

衛生管理 マニュアル 〈給食〉



令和6年4月1日



西出水認定こども園



調理施設衛生管理マニュアル

I 趣旨

本マニュアルは、集団給食施設等における食中毒を予防するために、HACCPの概念に基づき、調理過程における重要管理事項として、

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

集団給食施設等においては、衛生管理体制を確立し、これらの重要管理事項について、点検・記録を行うとともに、必要な改善措置を講じる必要がある。また、これを遵守するため、更なる衛生知識の普及啓発に努める必要がある。

II 重要管理事項

1. 原材料の受入れ・下処理段階における管理

(1) 原材料の納入に際しては調理従事者等が必ず立合い、検収場で品質、鮮度、品温（納入業者が運搬の際、別添1に従い、適切な温度管理を行っていたかどうかを含む。）、異物の混入等につき、点検を行い、その結果を記録すること。

(2) 原材料の納入に際しては、缶詰、乾物、調味料等常温保存可能なものを除き、食肉類、魚介類、野菜類等の生鮮食品については1回で使い切る量を調理当日に仕入れるようにすること。

(3) 野菜及び果物を加熱せずに供する場合には、別添2に従い、流水（飲用適のもの。以下同じ。）で十分洗浄し、必要に応じて次亜塩素酸ナトリウム（生食用野菜にあつては、亜塩素酸ナトリウムも使用可）の200mg/lの溶液に5分間（100mg/lの溶液の場合は10分間）又はこれと同等の効果を有するもの（食品添加物として使用できる有機酸等）で殺菌を行った後、十分な流水ですすぎ洗いを行うこと。

2. 加熱調理食品の加熱温度管理

加熱調理食品は、別添2に従い、中心部温度計を用いるなどにより、中心部が75℃で1分間以上（二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は85℃で1分間以上）又はこれと同等以上まで加熱されていることを確認するとともに、温度と時間の記録を行うこと。

(別添1) 原材料、製品等の保存温度

食品名 保存温度	食品名 保存温度				
穀類加工品 (小麦粉、デンプン)	室温				
砂糖	室温				
食肉・鯨肉	10℃以下				
細切した食肉・鯨肉を凍結したものを容器包装に入れたもの	-15℃以下				
食肉製品	10℃以下				
鯨肉製品	10℃以下				
冷凍食肉製品	-15℃以下				
冷凍鯨肉製品	-15℃以下				
ゆでだこ	10℃以下				
冷凍ゆでだこ	-15℃以下				
生食用かき	10℃以下				
生食用冷凍かき	-15℃以下				
冷凍食品	-15℃以下				
魚肉ソーセージ、魚肉ハム及び特殊包装かまぼこ	10℃以下				
冷凍魚肉ねり製品	-15℃以下				
液状油脂	室温				
固形油脂 (ラード、マーガリン、ショートニング、カカオ脂)	10℃以下				
殻付卵	10℃以下				
液卵	8℃以下				
凍結卵	-18℃以下				
乾燥卵	室温				
ナッツ類	15℃以下				
チョコレート	15℃以下				
生鮮果実・野菜	10℃前後				
生鮮魚介類 (生食用鮮魚介類を含む。)	5℃以下				
乳・濃縮乳	<table style="border: none;"> <tr> <td style="border: none;">}</td> <td style="border: none;">10℃以下</td> </tr> <tr> <td style="border: none;">}</td> <td style="border: none;">15℃以下</td> </tr> </table>	}	10℃以下	}	15℃以下
}		10℃以下			
}		15℃以下			
脱脂乳					
クリーム					
バター					
チーズ					
練乳					
清涼飲料水 (食品衛生法の食品、添加物等の規格基準に規定のあるもの については、当該保存基準に従うこと。)	室温				

【手洗いマニュアル】

1. 水で手をぬらし石けんをつける。
2. 指、腕を洗う。特に、指の間、指先をよく洗う。（30秒程度）
3. 石けんをよく洗い流す。（20秒程度）
4. 使い捨てペーパータオル等でふく。（タオル等の共用はしないこと。）
5. 消毒用のアルコールをかけて手指によくすりこむ。
（1から3までの手順は2回以上実施する。）

【器具等の洗浄・殺菌マニュアル】

1. 調理機械
 - ① 機械本体・部品を分解する。なお、分解した部品は床にじか置きしないようにする。
 - ② 飲用適の水（40℃程度の微温水が望ましい。）で3回水洗いする。
 - ③ スポンジタワシに中性洗剤又は弱アルカリ性洗剤をつけてよく洗浄する。
 - ④ 飲用適の水（40℃程度の微温水が望ましい。）でよく洗剤を洗い流す。
 - ⑤ 部品は80℃で5分間以上又はこれと同等の効果を有する方法で殺菌を行う。
 - ⑥ よく乾燥させる。
 - ⑦ 機械本体・部品を組み立てる。
 - ⑧ 作業開始前に70%アルコール噴霧又はこれと同等の効果を有する方法で殺菌を行う。
2. 調理台
 - ① 調理台周辺の片づけを行う。
 - ② 飲用適の水（40℃程度の微温水が望ましい。）で3回水洗いする。
 - ③ スポンジタワシに中性洗剤又は弱アルカリ性洗剤をつけてよく洗浄する。
 - ④ 飲用適の水（40℃程度の微温水が望ましい。）でよく洗剤を洗い流す。
 - ⑤ よく乾燥させる。
 - ⑥ 70%アルコール噴霧又はこれと同等の効果を有する方法で殺菌を行う。
 - ⑦ 作業開始前に⑥と同様の方法で殺菌を行う。
3. まな板、包丁、へら等
 - ① 飲用適の水（40℃程度の微温水が望ましい。）で3回水洗いする。
 - ② スポンジタワシに中性洗剤又は弱アルカリ性洗剤をつけてよく洗浄する。
 - ③ 飲用適の水（40℃程度の微温水が望ましい。）でよく洗剤を洗い流す。
 - ④ 80℃で5分間以上又はこれと同等の効果を有する方法で殺菌を行う。
 - ⑤ よく乾燥させる。
 - ⑥ 清潔な保管庫にて保管する。

4. ふきん、タオル等

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

【原材料等の保管管理マニュアル】

1. 野菜・果物

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

注：表面の汚れが除去され、分割・細切されずに皮付きで提供されるみかん等の果物にあっては、③から⑧までを省略して差し支えない。

2. 魚介類、食肉類

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

【加熱調理食品の中心温度及び加熱時間の記録マニュアル】

1. 揚げ物

- ① 油温が設定した温度以上になったことを確認する。
- ② 調理を開始した時間を記録する。
- ③ 調理の途中で適当な時間を見はからって食品の中心温度を校正された温度計で3点以上測定し、全ての点において75℃（二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は85℃）以上に達していた場合には、それぞれの中心温度を記録するとともに、その時点からさらに1分以上加熱を続ける。
- ④ 最終的な加熱処理時間を記録する。
- ⑤ なお、複数回同一の作業を繰り返す場合には、油温が設定した温度以上であることを確認・記録し、①～④で設定した条件に基づき、加熱処理を行う。油温が設定した温度以上に達していない場合には、油温を上昇させるため必要な措置を講ずる。

2. 焼き物及び蒸し物

- ① 調理を開始した時間を記録する。
- ② 調理の途中で適当な時間を見はからって食品の中心温度を校正された温度計で3点以上測定し、全ての点において75℃以上（二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は85℃）に達していた場合には、それぞれの中心温度を記録するとともに、その時点からさらに1分以上加熱を続ける。
- ③ 最終的な加熱処理時間を記録する。
- ④ なお、複数回同一の作業を繰り返す場合には、①～③で設定した条件に基づき、加熱処理を行う。この場合、中心温度の測定は、最も熱が通りにくいと考えられる場所の一点のみでもよい。

3. 煮物及び炒め物

調理の順序は食肉類の加熱を優先すること。食肉類、魚介類、野菜類の冷凍品を使用する場合には、十分解凍してから調理を行うこと。

- ① 調理の途中で適当な時間を見はからって、最も熱が通りにくい具材を選び、食品の中心温度を校正された温度計で3点以上（煮物の場合は1点以上）測定し、全ての点において75℃以上（二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は85℃）に達していた場合には、それぞれの中心温度を記録するとともに、その時点からさらに1分以上加熱を続ける。
なお、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3点以上（煮物の場合は1点以上）測定する。
- ② 複数回同一の作業を繰り返す場合にも、同様に点検・記録を行う。

衛生点検チェックリスト① (定期的に点検)

(調理担当者用)

調理担当者の衛生

健康管理

- ・手にキズ、やけど、手あれはありませんか。 □
(ある場合は使い捨て手袋を使用すること。)
- ・健康診断を年1回定期的に受けていますか。 □
- ・検便を月1回必ず提出していますか。 □
- ・作業前に健康状態を園長に申告していますか。 □
(下痢、嘔吐、発熱、感染症又はその疑いの時は作業はできない。)

服装など

- ・着衣や調理室内用の専用履物は汚れていませんか。 □
- ・着衣などは毎日専用で清潔なものに交換していますか。 □
- ・指輪、腕時計などの装飾品や爪にはマニキュアをつけていませんね。 □
- ・着衣などの毛髪除去(シールローラーなどで)をしていますか。 □
- ・エプロンと履物を一緒に保管しないなど、保管は衛生に配慮していますか。 . □
- ・トイレには作業時の服装、履物のままで入らないようにしていますか。 . . . □

衛生管理意識

- ・調理室内での飲食や喫煙はしていませんね。 □
- ・調理室内に私物を持ち込んでいませんね。 □
- ・手洗いは適切な時期に行われていますか。 □

調理室内の衛生

ゴミ箱

- ・置いてある場所は衛生に配慮していますか。 □
- ・専用の容器でフタがありますか。 □
- ・汚れや破損はありませんか。 □

清掃及び清掃用具

- ・調理室内及び調理施設の清掃は全ての食品が搬出された後にしていますか。 . □
- ・清掃用具の保管場所は衛生的ですか。 □
- ・清掃用具の汚れや破損はありませんか。 □

レンジなど機械類

- ・汚れ、さび、破損はありませんか。 □
- ・異物源となるネジなどはありませんか。 □

調理器具・容器・食器類

- ・まな板、包丁は用途別、食品別に分けていますか。
- ・まな板、包丁の洗浄、消毒は全ての食品が調理室から搬出された後に行われていますか。やむを得ずする場合は洗浄水が飛散しないようにしていますか。
- ・まな板、包丁、なべなどの調理器具、容器の保管状態は床より60cm以上の高さで、衛生に配慮していますか。
- ・まな板、包丁、なべなどに破損はありませんか。
- ・食器類の保管状態は床より60cm以上の高さで、衛生に配慮していますか。 .
- ・洗浄後は乾燥させていますか。

洗浄器具・シンク

- ・ブラシ、スポンジ、タワシなどの洗浄用具の保管状態は衛生に配慮していますか。
- ・シンクは汚れていませんか。
- ・自動洗浄器（保管庫）の管理状態は適切ですか。

食品保管管理

要冷蔵品

- ・冷蔵庫・冷凍庫温度管理票に記入して温度管理をしていますか。
(添付1「冷蔵庫・冷凍庫温度管理票」)
- ・要冷蔵品は5℃以下で保管していますか。
- ・日付管理（開封後も含む）をしていますか。
- ・冷蔵庫内の食品は整理整頓していますか。
- ・保管状態は衛生的ですか。（水漏れ、直置きなどはありませんね。）
- ・なるべく一回に使い切る量を購入していますか。

要冷凍品

- ・冷蔵庫・冷凍庫温度管理票に記入をし、マイナス18℃以下で保管していますか。 .
- ・日付管理（開封後も含む）はしていますか。
- ・冷凍庫内の食品は整理整頓していますか。
- ・保管状態は衛生的ですか。直置きはしていませんか。
- ・なるべく一回に使い切る量を購入していますか。

調理済み品・仕掛け品

- ・常温品は20℃以下で保管し、温度は点検していますか。
- ・要冷蔵品は5℃以下で保管し、温度は点検していますか。
- ・保管状態は衛生的ですか。直置きはしていませんか。

冷蔵庫・冷凍庫内の衛生管理

- ・庫内に霜やカビなどが付いていませんか。
- ・庫内の壁、床、天井、扉、取っ手は消毒していますか。
- ・庫内に破損、サビはありませんか。

調理中の衛生管理

温度管理等

- ・ 冷蔵庫から取り出したものは速やかに調理していますか。
- ・ 揚げ物などは三点以上を中心温度が 75℃以上に達していることを確認し、 . . .
更に1分間以上加熱しましたか。
- ・ こもろ付け、カットなど直接手指に触れる作業では、食材ごとに手袋を
変えて使用していますか。
- ・ 調理終了後、食べるまでの間の要冷蔵保存品は 10℃以下で保存していますか。 .
- ・ 調理終了後、食べるまでの間の保温品は 65℃以上で保存していますか。
- ・ 調理後 2 時間以内に食べていますか。
- ・ 非加熱の食材は適切な洗浄をしていますか。必要に応じて殺菌していますか。 .

その他の衛生管理

廃棄物の取り扱い

- ・ 廃棄物の集積所がハエなどの発生源にならないように洗浄、
殺菌をしていますか。

貯水槽の衛生

- ・ 貯水槽は一年以内に清掃されていますか。



○. 食中毒発生時の対応

1) 対応の基本

児童の欠席状況などの異常を感知する。

園長を中心に、全職員で対応する。

迅速に行動し、誠意をもって接する。

発症者のプライバシー、人権を配慮する。

嘱託医へ指導助言を求める。

受信電話を確保し、長電話は厳禁する。

2) 食中毒発生の疑いが生じた場合の対応

最初は食中毒なのか、感染症なのか、判断しにくい場合もあるため、初期は両方を念頭において対処する。

<把握すべき基本的状況>

発生者の特定と人数

症状の内容

発症した日時と場所

医師の診断の有無と所見

保健所への届け出の有無

3) 通報連絡

保育園は食中毒や感染症の発生が疑われた場合、速やかに福祉課に連絡をし、嘱託医に相談をする。

食中毒と断定された場合、課長は速やかに保健所に通報する。

出水保健所 TEL 0996-62-1636

(医療機関を受診し、食中毒と断定された場合は医師が届けることもある。食品衛生法第27条・感染症法第12条による。)

4) 二次感染を防ぐために

ふん便、嘔吐物を処理することで職員自身が感染することも考えられるので、処理にあたっては職員が二次感染を受けないように十分注意し、周囲への汚染拡大を防ぐために迅速、確実に行う。

5) 感染症発生時の報告

「社会福祉施設等における感染症等発生時に係る報告について」(平成17年2月22日 厚生労働省局長通知)により、以下のような場合、施設長は市町村等の保育所主管部局に対し、迅速に感染症又は食中毒が疑われる者等の人数、症状、対応状況等を報告し、併せて、保健所に通告して指示を求めるなどの措置を講ずることが定められています。

① 同一の感染症若しくは食中毒による又はそれらによると疑われる死亡者又は重篤患者が1週間以内に2名以上発生した場合

- ② 同一の感染症若しくは食中毒の患者又はそれらが疑われる者が10名以上又は全利用者の半数以上発生した場合
- ③ 上記①及び②に該当しない場合であっても、通常の発生動向を上回る感染症等の発生が疑われ、特に施設長が報告を必要と認めた場合また、同通知において、この報告を行った保育所は、その原因の究明に資するため、嘱託医や当該子どものかかりつけ医等と連携の上、血液、便、吐物等の検体を確保するよう努めることとされています。

＜ 排泄物・嘔吐物の処理の仕方 ＞
 使い捨て手袋を使用する。
 手洗いに消毒薬を用いる。
 嘔吐物の処理後も消毒薬を用いて拭く。

1. ノロウイルスによる感染について

感染経路	症 状
<p>＜食品からの感染＞</p> <p>○感染した人が調理などをして汚染された食品。</p> <p>○ウイルスの蓄積した、加熱不十分な二枚貝など。</p> <p>＜人からの感染＞</p> <p>○患者のふん便やおう吐物からの二次感染</p> <p>○家庭や施設内などでの飛沫などによる感染。</p>	<p>＜潜伏期間＞</p> <p>感染から発症まで 24～48 時間</p> <p>＜主な症状＞</p> <p>○吐き気、おう吐、下痢、腹痛、微熱が1～2日続く。感染しても症状のない場合や、軽い風のような症状のこともある。</p> <p>○乳幼児や高齢者は、おう吐物を吸い込むことによる肺炎や窒息にも要注意。</p>

2. ノロウイルス感染の予防法

- ◎ 食事の前やトイレの後などには、せっけんを使いしっかりと手を洗いましょう。
- タオルなど共用で使用するものを避けることも必要。
- ◎ 下痢やおう吐等の症状がある方は、食品を直接取り扱う作業をしないようにする。
- ◎ 食品中のウイルスは加熱により感染性をなくすことができます。食品の中心温度が 85℃ 1分以上になるようにしっかり熱を通して食べる。
- ◎ 便や吐物の処理をする時は素手で触らず、必ずビニール手袋を使用しましょう。汚物の消毒は市販の塩素系消毒剤（漂白剤）を希釈したものを使用（作り方 P13 参照）。

3.サルモネラ菌による感染について

◎サルモネラ菌の主な感染原因は、サルモネラ属菌に感染された食品の摂取です。卵やその加工品、食肉、うなぎ、いか乾製品などの食品での発生報告があります。調理用品から感染した事例もあります。

サルモネラ菌の場合、汚染された食品を食べてから半日から2日間程度で嘔吐、腹痛、下痢などの症状が現れます。

わずかの量でも食中毒になるケースがあるので注意が必要です。

◎調理する人の健康管理

普段から感染しないように食べ物や家族の健康状態に注意する。

症状がある時は、食品を直接扱う作業をしない。

症状がある時はすぐに責任者に報告する。

職員が感染源とならないために

◎調理担当者、0歳児保育者、フリーの職員、看護師は、毎月1回便の検査(0-157、赤痢菌、サルモネラ菌検査)を受ける様、努めなければならない。

※「大量調理施設衛生管理マニュアル」では、検便検査には必要に応じ10月から3月にノロウイルス検査を含める事が望ましいとされているが、当園では下記の基準を設け、該当時に実施する。

- | |
|---|
| <ul style="list-style-type: none">① 家族等(同居に限る)、ノロウイルスの感染者がいる場合。② 出水市内の病原微生物検出情報におけるノロウイルス検出状況の増加時。 |
|---|

調理での衛生管理等

<目的：食中毒の発生防止>

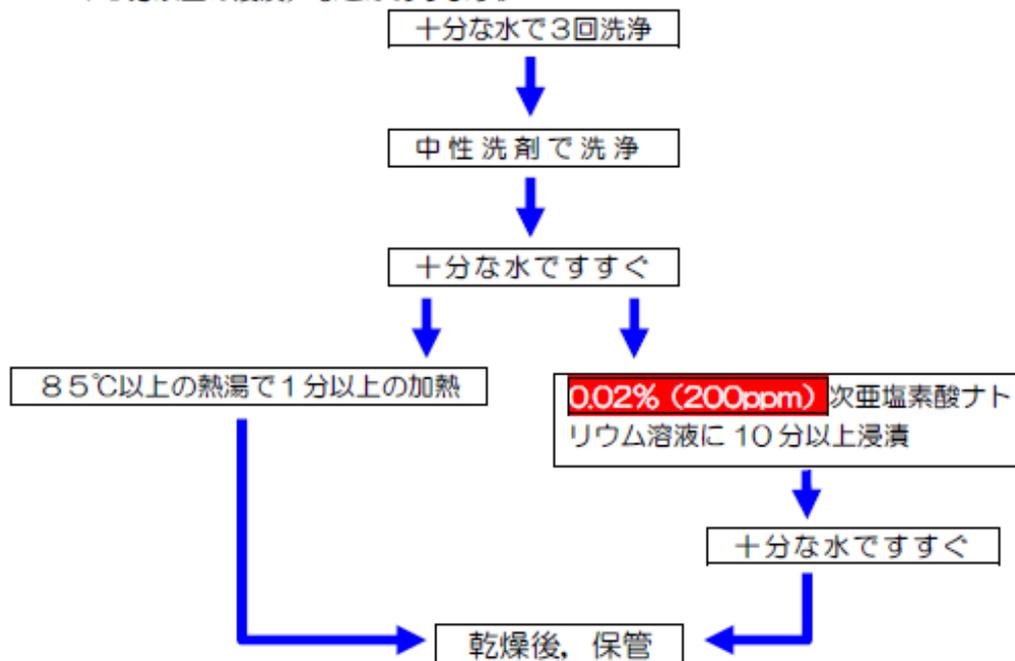
ノロウイルスは熱に弱いので、食材の中心部まで十分に加熱することが重要です。
直接食材に触れる調理器具は、確実な洗浄・消毒を行うことが重要です。

○ 調理時の注意点

- (1) 食材は、中心部まで十分加熱する。(85℃以上で1分間以上)
※中心温度を測定し、その温度及び加熱調理時間を記録する。
※中心温度は3点以上で測定する。(煮物の場合は1点以上)
- (2) 食品の盛付け時には、使い捨て手袋を使用する。

○ 調理器具等の衛生管理

ノロウイルスに対する有効な消毒方法は、熱湯による消毒(85℃以上で1分以上の加熱)又は薬品による消毒(0.02% (200ppm) 次亜塩素酸ナトリウム溶液に10分以上の浸漬)などがあります。

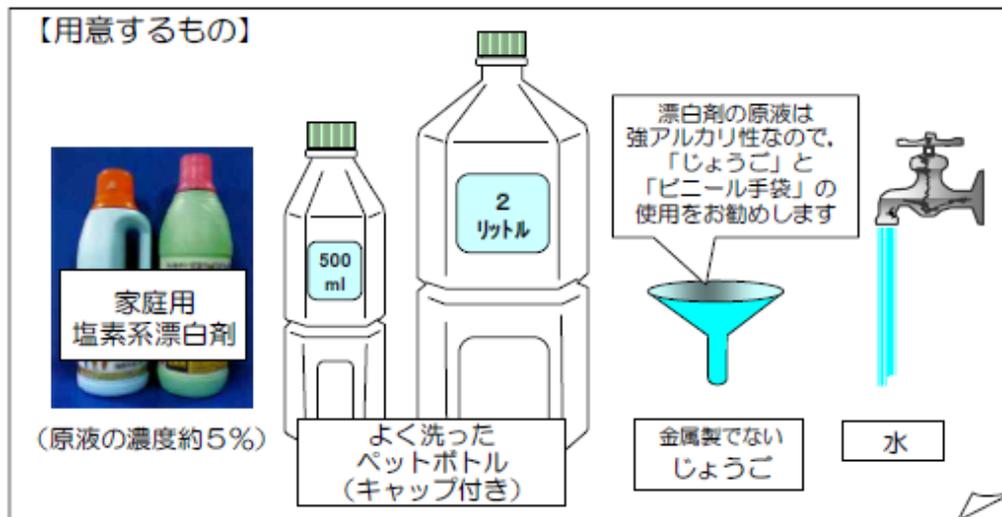


※ 二枚貝などを取り扱うときは、専用の調理器具(まな板、包丁等)を使用するか、調理器具を使用の都度洗浄消毒することにより、他の食材への二次汚染を防止するよう、特に注意するよう気をつけましょう。

家庭でできる！

ペットボトルを使った消毒液の作り方

- ノロウイルスの感染力を失わせるには、**加熱**や**次亜塩素酸ナトリウム**が有効です。
- 次亜塩素酸ナトリウムは、市販の「家庭用塩素系漂白剤」にも含まれています。
- ここでは、代表的な「家庭用塩素系漂白剤（原液に含まれる次亜塩素酸ナトリウムの濃度約5%）」を使った消毒液の作り方をご紹介します。



- 便やおう吐物が付着した床、衣類、トイレなどの消毒をする場合…
濃度が **0.1% (1,000ppm)** の消毒液を作ります。
- おもちゃ、調理器具、直接手で触れる部分などの消毒をする場合…
濃度が **0.02% (200ppm)** の消毒液を作ります。



※作った消毒液は、時間の経過とともに効果が減少していきます。こまめに作って使い切ってください。（原液は、密封のうえ、冷暗所で保存してください。）

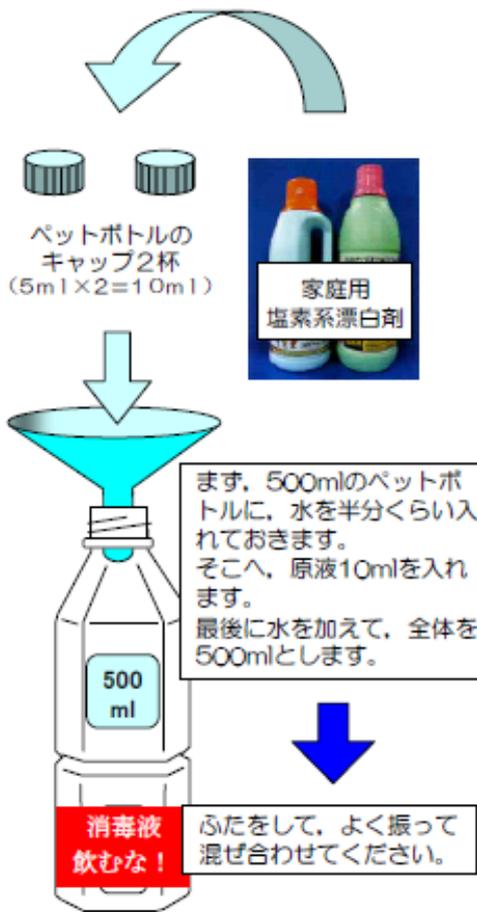
※汚れた雑巾を消毒液の中に入れると、次亜塩素酸ナトリウムを消費して消毒効果が著しく減少します。バケツなどに消毒液を入れて使う場合は1回ごとに入れ替えてください。

ご注意！
間違っても飲まないよう、ペットボトルの取り扱いには気をつけてください！

※消毒液を入れたペットボトルは **消毒液・飲用不可** 等の表示をして乳幼児の手の届かない場所に保管するなど、誤飲を防ぎましょう。

0.1% (1,000ppm) 消毒液の作り方

0.02% (200ppm) 消毒液の作り方



ペットボトルのキャップ2杯 (5ml×2=10ml)

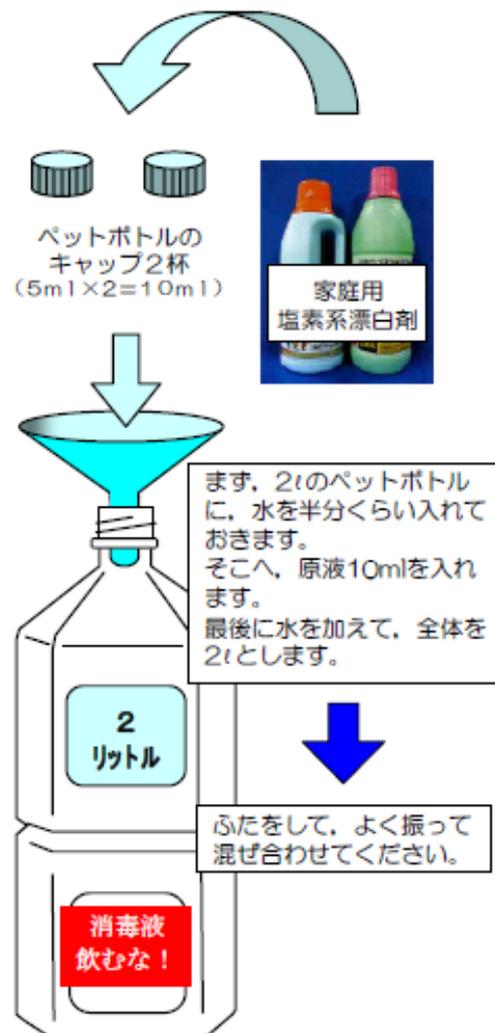
家庭用塩素系漂白剤

まず、500mlのペットボトルに、水を半分くらい入れておきます。そこへ、原液10mlを入れます。最後に水を加えて、全体を500mlとします。

消毒液 飲むな！

ふたをして、よく振って混ぜ合わせてください。

(10ml×約5%/500ml=約0.1%)



ペットボトルのキャップ2杯 (5ml×2=10ml)

家庭用塩素系漂白剤

まず、2lのペットボトルに、水を半分くらい入れておきます。そこへ、原液10mlを入れます。最後に水を加えて、全体を2lとします。

消毒液 飲むな！

ふたをして、よく振って混ぜ合わせてください。

(10ml×約5%/2000ml=約0.02%)

【消毒液（次亜塩素酸ナトリウム溶液）を扱うときの注意】

- ・使用する時は換気を十分に行ってください。
- ・有毒な塩素ガスが発生しますので、酸性のものと絶対に混ぜないでください！
- ・皮膚への刺激が強いため、直接触れないよう、ビニール手袋などを使用してください。
- ・皮膚に付着した場合は、直ちに大量の水で十分洗い流してください。
- ・目に入った場合は、直ちに大量の水で十分洗い流し、医師の診察を受けてください。
- ・消毒液は、濃度が高いほどノロウイルスに対して有効ですが、反面、金属が錆びたり、漂白（変色）作用が強くなったりしますので、注意してください。
- ・金属に使用した場合は、消毒後、水で洗い流すか、ふき取るなどしてください。



新型コロナウイルス感染症対策

(1) 手洗い

石けんと流水による20秒以上の手洗いや手指消毒用アルコールによる消毒により手指を清潔に保つ。手が触れる机やドアノブなどの物の表面のアルコール等による消毒。

(2) マスク着用

給食室内では、必ず、マスク着用。午後からは、新しいマスクと交換する。マスクの外側は、素手では触らない。

(3) 咳エチケットの励行

咳やくしゃみが出るときは、マスクで鼻・口を覆うかティッシュやハンカチ、袖で鼻・口を覆う咳エチケットをお願いします。

(4) 健康状態の確認

○チェック項目

- ・体温 ・せき ・喉の痛み ・鼻汁
- ・けん怠感（体のだるさ）

国の通知では、新型コロナウイルス感染症では、おおむね37.5度以上の発熱をひとつの判断基準としている。熱が37.5度以上ある場合は、出勤を控える。かかりつけ医を受診して、園に結果を報告する。

出勤後に発熱がある、体調が急変した場合等にはすぐに申し出て休む。

(5) 密を避ける

出来るだけ、間隔を取り、密になりすぎないようにする。

(6) 換気

虫の侵入に注意しながら、こまめに窓を開けて換気をする。