

222	絶対食中毒を出さぬよう 細心の注意をし、衛生面・調理面において気をつけています。
227	毎日食中毒を出さないよう、雑菌が入らないよう気をつけて調理し、すべて消毒していま
236	害虫の進入(外から菌を持ちこまない事)、消毒、殺菌を十分に行なう。
250	食中毒の発生に一番気を使っております。食品は、新鮮な品を納入してもらい、安全に気を配っています。
259	保健所の指導は、大変良い勉強になります。
276	調理員の、ケガや、病気など、健康管理にも留意しています。
278	白衣(予防衣)の着脱の場所。清掃時に器具に水がかからない様にすること。
282	日々現場で小さな疑問・問題点でも声に出す様、確認しながら又解決しながら仕事をしています。
293	調理室用、専用のはきものに、はきかえる。職員(保育士)は、調理室の中には入室させない
294	0-157や食中毒等の防止という点で、日々衛生面に配慮して、手洗いや食材をよく洗い、加熱処理をしっかりとすること。調理室の温度を考慮して、夏は、冷房設備を設置してい
297	衛生面を気にしすぎて抵抗力がなくなったり自給力がないような気がします その点をもう少し考えて行きたいと思っております
310	今後とも保健所のご指導のもと、安全管理の徹底を期したい。
314	食器用タオルやスポンジの煮沸消毒。
317	マスク、使いすて生ゴム製手袋、消毒マット、調理室の清掃。
339	生野菜のつけ合わせをやめて、炒め野菜、ポイルするようにて食中毒防止に努力しております。調理員の衛生面、器具等の衛生管理にも気をつけております。
352	中心温度計により、75℃・1分の加熱時間を記録している。
353	肉(ハンバーグ、とんかつ)、魚類の扱い、中心温度計で75℃、1分以上の加熱は必ず確認しています。
375	調理完了から喫食までの時間をできるだけ短くする様心がけている。
376	調理時に、使い捨てマスク、手袋を使用している。現在は、生野菜を使用せず、加熱調理している。
380	衛生面には十分気をつけて調理しています。家庭的なメニュー調理方法を工夫しながら、心のこもった給食をいつも調理員さんが作ってくれています。
392	月に2回細菌検査 調理室以外の衛生(保育士の汚物の取り扱い、玩具の消毒) 手洗いの徹底。
396	野菜と魚肉の下処理のシンクは違いますが、すぐ隣に有り、十分とは言えないが、魚肉の方は必ず、使い終わったら全面に、熱湯消毒をして逆性石けんでふきとる事にしています。
407	調理室、器具への衛生管理はもちろんのことだが、給食業務に携さわる職員(栄養士、調理員)も、個人レベルで、外食家庭食含め生(特に危険とされるものは全て)物は、避ける
410	職員の日常の健康管理に気を付けている。幼ない子どもたちを集団で保育しているので調理中は(細菌を)付けない、ふやさない、殺すの三原則はきびしく守っている。
416	調理職員の健康維持のため冷暖房設備を充実し、特に床暖房を取り入れることにより足元からの冷えに対応している。厚生省によれば検便の予防的効果がないとのことだが0-157、細菌検査を行っている。
417	手洗、爪、切傷、三角布をかぶった時に髪が出ないように白衣(きれいに)野菜、生物、については特別、洗い取扱いに注意、早すぎるはい膳をしないように、異物混入に気をつけ、調理室内をいつもきれいに
418	職員の健康状態
421	盛りつけしたらサランラップでほこり等 職員の健康管理を日常的気を付け、確認しあって
422	職員の健康管理を徹底している。(生ガキ、生レバー等喫食しない、検便を1ヵ月2回行う等)生野菜や果物等直接口に入る品の調理は素手では行なわず手袋をつけている。
426	調理士自身の健康・手指の傷。
436	月1回調理員の細菌検査を保健所に依頼し検査している。夏の期間は0-157の検査も実施。白衣は調理室から出る時は脱ぐなど衛生面に細かく気をつけている。
439	納品時に食材の鮮度のチェックをしてから使用するまでの保管に気をつけている。使いすて手袋を使用し、手指等からの汚染防止に気をつけている。
441	調理中はマスクを着用する 衣類等は外用と調理室用との区別を完全に行っている
449	職員自身が自分の健康状態を常に注意、自己管理を徹底している。調理室内は調理士以外立入禁止。盛りつけたら、出来るだけ早く食べる
453	納入業者搬入用コンテナの動入、こまめな手洗い等、安全な給食を目標としている
459	調理用、使いすて、手袋、マスク等を、使用している。健康面で配慮している。子どもの摂食状況を、巡回してみている。又毎日献立反省を行ない喜んで食べてくれるようにしてい
463	調理室内は常に清掃を心がけ、害虫駆除機を設置し、ゴキブリの発生をとめるようにしてい

476	○-157の事件があった後、とくに次作業に移る時の手洗い消毒の徹底、器具類の分別等を行っている
481	調理した各料理の中心温度は必ず測定している。散歩などでいつもより給食時間がおそくなるのが予めわかっている場合は知らせてもらい盛り付け時間を配慮する。
483	一年中○-157他の感染に留意しています
490	手洗い、調理器具の消毒、調理室の清掃。
511	衛生マニュアルチェックにより毎日チェックしている
513	細菌検査をしていない人は給食室には入らない。作業着は新しいものにかえる。給食室専用のはきものをはく等。
521	衛生区域と非衛生区域を分ける事は施設的に不可能なので、時間で分ける等して注意している。
541	食品の中にまで火が通っているかどうか、中心温度に気を配っている。
559	現在、考えられることを十分に実践していると思える。油断大敵だからこの清潔さをつづけていくことが大事。—そして食を身体内にとり入れる食べる側。こどもの身体を丈夫にしていけるために、(食事)休息、運動を測っていくこと。総合的なこどもの生活を丸ごと考えていく
561	1日終了後すべてにアルコール噴霧。
569	よく加熱をする
570	作業従事者の健康管理、手あれ等。
581	日常点検票にそって、日々、衛生に、気をつけ作業している。手指の洗浄、盛り付け時の手袋、または、トング使用は、徹底して、行なっている。限られたスペースでの作業なので、汚染作業から、非汚染作業に移る時などの調理台やシンクの洗浄にも注意を払っている。
600	食洗機の温度を℃にしている。布巾は必ず煮沸消毒を20分間している。冷蔵庫内、取っ手、水道蛇口、ドアノブなど手でさわる所をアルコールで消毒している
604	まな板は、肉・魚用とその他のものと分けて使用している。肉・魚を使用した後には、十分に手洗いを行っている。
608	現在、加熱調理したメニューのみ提供しており、プチマト、フルーツはお酢を利用した、方法により、処理し、提供している。下処理時、盛りつけ時には使いすてビニール手袋の使用、盛りつけ時、パン、フルーツを取り扱う時は使いすてマスクの使用など、徹底している。
609	整理整頓、清潔には十分配慮している。特に手洗いの徹底等。
612	調理員の健康状態をチェック。ゴキブリや虫の駆除とチェック。
615	清・不潔区域の分離は難かしいが、作業手順でわかるようにしています。
617	魚、肉等は、使用したい大きさに、業者の方で切ってから納品してもらい、調理室内では、調理前の生の状態のものは切らないようにしている。(ハム・ベーコンの線切り、たこいかの角切り等)
622	加熱調理をする際に、中心温度をきちんと計るようにしている。給食室内のシンクの使い方はシンクが少ないので、汚染区域、非汚染区域をしっかりと分けて使用するよう気をつけて
623	保健所の指示に従い常に清潔を保っている。
626	使い捨て手袋を使用している。下水はバイオ処理を行い、こまめに清掃している。
631	H8の病原性大腸菌発生(東村山市ではなかったが)以来、手洗・洗浄には力を入れている
635	飲料水については必ず、熱処理の上、子供達に配布する。主に麦茶など(昼食、おやつ、
638	生野菜使用はひかえている 調理室には関係者以外は入らない トイレ後は、よく手洗いを
642	外からの害虫の侵入など気をつけている。
645	ゴキブリ駆除、検便、あみ戸の設置。食中毒対策を徹底しておこなっている。
658	手洗いの徹底、掃除など清潔が第1と考えております。
665	食中毒をださないよう特に配慮している。
668	決められた者以外の調理室への出入禁止、検便は当然毎月行い、体調管理には細心の注意をはらっている 害虫の駆除を噴霧消毒により行う。
669	○給食職員の健康チェック(毎日)。
670	肉、野菜、魚貝類、卵については使用器具、手など非常に気をつかい消毒に心がける。
681	調理する時や、盛りつけの時、エンボス手袋を使用しています。時間に余裕がある時は、調理室、調理器具の衛生に気を配っています。
682	・卵、肉、魚などの汚染されていると思われる食材は常温に放置しない。・調理場から出た食器などは必ず消毒する。
683	夏期には、生野菜、あえ物はしない。けがをした調理員は、ゴム手袋使用。下痢時は、調理をさける等。調理者はマスク、帽子、白衣を着用し洗濯も別に行う。
690	衛生管理上保育園の給食施設の基準をしっかりと欲しい 食品衛生などの指導体制を確立し、栄養士等をおいて、指導にあたって欲しい

691	調理する人の健康管理、O15への配慮。
697	作業区分が変わるごとに手洗い・消毒をきちんとするよう、習慣づけている。
703	生ものは出していません。温度や、出来上がり時間等に注意しています。
704	つけない増やさない殺すということを頭に入れて食中毒予防のために衛生管理をしていますが、朝一番の仕事として調理室の消毒(アルコール消毒、熱湯消毒(まな板、包丁、たわし、スポンジ、調理台))を実施しています。ふきんは晴れている時は戸外に干す。
705	調理室・調理器具の衛生、調理する者の健康管理、保育室での配膳台の衛生、喫食するテーブル、食器の衛生、など。
706	O157及食中毒発生予防の為に特に調理室の衛生管理に注意をはらう事と、家庭、家族から持ちこまれない様に保育室で発生の有無の把握と、地域の発生状況にも注意をはらひ全職員で石ケンと流水の手洗いいい行を実践する
707	給食室には調理関係者以外立入らないようにしている。扉の開閉を昆虫等が入らないように留意している。
708	納品された食材(魚・肉・牛乳)は表面温度計で温度を計測し、記入する。子どもに手洗いの大切さを知らせたり、保育士にも呼びかける。持参する主食弁当は炊きたてのものを持ってくるよう指導するなど。
713	喫食時間と仕上がり(盛りつけ)時間に関して、保育士との連携
717	調理師を中心に職員・園児全員で健康管理に留意する。生活習慣として手洗い、うがいの励行。
721	手洗い、食材の衛生管理には十分注意を払っています。調理中のものは中心温度計を用いて、温度管理も行っています
730	食中毒の予防には細心の注意をはらっているか？生野菜等の材料も用心して使えず、残念である。
731	白衣、三角巾など清潔なものを身につける。調理台、その他機械など、常にきれいにしてお
736	調理する人の日々の健康管理に気を配る。物を置く、すべての台を水ぶきで汚れをおとし、消毒液でふいて、衛生的にしている。作業開始時と終了時に冷蔵・冷凍庫の温度を調べ温度管理を徹底している。
737	まな板、ほう丁等は使用前に必ず熱湯消毒する(火を通さずに口にするもの)など
742	給食室では、特に、O-157関連の流行があつてから細心の注意をはらい、給食室の出入りについても必ず入口での手洗いや、調理士以外は、給食室に入らないなどの注意をして
743	調理担当者の健康、衛生チェック表を作成して個々で留意するよう心がけている。
747	手洗いの励行(調理作業点以外で給食室に入る場合)
757	毎年度、定期的に保健所のふきとり検査を実施し、検査結果を元に、蛇口・取っ手のアルコール消毒や、台布巾の消毒、お盆の乾燥等、その都度、作業の見直し・改善を心掛けて
776	特になし
781	以上の事柄ですが、害虫の駆除には十分気をつけています。
787	職場における衛生管理はとても大切です。それと同じ位大切なのが調理を担当する私達の体調と怪我等なので、安全も考えて従事しています。
804	納品時五感を充分使うようにしている。特に臭覚・視覚は大切にしている。基本的なことを
810	手洗いの徹底やハエ等の虫の侵入等清潔面に留意している。
815	・検便は全職員が月2回実施している。・食事の際、子ども達も手洗い後アルコール消毒を励行している。
816	下処理用と調理・配膳用のエプロンを取り換える。
817	調理員の健康管理。
824	調理員はもとより乳児保育担当者、一時保育、延長保育担当は毎月、幼児担当は隔月にO-157、赤痢、サルモネラの細菌検査をかかさず実施しています。
825	手洗いの徹底 専門家による衛生検査をうける。
826	調理室内だけではなく、出来上がった給食の保育室内での衛生管理などについて、職員会議などを通し、園全体にいきわたるように努めている。
841	衛生管理上、食中毒1. 食器、調理器具、容器の消毒、管理。2. 食品を扱う人の健康管理・清潔保持・手指の衛生。3. 使用水の管理。4. 調理室の衛生。5. 食品の取り扱い(温度管理・検品・検食)6. 食品衛生知識の向上。
849	掃除をこまめにして、常に清潔に保つように気をつけている。作業ごとの手指や調理器具の消毒を徹底している
856	細心の注意をはらって衛生管理をおこなっています
860	生野菜は使わない。果物については生はチルド、パックのものを使用している。
864	机 ■■チェック
870	二次汚染 健康管理

882	衛生マニュアルに添って、作業を行うよう、給食室内にお互いに声をかけあっている。手洗いの仕方を中心に細心の注意を払っている。
883	衛生に気をつける様定期的に確認しあっている。
886	衛生マニュアルに添って行っているが、常に声をかけあい、ポイントを押えるようにしてい
892	〇-157対策の為の作業が細かく決められているが安全の為に手ぬきをしない
894	調理中はマスクを着用している。
897	2次汚染の防止
898	2次汚染防止に、気をつけていく。
899	マスクの着用、白衣の清潔 二次汚染の防止
900	2次汚染の防止
901	二次汚染の防止
902	調理室の清掃。特に細かい所に気を使っている。
910	細菌検査
915	調理員の健康管理
916	調理をする側だけでなく食べさせる方も口に入るまでは気をゆるさず衛生に気をつけていま
919	食事、おやつ等、子ども達が食べる前に、手洗いの他アルコールで手を消毒している。又、机も同様である。
923	害虫の駆除(定期的に実施)湿度のチェック(給食室内)
924	段ボール等は調理室ないに入れず、別の容器、ビニール袋へ移し入れる。台ふきは常に塩素水に浸けておき、使用後はよく洗い塩素水へ浸ける。加熱後の食品は、消毒された清潔な場所で扱う。
934	食中毒予防の三原則を守り毎日仕事にあたっている
938	食中毒防止に関しては、特に神経を使っています。衛生点検の他、中心温度計の利用、食材の検収、保管衛生に関する研修等に心がけている。
942	衛生管理はマニュアルにそって行おうとその調理場、調理をする人にあつた衛生管理が必要だと思う。手洗い—逆性石ケンを使用して必要に応じて何度も何度も洗う。
946	職員各自の健康管理 手洗いをていねいに
947	調理室には、調理員以外なるべく入らない様にしている。保育室に食事を配膳した時、フードを掛け、ハエが、つかないようにする。
948	手洗いをきちんとする 乳飲料や生鮮食品などの鮮度に迅速に対応する為、すみやかに冷蔵庫に保管する。
952	手洗いを十分に行なう 調理上火をよく通す。出来上がった給食はなるべく早く食べる。
954	調理者が室外へ出る際の白衣の取り替え、履き物の交換等、調理室への部外者の出入禁
955	従事者の意識を充実するため、常に確認と くりかえしの研修を受けている。併せて納入業者に対しても納品時の確認等を通し、認識してもらっている。まんねり化にならないようチェック体制を考えている。
957	下処理室の清潔については業者も入るので注意している。
962	1. 網戸の設置 2. 調理室専用スリッパ使用 3. 調理室には、調理員以外の人なるべく入らないようにしている。4. 配膳後は、食器をふた付きの配膳容器に入れ保育室へ運ぶ。
964	素手で作業はしない。加熱処理(焼物、揚物の中心温度、75℃以上1分間以上)
971	〇-157等の食中毒に対する目で見えないもののため、出来るだけ薬にたよらず、温野菜や温ミカン等にし、生野菜としては使用していない。又、出来上りから食べるまでの時間を短かくしている。
974	〇-157等の食中毒予防のため、手洗い、消毒等、細心の注意をしながら行っている。
1000	園児の保健衛生への意識向上も兼ねて、食前毎の手指消毒の実施
1013	児童の手洗いと消毒。
1014	自主衛生管理点検を毎日実施
1025	ゴキブリ・ネズミ等が入らないような工夫をしている。
1032	作業中は、区分ごとに必ず手洗いをするようにしている。
1039	・肉や魚の汁が生野菜などに飛び散らないように配慮する。・食品の中心温度を確認する。まめに手洗いをする
1043	職員、入所児も流水手洗いを実施している。
1056	〇-157のこともあり、生ものは使用せず かならず火を通しての調理を行っています。調理室には検便を行い異常のないもののみが入室するなど 管理上ルールを絶対守るよう
1057	害虫防止～電気撃退器(休日の前使用)、網戸、調理員のサンダル、調理室内、外に分けてる。

1067	食中毒など気をつけているが〇-157で生野菜類が生でない状態ということで食感や味など気になっていることはあります。
1073	調理中、食品の中心温度の確認と記録を心がけています。又、調理したらすぐ、食べられるよう、作業手順を考えてやっています。
1074	調理、盛り付けと喫食する時間の差が短くなるよう心がけています。調理室内の整理整頓をし、食器の洗浄状態や食品の中心温度の確認と記録を心掛けています。
1077	関係者以外の出入りには、特に注意している。
1081	生ゴミの処理についてリサイクルを考えて処理をする予定
1084	食中毒をおこさないように、調理担当者の健康に日々注意をはらいます。砂、土遊びが大好きなので 庭に定期的に1/100の酢水をまきます。
1085	調理はもちろん調乳をする者まで全員検便をしている。検便を行っていない者は原則として調理室に入室できないことになっている。
1101	素手での作業はせず、必要な場合は衛生手袋の使用をしている
1102	職員の健康管理
1104	施設上、衛生区域と非衛生区域とを分けることは不可能なので、時間で区切っている。しかし、時間で区切るという点はまだ不安な部分もある。
1117	調理室への立入は、検便実施者のみ等。外部からの雑菌介入への注意。
1125	食中毒を出さないように食材選び取り扱い、調理上注意すべきことを守り安全な食事を作り、それを取り扱う保育士、又、食する子ども達も手洗いや持ち物の衛生管理に十分、気をつけるようにすることが大切である。
1126	栄養士が不定期ですが、直接現場指導に来て下さり、現場側の意見や要望なども取り入れて下さいます。
1141	サラダ、和え物など盛りつけ後も、冷蔵庫に一時保管し、食べる直前まで温度が上がらないようにしている。
1148	〇-157から、キャベツ・きゅうり等もさっとゆでたものを使い、ミニトマトや果物のみ、生を使っている。
1150	調理する人の健康状況・白衣・三角布・はきもの・前掛け等の衛生、手洗いの消毒、調理室内の清掃、整理整頓、調理器具の洗浄消毒、食器の保管場所を清潔に、冷蔵庫内の衛生、冷蔵庫内の適切な温度、食器の適切な消毒、検食の適切な保存方法及び処分、残菜の適切な処理、食品庫の整理整頓、ねずみ、昆虫類の駆除 食品・調味料の配慮ある取
1152	料理の中心温度の確認 盛り付けに素手では行なわない。喫食時間に合わせて料理ができあがるようにするなど。
1172	基本的なことをしっかりと行う。例えば給食関係者はもちろんのこと、園児たちにも、手洗い・うがい・きもちをきちんとさせる。手の空いた時には給食室の片づけ・清掃をするよう心がけて
1177	生野菜はよく使うが熱湯にとおしたり酢を使ってよく洗う
1178	関係者以外は厨房に立ち入らないこと。
1187	調理職員、給食を介助する職員の健康管理と衛生意識の向上。
1189	ボール、ざるなどの器具も使い回しをしないようにする。床なども消毒液などでふいて衛生面には、気をつけています。
1194	調理員の検便結果記録の保持、業社の検便記録の保持 コールドチェーンの維持、そ虫の駆除(定期的)
1195	調理済の食品の中心温度を必ず計っている。食事時間に合わせて調理している。素手で食品を扱わない。
1231	手洗いをしっかり行う。
1248	〇-157をはじめ、食中毒を出さないように、食材、器具、保管庫等に気を配ると共に、調理する人間、食べさせる人間、食べる人間、食材を搬入する人間等の健康、衛生により一層気を配りたい。
1249	使用したふきんは、毎日煮沸消毒する。中心温度計を使用している。〇-157予防機で調理室内の殺菌を行っている。
1250	加熱を十分にすること。野菜などすべてに熱を通して使う(生野菜そのままでは与えない)きゅうり、キャベツなど。
1251	部外者の立ち入りを厳しくする。夏期の間、野菜の煮沸。
1252	納入業者の検査成績書(検便等)を提出していただいています。そ族、昆虫の駆除及び消毒の実施記録しています。
1259	手洗いには充分気をつけている。
1261	素手で持たずにビニール手袋を使用している 他はマニュアル及び保健所の指導事項を守っている。
1262	毎日毎日が子供たちに安全なおいしい給食を提供出来るようにと心ひきしめる日々です

1267	納入された食品については表面温度を測定し記入している。出来上がったものについては中心温度を測定し記入している。すべての献立が食べる時間ま近かに出来上るように気をつけています。
1280	作った料理は、時間をおかずに、すぐに食べる。2次汚染に注意している。
1281	必ず消毒して保管していますが使用する前に包丁、まな板、木しゃもじ類は熱湯をかけて使用している。
1287	二次汚染防止のため盛りつけは使い捨て手袋を使い、作業ごと食品別に交換している。中心温度(75℃以上1分間)の測定をし、記録を必ずつけている。食べる予定時間と調理終了時間の間隔があきすぎないように、時間調節している。
1288	まないたの消毒の励行を常に心がけている。
1296	調理担当者のみでなく、給食に関わる職員全員に衛生管理についての知識や実践を指導
1301	食品納入業者に指定の場所へ食材を置いてもらう。
1307	自分自身の健康
1315	生野菜、果物は、塩素処理では、においが残る怖れがあるので、熱湯消毒を行なっている
1342	消毒剤(次亜塩素酸ナトリウム)等、長期間使用の場合、体内への蓄積など不明な点で、可能なかぎり、熱湯処理にしていることや、内分泌かく乱物質、いわゆる環境ホルモンなどに対し、食器、 Disposable 手ぶくろ、ホイル、ラップに注意している。
1348	設備が完備できていないので特に衛生面で気を使い、消毒、殺菌に心がけています。
1353	作業区分ごとの手洗い。検収をきちんとする。
1356	魚・肉の加熱調理は、必ず中心温度を測定して安全を確認し、記録する。食中毒予防対策として、食品は素手で扱わず使い捨て手袋を用いている。
1366	大規模調理のため衛生管理には特に注意をしている
1369	手洗いを十分に、ハエ、その他の侵入を防ぐ
1378	お便所に行った時、食事の前(給当番)には、手洗いをしてから、アルコール(アロクリンE)で消毒をしています。給食室には、検便をしている人以外は入らない。どうしても入らなければならない時は白衣を着て入るようにしています。
1381	調理従事者の健康チェック。
1388	調理室の除菌消毒を毎日実施している。
1391	調理室内専用のスリッパを使用している 調理室を出る時は白衣をぬぐ。調理する時と洗い物をする時のエプロンをわけている。
1406	手洗いを作業工程中何度もする。
1410	食材の表示項目をチェック、無表示品の食材等は明らかにしてもらう。保存食品の保管庫(棚)は汚染を受けにくい状態にチェックを毎日行なう。
1425	“常にきれいにする”ということ、夏など虫が入ってこないよう気をつけ、入ってきたら、すぐに退治するよう心がけている。
1435	最心の注意を払って行っています。
1436	細心の注意を払っております。
1437	手洗い 器具の消毒など
1438	調理担当者・乳児担当保育士は月2回検便(0-157含む)を実施している
1445	小さい子どもは特に、その日の体調について保護者から聞きとりをするようにする。食事時間の前には、全クラスでアルコール液を使い、手指消毒をする。
1447	手洗い、虫、ハエが給食室に入らない。関係者以外入らない。
1449	食材は毎日納品時にチェックし安全・衛生・迅速を心がけて作っています また子供の“おいしかった”ということばを聞き子供の健康状態が確認できます
1451	生野菜、果物はすべて消毒剤につけて流水すすぎをし食しているが残留分が心配である。
1453	床の状態がウエットであるが、なるべく床をぬらさないように使っています。又、子どもに手渡すとき、子どもだけで持って行くと危険なので、必ず保育士がいて、保育士からきちんと持たせてもらっています。
1461	いつも気にしている
1463	リズム室と隣り合せのため、戸の閉開には十分気をつけている。
1466	特に手洗い鮮度の良い食品を購入するよう心がけている
1479	生野菜の洗い方には充分注意をしています。冷凍食品の扱い方
1489	消毒液(ピューラックス)を、最後にふきかけておく。
1491	給食室への外部の人(保育者も含む)の入室を禁じている。
1494	新しい食材で、適温給食を行う様にしています。
1502	盛り付けてから食べる迄の時間をなるべく少なくする様に心がけている。
1504	・調理用と片づけの着衣の交換をし、調理時はKPマスクを常時着用し、配膳にはネオポリハンドの使用など衛生面には気をつけている。

1511	食品の洗浄の徹底。調理員及び調理室の清潔面の徹底。食品の温度の確認の徹底。
1519	果物以外はすべて加熱調理している。
1521	一日の作業終了後の掃除が終わってから手を触れる箇所に75%エチルアルコール消毒を噴射する
1529	〇-157発生以来細心の注意を払って調理しています。
1536	食べる時間に合わせて盛りつける様にしている。
1539	食品の洗浄・消毒・加熱調理における熱のかけ方、調理ずみの食品の喫食されるまでの時間と温度の管理に注意している。また日常業務の中で衛生的な習慣を身につけるように衛生教育を徹底している。
1543	害虫駆除、シンクの用途別使い分け 給食室への部外者進入禁止 原材料の鮮度が悪い場合、すぐ取り変えてもらう。
1544	調理室・器具類の洗浄、衛生には、十分気をつけています。手洗い、又、生野菜等は、何回も洗っています。
1552	食中毒発生を起こさないための衛生管理を重視しています。
1554	食中毒をおこさないための細心の注意を払い、日々の検収、調理を行っています。
1560	納品の際、ダンボール箱等の室内持ち込み禁止している。
1568	子供達の、おやつ、食事の前の手洗いはせつけて洗わせ、手ふきは、個人、1人、1人、のものを使わせ、毎日、きれいなものを持ってきて使用している。
1576	食中毒、病気への対応に過敏すぎる位、気を使い子どもたちにも徹底しているがそれでも、食中毒はこわいもので。食事上時間に十分気を使う。
1577	手洗い、自分の体調不良。
1584	その日の仕事はその日にかたづけ又、整理整頓を心掛けています。
1586	使い捨てのマスク、手袋を使用する。
1589	特に低抗力の弱い子ども達に、安全な食事を提供する為に、常に食品に関して、衛生管理上充分注意を、はらう様にしている。
1591	(1)入室時のはきもの、着衣など(2)室内の整理、整頓。(3)業者による定期的消毒。
1593	監視指導で指導されたことは守るようにしています。(品温計、業者検査結果表)
1598	作業中の厨房内の温度と湿度。(夏期は特に) 給食室の出入口のドアの開閉(窓ガラス等も)…給食担当者以外の場合の規制。清掃計画に基づく(週単位で)衛生面の意識向上に
1603	心を入れて安全に心掛けている。
1605	家庭での衛生管理も都度行なっています。
1608	季節の素材の持ち味を大切に。食のことなら、何でも相談できる、保育園の“台所”として、保護者との連携を深める。クッキング保育等を通じて、食の大切さ、食材への興味をもたせてゆく。
1609	衛生管理には充分注意をし、適温給食を、しています。旬の物をなるべく多く使用した献立を立て、園の畑で穫れた野菜なども子供達が収穫し、給食に使用したり、家庭で調理してもらったりして食意識を高めています。
1615	保健所の指導をうけ徹底した管理を心がけている。
1623	給食調理員の体調が健康に保たれるように心がけている。
1633	調理員、保育士、他職員、園児の清潔。調理室内、ランチルーム内の換気。調理後直ちに食する。
1639	手洗い、うがいなど日々の何げないことを意識して行うように気をつけている。そして、何よりも命を預り、集団生活していることをしっかりと受け止めて、全職員が過ごすこと。
1648	検便をしてない職員は、調理室に立ち入らない。保健所の指導に従い、日々、注意をおこたらないようにする
1656	職員、園児の清潔(髪、爪などは特に=しつこくは言わないが意識させている)。
1657	生野菜の加熱果物の消毒、部屋の衛生管理、業務員の健康管理に気を配っている。
1659	手洗い、消毒後食品に触れる。配膳する。清潔で衛生的な低温保存をし、なるべく調理後は、30分以内に食事をする。調理台、調理器具、食器、食品等 熱湯消毒したり、食器消毒保管庫にて衛生的に保管し、安全に気をつける。
1661	業者の立ち入り禁止、ダンボール等の持込の禁止、材料の分別した取扱い。
1676	害虫駆除、適温給食
1677	毎日、給食日誌・納品書検収表をつけて食品・素材をチェックしたり調理員の作業前点検施設設備点検 食品の取扱い 検食 洗浄消毒など細かくチェックして最善の注意をはらう
1679	調理員はいつも健康で下痢などしないように気をつける。保育士等、子どもとかかわる人は消毒をこまめにする。病気ははやめになおす。手洗いうがいの励行、調理から食事の時間をなるべく短かくするよう努める
1684	手洗いを細めにする。



1693	盛り付けたらなるべく早く食べられるよう保育士と連絡をとりあっている。
1708	調理員はもちろんのこと職員の健康管理をしっかり行う。(特に下痢など)食べ物にも気を配っている。保育室の配膳時の衛生面にも気をつけている。(机の消毒、箸の清潔など)
1709	調理員の健康管理を含めた衛生管理には特に気を使っている。又、調理室が狭く、シンクが汚染・非汚染区域と区別できないため、消毒等は細めにやってもらっている。
1717	食材の下処理段階で専用シンクを決めている。直接、食するものについては、ビニール手袋、トング等を使用している。
1730	手洗いの徹底、調理器具の保管方法、納入品のチェックに特に気をつけています。
1733	業務用の冷蔵庫でなく、家庭用の冷蔵庫なので改善を望む。
1740	原材料の鮮度の確認をし、常に業者と連絡を密にしている。調理員は毎日健康面に留意し、手洗いの励行、盛り付けの時は使い捨て手袋を使用する。室温、換気に気をつける。
1742	毎日煮沸消毒(包丁、まな板)しているのでウェットフローア-を、洗浄清掃した後で煮沸した熱湯をフローア-にかけて消毒しています。
1743	調理後はあまり時間をおかない。
1751	食材の管理・作業前の消毒(服、手洗い他)と調理室の清掃。
1757	衛生管理は、まず手洗いから 又、1つ1つの調理の確認を必ずする。
1761	・基本に忠実であること、決して手を抜かないこと・材料により前日配達や、まとめ買いも時には有る(根菜類、米)ので納品月日を必ず記入する。
1780	手洗いの徹底。整理整頓を心がける。床に生ゴミが落ちたら、すぐにそうじをすると共に、床は常に乾燥しているようにする。(風通しよくしておく)
1787	調理員、配食する保育士等の健康管理 園児の健康安全指導
1789	調理員さんの健康管理
1795	ねずみ、害虫などの施設内への侵入を防ぐ。調理員の健康・管理。
1808	毎日マニュアル点検があるので、それにそってチェックする。手洗い、衣服など
1828	調理士の健康管理
1831	害虫の侵入を防ぐ
1840	検便の実施
1862	(床)、ウェットなので、ドライにして欲しい。
1892	安全な給食を提供しなければならない立場上、常に各自が自己意識を持ち安全衛生に努めなければならないと思っている。
1900	食中毒三原則を守って調理しています
1908	園児に対しての手洗いの励行
1913	ホコリ等たまりやすい。下せすみに気を配る。調理室の机上などに必要以上に物をおかない(おいとかないようにする)
1917	きゅうり レタスなど生野菜は熱湯を通して 果物はみかんだけ使用して加工食品の果物が多い
1922	温度に気をつかう。熱を入れる。完食。
1923	毎月一回定期的に給食室内の点検を専門の業者に行ってもらっている 夜間消毒器具(室内)を常設している
1925	使いすてのマスク、使いすての手袋を使用して作業。(盛りつけ)
1936	関係者以外立入禁止 1ヶ月1回の大掃除
1953	床から1m50cm以下の所に食品を置かない様になっている。はきものの区別や半袖白衣に下袖下着はつけないなどその他いろいろ。
1954	毎年1回実施される県の指導監査及び集団給食作成所における業務監査で栄養、衛生、労働条件など一つ一つ指導改善を指摘され(児童福祉施設としての)、実行する努力。
1961	業者の方は、調理室の出口(専用の場所)から食材を入れて貰う。(温度の低いのは、冷蔵庫へ)やかん、ボール、等も、蓋を使用しています。
1969	ネズミ、ゴキブリ等が出ないよう駆除に努めています(例・ゴキブリダンゴを手作りでして)
1974	○調理室の室温調整。特に夏期の温度が上がり過ぎないように○調理室のゴキブリ等害虫駆除のための消毒器を設置している。
1979	厨房内は生ゴミ、汚れたもの、ダンボール類は置かない様気をつけています。
1981	給食室への出入り厳禁(関係者以外)
1982	調理済食品を直接素手で触らない。(使い捨て手袋を使用)子供が薬を飲む場合、生水は与えずさ湯を与える。
1983	ゴキブリなど駆虫処理を業者に依頼しましたところ、厨房はもちろん各クラス一匹も目にすることがなかった。
1986	給食室の出入り厳禁。調理員の健康管理 月2回の検便



1994	まず調理員自身の健康管理、傷の予防に心がけ清潔なものを身につける。又爪はいつも短かく切る様になっている。月二回の検便の実施も怠らない様になっている。
1999	食中毒を出さないように、食品の取り扱い等に、十分に気をつけている。
2006	床下の排水の水はけが悪いため、乾燥に気を使います。
2049	異物混入。(害虫)に気をつけて洗淨している 新鮮なものを常に購入する。
2052	給食室はもちろん、園児にも手洗いを石けんや、消毒液できるように励行している。手ふきタオルも毎日洗たくしたものを各自持ってきて使用しています。
2060	調理師、所長、主任保育士3名、赤痢、エルモネラ、O-157の検査を月2回行う。
2090	食中毒注意報による時期は特に扱いに気をつけること。また乳幼児の子どもの健康状態により個々に注意をしていく。
2106	日々の整理整頓と清掃
2107	衣類・はきもの・髪の毛(三角巾使用)などのチェック。
2125	O-157発生以来、消毒の徹底をしています。しかし、ゴキブリ、はえはいくら捕獲しても次から次と外からやってくるので、困っています。何かよい方法はないかといつも考えていま
2139	ハエ、カ等が入らない様素早く、出入りする。入室者の衛生指導。
2148	検便(全職員)を毎月1度必ず。とにかく手洗いを十分に。等々かなり神経質に気をつけているつもりです。
2150	保育士にも石けんでの手洗いを、注意深くしている。
2156	その日の材料はその日に納入している。生の物は出さない。(例.レタース) 給食室に職員も入れない。玉子等洗ってから割る
2161	給食食材が他の器具に触れないよう細心の注意をしている。
2167	O-157等食中毒に対しては特に気配り必要で手洗い励行、食品の検食(生と出来上がり分)14日間保存、納入時間チェック、検品の徹底など食材を生から出来上がりその後の扱いも十分気をつけてしている。そのかわりの調理員・保育士なども最善の注意をしてい
2197	手洗い、器具・食器の消毒の徹底、食材のとり扱い
2211	上処理、下処理が同じ作業台のため、配食する時は注意する ネズミ・ゴキブリの定期駆
2217	手袋の着用(天然ゴム)アルコール用いた消毒
2218	自主管理表で衛生チェック(調理の手洗い、物品の扱い、食器洗淨他)こんだての安全チェックで給食物の中心温度を計る他。一週間分の献立てをストックしておく(冷凍保存)
2229	給食従事者の健康管理(自己管理)手洗いの徹底
2238	台ふき、顔ふきタオルは使用した都度交換し雑菌の増殖を防ぐ。害虫駆除、検便の提出、配膳時前の職員の手洗い。検食72時間以上の保存
2266	乳幼児(0・1・2才)の園なので生物は、食べさせない事にしています。必ず加熱した食品を与えられる様にしています。生鮮食品類は当日納品。食品を持ちこさない 当日、使い切ってしまうことにしています。
2271	堺市内にO-157集団食中毒発生以来、生野菜の使用を控え、すべての食材に加熱処理を行なっています。調理員以外の職員が調理室にはいることを極力控え、入室の要があるときは、履物を変えるよう、清潔に保つよう心がけています。
2272	給食担当者の健康状況管理。(検便等も行う)旬の新鮮な食材を使用する。出来るだけ、その日に使い切ってしまう 残飯も残さない等。
2275	調乳の際、担当保育士は消毒等、充分な配慮をしている。各クラスでの配食、給食指導時は、担当保育士が消毒等、充分な配慮をしている。
2282	作っている側と食べさせる側が今以上に意志統一し連携を密にしている。
2317	1. 小まめに逆性石けん液をかえる2. マナ板、包丁の消毒3. マナ板、包丁の使い分け4. 白衣、三角巾、マスク、着用毎日取替える。5. 室内ばきを使用。6. 調理を行う者の休調・管理を行う
2318	調理済の食材を取り分ける ポールや鍋などは、熱湯消毒している。盛り付けの時、マスクを使用している。
2320	手洗い 清掃 温度管理 材料点検(新鮮なものを使う)調理後の時間
2322	調理台等すべて酸性水でふいている。調理着の清潔を忘れず毎日石けん洗濯をする。
2324	異物混入のないように気をつけている。ネズミ、ゴキブリの発生を可能な限り防止する努力と定期的な駆除業者による管理を本年からとりはじめた。
2341	調理室に調理関係者以外があまり入らない様にしている。入る時は、消毒、白衣、専用グツ着用等を徹底している
2343	給食、調理段階での衛生管理は徹底してきている。保育上での衛生管理についても、子ども達が十分身につけられるよう、指導をし続けたい。又、保育室内での食事から、ランチルームで食事ができるようになると、環境も整備できて良いと思う。
2345	調理室へ入る時は必ず履物を代える。検便しない者の入室は厳禁

2355	つめを短かくする。三角巾、エプロンを着用し、清潔なものを身につける
2357	○-157食中毒についてはできる限りの注意をはらい給食を作っている 給食設備についても食器洗浄器、食器消毒保管庫、-20℃の冷凍庫を設置するなどできる限りの事に取り組んでいる。
2359	食肉類、魚介類などの二次汚染を受けないように特に気をつけている。中心温度も気をつけている。異なる食材に手を触れる場合は、必ず手洗いをしている。
2362	食材納入時、給食配膳時の室内温湿度・冷蔵冷凍庫温度を毎日記録しています。
2369	業者の調理室内立入り禁止。職員も入る際には、白衣・帽子の着用。職員全員1サルモネラ菌2大腸菌30-157菌の検便。○-157発生以来、すべて加熱を旨とし、配膳も職員が行うこと、以前のように、クッキングも自粛し、給食以外は、食しないを基本としている。
2391	すべて加熱調理。加熱後は調理員は手袋使用(ポリエチレン製)調理室のアルコール消毒
2392	調理員用のトイレ、ステンレス鍋、調理員だけでなく保育にたずさわる職員の検便(毎月)、○-157をはじめ食中毒への対応など。
2397	食中毒予防対策として、白衣、帽子の着用及び、ナイロン手袋、マスクを着用している。
2402	衛生面はもちろんのこと、楽しくおいしくをモットーに調理、配膳、食事に気を配っています。
2403	・自分自身が健康状態を保つ・いつも食中毒のことを気につけて 仕事に取り組むこと・どんな事態が起こったとしても 安全衛生的に対処していくこと・マニュアルにそって調理を行うこと・研修があれば、参加し 知識を深めること
2405	病原菌をつけない ふやさない 殺菌する 出来上がったものをすぐ食べる
2416	調理台、シンク、床面、排水溝はオゾン水消毒をしている。
2417	害虫の駆除。給食室への出入りの時の消毒 ケガなどしていないか等
2435	保育室の台フキン給食室にて毎日次亜塩素酸ナトリウム(キッチンハイター)のうすめ液にてつけ消毒をしている。(使用前2回) 調理台及び配膳台は物を置いた後アルコール及びキッチンハイターうすめ液につけた台フキンで消毒をしている。
2437	ゴキブリ駆除は専門業者をお願いしておりますが、他にも2ヶ月に1回程度市販の薬品を使用しております。
2440	手洗いの徹底、調理器具の洗浄、消毒。調理服(エプロン)の下処理用、調理用の区別及びはき物(下処理用)の区別。
2442	食中毒防止の為、洗浄、消毒に気をつけている。又害虫の侵入を防ぐことも常に注意して
2451	食材を生で使用する事はありません 加熱処理する様にしています。
2465	衛生管理については調理員だけでなく保育士にも徹底して研修会などにも参加(公立保育園全員)
2473	調理従事者の普段からの健康管理や身じたくを常に意識する。作る上では、上処理と下処理又は清潔と不潔の区別やけじめをはっきりさせる。食事を煮炊する際には、子供が食べるまでの時間を逆算して調理する。(作ってから早く食べさせる事が大切なので)
2476	整理整頓を心がけている
2478	保育室で保育士が配膳する場合パンなど直接手で触れない。台ふきの消毒、おてふきタオルの消毒。
2479	調理員以外の者が厨房に入る時、マスク・エプロン着用、出入口の消毒液を踏む等、外部から菌を持ちこまないように気をつけている。
2482	1月の検便(調理師、所長)
2492	給食の仕上り時間を少しでも遅くし、喫食時間までを短くするように心がける。
2494	毎月調理員はもちろん保育所職員全員の検便(腸■、病原菌検査、病原大腸菌検査)を実施している 調理室内のねずみ ごきぶり等の防虫駆除も定期的に行っている。下処理が必要な食材(魚・肉)はなるべく業者依頼し処理済の状態での納品
2505	野菜はすべて熱湯消毒をしている
2546	定期的に外部・内部のオイルポット(開口部)の清掃をしている。
2549	中心温度75度以上1分以上加熱を特に気をつけている
2572	衣服の清潔 頭髪、手指の清潔 体調を整える 食器、調理器具の洗浄と消毒 食品の品質・鮮度等を確認 作業区分ごとに手指を消毒・洗浄 調理室内の整理・整頓清潔・清掃
2576	手指のキズなどなるべくしないこと。下処理、上処理に気を付けること。衛生面では色々と気をつけることで食中毒を出さないこと。
2584	マニュアルに沿って日々点検を行なっています。
2616	生野菜を使わない様に特に気をつけています。当日分必要量だけ注文する
2646	○手洗いをきちんとする。○中心温度が90°以上であること。○調理後、長い事おかない。
2653	H8. ○-157発生以来、生野菜、摂取はとりやめて、全ての材料(果物以外)に熱を通して
2658	素手で扱わない(食品を)温度管理食べる直前に配膳するようにしている。

2668	調理場は検便を行い細菌検査の結果が良い人しか入らない。土間掃除は毎日行う。土間に水がたまらない様に心掛ける。
2673	調理台、調理棚など消毒されたもので拭いている。
2680	エプロンなど下処理用、調理用、洗浄用とわけている。
2681	気をつけていても、しすぎるということはない為、衛生面で、調理員のみならず、器機、容具の消毒にも気をつけています。
2687	調理担当者の細菌検査月1回。調理室関係者以外の出入り禁止 調理室出入口の消毒 マット設置。マスク、手袋常時使用
2693	しなければいけないことや必要なことは、していますので特にありません。
2708	納入業者との毎日の検収・園児に対しての衛生・消毒の指導。
2716	ゴキブリ、ネズミの発生予防をしている
2717	食品納入業者が食品を入れて来た容器は調理室に持ちこまないよう、直接うけとり、他の入れものに移しかえ、給食室に持って入るようにしている
2719	子ども・保育士の手洗いの徹底。
2723	食中毒を予防するために調理従事者等衛生管理点検表を作製し十分な配慮をしている。
2729	調理前の厨房の温度、湿度。調理終了後の厨房の温度、湿度も調べ、記入しています。子供の食事を検食しています。(30分前と言う事ですが難しい点もあります。)
2730	調理師の健康管理と把握、報告 検査記録の徹底と確認 業者との関係(要望が気軽に言えるように)
2733	清潔 迅速 冷却
2735	ねずみの駆除とごきぶり団子を作って置き、ごきぶりに汚染されないように気をつけてい
2768	食材の温度管理、調理中・後の温度測定など。
2773	食中毒を出さないよう、衛生面、健康状態などに気をつけ、食材は新しい物、作った物は早く食べるよう心がけている。
2784	作った食品はできるだけ早く食べてもらう。
2785	保健所その他で、指導されたことは、完全実施しているつもりです。
2786	温度チェックは、こまめに行う。
2788	加熱に温度管理
2801	業者の人、外部から来た人、職員関係者以外の人には出入りしないようにしている 給食に必要な物以外は冷蔵庫に入れない。
2815	作業中の二次汚染防止。
2816	園児によるクッキングを減らし、行う時は必ずしっかり加熱している グリストラップの清掃
2823	検便をきちんと行なう
2854	厨房への立入りの際スリッパをはきかえている。布巾は消毒し日光乾燥を心がけている。
2865	汚染区域、非汚染区域の区別は施設にないため食品の納入・下処理 作業役の床の消毒、及び施設内の換気に気を配っている。
2897	各クラスに於いても アルコール消毒液を設置し食事の前に消毒する。
2899	定期的な害虫駆除を業者に委託している。
2912	調理室に部外者を入れない。
2926	#NAME?
2928	保健所の指導のもとマニュアル通り。児童福祉課の指導もある。
2928	食中毒を出さないよう常に衛生面に心がけています
2928	手洗いに始まり、手洗いに終るということで、手洗いの徹底をしている。午前中の作業終了後、午後、一日の作業終了後、次亜塩素酸ナトリウムにつけた布で、きれいに拭く。
2928	毎日の衛生チェック(調理員の健康チェック、服装 調理の諸事に係わる際の手洗励行など)徹底している。
2928	調理中の手洗いの励行。喫食時間に合わせて調理を行う。調理室内の清潔の保持。
2928	調理員本人の健康管理
2928	〇157事件以降、生食が無くなった。(トマト・きゅうりも湯通し)特に菌の多かったレバー、カイワレは完全に給食材量から除外されました。
2939	調理場内へは、ダンボールのまま、納入しない。納品時の温度管理、調理時完全な加熱、温度チェックは、確実に行う様にしている。調理場内は、必要以上に床を水でぬらさない様にしてドライ化をめざしています。
2946	子どもたちに手洗いをしっかりさせている
2972	調理員の体調は毎日チェックしていて、病気や傷がある場合は、代替の方にしてもらっている
2992	下処理室が出来、清・不潔区域の分離が可能になったので、2次汚染の防止により一層気をつける
3007	子どもへの手洗いの指導

3008	調理する人の健康管理、調理室の出入り禁止(調理する人以外)調理室の清掃
3014	〇157の件以来、特に食材に注意し、必ず熱処理するようになった。
3019	便所はサンポール、又はクレゾール消毒で履物消毒も同じく
3034	毎日、「日常点検表」は112項目、記入しています。それにより衛生チェックは完全に行なわれていると思っています。毎日点検し、その記録を1年間保存しておき、気を引きしめて任務にあたりたいと思います。
3045	害虫の駆除。調理以外者の入室の衛生に気をつけている。
3046	食器、食品の消毒などに注意。また 子どもたちの手洗いには特に注意している。
3047	喫食時間直前まで、10℃以下または65℃以上で保存する。
3048	〇魚介類、食肉、卵などは、食材ごとに専用容器で下処理した上で調理する〇汁物、蒸し物、揚げ物等は中心まで十分に加熱できたか中心温度計で確認する〇調理修了後の食品は、二次汚染を防止するため、速やかに、喫食できるよう適切な時間に配膳を行う。
3059	調理員の検便を毎月2回実施 食卓を食前に消毒液で拭く
3062	ゴキブリ等害虫防除及び駆除を心がけ定期的に行っている。調理員の健康管理(検便手指のケガ等)
3087	給食担当者の健康管理
3088	特に食材について新鮮であるかとか衛生面には特に気をつけ調理している。
3093	乳児担当者は保健所で、管理して頂き、保育者(給食の調理者や、乳児の調乳者等)は、民間の企業ファルコバイオシステムズに腸内細菌培養検査成績等して頂いています。
3097	健康管理を十分にし、調理時は、清潔な着衣、手指の完全消毒でのぞむようにしている。
3098	給食衛生自主管理票にそってなるべくマニュアルに添うよう努力したい
3111	調理終了後調理台の下に物を置かない。卵のからはサルモネラ菌がついていると思って卵をさわった手は、次のものにさわる前に手洗いをする。調理室と他の場所とはきものの変更をする。足ふきマットの中に消毒剤を入れておく。ねずみ、ごきぶりの駆除、下処理後の水槽の洗浄。
3135	次の作業をする前に必ず手を洗う。食材によって使用器具を分けて使っている。作業に従事する者同志の声がけチームワークを大切にする。
3139	給食室への出入りは関係者以外はしない。新鮮な食材を使用し、前日調理はしない。手洗い。消毒に気をつけている。
3151	調理施設の衛生管理 材料の安全性など
3159	自身の健康の管理。
3167	空調設備をして、夏場の室内温度を適温になるようにしたい
3179	コストはかかってもなる丈無農薬の野菜や果物を使用できるよう努力しています。輸入バナナは使用していません。
3188	生野菜のうち、熱処理が出来る食材はしている(きゃべつ、きゅうりなど)消毒を気をつけて行なっている。
3189	清潔、手洗いの励行 迅速冷却、温度管理。加熱、中心部まで十分な加熱
3190	手洗い、器具の消毒・食器の消毒・食品の消毒・室内の衛生状態・職員の健康管理・アレルギー児への対応・離乳食・残業についてなどなど
3202	調理員、園長、主任保育士、乳児担当保育士は、毎月保菌検査をしている。又納入業者の保菌検査結果のコピーを提出してもらっている。(定期的) 加熱をよくすること。特に調理員さんの健康状態が大事で、無理をしない様早目に対応するようにしている。
3203	調理室の入室退室の際のはきものの交換等 マニュアルの徹底。
3204	浄化槽、下水処理等の定期点検及び週1回の清掃又、室内に於ける、扇風機等の清掃など特に気を付けたり、ねずみやゴキブリの浸入防止をしている。
3208	新鮮な食材でおいしく食べてもらうよう毎日の給食に気を配り作っています。
3216	卵や牛肉の扱いは特に気を付けている
3218	給食室へ外部の人、園児の入室禁止。
3220	給食室内に部外者が入ったり、又不必要な物品を持ち込んだりしない様にしている。ねずみ、ゴキブリ等の発生状況を点検し、駆除を定期的に行う 定期的に健康診断や検便を実施し、又調理場から他所への移動の際は、外衣・履物の交換に気を付けておく。
3221	調理後は速かに、子ども達に給食するよう常に心がけている。
3226	保健所の指導を守るようにしている。
3232	集団食中毒をおこさないようマニュアル通りに行っている。
3254	白衣やタオル・台ふきん等を洗たくしたり日光消毒したりしている 換気扇やアミ戸、冷蔵庫、棚などを定期的に清除している

3255	白衣、タオル等の洗濯機は調理室専用のを使用している。ホウ酸ダンゴ、ゴキブリホイホイを定期的にとりかえている。冷蔵庫や食器棚の消毒や、冷凍庫内のしもとりを定期的に行っている。
3259	三角巾と白衣、マスクは毎日替える
3263	未満児の食器類(おはし、スプーン、コップ等)全て園で用意する。おやつ前、食前には手洗后、消毒用アルコールを手につけたり机にかける。
3272	手、指の消毒の徹底。肉等生物と、野菜他、容器等別にし、同じ場所に置かない
3274	細めな手洗い、材料の管理、調理器具も1日のうちに使用の都度に熱湯消毒している。
3281	食中毒は起こさない。
3283	調理室だけでなく、保育室での食事の際の衛生管理についても常に気をつけている。特に便の処理後の手洗い消毒、下痢の子どもの把握などに注意をしている。
3287	梅雨から夏にかけ食中毒の発生しやすい時期の衛生管理、特に、食事前や用便後の手指の消毒の徹底を図ると共に、家庭に於ける健康管理と衛生管理を、園だよりや給食便りを通して伝達している。
3300	食材(牛乳、卵)の搬入時の温度をチェックする。調理中の(食材)温度(揚げ物)チェック。又調理仕上げ品は手袋使用して配膳。調理器具全て、食器消毒保管庫にて管理し十分衛生面に配慮している。
3306	食品の加熱状態。消毒法の全般
3307	衛生管理上、夏場は給食室に冷房がないため、室温が常に35℃以上あります。鮮度を守るのが大変です。
3308	給食室への調理担当者以外立入禁止。月1回のオゾン殺菌(防虫駆除)
3309	「岡垣町保育所給食衛生管理マニュアル」を作成している。保育所給食日常点検票 衛生記録表(衛生チェック表)。
3311	◎食材においては新鮮なもの、そして野菜類などは旬のものを。◎給食調理用器具など一度、一品に使用したものは必ず消毒をして次に使用することを心がける。
3316	毎月業者に依頼して消毒。
3326	手抜きをするつもりはありませんが必要以上に消毒で抵抗力がなくなるのが心配です。
3335	食中毒対策として、調理中の中心温度測定などや、手洗いの徹底又、ネズミゴキブリ等の駆除を行い衛生的に業務を行っている。
3338	自分自身が、いつも、きをつけなければならない。給食室に、今日も宜しくね。帰えりにはありがとうございました。明日も宜しくねと言って自分に言い聞かせてます
3347	全職員にO-157も含めて毎月検便をしている。
3361	室内の清掃と食品の取りあつかい。
3399	調理室は毎月1度ダスキンさんにより害虫駆除をしていただき衛生管理を行っている
3434	残飯はすぐ捨てる。
3437	調理の味を薄めに、つまり塩分ひかえには常にこころがけおります。
3443	調理台、ドアノブ等は、かならずエタノール製剤にて消毒をしたり、調理室内の清潔につねに心がけている。又、各クラス内の配膳は、他の職員もかわるので、全員が毎月検便検査を実施。
3446	全園児・職員アルペットEFにて消毒。0~2歳児用のオシボリや台拭にオスパン(逆性石けん液)洗濯物は石けん洗剤を使用する。
3449	事務局の管理栄養士の指導の下、衛生面には十分気をつけている。
3452	0-157対応で生野菜は全て熱湯を通して使用している。揚げもの、蒸し物、焼き物など中心温度計で温度の確認を行う。(衛生管理マニュアルに添って行なっている。)
3468	部外者をなるべく調理室に入れない 食品納入の重視 調理時の温度管理
3477	保健所の指導にそって実施している
3481	ザルなどを入れるスペースの消毒庫が足りないので予算を計上している
3483	新鮮な野菜をと思い、采園で玉ねぎ、トマト さつま芋、ネギなど子供と栽培しています
3490	調理担当者毎月1回の検便と全職員検便年2回行う 業者(ゴキブリ等)の全館消毒を年1回行う。
3492	食中毒の発生予防
3497	衛生面に特に気をつけて、調理している(調理員、調理器具など)
3513	使用水には浄水器を取りつけている。2ヶ月に1度交換。サニクリーン
3517	園児達の遊んだ後の手洗い消毒、トイレ後、食前等、常に清潔にするため、手洗い消毒の習慣づけをさせている。
3518	食事前の園児の手洗、清潔にするために消毒は毎日行っています。弁当箱、箸入れ等いつも洗ってもらうように言っています。
3529	部外者の入室は極力させないようにしてその日の購入その日の調理という事に心掛けてい

3531	食品等も熱を通したり調理室も衛生管理に注意しているが園全体で衛生観念を徹底したいと思えます。
3533	除菌、害虫駆除を、オゾンで処理しています。
3542	食中毒を出さない様に、食品・器具の取り扱いに気をつけています。調理後30分以内に食べる様にしています。
3563	土間をいつも乾そうしている様心掛けています。食材の点検。調理師の身体(手、指・白衣)
3564	このアンケートに記入する事により考えさせられる事が多くありました。ありがとうございます
3567	食品、中心温度計がないので揚げもの等、割って見て見て給している。1. 肉魚用のまな板は、現在ないので、仕用後すぐに熱湯消毒をしている。1. タオルは、各人とも別にして毎日消毒している。
3569	殺菌しすぎも問題があると思うので、熱処理したり、食品自体(納豆、ヨーグルト 甘酒)が、持っている菌を利用して、食中毒防止をしています。又免疫力を高める様に、毎日の食材をよく考慮して、組み合わせを工夫しています。
3573	生野菜等生ものはボイルをしています。
3575	食中毒を出さないをモットーに最善の注意をしています。
3586	害虫駆去については毎月1回業者に依頼し衛生管理に配慮している。又、調理員の方でもゴキブリ手づくり団子など置いて駆去につとめている。
3592	なるだけ熱処理をする(食器、器具、食品等)食事時間に合わせて出来上り時間を調整し、盛りつけ時間を短かくして、食べるまでの時間を短くする。
3598	食器、その他の使用する道具の熱処理
3605	給食室への入室は手洗い励行(職員)し、乳幼児、業者など部外者は入室を禁止し、衛生管理等に努めている。
3608	つめを切りけがをした時手袋している
3622	調理担当以外の職員の給食室への出はいりに充分気をつけ、複数で入らない、履き物(スリッパ)のはき替え、保育室での衣服(エプロン)を除くなどしている。
3623	調理室の衛生管理は毎日気を抜く事なくやっている。調理員の健康管理も大事にしている。チームワークが必要と思う。
3626	オゾン殺菌を行っている。
3628	食器洗いも健康洗剤を使用し、ランチルームはもちろん各保育室には、アルポース石けん液で手洗い後、手指消毒剤を使用している
3630	1. 調理員の健康管理 2. 下水道そうじを、よく行うようにしている。
3642	常に手を洗う習慣を。離乳食作りは特に衛生面に気をつけなければならない。毎日の仕事の中での、マナー化を防ぐ事。
3644	とにかくマニュアルに沿ってきちんと行うことを心がけています。調理員自身の風邪等の病気にも注意している。
3659	新鮮な(野菜、などの)材料の購入に気を付け、手早く調理、食する事に気を付けている。
3664	従事者の健康管理が第一。食中毒を出さない為の努力は日々行っている。(点検等がマナー化しない様に気をつけている。)
3668	生野菜の取扱いには、十分気をつけている。夏場は、直前まで冷蔵庫に入れるなど。
3673	ホー酸だんご、殺菌灯、空気清浄器。手洗い後、アルコール消毒したタオルやペーパーをあまり使わなくし手でもむようにして乾燥させている。
3676	ゴキブリ駆除など特に気をつけている。
3677	持参のお弁当は、夏場について特に注意。園児一人一人のタオルの管理。
3684	担当職員の健康管理・定期的な検便の実施・けが・病気の時などの代替の配置 外部から進入時の衛生チェック
3692	くだものは、次亜塩素酸ナトリウムにつけている。(5~10分位)
3696	手の消毒。部外者の調理室への出入り。害虫等の除去。0-157への対応。検便(0-157は園内職員年2回、0才児、調理担当は毎月行う)
3714	調理を行う者が健康であること。部外者の立入禁止 食品、材料の品のチェック
3717	衛生チェックはマニュアルにそって行っている 食中毒予防
3735	ハエが調理室に入室しないよう又、入室したら除くよう気をつけています。
3741	手洗いを特に気をつけている。
3744	部外者の調理室への立ち入りを気をつけている。
3752	食中毒のみ
3769	必要以上に神経質にならない。常に喜びと感謝の心をもって調理にあたること
3772	加熱するものは、十分と加熱し、中心温度を毎日記録する。調理室だけでなく、食事する部屋も衛生的な環境の中で食事ができるように園全体で取りくんでいる
3773	2ヶ月に一回、業者に委託し害虫駆除を行っている。

3784	器具、食器等の消毒はもちろんですが、職員・子ども達にも保健衛生食品衛生には特に細かく指導を徹底しております。保健所からもビデオなどお借りし勉強会、研修等を行っています。
3787	給食関係者以外、厨房には立ち入らず、マニュアルに添った定期的なチェックを行なう。
3788	まな板の使いわけ(肉・魚調理)
3790	園児にも手洗いをしっかりさせている。手拭きもペーパータオルを使用して気を付けている
3792	業者に委託してゴキブリ駆除、清掃を定期的にお願している。
3795	給食の仕事の前後、又配膳の前後の食器用運搬器具類など“メイオール”でスプレー消毒している。
3800	調理従事者以外の調理室への出入りを禁止しています。
3804	園全体で一人一人が気をつけなければどうすることもできない
3809	職員全員の健康管理に気をつける。
3811	爪を短かく切る。体調不良の時は従事しない。
3812	ゴミ捨てに外に出る時などは、エプロンと帽子をとり、衣服の衛生に気を付けている。なるべく温かい給食を出せるように、盛り付け時間を気にかけている。
3820	保育士による配膳時の消毒・エプロンの変えや食器(食後)は、ワゴン台に置いて厨房内には入れない。栄養士の管理下において厨房に入れる。
3824	調理者だけでなく、子供達へも手洗いを習慣づけています。
3845	3才以上児は、ごはんを持参していたが、その朝のごはんならまだよいけど前日の夕食時のごはんを持参していたので、〇157等のことを考え、平成12年度より完全給食にし、園で全部まかかった。
3850	調理室内の衛生管理を徹底する為の調理員の衛生意識の向上。
3860	○保健所の衛生マニュアルに基づき、調理にたずさわる全員が必ず実施するよう心がけています。○施設(設備)面では、今後、県の指導ノルマが達成出来るよう園長先生と相談しながら進めて行く予定です。
3863	調理室への立ち入りは、調理員のみである。
3878	〇157の問題後、生野菜を与えることが無いので食材としての生の味覚が今の子どもたちは失われつつあるように思いますし、熱を通した後の栄養価も違って来るだろうし、栄養目標算出は、今のままで良いのでしょうか。生で与えることの出来る日を、待ち望んでいます。
3886	包丁、まな板は、肉、魚、野菜用と完全に別にしている 生食を極力さける
3887	手、指の消毒の徹底に気をつけ、害虫駆除に気を付けている。
3893	調理室出入りは、必ず手洗いを励行しています。ゴキブリ退治。調理用具の消毒等には心がけています。
3900	調理業務中の電話のとりつぎは、しない。調理従事者の健康観察
3903	施設上、マニュアルどおり出来ない部分があります。その点は、調理員なりに衛生面は、注意を払う外ない。
3904	保存食の保存、検便、調理担当者の注意事項とについて細心の注意をはらい、食中毒を出さないよう気を付けています。尚調理室の改善も町に要求し清潔な場所として保つよう心がけています。
3911	1. 調理をする前に、調理台、水道の栓、冷蔵庫の取っ手、その他をアルコールで消毒している。
3917	調理室内に出入する職員は、全員必ず検査を受ける様にしています。
3924	消毒の件で一番気になることは、まな板の材質により食器消毒保管庫に入れると、問題が生じた。消毒出来るものと出来ないものがある。園児の手洗い消毒器は各部屋に備えてあるが、どのぐらい除菌出来ているか、気になります
3929	・毎日の作業衣の清潔度・床清掃・保育士等の調理室への出入り制限。・衛生害虫防除作業を3ヶ月に1回行う。・貯水槽清掃・消毒作業を、年1回行う。
3930	手洗い励行。月1回の検便を行うとともに、自己健康管理に気を付けている。
3932	一日に一回は、床も消毒液を入れてふくことと、乳児クラスのオムツのとりかえ後は、手を、アルコール液であらうなど。
3950	このアンケートの中に調理環境の質問に空調整備の中に冷房のみあるなどの件がありますが、私どもの施設では、夏場になると37~38℃に湿度が80%とかという時がよくあるので、冷房を入れてほしく希望すると、調理場に冷房が入っている所はないといわれたのですが、そちらのほうに、冷房の入っている施設や場所などの資料・その他の資料がありましたらぜひほしいのですね。空調整備というのは、温度と湿度(調理室の)も大切です
3951	ゴミ、生ゴミは、毎日残さず出すこと。厨房内の温度や、湿度
3957	食中毒を予防するため、月一回専門業者に委託して調理室及び調理器具、保育室の細菌検査を実施している。



3963	調理員は、その日その日調理マニュアルにしたがって自己点検を行い 調理を開始する(髪、皮フ、手指、一般状態及び外観)日々記録をしています。
3964	衛生管理として清潔以外の方法はないと思うので食品及び給食調理室の清潔を重要に考えている
3974	手洗いの励行を特に気をつけている。食器類の保管、消毒を特に気をつけている。
3979	給食室で、衛生を徹底しても、保育室での、衛生が気がかりです。(とくに乳幼児室で。)
3982	調理師、自らが健康で調理業務にたずさわるよう日々、気をつけている。又保育士にも協力を求めている。
3983	給食室がもう20年使用していますので古くなり掃除などに気を配り床のペンキ塗りとかいろいろ工夫しています。
3984	白衣、はきもの、など常に清潔に気をつけ調理室外からの出入りの時は着がえている。
3985	手洗い、食物の加熱を確実にする
3995	室内のそうじは、毎日行い、週一回は大そうじをしています。
3997	保健所さん等の指導を頂きながら行っています
4001	配膳台、調理台のオスバンうすめ液、アルコールでの消毒、床・室内構の次亜塩素酸ナトリウムや熱湯での消毒
4003	給食担当者のみ月2回の検便検査→検便を受けた者のみ調理室へ入る
4011	調理員以外は立入を禁止。食中毒防止のため熱湯による消毒をして使用する。ゴキブリなど出ないよう機器備えつけをしている。
4015	今月末県保健所よりの業務・施設監査があり清掃・設備などよく管理されているといわれました。ただひとつ給食調理室と子どもの居る境を注意するようにと指導された。
4017	給食室から調理器具を持ち出さないようにしています。O-157発生以来クッキングは家庭でお母さんと一緒にとお願いしています。
4026	手洗いの励行と生野菜はかならず湯がく 又ペーパータオルを必置義務にしてほしい。
4029	室内及び調理食品の温度管理 二次汚染の防止
4030	温度管理。二次汚染防止
4034	2つしかないシンクで汚染後の処理を適切に行なえること。汚染区と非汚染区のないところを気をつけて安全に盛り付けること。
4044	食器や器具類などのとりあつかい、すぐに口に入る食物について消毒洗浄に気をつけている。子供達にも手洗いに気をつけるように指導している。
4052	栄養士の体調のチェック。保育士が、調理室に入る時に注意事項をくわしく、提示してある。清掃には、特に気配りをしている。
4062	0、1歳児は喫食時毎に、各自専用の清潔なおしぼりを使用する。
4064	調理室は、網戸等で遮断されてはいるが配膳時にはどうしても、戸を開けるのでハエ等の虫が入る事のない様、ラップをかけたり、網をかけたりして気をつけている。
4084	アルポース、石ケンでの手洗い厳重。(職員、子ども共)ピューラックスで消毒している(上拭き・机 下拭き・床など)
4092	日常点検表(30項目)常にチェックしている。
4102	手洗い、消毒など。
4109	衣服の取りかえ。ドアの開閉をきちんと
4122	常に清潔で整理整頓をしている。
4123	食品を納品する際に、吟味して受け取り調理も最上の気配りを心がけている。又、常に清潔で整理整頓をしている
4126	調理員の細菌検査(便による)を月2回実施しているが、感染症や、食中毒を発生させないよう、日頃から、個々の衛生管理に努めている。
4140	シンクの回りをいつも清いけつにする。床をいつもみがく。
4149	職員(調理員)健康管理
4151	子どもの食事時の衛生にも配慮し、清潔に心がけている
4154	熱、処理した後の二次汚染に特に気をつけている。
4165	・調理員、保育士の検便(月2回)の実施・給食室には従事者以外出入りしない。
4166	他の保育園の栄養士、調理員と、まめに情報交換を行ない、日々衛生管理、環境づくりの改善に努めている。
4190	肉や魚を入れる器(ボール)等の区別やまな板、包丁の区別
4192	果物などそのまま調理しないものに関しては消毒してあるまな板、包丁を使い、手袋をして消毒し、加熱するもの以上にいつも気を配って提供しています。
4196	調理員、その他、0、1、2歳児を扱う職員全員の日々の健康管理を行い、又検便を月2回行っている(O、157対策)又全職員月1回の検便を行っている
4197	職員の健康管理。食中毒をおこさないよう衛生に注意している。

4200	肉・魚などの取り扱いには特に汁が飛び散らないように、又加熱の際中心部までよく火が通るように、中心温度計を使い、注意しています。
4204	床に水をこぼすことなくいつもドライの床であるよう務めています。
4207	加熱野菜又は生で食する場合特に葉もので時々産地、時期により虫が付着している場合があるので洗浄の過程いつもより多くしたり限られた時間で処理しなければならないので気を使います。
4208	大量調理施設衛生管理マニュアルに基づき、毎日調理している。
4219	生野菜は、使用せずポイルした物を、食する用にしている。果物は、アルコール消毒している。調理員はマスク、手袋、を使用し、盛りつけをしている。
4224	あまりに衛生管理が強すぎて、調理する側は取りかかるまでに相当な時間がかかるような気がする もう少し簡素化してほしい(事故はこわいが)
4230	調理終了時刻。
4232	清・不潔区域の分離について、施設的に増設できないため、その都度、消毒をするなどして気をつけている。
4233	食中毒〇ー157等が言われ、施設面での増設等不可能なので、今ある設備で工夫している。汚染区域、非汚染区域等せまい調理室で、工夫している。
4237	加熱消毒
4255	手洗い、ゴム手袋の区別をしっかりとっています。
4257	食品の入そして洗浄迄の間充分気を使っている。魚・肉類の鮮度、揚物、フライ(魚肉)等の中心温度、半生かどうか。おやつもカロリーを考慮しながら手作りおやつを出している。
4265	調理師の体調、衣服の衛生管理、害虫駆除など。
4270	食品、ふきとり等細菌検査を実施し、衛生の確認と改善を図っている。
4271	調理関係に於いて、〇ー157(食中毒全般)対策の徹底を図っています。その為、調理時間をかなり費しているのが実情です。衛生面については、施設に関係する全ての人、物を対象として注意を払っています。
4274	役所からのマニュアルをしっかりと守る。
4280	手洗いは、もちろん、使用した器具を煮沸消毒をして片付ける。
4289	生鮮食品の取り扱い、鮮度に気をくばっています。
4290	作業の変わりめで必ず手洗いを行っています。器具(ボールやざる、包丁)は作業ごと消毒済みの新しいものを使用しています
4294	保健所立入り検査 給食担当者以外の入室は厳禁
4296	部外者は調理室に出入りしない。緊急の用で入る時は専用の白衣に着替える。
4298	給食時間に合わせて調理する。中心温度を計る。検収の徹底。
4301	直接、素手で食品、食材にさわらず必ず、使い捨て手袋を使用している。年2回、食器残留物及び残留洗済検査。調理器具ふきとり検査、手指ふきとり及び食品(そうざい)検査、実施している(市で実施)
4304	1 手洗いの徹底 2 調理室の衛生管理(消毒・清掃)
4318	調理したものは、なるべく早目に食べてもらう。
4319	定期的に全職員の検体をする(月1回)食材、食器、器具、調理室の管理マニュアル(チェック表)を守る。給食については調理担当と他職員が連絡をとり合うようにしている。
4320	衛生面では、一年中を通して食中毒が発生しているので手洗い、消毒、殺菌、に最善の注意をしている。
4322	マスクをしています。調理終了後ハイター消毒をしています。(床)
4323	1. 年間を通して、常に食中毒(〇ー157)を出さないように気をつけて、作業しています。 2. 中心温度計を使って、毎日、出来上がった給食を3カ所計って記録しています。
4328	関係者以外の調理室への出入りは禁じている。調理に要した時間の倍の時間をかける気持ちで清掃にも充分時間をかけている。
4329	関係者以外調理室の出入りは固く守っている。戸は開けたら閉める。設備の消毒
4330	生野菜は以前に比べたらほんとうに少なくなりましたがポイルをして塩味にしたり鰹節としょう油味にしたりして工夫して季節の野菜を食べてます。夏は給食室内の温度が上がりエアコンがないため調理中は特に気をつけて仕事をしています。
4335	実際現場に入っている調理師一人ひとりが気をつけている。又、保育にあたる者も調理してもらったものを衛生面に気をつけながら、配膳している。子ども達の手洗いもきれいにやっているか等気をつけて見るようにしている。
4341	調理員の健康管理。衛生面に十分な配慮。食材の安全チェック。
4347	調理室には、調理員以外は入らない。平成13年度は、ゴキブリ駆除を委託する予定で
4348	調理室への出入りを、制限している。食品庫へダンボール箱を入れない。
4353	害虫駆除は業者に委託

4368	低年齢児に適した調理方法や盛り付け・衛生面への配慮は特にしている。
4370	下処理、調理、洗浄のエプロンの区分。
4371	給食センター勤務時に緒々勉強して来ていること。年1回の指導鑑査時に不明点は聞いている。
4374	給食担当者の健康管理、手指のケガなど
4393	特に調理員の健康管理に気をつけ、子供達への健康状態も把握しながら務めている。
4401	保健所の指導で徹底した衛生管理で実施していますが、予算上頭が痛くなる時があります
4408	年2回、調理室にバルサンを散布し隅々まで、ていねいに清掃、消毒を行う。職員総出
4416	調理食品の中心温度をきちんと計測する。
4423	毎月、害虫駆除(業者)を行っている。
4426	清潔区域、不潔区域を明確にわけることはできないので作業中にその都度、消毒作業をしながら進めております。
4427	中心温度の測定(全献立) 肉・魚などを扱う時は、つかいすて手ぶくろをしている。
4436	保育室での衛生管理に気をつけている。↓配膳時のスモック着用(職員、子ども)・給食時の持ち物点検(おしぼり、お箸等)
4437	建物が古く、衛生面で心配だったので序々に(床、壁、調理器具など)修繕したり、新しい物と交換したりしている。
4438	衛生チェック表(健康観察表)を調理内において手洗いの正しい行い。帽子白衣の点検、本人の健康状態、爪がのびていないか、手指、顔面に創傷や化膿がないか、など毎日点検してから調理についています。
4439	特にありません。
4441	殺菌・消毒、手洗いをきちんとしている。
4444	集団給食ではあるが、子供1人1人に合わせた給食になる様と考えている。
4453	検便は毎月全職員実施、調理に関しては、こまめに消毒。十分な加熱を心掛けている。
4458	給食担当者のみならず、食事を運搬する保育士の服装や手洗い、子どもの手洗い、おしぼりの活用を職員で検討し、納品～調理～配膳～食べるまでの全行程で衛生管理を実施し
4459	消毒をまめにし、子どもたちの衛生にも保育士を通し声がけと各部屋に設置している。パネルシアターを使って栄養士も保育の中に入って食事だけでなく衛生面、虫歯などの指導もし
4462	集団給食のある保育園からは絶対食中毒がおきないように消毒は勿論衛生管理には充分気をつけている。又加熱処理したもののみ食するようにしている。
4466	ハエ、ゴキブリ等が入らないようにしたい。室温、湿度がなるべく高くないように換気している。生野菜は熱湯を通してから使っている。
4470	高度な機器類を整備しても作る側と食べる側の衛生管理への意識が一致していないと清潔な食べ物は口へ入らない。調理終了から食事時間迄を考慮する。
4471	細心の注意を払い、考えられることは全て行っている。中心温度計の使用 アルコール消毒(アルコール分70%)
4474	調理室の衛生管理は特に大切ですが、給食を食べる時園児の手伝いやコップの洗浄も気をつけています。
4477	給食調理業務従事職員の手洗い設備の改善を検討中。入所児童の増加により、食器消毒保管庫の更新を検討中。清・不潔区域を何んらかの方法で分離したい。
4478	作業終了後の念入りな清掃、消毒。検便をしていない職員は調理室内に入らない。室温管
4483	園児が持参しているはし、おしぼりの衛生にも配慮、定期的に視診、父兄へ交換を呼びかけている。又、園内の各手洗い場に紫外線による殺菌効果のあるエアータオルの完備、衛生管理につとめている。下ごしらえ時のザルと調理済食品(茹で物)のザルを区別。衛生的な処理を心がけている
4489	日々子供のことを考え愛情をもって調理しています。
4491	・生野菜、くだ物等は熱とう消毒をして使用しています。・食品はいぜん前はテーブルをアルコールで消毒しています。
4493	加熱した物の中心温度(75℃) 調理室内のはきもの・着替の衛生 調理員外の部外者の入室を禁じている。
4494	生ゴミ処理機リサクラを使用している 調理師の健康管理 園児職員の手洗の励行
4498	給食当番の子に「手洗いをしましたか」「うでをまくって下さい」と声がけをしています。風ひきの子で特にせきが出る子は当番を休んでほしいと保育士にお願いしています。
4771	調理員以外は、調理室に立ち入らない。下処理と主調理の間での調理場の消毒・白衣交
4805	食中毒

表2. 望ましい保育所給食を行うための問題点と課題（比率は回答数638に対する値である）  
表2-1. 子ども・家庭の食の状況

	件数	比率(%)	対 象 番 号													
保育所給食が家庭の食事の補充	50	7.8	207	276	426	449	476	669	703	708	757	787	810	892	923	924
			946	955	1067	1099	1172	1187	1380	1451	1453	1643	1709	1787	1974	2276
			2317	2438	2499	2854	2928	3186	3220	3259	3644	3696	3741	3885	3903	4235
			4271	4283	4296	4301	4302	4319	4330	4386						
朝食抜き	18	2.8	163	476	946	1125	1135	1249	1556	1808	2854	3272	3283	3598	3994	4003
			4034	4304	4474	4483										
食欲不振	2	0.3	1067	4223												
偏食・味の好み	39	6.1	57	152	163	236	584	600	678	942	1057	1099	1195	1287	1342	1479
			1536	1679	2238	2355	2653	2926	3070	3283	3642	3788	3820	3878	3889	3900
			3924	3964	3982	3994	4084	4223	4255	4270	4298	4330	4466			
食に対する興味	12	1.9	483	683	804	894	1195	1536	1761	2359	3338	3717	3744	4207		
マナー	7	1.1	152	236	683	1591	2276	2854	3338							
アレルギー・アトピー性皮膚炎	24	3.8	615	623	624	955	1342	1913	2150	2266	2275	2563	2570	2664	3196	3335
			3399	3563	3811	3964	4011	4026	4044	4223	4377	4493				
咀嚼不良	18	2.8	74	163	250	600	683	1067	1249	1287	1342	1466	1963	2355	3077	3283
			3308	3924	4079	4223										
肥満	5	0.8	1012	1067	1380	3111	4270									
その他	16	2.5	57	227	703	1102	1104	1342	1648	1679	1808	2060	2275	3070	3338	3432
			4223	4304												

表2-2. 行政への希望

	件数	比率(%)	対 象 番 号													
予算	5	0.8	849	1490	1556	2585	3912									
保健所のアドバイス	3	0.5	939	1039	2148											
外部委託	5	0.8	1491	1709	1991	3346	3911									
栄養士・調理士の配置基準	15	2.4	20	624	1039	1304	1504	1743	2211	2730	3859	3911	3994	4076	4270	4386
			4805													
講習会・研修会	2	0.3	2138	3917												
職員の移動	4	0.6	957	1032	3216	4416										
食中毒	2	0.3	1921	3347												
その他	18	2.8	271	713	770	1194	1356	1388	1519	1605	1615	1892	2150	2492	2690	3347
			3642	3657	4458	4805										

