

給食業務マニュアル

射水市民病院

栄養管理科

給食管理業務マニュアル 目次

1	院内約束食事箋	P 1～ P 2
2	給食材料の納入及び検収	P 3
3	非常・災害時の献立 備蓄食品一覧	P 4～ P 6
4	行事食	P 7
5	配膳	P 8
6	下膳	P 9
7	洗浄	P 10
8	感染症対応	P 11
9	遅延食	P 12
10	衛生管理基準	P 13

1 院内約束食事箋

R2年7月改訂

食種コード	食種名称	食種栄養価						備考
		エネルギー (kcal)	蛋白質 (g)	脂質 (g)	炭水化 物 (g)	食塩 (g) 未満	水分 (g)	
1110	常食Ⅰ	1900	70	41	320	7.5	1600	主:200g
1111	常食Ⅱ	1700	65	40	270	7.5	1500	主:150g
1112	常食Ⅲ	1450	62	40	210	7.5	1400	主:100g
1120	軟飯軟菜Ⅰ	1800	68	36	300	7.5	1600	主:200g
1121	軟飯軟菜Ⅱ	1550	64	36	250	7.5	1500	主:150g
1122	軟飯軟菜Ⅲ	1350	61	35	200	7.5	1400	主:100g
1130	全粥Ⅰ	1750	70	40	260	7.5	2200	主:380g
1131	全粥Ⅱ	1500	66	39	200	7.5	2100	主:250g
1132	全粥Ⅲ	1350	64	39	170	7.5	2000	主:190g
1140	七分粥	1500	65	40	190	7.5	2400	主:320g
1150	五分粥	1200	60	27	180	6.0	2300	主:320g
1160	三分粥	1100	60	28	150	6.0	2300	主:300g
1170	流動	600	18	8	115	4.0	2000	主:250g
1330	骨粗鬆症	1900	76	40	320	7.5	1700	カルシウム800mg付加 主:200g
1530	幼児 1.2	1000	35	25	160	4.0	850	主: 80g
1540	幼児 3.5	1350	50	30	210	5.0	1100	主:100g
1550	小児 6.7	1550	55	35	240	6.0	1300	主:110g
1560	小児 8.9	1900	70	45	300	6.0	1500	主:150g
1570	小児 10.11	2200	75	60	340	6.0	1800	主:200g
1580	思春期 12.14	2200	75	60	340	7.5	1800	主:200g
1590	思春期 15.17	2200	75	60	340	7.5	1800	主:200g
3000	小児腎炎	1400	30	35	240	2.0	1100	主:100g
3010	小児ネフローゼ	1400	50	40	210	2.0	1100	主:100g
3100	腎炎	1800	68	45	280	6.0	1500	主:200g
3110	腎炎(ネフローゼ)	1900	75	50	280	6.0	1500	主:200g
3120	腎不全食	1900	30	70	280	5.0	1200	K1300 P500
3130	糖腎A(P40.E1600)	1600	40	50	250	5.0	1000	K1500 P600
3140	糖腎B(P50.E1840)	1840	50	60	270	5.0	1200	K1500 P600
3200	透析食A(P60.E2000)	2000	60	70	280	6.0	1200	K1500 P750
3210	透析食B(P60.E1600)	1600	60	70	180	6.0	1100	K1500 P750

食種コード	食種名称	食種栄養価						備考
		エネルギー (kcal)	蛋白質 (g)	脂質 (g)	炭水化 物 (g)	食塩 (g) 未満	水分 (g)	
3300	心臓食	1650	68	40	250	6.0	1300	主:150g
3410	脂質異常症食	1600	67	44	240	6.0	1500	主:150g
3510	糖尿15単位	1200	52	33	168	6.0	1300	主:100g
3520	糖尿16単位	1280	61	33	168	6.0	1300	主:110g
3530	糖尿17単位	1360	63	38	186	6.0	1300	主:120g
3540	糖尿18単位	1440	65	38	204	6.0	1300	主:130g
3550	糖尿19単位	1520	67	38	222	6.0	1400	主:150g
3560	糖尿20単位	1600	69	38	240	6.0	1400	主:160g
3570	糖尿21単位	1680	71	38	258	6.0	1400	主:180g
3580	糖尿22単位	1760	73	38	276	6.0	1500	主:190g
3590	糖尿23単位	1840	82	38	276	6.0	1500	主:200g
3700	肝炎A	1800	70	40	280	6.0	1500	主:200g
3710	肝炎B	2000	75	42	300	6.0	1600	主:200g
3800	肝不全A(P40)	1800	40	35	330	5.0	1200	
3810	肝不全B(P50)	1800	50	40	330	6.0	1300	
3900	脾炎	1700	65	20	300	6.0	2000	主:200g
4000	胃潰瘍食	1800	66	40	250	7.5	2200	主:200g
4100	胃切食	1800	66	40	250	7.5	2200	主:200g
5000	注腸食	1200	30	20	220	7.0	750	エニマクリン
5100	低残渣食	1700	65	30	230	6.0	1500	食物繊維5~10g 200g 主:
6000	痛風食	1800	63	40	300	6.0	1600	主:200g
6100	貧血食	1800	80	48	260	7.5	1600	鉄10mg付加 主:200g
	嚥下食1	57	0	0	13.8	0.0	72.6	エンゲリード(発注者購入)
	嚥下食2	411	18	7.44	69	2.1	438	味噌汁ゼリー+アイソカルゼリー
	嚥下食3	631	41	26	105.9	5.2	1900	ミキサー(5分菜)
	嚥下食4	852	34.7	31.7	72.9	4.4	601	ムース食
	嚥下食5	858	54.3	26.1	105.9	6.0	1430	5分菜

副食のみの栄養量

2 給食材料の納入及び検収

当院における患者給食に使用する給食材料の納入及び検収は次によるものとする。

- 1 給食材料の納入場所は、栄養管理科検収コーナーとする。
- 2 納入日及び納入時間は、発注書に指定する。
- 3 給食材料の規格は、発注時に指定する。特別な事業により指定した規格のものを納入できないときは、発注者（病院栄養士）に代替え食材について確認し、了承を得てから納入すること。
- 4 受注者は、納入業者に食品衛生について留意させ、必要に応じて保冷車を使用させること。
- 5 受注者は、納入業者に時間を厳守させ、必ず納品書を提出させること。
- 6 納入された給食材料は、受注者が正確に検品・検収を行うこと。
- 7 納入された給食材料が、発注時に指定した規格であるかどうか確認すること。
 - (1) 品質、鮮度、数量、表示（賞味期限等）、異物、包装等の内容を確認すること。
 - (2) 保存基準のある食品においては、品温（納入業者が運搬の際、適切な温度管理を行っていたかどうかを含む。）の測定を行い検収簿に記録し、賞味期限も記載すること。
 - (3) 品温測定が必要な給食材料については、「大量調理施設衛生管理マニュアル」の別添1 原材料、製品等の保存温度に準ずる。
- 8 賞味期限を超えたもの、定められた温度を超えたもの、不良品などの場合は受取を拒否し、返品すること。
- 9 受注者は、納入する給食材料に指定した規格に不適合なものや、鮮度低下等があった時は、直ちに交換、補充させ、業務に支障のないようにするとともに、発注者に報告すること。
- 10 検収後は、納入業者の搬送容器から当院の専用容器に食材を移し、受注者が所定の場所に搬入すること。なお、納入業者の搬送容器や段ボールは速やかに納入業者に回収してもらうこと。
- 11 受注者は、納品伝票等を月ごとに整理しておく。なお、発注者の求めがあれば提示すること。
- 12 納入業者が安全な業者であることを証明するために、受注者は納入業者と契約する都度、納入業者に食品衛生法の営業許可証、衛生検査・従業員の検便検査結果等の必要な書類の写しを提出させること。
- 13 給食材料の受入管理、保管等については、「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づくものとする。

3 非常・災害時献立表(3日分)

2025 年 4 月現在

(1) 食事分類

A 常食・軟飯軟菜・腎臓・糖尿・肝臓	100 食
B 全粥、七分粥、五分粥・三分粥・肺炎・胃切・小児・きざみ食	85 食
C 流動食 嚥下食	15 食

(2) 献立

食事分類	A(100 食)	B(85食)	C(15食)
第1食	おかゆ とりそばろ ゼリー	おかゆ とりそばろ ゼリー	CZ-Hi 200ml ゼリー
第2食	おかゆ 野菜スープ ゆずみそ ハイカロジュース	おかゆ 野菜スープ ゆずみそ ハイカロジュース	メイバランスミニ ゼリー
第3食	おかゆ 焼き鳥(たれ) ジュース	おかゆ 焼き鳥(たれ) ジュース	なめらかおかゆ たいみそ 卵豆腐またはごま豆腐
第4食	五目ごはん みそ汁 ミックスフルーツ缶	おかゆ みそ汁 ミックスフルーツ缶 梅尾塩	メイバランスミニ ゼリー
第5食	おかゆ サンマ缶 ゼリー	おかゆ サンマ缶 ゼリー	CZ-Hi 200ml ゼリー
第6食	おかゆ ブラウンシチュー ジュース	おかゆ ブラウンシチュー ジュース	なめらかおかゆ 梅尾塩 メイバランスソフトゼリー
第7食	おかゆ 焼き鳥(塩) ジュース	おかゆ 焼き鳥(塩) ジュース	メイバランスミニ ゼリー
第8食	ごはん ヒートレスカレー ゼリー	おかゆ やわらか倶楽部 ゼリー	メイバランスソフトゼリー ハイカロゼリー
第9食	クラッカー ジャム ブラウンシチュー 野菜ジュース	おかゆ ブラウンシチュー 野菜ジュース	なめらかおかゆ たいみそ 卵豆腐またはごま豆腐 ゼリー

栄養量目安…一食200～400kcal

水・ビニール袋・ラップ・アルミホイル・簡易食器…防災倉庫(2階)に保管

射水市民病院

非常・災害時献立表（3日分）

2025年4月

（1）食事分類

A 常食、軟飯軟菜、腎臓、糖尿、肝臓	100 食
B 全粥、七分粥、五分粥、三分粥、脾炎、胃切、小児、きざみ食	85 食
C 流動食、嚥下食	15 食

（2）献立

	A					B					C				
	エネルギー	蛋白質	塩分	水分		エネルギー	蛋白質	塩分	水分		エネルギー	蛋白質	塩分	水分	
第1食	おかゆ(1P)	100	1.4	0.1		おかゆ(1P)	100	1.4	0.1		CZ-Hi 200ml	200	10	0.5	167.8
	とりそばろ(45g)	70	5.9	0.6	32	とりそばろ(45g)	70	5.9	0.6	32	ゼリー	80	4	0.2	46
	ゼリー	40	0.5		90	ゼリー	40	0.5		90					
	合計	210	7.8	0.7	122	合計	210	7.8	0.7	122	合計	280	14	0.7	213.8
第2食	おかゆ(1P)	100	1.4	0.1		おかゆ(1P)	100	1.4	0.1		メイバランスミニ	200	7.5	0.5	94.6
	野菜スープ(1缶)	64				野菜スープ(1缶)	64				ゼリー	80	4	0.2	46
	ゆずみそ	19	0.4	0.3	3	ゆずみそ	19	0.4	0.3	3					
	ハイカロジュース	160			98.3	ハイカロジュース	160			98.3					
	合計	343	1.8	0.4	101.3	合計	343	1.8	0.4	101.3	合計	280	11.5	0.7	140.6
第3食	おかゆ(1P)	100	1.4	0.1		おかゆ(1P)	100	1.4	0.1		なめらかおかゆ(1P)	76	1.2	0.1	
	焼き鳥(たれ65g/缶)	98	8.6	1.3	44	焼き鳥(たれ65g/缶)	98	8.6	1.3	44	たいみそ	22	0.3	0.4	2.2
	ジュース	80	0.5		100	ジュース	80	0.5		100	卵豆腐又はごま豆腐(1個)	100	6	0.4	44.5
	合計	278	10.5	1.4	144	合計	278	10.5	1.4	144	合計	198	7.5	0.9	46.7
第4食	五目ごはん(1P)	370	6.8	1.8		おかゆ(1P)	100	1.4	0.1		メイバランスミニ	200	7.5	0.5	94.6
	みそ汁(1P)	23	1.6	1.4		みそ汁(1P)	64	1.6	1.4		ゼリー	80	4	0.2	46
	ミックスフルーツ缶(1/2缶)	36				ミックスフルーツ缶(1/2缶)	36								
	合計	429	8.4	3.2		梅尾塩	5		0.6	6.1	合計	280	11.5	0.7	140.6
第5食	おかゆ(1P)	100	1.4	0.1		おかゆ(1P)	100	1.4	0.1		CZ-Hi 200ml	200	10	0.5	167.8
	サンマ缶(50g)	169	9.4	0.6	29	サンマ缶(50g)	169	9.4	0.6	29	ゼリー	80	4	0.2	46
	ゼリー	50			47	ゼリー	50			47					
	合計	319	10.8	0.7	76	合計	319	10.8	0.7	76	合計	280	14	0.7	213.8
第6食	おかゆ	100	1.4	0.1	174	おかゆ(1P)	100	1.4	0.1		なめらかおかゆ(1P)	76	1.2	0.1	
	ブラウンシチュー(1P)	185	2.3	1.4		ブラウンシチュー(1P)	185	2.3	1.4		梅びしお	5	0.1	0.3	4.1
	ジュース	80	0.5		100	ジュース	80	0.5		100	メイバランスゼリー	200	7.5	0.2	94.8
	合計	365	4.2	1.5	274	合計	365	4.2	1.5	100	合計	281	8.8	0.6	98.9

	A					B					C				
	エネルギー	蛋白質	塩分	水分		エネルギー	蛋白質	塩分	水分		エネルギー	蛋白質	塩分	水分	
第7食	おかゆ（1P）	100	1.4	0.1	174	おかゆ（1P）	100	1.4	0.1		メイバランスミニ	200	7.5	0.5	94.6
	焼き鳥（塩65g/缶）	83	7.1	0.6	33	焼き鳥（塩65g/缶）	83	7.1	0.6	33	ゼリー	80	4	0.2	46
	ジュース	80	0.5		100	ジュース	80	0.5		100					
	合計	343	4.4	1.8	253.8	合計	263	9	0.7	133	合計	280	11.5	0.7	140.6
第8食	エネルギー	蛋白質	塩分	水分		エネルギー	蛋白質	塩分	水分		エネルギー	蛋白質	塩分	水分	
	ごはん（1P）	366	5.7			おかゆ（1P）	100	1.4	0.1		メイバランスゼリー	200	7.5	0.2	94.8
	ヒートレスカレー（1P・200g）	172	3	3	164	やわらか俱樂部（1カップ）	55	3	0.6		ハイカロゼリー	160			35.8
	ゼリー	40	0.5		90	ゼリー	40	0.5		90					
	合計	578	9.2	3	254	合計	195	4.9	0.7	90	合計	360	7.5	0.2	130.6
第9食	エネルギー	蛋白質	塩分	水分		エネルギー	蛋白質	塩分	水分		エネルギー	蛋白質	塩分	水分	
	クラッカー（1P）	80	1.8	0.3		おかゆ（1P）	100	1.4	0.1	174	なめらかおかゆ(1P)	76	1.2	0.1	
	ジャム	40				ブラウンシチュー（1P）	185	2.3	1.4	160	たいみそ	22	0.4	0.3	2.2
	ブラウンシチュー（1P）	185	2.3	1.4	160	野菜ジュース	38	0.3	0.1	93.8	卵豆腐又はごま豆腐（1個）	100	6	0.4	44.5
	野菜ジュース	38	0.3	0.1	93.8						ゼリー	40	0.5		90
	合計	343	4.4	1.8	253.8	合計	323	4	1.6	427.8	合計	238	8.1	0.8	136.7

4 行事食

春	ひな祭り	春分の日	お花見	こどもの日
夏	七夕	山の日		
秋	秋分の日	十五夜	ハロウィン	
冬	冬至	クリスマス	大晦日	元旦 節分 バレンタイン

年間12～15回の行事食を実施。
季節感のある食材を使用した料理の提供とメッセージカードの添付。

行事食の一例

お正月



お花見



七夕



5 配膳

1 配膳について

(1) 配膳時の服装等

- ① 白衣や履物は配膳専用のものに替えて作業を行う。
- ② 病棟から戻ったら、厨房用の履物に替えた後で手指の洗浄・消毒を行う。

(2) 基本的な配膳方法

① 病棟配膳時の厨房内での対応

温冷配膳車のスイッチを切り、ケーブルを外し、配膳エレベーターで病棟の所定の位置に運搬する。なお、病棟への配膳は職員専用エレベーターを使用するが、時間帯を定め給食専用として使用する。

(3) 病棟への配膳時間

朝食：7時30分

昼食：12時

夕食：18時

(4) 上記以外の配膳時間

食事の早上げ	朝食：6 時 45 分	夕食：17 時 30 分
遅延食	朝食：9 時	昼食：13 時 30 分 夕食：19 時
経管栄養	配膳時間に準ずる	
注腸食の間食	15 時	
小児の間食	10 時	15 時

(5) 医師の検食の配膳

朝食、夕食の医師の検食はお膳に検食簿をのせて厨房スタッフが患者給食配膳前に所定の場所へ配膳を行う。また、医師検食の配膳時間については朝食を7時、夕食を17時30分とする。昼食の検食(平日)は、医局事務担当者が11時30分に厨房に取に来る。その際、朝食のお膳と検食簿の返却があるので、それぞれ所定の場所に片付ける。土日祝祭日の昼食の検食の配膳については受注者が行うこととし、配膳時間は11時30分とする。

6 下膳

配膳車は下膳車を兼ねているため、集膳後には配膳車清掃マニュアルに準じて清掃・消毒を行うこと。

1 下膳について

(1) 下膳時の服装等

- ① 白衣や履物は下膳専用のものに替えて作業を行う。
- ② 病棟から戻ったら、厨房用の履物にかえた後、手指の洗浄・消毒を行う。

(2) 基本的な下膳方法

- ① 下膳時も配膳時と同様に職員専用エレベーターを使用する。
- ② 厨房内に配膳車を搬入する際には、配膳車のタイヤを次亜塩素酸ナトリウム液で消毒する。また、配膳車を厨房内に搬入する際に厨房出入り口の扉を開いたままにせず、1台搬入したら扉を閉める。

(3) 病棟からの集膳開始時間

朝食：8時30分～

昼食：13時30分～

夕食：18時45分～

病棟エレベーター前のワゴンには上記の時間に下膳できなかったお膳が置いてあるの
で、次の配膳時に回収する。ただし、夕食は翌朝までの時間が長くなる為、19時20分
に最終の集膳を行う。

ドック食は13時30分から集膳を行うが、依頼があれば早めに集膳を行う。

7 洗淨

患者給食用食器の洗淨・消毒及び保管業務は、次のとおりとする。

- 1 下膳車（配膳車を兼ねる）で回収した患者給食用食器（ドック受診者を含む）を当院の食器洗淨施設を用いて、洗淨及び消毒を完全に行い、衛生的な配慮の上保管庫に入れ保管する。
 - (1) 浸漬槽及び洗淨機には、当院が指定した洗剤または同等品を使用すること。
 - ・ 厨房内で使用する洗剤
 - ・ 食器洗淨機用洗剤
 - ・ 食器浸漬用洗剤
 - ・ 食器用漂白剤：酸素系漂白剤、酵素系漂白剤 2 種
 - (2) 食器の汚れがひどい場合は、必要に応じて漂白液に浸けること。
 - (3) 停電や修理等で食器洗淨機が使用できない場合、手洗いとする。
 - (4) 食器洗淨の最終温度は 80℃以上、洗淨時間は 5 分間とする。
 - (5) 食器の消毒は食器消毒保管機で 90℃以上、40 分間行うこと。
 - (6) 夕食に使用した食器は、食器洗淨機のシンクに浸漬用洗剤を入れて浸漬しておき、翌日の 7 時から洗淨作業を行うこと。朝食に使用した食器は 8 時 30 分、昼食は 13 時 30 分から洗淨作業を行うこと。
 - (7) 洗淨後の食器は、次の使用時まで衛生的かつ清潔な状態で保管しなければならない。
 - (8) 食器洗淨機使用後は、シンク内等の清掃を行い良好な衛生状態を保つ。

8 感染症対応

○厨房からの食事の配膳方法

- 1 他の患者のトレイ(ピンクまたはブルー)と区別するため、配膳にはイエローのトレイを使用し、食器・食具(箸・スプーン)は全てディスポで提供する。また、配膳時にディスポのランチョンマット(紙)も添付する。

配膳は通常どおり冷温配膳車で他の患者給食と同様に配膳する。

厨房からはこのように配膳。



○病棟での患者への食事提供と下膳方法

- 1 患者病室には、料理の入ったディスポ食器・食具と添付のランチョンマットのみを持って入室する。ランチョンマットを病室の患者テーブルに敷いてからディスポ食器・食具を置く。

病棟で食事を配膳する際は、**厨房より配膳されたイエローのトレイを患者病室に絶対に持ち込まない。**

- 2 下膳する際はマスク・エプロン・手袋を着用し、残菜・ディスポ食器・食具・ランチョンマットをナイロン袋に入れ、密封し病室の感染性廃棄物容器に入れ廃棄する。 その後、患者テーブルを次亜塩素酸ナトリウム溶液で清拭する。

注意事項

- 1 対象となる患者の食事が開始される場合は必ず栄養管理科（内線 1110・土日祝日は 1111）へ連絡する。退院となった場合も同様。
- 2 **厨房より配膳したイエローのトレイは患者病室に持ち込まない。また、下膳する際にも使用しない。**
- 3 イエローのトレイを誤って患者病室に持ち込む等した場合は、必ず栄養管理科に連絡する。また、誤って持ち込んだトレイはナイロン袋に入れて密封し、配膳車の上にのせて返却する。他の患者の食器と一緒に配膳車の中には入れないように注意する。
- 4 病棟からしたナイロン袋に入ったトレイが下膳された場合は、袋のまま北側出入口より搬出し、厨房の外にて次亜塩素酸ナトリウム溶液に浸漬してから通常の洗浄を行う。作業をする際にはマスク・エプロン・手袋を着用する。

9 遅延食

検査待ち及び配膳後の入院食

検査待ち、配膳後入院により決められた時間に食事を食べることができない患者さんに衛生面を考慮し、栄養管理科で管理する食事メニュー（延食）を提供する。

1. 延食の配膳時間と方法

	食事時間	食事の内容	配膳時間	配膳方法
朝 食	7:30～8:00	当日の朝食	8:00	厨房より病棟へ 電話連絡後、ダ ムウェーターで 配膳
	8:00～	延食	9:00	
昼 食	12:00～12:30	当日の昼食	12:30	
	12:30～	延食	13:30	
夕 食	18:00～18:30	当日の夕食	18:30	
	18:30～	延食	19:00	

2. 延食献立

基本的に下記の2種類から選択

パン食 パン・ジャム・オムレツ・野菜ジュース

全粥食 全粥・梅びしお・オムレツ・野菜ジュース

※延食献立の内容は、在庫状況によって変更することがある。

【パン食】



【全粥食】



令和4年4月改訂

10 衛生管理基準

令和7年4月

	項目	条件	基準値
食材の保管	冷凍・冷蔵庫の温度	冷蔵庫	4℃以下
		冷凍庫	－20℃以下
作業前	施設設備の管理	調理場の温度/湿度	25℃以下／80%以下
下処理	生食用の野菜・果物	次亜塩素酸ナトリウム溶液	次亜塩酸ナトリウム溶液 200 mg/ℓで5分間又は100 mg/ℓで10分間
	調理器具	包丁・まな板	殺菌庫から取り出し、アルコール噴霧してから使用する。使用後は次亜水に付け置く→流水後殺菌庫保管
		ザル・ボール	乾燥済みのものにアルコール噴霧してから使用する。
調理	使用水	遊離残留塩素	0.1mg/ℓ以上 朝は5分以上流水させてから使用する。
	食品・移動性の器具・容器の取り扱い	床面から	60cm以上の場所で行う
	加熱調理食品	中心部温度	85℃、90秒以上、3か所
調理後	加熱食品の冷却	中心温度	30分以内に20℃付近 (60分以内に10℃付近)
	調理後30分以上で提供	温かい状態で提供するもの	調理終了後速やかに盛り付け、温冷配膳車に入れる。(65℃)
		その他の食品	調理終了後速やかに盛り付け、温冷配膳車に入れる。(5℃)
	配送過程の温度管理	温冷配膳車	温65℃／冷5℃設定
調理後～喫食			調理終了から2時間以内
作業後	器具・容器等の洗浄殺菌	食器洗浄機設定	食器…65℃以上 スピード40～45 トレイ…65℃以上 スピード100 最終温度80℃以上、洗浄時間5分間
		食器消毒保管庫	90℃設定で40分間
		包丁・まな板消毒殺菌庫	下処理室…乾燥1時間→殺菌連続 調理室…乾燥1時間→殺菌連続
		殺菌灯	作業終了後から作業開始前に点灯 定期的に交換(目安3000時間)
その他	検食の保存	原材料	食品毎に50gずつ －20℃以下2週間以上
		調理済食品	一般食・特別食分を50g程度ずつ毎食分 －20℃以下2週間以上