ネイルしている場合は餅に触れる作業はやめて頂く。

→当日爪が長い場合は園の爪切りで切っていただくか、餅に触れる作業はやめて頂く。

・クッキング保育計画書(保育所 s r v → ◆給食 → クッキング保育計画書)

実施日から配慮・注意事項を記入し、必要な備品等を確認すること。

<当日>

・体調管理(餅に触れる人)

体調が悪くないか確認する(下痢、嘔吐、発熱、手指の化膿創)。

指輪やネイルはしていないか、爪が長くないか等確認する。

・体調管理(関わる人全員:園児も含む)

嘔吐や下痢等ある場合は餅つきをしない(別室で待つ)。

・クッキング保育計画書を基準に行う

・手返し(準備品:台拭き用バケツ、塩素、台拭き、ビニール手袋、アルコール、餅を運ぶボール、きな粉などが入ったボール、完成したものを入れるバット、ラップなど)

必ずしっかりと手洗い(腕まで2度洗い)をし、アルコール、ビニール手袋をして手返しをする。

杵を入れる食缶やボール、柄杓等は給食室できちんと洗浄し、殺菌消毒されたものを使用すること(職員室等で保管されていたボール等は使わない)

ビニール手袋をしてからは餅以外のものに触らないこと。もしも触ってしまった場合はその都度手袋を取り換える。杵等に手袋をしたまま触れない。

・餅丸め、味付け

職員室は200ppm(大きじ1(15mL)サニクロールを入れ、4L水を入れる)の塩素水を入れて台拭きをしばり、使用する机を拭く。

餅丸めや味付けは出来るだけ少人数でおこなう(3人～5人程度)。大勢で行うと菌の付着などのリスクが高くなるため、固定した人員で少人数で行うこと。

餅を丸める前、味を付ける前に手洗いを必ず行い、手袋をつけて作業する。

餅以外のものに手袋をつけた状態で触れてしまった場合(水道の蛇口や扉など)は手袋を代えること。バットなどにラップをする場合も手袋をつけている場合ははずすこと。次の餅を取りに行くためにボール等を触る場合も手袋をはずすこと。

ボールやバットなどは給食室から持ってきたきちんと消毒されたものを使用すること。(職員室のボールやバット、皿等は使わない)

<終了後>

・クッキング保育計画書

反省、感想、改善点、結果評価、活動評価等を記入し、保管する。

アレルギー対応マニュアル

高森町立保育園

[1]アレルギーを有する園児の給食にかかる対応

(1)指示書の提出について

a.指示書を渡す

新入園児(入所説明時)	<ul style="list-style-type: none">・入所面接時に保護者に確認(口頭)・対応食指示書と連絡カードを保護者に渡す
在園児(継続)	<ul style="list-style-type: none">・次年度も除去を継続して行う場合、対応食指示書と連絡カードを保護者に渡す(2月末～3月頭)。・途中入所で指示書の期限が4月以降まで有効の場合も、年度初めに再度提出を依頼する。
在園児(継続無し)	<ul style="list-style-type: none">・食物除去解除申請書を渡す。

b.指示書提出後

連絡カードの記入	<ul style="list-style-type: none">・継続の場合も新規の場合も懇談をする。・懇談後に連絡カードの対応欄に給食での対応を記入。・園長・主任(担任以外)、担任、栄養士、給食担当者が内容確認後、捺印。
----------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

(2)アレルギー懇談(在園児に関しても少なくとも年1回は行う)

指示書が提出された後、園長・担任・給食担当者(栄養士)・保護者を含め懇談をする。懇談内容は別紙『アレルギー懇談記録』参照。

a.エピペンの対応について

アナフィラキシーの既往歴がある場合はエピペンが処方されている場合がある。保護者からエピペンの預かりを使用された場合、投薬方法や保管方法の確認をする。投薬方法に関しては全職員の前で保護者の方に依頼し、保護者本人か、かかりつけの薬剤師等に使用方法を指導してもらう(在園している間は少なくとも年1回)。

エピペンを使用する際に救急車を呼ぶことや、かかりつけ医に連絡は必要か、保護者の緊急連絡先についても確認をする。

保管に関しては15℃～20℃で保管する。温度が上がると固化してしまい、効果がなくなってしまうため、注意する。日光が当たる所も避ける。

災害対応マニュアルのアナフィラキシーのページも読み合わせをし、把握すること。

(3)対応食の計画

①各園調理員は献立明細表のアレルギーのある食材に個人で色を変えラインを引き、除去内容を書き込

み捺印をする(明細A)。アレルギー園児 1 人につき 1 セット(兄弟でまったく同じ場合は共用可)。

給食室に掲示する用の献立明細 B には全員分を書き込む。毎月遅くとも 20 日までに A.B ともに栄養

士へ渡す。(3 月は月末が休みになるため、できるだけ早く行う。)

②栄養士が明細 A.B を確認。各園用に作成した名簿に捺印する。遅くとも毎月 25 日まで。(3 月はすぐに)

③保護者に明細 A を渡し、確認、捺印の上、園に提出をして頂く。変更がある場合は赤ペン等で分

かるように記入していただく。

④各園調理員は給食室に提示するようの明細 B に保護者から提出していただいた明細 A の内容を写す。

⑤園長に明細 A.B を確認の上、捺印していただく。

⑥明細 A は各クラスで保管し、給食を配る際に確認する。

⑦代替え食が必要な場合は発注をする。(豆乳等)

⑧明細 B 通りに調理をする。急な変更は誤食につながるため、行わない。

※明細 B は約 5 年間(未満児が卒園するまで)保管すること。

⑨アレルギーは必ず皿をアレルギー用の皿に変え、個人でひとり分ずつ皿または汁椀に盛り付け、お盆

に載せて名札を付けて提供する。

- ・除去が無い時は除去無しの札を出す。

- ・アレルギーの皿は乳のアレルギーは黄色、卵のアレルギーはピンク色のお皿を使用して提供する。(卵

が入っている場合に目視で確認しやすいようにするため)

- ・名札は個人の色(献立明細に引いたものと同じ色)で縁取りやライン引きをしておき、すぐにわかる

ようにする。名札は机にも置けるように、2 コ重ねて提供すること。

- ・その日のお昼に 1 品でもアレルギーがある場合は、他のおかずに関しても盛り付けをする。その場

合、代替え食でない献立は通常と同じ食器を使用する。ただし、すべての献立に除去がない時に限

り、各クラスで通常時と同じ用に盛り付けを行う。

- ・取り分け用として盛り付けをしていないアレルギー用の小皿を品数分とアレルギー

一専用の取り

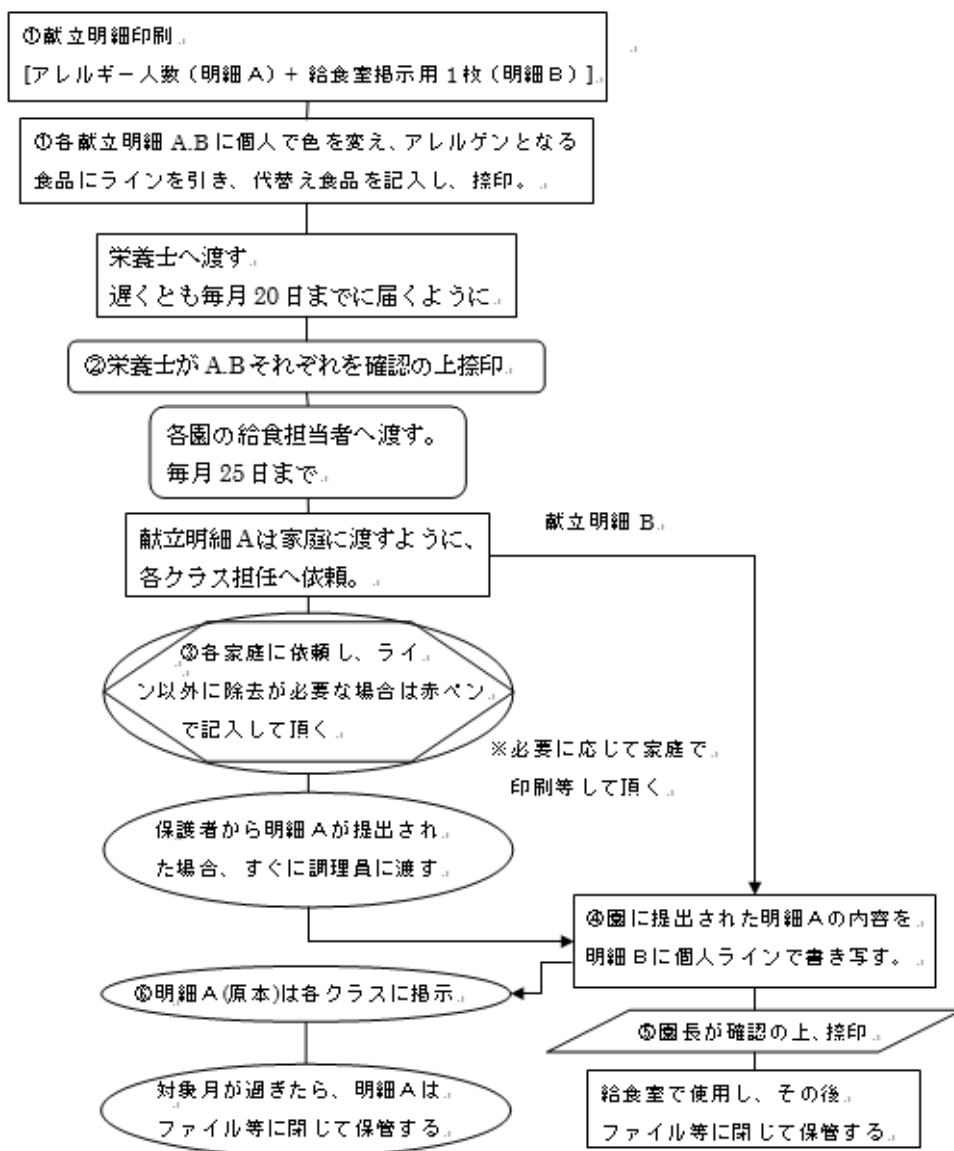
分け用箸も一緒に提供する。

・提供する前に全給食職員で、アレルギーの盛り付け等に不備が無いか、指さし確認する。

⑩アレルギーの給食は必ず職員が運び、園児(当番など)には運ばせないこと。またお盆ごとクラスに運ぶこと。

⑪食べる前にクラスで献立の明細と照らし合わせる。

図 1 アレルギー書類の扱いについて①～⑥(□ 調理員、◇ 保護者、□ 栄養士、▭ 園長、○ クラス担任)



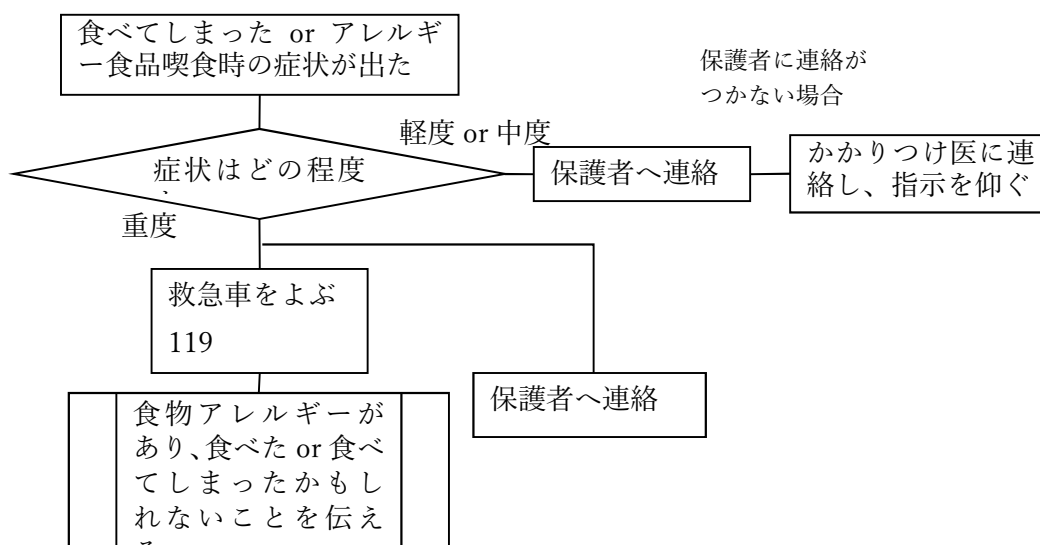
[2]誤食がおこってしまった場合

(1)アナフィラキシー無しの場合

下記の図 2 を参考に保護者に連絡する。連絡がつかないことも考えられるため、連絡がつかない場合の対応についても話しておく。

アレルギー対応指示書に内服薬の記載があり、預かっている場合は、投薬指示書の役割もはたすため、症状によっては投薬をする。

図 2



重度症状(5分以内に判断する)

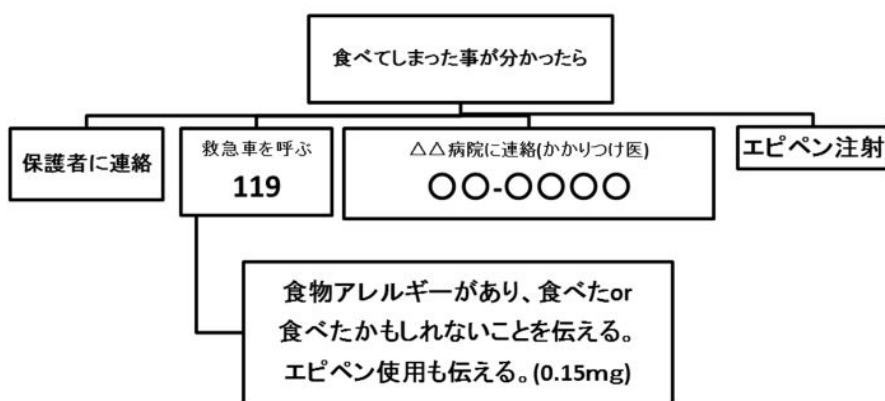
全身症状	呼吸器症状	消化器症状
<ul style="list-style-type: none"> ・ぐったり ・意識朦朧 ・尿や便をもらす ・脈が触れにくいまたは不規則 ・唇や爪が青い 	<ul style="list-style-type: none"> ・のどや胸がしめつけられる感じ ・声がかすれる ・犬が吠えるような咳き ・息がしにくい ・持続する強いせきこみ ・ゼーゼーする呼吸 	<ul style="list-style-type: none"> ・持続する強い腹痛 ・繰り返す嘔吐

(2)アナフィラキシー(エピペン有)の場合

もし喫食してしまったら 30 分以内に打つこと。打ってしまっても興奮するくらいであるため、打たないよりは打ってしまった方が良い。打ったらすぐ病院にかかる。その際はエピペンの空容器を持っていく。エピペンはアレルギー反応を 15～30 分抑えるだけであるため、必ず受診する。救急車を呼ぶ時(電話する時に)は必ず様子を伝える。(アレルギーのものを食べてしまった or 食べたかも、エピペンの使用等。)(伝えないと専用の対応の薬や道具が救急車に積んでいないことがあるため。)

下記の図 3 を参考に、エピペンの場合は保護者への連絡と同時に救急車も呼ぶ。

図 3



[3]アレルギー解除について

今までアレルギーとして給食で対応食を食べていたが、解除になる場合がある。その場合は医師の診断書の必要はない。保護者に完全解除申請書の記入をお願いし、園に提出していただく。

[4]一時預かりのアレルギーについて

一時預かりを行う園児でアレルギーがある場合は家庭から弁当を持参していただく。朝おやつや午後のおやつも家庭から持参していただく。

(一時預かりは事前に対応食の計画を立てることが難しく、急な申込みや欠席があるため、安全を考慮し、除去食提供を行わない。)

H31.2.1