

岸和田市 学校給食衛生管理マニュアル

平成22年9月1日制定
令和7年3月最終改訂

岸和田市教育委員会

目次

I 業務従事者の衛生管理

1 健康管理 1

- (1) 健康診断と検便検査 1
- (2) 健康観察 1

2 身支度 2

- (1) 被服等の衛生 2
- (2) 作業別エプロンの種類 3

3 手洗い・消毒 4

- (1) 手洗い場に備え付けるもの 4
- (2) 方法 4
- (3) 区分 4
 - ・トイレ使用後の手洗い順序
 - ・エプロンをつけかえる時
 - ・爪ブラシについて

II 施設・設備等の衛生管理

1 施設全般の衛生管理 5

- (1) 作業区分 5
- (2) 留意点 5

2 使用水の日常検査 5

3 消毒の方法 6

- (1) アルコール消毒 6
 - ・アルコールの殺菌能力について
 - ・アルコールの標準噴霧量について
- (2) アルコール消毒と熱湯消毒の併用 7
- (3) 湯釜での熱湯消毒 7
- (4) 消毒保管庫での消毒・保管 7

4 台、シンク、器具類等の扱いと消毒のタイミング 8

- (1) 下処理用(シンク、台) 8
- (2) 調理作業用(シンク、台) 9

- (3) 調理作業用に使用したシンクを生食する食品の洗浄に使い回す場合 10
- (4) 配缶及び生食する食品に使用する台 10
- (5) 午後の洗浄作業に使い回しをする場合 10
- (6) 荷受け台・検収台 11
- (7) 備品・器具類 11
- (8) 包丁・まな板 12
- (9) 衛生的な水切りワイパー 12
- (10) 配膳棚とパン棚 13
- (11) ふきん・ふきん使用の注意点 13
- (12) 中心温度計・非接触温度計 13

III 食品の検収と保存

1 検収 14

- (1) 納品時間 14
- (2) 検収方法 14
- (3) 品質等検収の目安 15
- (4) 品温測定について 16

2 保存食 17

IV 下処理と食品の取扱い

1 野菜・芋類・きのこ類 18

- (1) 下処理の場所と服装 18
- (2) 処理の順番 18
- (3) ドライ運用の方法 18
- (4) 下処理の方法 19

2 乾物類・塩蔵品・缶詰(生食以外)・その他 21

- (1) 下処理の場所と服装 21
- (2) 処理の順番 21
- (3) 処理の方法 21

3 肉類 23

- (1) 作業場所、服装及び取扱い方法 23

4 卵 24

- (1) 作業場所、服装及び取扱い方法 24
- (2) 殺菌液卵(料理用たまご)の取扱い 24

5 魚介類 25

- (1) 作業場所、服装及び取扱い方法 25

- (2) 果物類 37
(3) 個数付けデザート類 37
(4) パン 37
(5) 牛乳 37

V 調理

1 ドライ運用の方法 27

2 留意点 27

3 切裁等 28

4 加熱調理 28

- (1) 加熱開始時間 28
(2) 調味・仕上げ 29
(3) 中心温度の測定 29
(4) 茹でる 30
(5) 煮る 30
(6) 炒める 30
(7) 焼く・蒸す 30
(8) 揚げる 31
(9) 炊飯 31

5 生食用缶詰類・生食用袋詰め食品等の取扱い 33

- (1) 生食用缶詰類 33
(2) 袋詰め食品類、個数付けデザート類 33
(3) 調理用ヨーグルト 34

6 生食果物類・野菜類の取扱い 34

- (1) 消毒しないもの 34
(2) 消毒するもの 35

VI 配缶

1 ドライ運用の方法 36

2 留意点 36

3 配缶の方法 37

- (1) 釜からの配缶 37

VII 検食・展示食

1 検食 38

2 展示食 38

VIII 洗浄・消毒・保管

1 ドライ運用の方法 38

2 方法と留意点 38

- (1) 食器(具)、盆 39
・食器の漂白について
・児童が嘔吐した際の食器の扱い
(2) 食缶等配缶用容器、米飯用食缶 40
(3) 調理用器具、容器類、かご類、パン箱 41
(4) 機器類 41
(5) その他 43

IX 後始末

1 残菜とゴミの処理 44

2 清掃 45

- (1) 調理室、下処理室 45
(2) 配膳室 46
(3) 食品庫 47
(4) 便所 47

3 長期休業中の清掃・点検について 47

4 最後に 47

X 使用石けん・消毒薬の規定 47

X I 器具の規定 48

I 業務従事者の衛生管理

1 健康管理

(1) 健康診断と検便検査

○労働安全衛生法に基づく健康診断を年1回以上受診する。 ㊤報告書様式5

○検便を最低月2回（年24回）提出する。 ㊤報告書様式6

検査項目…赤痢菌、サルモネラ属菌（チフス菌、パラチフス菌含む）、腸管出血性大腸菌

※ノロウィルスの検便は、10～3月の間、月1回提出する。

○なお、異常が発見された場合は、医療機関等の診断で異常が認められなくなるまで、業務に従事してはならない。

㊤代替者について

- ・代替者には、資格の有無を含め、欠勤者と同等の業務を行える者を配置する。
- ・代替者の勤務に際しては、事前に業務従事者等の変更報告を行い、教育委員会の許可をとる。報告書には健康診断書及び検便検査結果を添付する。 ㊤報告書様式8

(2) 健康観察

○各調理従事者は、作業前に健康観察を行い、日常点検票に個人別に記録を残す。

休日中（土日祝、有給休暇、代休など）と長期休暇期間明けの前3日間の健康状態について、報告すること。休暇明けの日常点検票に、健康状態と休暇日を記入する。人数が多いなど、休暇明けの日常点検票の記録欄で足りない場合は、「休暇中の健康観察記録」に記入し、休暇明けの日常点検票と一緒に検印を受け、保管する。

○次の者は、業務に従事してはならない。

下痢、腹痛、発熱、嘔吐の症状がある者

手指、腕、顔面に傷やできものがある者（注1）

化膿性疾患がある者

感染症やその疑いがある等、食品衛生上支障の恐れのある者

「調理従事者・栄養教諭等に感染性疾患などが疑われる場合の対応」参照

（注1）やむをえず作業に従事する場合は、次の点を厳守する。

保護の仕方…①傷口を清潔にし確実に保護する（青色絆創膏） ②防水テープを貼る ③手洗い消毒

④肩下までの長い使い捨て手袋（青色）を装着する（手袋は手洗いの都度替える）

*顔面の場合は、テープで確実に保護する。

作業内容 …加熱しないで児童に提供されるものを扱う作業や、加熱後の個数ものを扱う作業には、原則として従事しない。

（例）

- パン・牛乳・添加物・デザート類のクラス分け
- 生の果物の洗浄～配缶までの全作業
- 缶詰果物の開缶や、ヨーグルトなどの開封～配缶までの作業
- 焼き物、揚げ物など数取り作業

その他 …使い捨て手袋は、手洗いの都度新しいものに交換する。1度はずしたものは、使用しない。

2 身支度

- 爪は常に短く切る。マニキュアはしない。
- 時計、指輪、ネックレス、イヤリング、ピアス等ははずす。
- 作業中は汗が落ちないよう工夫する。汗をふいた手は必ず手洗い、消毒をする。
- ポケットには、何も入れない。
- トイレや、給食室外に行く時は、白衣、帽子、マスクを取り、はきものを替える。
- 調理場へ入る前には、休憩室又は前室で帽子や被服に粘着ローラーをかけて毛髪、ほこり等を除去する。
- 調理場に持ち込む文房具などは、アルコール消毒をする。

(1) 被服等の衛生

★すべてのものについて、毎日、専用の清潔なものを着用すること。

白 衣 (上着,ズボン)	すそや袖口から、中に着用しているものが出ないように着用する。 →[管理] 毎回洗濯し、乾燥後、アイロンをかけて熱消毒をする。
T シャツ	午後の洗浄時のみ着用可とする。(白衣の上着はなしでよい) →[管理] 毎回洗濯し、乾燥させる。
帽 子	・髪の毛をきっちり中に入れ、深めにかぶる。(必要に応じヘアネット着用) ・長い髪は、ゴム等で束ねて帽子の外に出ないようにする。 ・洗髪はこまめにし、髪の毛、ふけ等が落ちないようによくブラシをかける。 → [管理] 毎回洗濯し、乾燥させる。
使い捨て マスク	三層フィルターのもので、午前の作業中は、口、鼻を覆うように着用する。 →[管理] 毎回新しいものに交換する。
エプロン	・作業用途別に、それぞれ専用のものを使用する。 「作業別エプロンの種類」 p.3 参照 ・エプロンは、それぞれ重ね付けしないこと。 ・生食検収エプロン及び配缶エプロンはビニールエプロンを使用し、アルコール消毒してから使用する。 → [管理] <u>布製エプロン</u>…毎回洗濯し、乾燥後、アイロンをかけて熱消毒する。 <u>ビニールエプロン</u>… ①洗剤でスポンジを使ってまんべんなくこすり洗う。裏面、ヒモの部分も丁寧に。 ＊下処理用、肉、魚、卵エプロンは下処理用シンクで洗う。 ＊それ以外は別のシンクで、生食検収エプロンや配缶エプロンなど汚染度の低いものから洗う。 ②流水で十分すすいだ後、衛生的な場所に間隔をあけて吊るし、乾燥。 ③乾燥させた後、使用するまでは衛生的な棚などにたたんで保管する。
はきもの	・区域別の専用のはきものをはく。 汚染区域…検収室、下処理室、食品庫 非汚染区域…主調理室 清潔区域…配膳室 → [管理] 定期的(週に1回以上)に洗って、乾燥させ、清潔に保つ。

(2) 作業別エプロンの種類

①ダンボールの開封 ②作業準備 作業前のアルコール消毒、配膳棚等をふく 水質検査、各温度測定、記録など		白 衣 ※基本的に①②は、 別の者が行う。
野菜類の検収・容器うつしかえ、下処理		下処理専用エプロン (緑色)
肉	検収・容器うつしかえ 解凍、下味つけ	汚染専用エプロン (ピンク色)
魚	釜入れ、プレート並べ	汚染専用エプロン (ピンク色)
卵	検収・容器うつしかえ 割卵	汚染専用エプロン (ピンク色)
	攪拌、味付け 釜入れ、プレート入れ	汚染専用エプロン (ピンク色)
その他の検収・容器うつしかえ (果物★、煮干し、ちりめんじゃこ、シューマイ、鶏がら、殺菌液卵、つみれ等) 洗米、調味料計量、切裁、調理、中心温度測定		調理エプロン (白色) ★果物の洗浄は、その日未使用の 調理エプロンとする
生食用食品※の取り扱い時 (※個数付けデザート ヨーグルトなど)	検収、端数納品の消毒 ダンボールから内袋(箱)を取り出す	生食検収エプロン (白色)
	ダンボールからヨーグルト(10ℓ)を、 黄色の袋ごと取り出す、果物切裁	生食調理エプロン (白色)
	開封、配缶	配缶エプロン (ベージュ色)
器具取り出し、配缶、配缶準備、児童への食缶類の手渡し		
パンの検収、仕分け		パン配缶エプロン (ベージュ色)
牛乳の検収、仕分け		牛乳配缶エプロン (ベージュ色)
施設、設備(作業台,シンク,回転釜,調理機器等)の洗浄・消毒 食器、食器具、食缶、調理器具の洗浄・消毒		洗浄エプロン (水色)
アレルギー除去食の調理、配缶		アレルギー用エプロン (黄色) ★調理、配缶は別に用意する。

3 手洗い・消毒

(1) 手洗い場に備え付けるもの

- | | |
|------------------------|----------------------|
| ①手洗い用液体石けん | ②個人用爪ブラシ(トイレ内手洗いを除く) |
| ③ペーパータオル (ホルダーを使用すること) | ④アルコール消毒液 |
| ⑤ごみ入れ (ふたつき) | |

(2) 方法 詳しくは「学校給食調理現場における手洗いマニュアル」参照

- ①流水で軽く手を洗う。
- ②石けんをつけ、ていねいに洗う。
- ③必要に応じて、爪ブラシを使用し、指先、爪の間をよく洗う。
- ④流水で十分にすすぐ。
- ⑤ペーパータオルで水気をよくふき取る。
- ⑥必要に応じて、アルコール消毒する。

自動アルコール供給装置を用い、よくすり込む。

※2回洗いの場合は②～④を2回繰り返す。

配缶前に使用する爪ブラシは、消毒後、未使用のものにする。



(3) 区分

標準的な手洗い		作業開始前 (ミーティング後含む) * 2回洗い 汚染作業(洗浄作業含む)から調理作業に移る時 生の食肉類、魚介類、卵にさわった後 配缶前(配缶時の保存食採取前含む) 用便後 *「トイレ使用後の手洗い手順参照」	○ ひじまで	○	○
	作業中の手洗い	① 食品に直接触れる前 加熱前の野菜に触れた後 中心温度を測る前 その他ガスコックなど汚れたものに触れた後	○ 手全体		○
		② 検収前 検収時の保存食採取前	○ 手全体		

トイレ使用後の手洗い手順

1. トイレの中で作業中の手洗い①をする。
 2. トイレの外で作業中の手洗い①をする。
*1.が十分にできない学校は、トイレの外で作業中の手洗い①を2回する。
- ⇒**洗浄2回した後、アルコール消毒は1回でよい**
3. 帽子・マスク・白衣をつける。

※エプロンをつけかえる時は…

- ①エプロンをはずす。
- ②手洗い・消毒
- ③次の作業エプロンをつける。

爪ブラシについて

- ①作業終了後は洗浄し、流水で十分すすぐ。
- ②次亜塩素酸ナトリウム 200ppm 溶液に5分間浸漬し、流水でよくすすぐ。
- ③乾燥しやすいように、つるして保管する。
* ブラシ部分が他に接触しないようにする。
* 保管中の水のしたたりに注意する。
- ④毛先が広がっている、汚れがひどいなど劣化したものは、新しいものに交換する。

Ⅱ 施設・設備の衛生管理

1 施設全般の衛生管理

(1) 作業区分

○下表の区域分けに伴い、作業が交差しないように人員配置、時間配分をする。

作業工程表、作業動線図を作成し、全調理従事者及び栄養教諭等で確認する。

汚染作業区域	非汚染作業区域
物資検収場所 下処理室 食品庫 洗浄室（洗浄時、消毒前）	調理室 配膳スペース 洗浄室(消毒後)

専用室がない所は、
調理室を区分けする。

㊤業務責任者は、調理業務指示書をもとに、作業工程表、作業動線図を作成し、栄養教諭等の確認をとる。

(2) 留意点

①給食施設内は、すべてドライ運用とすること。

②室内の換気や除湿に留意し、高温多湿にならないようにする。

③午前中や配缶終了までは、窓や各室の扉は閉めておく。

ただし、換気が不十分であったり、高温多湿が避けられない場合は、衛生面に十分留意した上で、網戸のある窓で埃や雨水が入らない場合に限り、開放してもよい。

④調理室は作業前・作業中、食品庫は作業前の温度・湿度を測定し、記録する。

各種冷蔵庫や冷凍庫は、毎日作業前に、庫内温度が適切であるか確認し、温度を測定、記録する。 *日常点検票に記録

⑤施設内（休憩室、トイレも含む）は、毎日清掃し、常に整理整頓を行い、防虫防鼠に努める。

2 使用水の日常検査

○使用水は、毎日、「調理開始前に十分流水した後」と「調理終了後（配缶前）」に、調理室内の水栓で点検すること。

○水道管に溜まっていた水を十分に流してから、検査し、使用する。

①外観（色・濁り）、におい、味を確認する。

②遊離残留塩素を測定し、0.1 mg/L 以上を確認、日常点検票に記録する。

③使用水に異常が感じられたり、遊離残留塩素濃度の測定結果が、0.1 mg/L 未満の場合には、再検査を行い、結果が適（0.1 mg/L 以上）となった場合は、使用水を 1 L 保存食と同様に保存する。

④再検査後も 0.1 mg/L 未満の場合は、使用を中止する。㊤すぐに栄養教諭等に連絡する。

3 消毒の方法

○消毒は、洗浄してから行う。 ※「洗浄」については・・・P.38～44を参照

○消毒したものに触れる(取り出す)時は、手洗い消毒してから出す。

(1) アルコール消毒 [調理用及び下処理用の台、シンク]

①洗浄後、水切りワイパー等で水気を取り除いた後、ペーパータオルで拭き、乾燥させる。

②台やシンク全体にアルコールがかかるよう十分な量を噴霧する。

＊換気に気をつける。

＊釜などに火が付いていないことを確認する。

③噴霧したアルコールは、ペーパータオルで全体に伸ばす。

アルコールの殺菌能力について

★アルコールそのものには洗浄効果は少ないので、洗浄等によって有機物汚れを除去してから使用することで効果がある。

★アルコールが十分にかかると細菌は死滅しません。

★アルコールは、水分が残っていると薄まって、著しく殺菌能力が低下します。ペーパータオルなどで必ず水分を除いてから使用して下さい。

○アルコールの標準噴霧量について

・アルコールの噴霧量は標準噴霧量をもとに、台やシンク等の大きさに合わせてあらかじめ決めておくこと。

・1回の噴霧量は、各校のハンドスプレーで実測・確認し、回数を決める。

【ハンドスプレーで1回1mlの場合】

①作業台・移動台等 [90cm×90cmの台の場合]

＊ハンドスプレーで15回(15ml)以上噴霧する。

＊排水口、パンチングカバー等の部分は特に念入りに噴霧する。

②シンクの内側 [90cm×90cm×30cmのシンクの内側の場合]

＊ハンドスプレーで35回(35ml)以上噴霧する。

＊排水口、オーバーフロー口等の部分は特に念入りに噴霧する。

③シンクの外側 [90cm×90cm×30cmのシンクの外側の場合]

＊1面の広さに対し、ハンドスプレーで8回(8ml)以上噴霧する。

(2) アルコール消毒と熱湯消毒の併用 [台、シンク]

☆作業途中で水気を十分切ることができない等やむをえない場合は、アルコール消毒と熱湯消毒を併用する。

- ①洗浄後ドライ用台やシンクのふちの上部は、水気を完全に拭き取り、アルコール消毒する。
- ②ドライ用の台上、シンクの内側全体に、釜からの熱湯を2回以上回しかけ、消毒する。
 - *消毒専用のバケツを使用する。
 - *湯を床にこぼさないように注意する。
 - *やけどに注意する。

(3) 湯釜での熱湯消毒 [備品・器具類]

- ①沸騰した釜の湯の中に全体を浸し、2分以上おく。
 - *全体を一度に浸せないものは、上下交互に浸す。
- ②熱湯を床にこぼさないように引き上げる。
 - *釜のそばに、消毒したドライ用の台(高さ60cm以上)を持って行き、引き上げる。
 - *ドライ用の台がない場合は、消毒した60cm以上の台に、消毒した水受け用容器(たらい等)を置くなどして、床に水をこぼさないように工夫する。
- ③清潔な場所に、清潔に保管する。

(4) 消毒保管庫での消毒・保管 [備品・器具類]

①設定温度と時間

[庫内温度の表示機能が付いている機種]

*「庫内温度 80℃以上を保ち」ながら、収納物が「乾燥するまで」消毒する。

[庫内温度の表示機能が付いていない機種]

*「85℃」で「90分」以上とする。

*消毒保管庫の扉を閉めてから「90分」以上消毒する。

②収納する際の注意点

*水気を切ってから入れる。

*側面の熱風吹き出し口をふさがないように収納する。

*収納物と収納物の間は少し開け、熱風が循環するように収納する。

*肉・魚・卵を取り扱った汚染度の高い容器具類は、最下段に収納する。

③保管について

*使用直前まで、入れておく。

*取り出して保管する場合は、床から60cm以上の清潔な場所に、清潔に保管する。

4 台、シンク、器具類等の扱いと消毒のタイミング

(1) 下処理用（シンク、台）

【用途】野菜類の下処理、魚介類の解凍、割卵など

下 処 理 用 （ シ ン ク ・ 台 ）	作 業 前	◆全ての台、シンクをアルコール消毒する。 ※汚れ、ほこり、衛生害虫の侵入の可能性がある時などは、洗剤で洗浄してから、アルコール消毒する。	
	作業途中 (食品が替わる時)	＜食品が替わる時＞ 例) 野菜の種類が変わる 野菜洗浄の後、魚介類・卵を扱うのに使い回す 【シンク】 ◆スポンジでシンク内側をこすりながら水洗いする。 ※ただし、野菜は汚染レベルが低いものから順番に洗うこと。 作業工程上やむを得ず、汚染レベルが高い野菜の後に、汚染レベルが低い野菜を洗う場合は、洗剤でシンクを洗浄する。	【 台 】 ①大きな食品残渣を捨てる。 ②水切りワイパーで水分と小さな食品残渣を集めて取り除く。 ③水分が残る場合は、更にペーパータオルで水気をふき取る。 ※必要に応じて洗浄する。
	作業終了後	【台やシンクの内側】 ①残菜受けや、排水網などを取り外す。食品残渣を取り除く。 ②洗剤を含ませたスポンジで、まんべんなくこすり洗う。 ③流水ですすぐ。 ④衛生的な水切りワイパーで水気をかきとる。 ⑤下処理専用の衛生的なふきんで、水気をふき取る。 ⑥乾燥させて、翌朝アルコール消毒する。 ・ 下処理室のない学校は、調理中は洗浄しないようにする。 【シンクの外側】 ①下処理専用の衛生的なふきんを熱い湯でしぼり、丁寧にふく。 ②必要に応じて洗剤を含ませたスポンジで洗浄し、すすぎ、水気をふいて乾燥させる。 ③翌朝アルコール消毒する。	

(2) 調理作業用（シンク、台）（加熱調理する食品を扱う）

【用途】野菜類以外の食品の洗浄や浸漬、切裁、加熱調理用の缶の洗浄など

調理作業用（シンク・台）	作業前	◆全ての台、シンクをアルコール消毒する。 ※汚れ、ほこり、衛生害虫の侵入の可能性がある時などは、洗剤で洗浄してから、アルコール消毒する。	
	作業途中 (食品が替わる時)	<食品が替わる時> 例) 洗浄や浸漬する食品の種類が変わる 切裁する食品が変わる 【シンク】 ◆スポンジでシンク内側をこすりながら水洗いする。 ※ただし、汚染レベルが低いものから順番に扱うこと。 作業工程上やむを得ず、汚染レベルが高い食品の後に、汚染レベルが低い食品を扱う場合は、洗剤でシンクを洗浄する。 【台】 ①大きな食品残渣を捨てる。 ②水切りワイパーで水分と小さな食品残渣を集めて取り除く。 ③水分が残る場合は、更にペーパータオルで水気をふき取る。 ※必要に応じて洗浄する。 ・蓄肉・魚肉練り製品は、洗浄した清潔な台、シンクを使用する。 ・果物、生食用缶詰類は、<u>洗浄消毒した清潔な台、シンクを使用する。</u> 《注意》肉類、魚介類、卵、加熱していない肉や魚の加工品（豚カツ、魚フライ等）に使用した台は、専用とし使い回さないこと。	
	作業終了後	【台やシンクの内側】 ①残菜受けや、排水網などを取り外す。食品残渣を取り除く。 ②洗剤を含ませたスポンジで、まんべんなくこすり洗う。 ③流水ですすぐ。 ④衛生的な水切りワイパーで水気をかきとる。 ⑤調理室専用の衛生的なふきんで水気をふき取る。 ⑥乾燥させて、翌朝アルコール消毒する。 【シンクの外側】 ①調理室専用の衛生的なふきんを熱い湯でしぼり、丁寧にふく。 ②必要に応じて洗剤を含ませたスポンジで洗浄し、すすぎ、水気をふいて乾燥させる。 ③翌朝アルコール消毒する。	

(3) 調理作業用に使用したシンクを生食する食品の洗浄に使い回す場合

果物、生食用缶詰類は、洗浄消毒した清潔な台、シンクを使用する。

但し、他に作業スペースがなく、やむを得ない場合に限り以下のように取り扱う。

- ①洗剤を含ませたスポンジで、シンクの内側をまんべんなくこすり静かに洗う。
- ②流水ですすぐ。
- ③衛生的な水切りワイパーで水気をかきとる。
- ④ペーパータオルで、水気をふき取る。
- ⑤アルコール消毒する。

(4) 配缶及び生食する食品に使用する台

★配缶及び生食する食品に使用する台は、専用の消毒したものを確保し、調理等に使用しないこと。消毒済みの器具類を置く場合はよい。

【用途】果物の消毒、生食する食品の調理、配缶

配 缶 ・ 生 食 専 用 台	作 業 前	◆アルコール消毒する。 ※汚れ、ほこり、衛生害虫の侵入の可能性がある時などは、洗剤で洗浄してから、アルコール消毒する。
	使用直前	◆もう 1 度アルコール消毒する。
	作業途中 (配缶から配缶)	◆食品残渣を取り除いて、水気をふき取る。
	作業終了後	①残菜受けや、排水網などを取り外す。食品残渣を取り除く。 ②洗剤を含ませたスポンジで、まんべんなくこすり洗う。 ③流水ですすぐ。 ④衛生的な水切りワイパーで水気をかきとる。 ⑤調理室専用の衛生的なふきんで水気をふき取る。 ⑥乾燥させる。

(5) 午後の洗浄作業に使い回しをする場合

台、シンクは、必要に応じ洗浄する。ただし、配缶終了後とする。

*肉、魚、卵に使用した台やシンクは特に念入りに洗浄する。

*消毒した容器や器具類を置く場合は、洗浄・消毒する。

(6) 荷受け台・検収台

荷 受 台 ・ 検 収 台	作 業 前	＊検収用容器を置く台には、盆(パン箱の蓋など)を敷き、検収台とする。 ◆盆は、作業前にアルコール消毒する。
	作業途中	◆盆が作業中に汚れた場合は、交換する。 ＊特に肉・魚等の検収に使用した盆は、他の食品を汚染しないために交換する。 盆や台をやむを得ず共用する場合は、ペーパータオルで肉汁等の汚れを拭き取った後、アルコールを浸したペーパータオルで消毒してから使用する。
	作業終了後	【盆】①洗剤で洗浄する。 ②乾燥させて、翌朝アルコール消毒する。 【台】下処理専用の衛生的なふきんで汚れをふく。

(7) 備品・器具類(食缶、米飯食缶、ザル、ボール、ひしゃく等) ★木製品は使用不可

備 品 ・ 器 具 類	作 業 前	◆消毒保管庫から、使用直前に取り出し、そのまま使用する。 ・調理中に調理器具等を取り出す時や、食缶や配缶用器具類を取り出す時は、標準的手洗いをして、「配缶エプロン」を着用する。 ・消毒保管庫に収納していなかったものを使用せざるを得ない時は、熱湯消毒する。
	作業途中	◆使い回しをしないよう、器具類の段取りをする。
	作業終了後	①食品残渣を取り除く。 ②洗剤を含ませたスポンジで、まんべんなく洗浄する。 ＊泡たて器、ひしゃくの柄の付け根部分、スパテラの柄の部分など、特に念入りに洗浄する。 ③流水で十分すすぐ。 ④十分水気を切った後、消毒保管庫で消毒し、保管する。

(8) 包丁、まな板

★包丁は、木の柄のものは使用不可

包 丁 ・ ま な 板	作 業 前	◆包丁殺菌保管庫または、消毒保管庫から取り出し、十分乾燥していることを確認して作業を開始する。
	作業途中 (食品が替わる時)	◆用途別に区別する。 【検収、下処理用】 【加熱調理食品用①（野菜、乾物、こんにゃく、海草、豆腐）】 【加熱調理食品用②（蓄肉、魚肉加工品）】 ◆それぞれの用途の中で食品が替わる時は、食品残渣を取り除き、水洗いする。異なる用途で使い回しをする場合は、洗浄する。 ◆【生食する食品、加熱調理後の食品に使うもの】は必ず専用包丁を使用する。
	作業終了後	①食品残渣を取り除く。 ②洗剤を含ませたスポンジで、まんべんなく洗浄する。 ＊柄の部分、柄と刃のつなぎ目は、特に念入りに洗浄する。 ③流水で十分すすぐ。 ④ペーパータオルで水気をふき取って、包丁殺菌保管庫に入れる。 または、十分水気を切った後、消毒保管庫に入れる。 下処理用、調理用等に区分して保管庫に入れる。

包丁殺菌保管庫の扱いについて

- ・殺菌灯の光が包丁に当たるように、入れる。
 - ・殺菌灯が消えていないかを常にチェックする。
 - ・消えていなくても紫外線殺菌灯の有効照射時間（3000~4000 時間）を目安に交換する。
- ④消えていれば栄養教諭等に連絡する。

木製品の買い替えまでの措置

柄の部分、沸騰した釜の湯の中に2分以上浸した後、ペーパータオルで水気を拭き取り、包丁殺菌保管庫または消毒保管庫に入れる。

(9) 衛生的な水切りワイパー

水切りワイパー	作業前	◆アルコール消毒して、使用する。
	作業終了後	◆洗剤を含ませたスポンジで、まんべんなく洗浄し、乾燥させる。

*その他の水切りワイパーは、洗浄し乾燥させたものを使う。

(10) 配膳棚とパン棚

パ ン 棚	作 業 前	【木製】配膳棚専用の衛生的なふきんを熱い湯でしぼり、ていねいに拭く。 【ステンレス製】アルコール消毒する。
	作業終了後	◆配膳棚専用の衛生的なふきんを熱い湯でしぼり、ていねいに拭く。 汚れがひどい時は、希釈した洗剤をつけて拭いた後、水でしぼった衛生的なふきんで洗剤分を除くように丁寧に拭き上げる。

(11) ふきん

★洗浄・消毒・乾燥についても、用途別に区別して専用の容器で行う。

★洗浄・消毒は、シンクで行わず、手洗いシンクを使用する。

作業終了後

- ① 専用のバケツ等に水と洗剤を加えて、漬け置き液を作る。(温水が望ましい)
- ② 使用済みの布きんを用途別(下処理用、調理室用、配膳棚用)に分けてバケツに漬け込む。
- ③ もみ洗いする。
- ④ 流水で十分すすぐ。
- ⑤ 用途別に専用の容器に次亜塩素酸ナトリウム 200ppm 溶液を入れ、5 分間浸漬する。
- ⑥ 流水で十分すすぐ。
- ⑦ 乾燥させる。
- ⑧ 衛生的な専用容器等で保管する。

ふきん使用の注意点！！

- ・使用は、調理作業後とする。(作業前、作業中は使用禁止)
- ・材質は、不織布が望ましい。
- ・用途別に区別したものを使用する。
 - 下処理用 (シンク内側・外側、荷受台、検収台、食品庫の棚など)
 - 調理室用 (シンク内側・外側、消毒保管庫、冷蔵庫、牛乳保冷庫など・洗浄室用)
 - 配膳棚用
- ・枚数をできるだけ用意し、使い回ししない。
- ・毛羽立ちが出たら廃棄する。

(12) 中心温度計・非接触温度計

★定期的(月1回)に検査をして、正確な温度を計測できるか確認をする。

* 中心温度計・非接触温度計の点検記録表に記録

中心温度計	高温域：沸騰した湯の温度を測定し、98℃前後(±1℃)を確認 低温域：氷 200 g に水 100 ml を入れてよく混ぜ、0℃前後(±1℃)を確認
非接触温度計	氷 200 g に水 100 ml を入れてよく混ぜ、0℃前後(±1℃)を確認

Ⅲ 食品の検収と保存

1 検 収

(1) 納品時間

- 府一括物資 午後 1 時から 4 時
- 市一括物資 午前 8 時から 9 時 3 0 分、午後 1 時から 4 時
- 単独物資 午前 8 時から

(2) 検収方法

- ①検収時は、白衣、帽子、マスクを着用する。
- ②検収は 2 人で行う。
 - ・ダンボール等を扱う人は、エプロンをはずし、白衣で行う。
 - ・ダンボール等の中身を取り出す人は、各物資に合ったエプロンをつける。※別表「作業別エプロンの種類」p.3 参照
(やむをえず検収を 1 人で行う場合は次のとおりとする)
 - ・ダンボール等を扱う時は、白衣で使い捨て手袋をつけて行う。
 - ・使い捨て手袋をはずした後、各物資に合ったエプロンをつけ、中身を取り出す。
- ③物資の受取りは、検収スペース（室）で行い、業者は調理室に立ち入らせない。
- ④検収は、納入時に業者立会いで行う。
- ⑤検収は、数量、品質、鮮度（色、におい）、異物混入、品温、包装状態(破れ、汚れ)、期限表示（賞味期限、消費期限）、納入時刻等が適切かチェックする。一括表示の確認をする。
袋は全て開封し確認する。
 - ※「品質等検収の目安」・・・ P.15 を参照
 - ※「品温測定について」・・・ P.16 を参照
- ⑥物資が不適切な場合は、すぐに栄養教諭等に伝える。補充、交換等迅速に対応する。
- ⑦検収結果を検収表に記録する。 ※日常点検票「物資検収表」に記録
- ⑧検収が済んだ物資は、保存食を採取する。 ※「保存食」・・・ P.17 を参照
- ⑨納品に使用されたダンボール箱や容器などは、検収スペースで取り外し、調理室へ持ち込まない。検収が済んだ物資は、別の容器に物資を移しかえ、温度管理を適正に行い調理時間まで保管する。
 - ・調理の直前まで冷蔵庫（冷凍庫）に保管する。
- ⑩ダンボールは、午後から解体する。やむをえず、午前中に解体するときは、白衣を脱いで行う。
- ⑪午後から納品される物資の検収は、エプロンをはずして白衣で行う。

【まぐろ油漬けの検収、ヒスタミンが多い魚の取り扱いについて】

- ・開封時、異味異臭がないか複数人で確認し、舌先にピリピリとした刺激を感じたら使用を中止する。
- ・開封後、使用まで時間が長くなる場合は冷蔵庫保管する。調理は仕上がり時間から逆算して行う。
- ・冷凍さばなど青魚は調理後すぐに、少量でよいので複数人で味の確認をする。

(3) 品質等検収の目安

○野菜類・果実類

鮮度は良いか。しおれたり腐ったりしていないか。

病虫害はないか。

異物混入はないか。

○肉類

容器や包装の状態は良いか。

鮮度は良いか。異臭や変色、ネバリなどないか。

異物混入はないか。

○冷凍魚介類

容器や包装の状態は良いか。

賞味期限が切れていないか。

凍結状態は良いか。

解凍していないか。ブロック状になっていたり、周りに氷が付着していないか。

○卵

容器が汚れていないか。

賞味期限が切れていないか。

殻が汚れていたり、割れたりしていないか。

鮮度は良いか。卵黄や卵白が盛り上がっているか。

○乾物類

包装状態は良いか。

乾燥状態が良いか。カビの発生がないか。

異物混入や、虫害がないか。

○魚肉練り製品、ハム・ソーセージ類

包装状態は良いか。

賞味期限が切れていないか。

鮮度は良いか。異味・異臭や変色、ネバリなどないか。

異物混入はないか。

○冷凍加工品

容器や包装の状態は良いか。

賞味期限が切れていないか。

凍結状態は良いか。解凍していないか。ブロック状になっていたり、周りに氷の付着がないか。

異物混入はないか。

○缶詰類

缶に汚れや、さび、変形がないか。

異味・異臭・液の濁りがないか。

異物混入がないか。

○袋詰め食品

袋が汚れたり、破れたりしていないか。

異味・異臭や液の濁り等がないか。

異物混入がないか。

(4) 品温測定について

①測定する物資と品温基準

	測 定 す る 物 資	品 温 基 準
冷凍品	<u>要 冷 凍 品</u> 魚介類、鶏がら、野菜、豆類、あげ類、麺類、アイスクリーム その他要冷凍品	－5℃以下
冷蔵品	<u>料理用たまご（液卵）</u>	8℃以下
	<u>要 冷 蔵 品</u> 牛 乳〔飲用、調理用〕 乳製品〔生クリーム、バター、マーガリン、プレーンヨーグルトなど〕 食肉類〔生肉、食肉加工品など〕 魚介類〔干しちりめん・練り製品など〕 その他要冷蔵品〔たけのこ端数分、生わかめなど〕	10℃以下
	<u>チ ー ズ</u>	15℃以下
	こんにゃく、豆腐、あげ製品（冷蔵状態のものは測る） ※製造直後で、温かい場合は、その旨記載。	

※測定しないもの・・・野菜類、卵、レトルトパック、缶詰、乾物、その他常温保存可能なもの

②使用方法

＊必ず非接触温度計の『使用説明書』『使用上の注意』をよく読んで、使用する。

③測定と記録の仕方

＊納品と同時に、物資の表面温度を測定し、「物資検収表」品温欄に記録する。

＊品温測定は、できる限り納入業者立会いのもとで行い、互いに品温を確認し合う。

⑨品温が基準より高い場合は、すぐに栄養教諭等に連絡する。

注①・・・同一物資で複数の納品がある場合は、いくつか測定すること。

記録は、基準内温度であれば、その中の高い温度を1つ記録する。

基準を超える温度のものは、全て記録する。

注②・・・パックやカップ、袋入りなどは、内容物の入っているところにレーザーマーカが当たるようにして測定する。空気の部分を測ると、正確に測れず、温度が高くなったり、誤差が生じる場合があるので注意する。

注③・・・箱入りのものは、開けて、中身を測る。

注④・・・牛乳は、品温が基準より高い場合は、上部を開け直接牛乳を測り、確認する。

④品温が基準より高い場合の措置

＋5℃未満→物資の色、においなど状態を確認し、異常がなければ使用する。

＋5℃以上→物資の色、においなど状態を確認し、異常がなければ使用する。なお、業者に対しては次回より注意するよう指導し、その旨を検収表の措置欄に記載する。

2 保存食

①採取前に手指は洗淨する。

また、保存食容器・包丁・まな板は洗淨・消毒したものを使用する。

②「保存食記録表」に従い、指定の食品と調理済み食品のすべてについて、50g程度採取する。

なお、ロットが違うものは、ロットごとに採取する。

【指定の食品】

○素手で行わず、ビニール袋を裏返しにして採取する。

○赤みそ、白みそ等は、その月の使用初日に採取し1ヶ月分ごとにまとめて保存し、月の最後の使用日から数えて15日間保存する。

○冷凍ペースト類

解凍後、開封したらすぐに採取する。

*保存食は採取後、劣化しないようすぐに保存食用冷凍庫に入れる。

【調理済み食品】

○できあがったら、中心温度確認後、すぐに採取する。

○釜（調理機器）ごとに、保存食を採取する。

・炊飯器はすべて取る。

・オーブン、揚げ物は、1個取る。

○1つの献立でも別々に配缶するものは、別々に採取する。

例)「鮭の野菜ソースかけ」→(調理した鮭)と(野菜ソース)

例)「タンドリーチキン 野菜添え」→(タンドリーチキン)と(調理した野菜)

○器具を使って採取すること。また、器具は、釜別に分けること。

○ビニール袋または保存食容器に採取する。

・ビニール袋の場合は、できる限り空気を抜いて口をくくる。

・容器の場合は、空気が入らないように満タンに入れ、ふたをしっかりと閉める。

○展示食を保存食に使わない。

○アレルギー食も全て保存食を採取する。

③使用水の遊離残留塩素濃度の測定結果が0.1mg/ℓ未満の場合で、再検査の結果が適(0.1mg/ℓ以上)となった場合、使用水を1L保存する。

④採取した後はできるだけ空気を抜き密封し、採取の都度、保存食用冷凍庫に入れる。

⑤1日分を1つにまとめ、採取した日を記入し、保存食用冷凍庫(−20℃以下)で15日間保存する。

⑥廃棄した日を記録する。 ※「保存食記録票」に記録

IV 下処理と食品の取扱い

1 野菜・芋類・きのこ類

(1) 下処理の場所と服装

【下処理室のある学校】洗浄作業は、下処理室で行なう。(下処理用エプロン)

【下処理室のない学校】洗浄作業は、下処理スペースで行なう。(下処理用エプロン)

(2) 処理の順番

★汚染レベルが低いものから順番に洗うこと。

作業工程上やむを得ず、汚染レベルが高い食品の後に汚染レベルが低い食品を洗う場合は、洗剤でシンクを洗浄する。 例)炊き込みご飯でごぼうを先に仕上げるとき

★洗浄の順番

1. きのこと類
2. 枝に成るもの (ピーマン、トマト、きゅうりなど)
3.

土の上にできるもの (葉っぱもの)	}	※ただし、玉ねぎや薬物などで土が多くついたものはこれらの最後に洗う。
土の中にできるもの (にんじん、大根など)		
芋類 (ピーラーにかけてから)		
4. ごぼう (土はピーラーの横で洗い落とす)
5. もやし

(3) ドライ運用の方法

【ピーラーで皮をむく】(じゃがいも、里芋、さつまいも)

- ①ピーラーに入れる水は、入れすぎないように注意する。
- ②野菜投入口に、ふたになるようなものを置き、水跳ねを防ぐ。
- ③野菜取出し口に、台や容器等を受け、排水口に排水する。
- ④排水口の水漏れを防ぐ工夫をする。 例) 排水口にパイプやペットボトル等を取り付ける。
- ⑤野菜を取り出すときは、水を止める。

【野菜等を洗浄する】

- ①シンクに入れる水の量と野菜の量を適量にし、水をあふれさせないようにオーバーフローさせる。
- ②野菜の量が少ない場合やウェット式シンクの場合は、シンクの中に容器を入れて洗うなど工夫する。なお3回～5回洗い等、順次シンクと容器をかえて洗う。
- ③水をこぼさないよう静かに洗う。
- ④洗った野菜は水をこぼさないよう十分水切りし、ドライ用の台 (又は60cm以上の台に水受け容器を置いたもの) をシンクのそばに持って行き、引き上げる。
- ⑤野菜くずなどを床に落とさない。

(4) 下処理の方法

☆種類や汚れの状況に応じ、ていねいに洗う。1個ずつ洗えるものは、1個ずつこすり洗いする。

☆シンクや容器の水は必ずオーバーフローさせ、水の循環が十分に行われている中で洗う。

☆野菜の種類が変わるごとに、シンク等の水を入れかえる。

☆野菜を洗う時にザルを使用する場合はシンクごとにザルもかえる。ただし、やむをえず使い回しをする場合は十分水洗いしたザルを使用すること。

※作業中のシンクの取り扱いについては、[p.8 参照](#)

1	
えのきだけ	①石づきを取り、1/2～1/3 に切ってほぐす。 ②水をオーバーフローさせながら、シンクをかえて3回以上洗う。
しめじ、まいたけ 生しいたけ エリンギ マッシュルーム	①石づきがあれば取り、株になっているものはほぐす。 ②水をオーバーフローさせながら、シンクをかえて3回以上洗う。

2	
きゅうり	①水をオーバーフローさせながら、野菜専用の清潔なたわしを使ってこすり洗いする。 ②オーバーフローさせながら、シンクをかえてさらに2回以上洗う。
トマト りんご(加熱用)	①水をオーバーフローさせながら、シンクをかえて3回以上洗う。 *へたは、切裁の時に取り除く。
ピーマン	①縦 1/2 に切り、へたや種を取り除く。 ②オーバーフローさせながら、シンクをかえて3回以上洗う。
なす 三度豆 絹さや	①へたを取る。 ②水をオーバーフローさせながら、シンクをかえて3回以上洗う。
枝豆、おくら	①水をオーバーフローさせながら、シンクをかえて3回以上洗う。
えんどう豆	①皮をむく。 ②水をオーバーフローさせながら、容器をかえて3回以上洗う。
カリフラワー ブロッコリー	①大きな房に分け、汚れや虫を取り除く。 *ブロッコリーは茎部分も皮をむいて使用する。 ②水をオーバーフローさせながら、シンクをかえて2回以上洗う。 ③小房に分ける。 ④水をオーバーフローさせながら、さらに1回以上洗う。

3	
注意…土の汚れや虫などに注意し洗う。特に汚れがひどい時は、洗う回数を増やす。	
パセリ、セロリ アスパラガス	①水をオーバーフローさせながら、シンクをかえて3回以上洗う。 *アスパラガスの根元は、切裁の時に切り落とす。
青ねぎ、白ねぎ にら	①根や枯葉等を取り除く。 ②水をオーバーフローさせながら、シンクをかえて3回以上洗う。
みつば	①根や枯葉等を取り除く。 ②水をオーバーフローさせながら、シンクをかえて3回以上洗う。
キャベツ はくさい レタス	①汚れた外側の葉を取り除き、軸を除く。 ②1枚ずつ葉をばらばらにする。 ③水をオーバーフローさせながら、シンクをかえて3回以上洗う。
チンゲン菜、 広島菜、ちしゃ菜	①枯葉等を取り除き、根を切りおとす。 ②水をオーバーフローさせながら、シンクをかえて3回以上洗う。
小松菜、ほうれん草 菊菜、みずな	①枯葉等を取り除き、根を切りおとす。 ②水をオーバーフローさせながら、シンクをかえて3回以上洗う。
ふき	①葉を切り落とす。 ②水をオーバーフローさせながら、1回洗い、皮をむく。 ③水をオーバーフローさせながら、シンクをかえて2回以上洗う。
ズッキーニ	①オーバーフローさせながら、野菜専用の清潔なたわしを使ってこすり洗いする。 ②オーバーフローさせながら、シンクをかえてさらに2回以上洗う。
冬瓜 かもうり	①水をオーバーフローさせながら、野菜専用の清潔なたわしを使って、丸のままこすり洗いする。 ②切って、種を取り除き、皮をむく。 ③水をオーバーフローさせながら、シンクをかえて2回以上洗う。
かぼちゃ	①水をオーバーフローさせながら、野菜専用の清潔なたわしを使って、丸のままこすり洗いする。 ②1/4に切り、茎、種を取り除く。 ③水をオーバーフローさせながら、さらに2回以上洗う。
玉ねぎ、人参、大根 かぶ、蓮根、長いも にんにく、土しょう が	①皮、へた、芽等を取り除く。 ②水をオーバーフローさせながら、シンクをかえて3回以上洗う。
じゃがいも 里芋 さつまいも	①ピーラーにかける。または水洗いし、土を落とした後、皮をむく。 *さつまいもは、皮をむかない時は野菜専用の清潔なたわしでこすり洗いする。 ②シンクに入れて洗い、芽などを取り除く。 ③水をオーバーフローさせながら、シンクをかえて2回以上洗う。

4	
ごぼう	①あらかじめ水洗いし、土を落とした後、皮をむく。 ②水をオーバーフローさせながら、シンクをかえて3回以上洗う。

5	
太もやし	①水をオーバーフローさせながら、シンクをかえて5回以上洗う。

2 乾物類、塩蔵品、缶詰（生食以外）・その他

（1）下処理の場所と服装

【下処理室のある学校】洗浄作業は、調理室で行う。（調理エプロン）

【下処理室のない学校】洗浄作業は、野菜の洗浄に使用したシンク以外で行う。（調理エプロン）

（2）処理の順番

★汚染レベルが低いものから順番に洗うこと。

作業工程上やむを得ず、汚染レベルが高い食品の後に汚染レベルが低い食品を洗う場合は、洗剤でシンクを洗浄する。

★処理の順番

1. 乾物類、塩蔵品、水煮野菜、こんにゃく
2. 豆腐
3. エコ米
4. 缶詰類

（3）処理の方法

☆それぞれの食品の状態や形、汚れの状況に応じ、ていねいに洗う。

☆シンクや容器の水は必ずオーバーフローさせ、水の循環が十分に行われている中で洗う。

☆種類が変わるごとに、シンク等の水を入れかえる。

※作業中のシンクの取り扱いについては、[p.9 参照](#)

1	
きくらげ	戻した後、容器（シンク）で、オーバーフローさせながら3回以上洗う。
干しいたけ	容器で、オーバーフローさせながら3回以上洗い、戻す。
ひじき	戻した後、容器（シンク）で、オーバーフローさせながら5回以上洗う。 ＊あくや、汚れをよく洗い流す。
千切りだいこん	①容器（シンク）で、オーバーフローさせながら2回以上洗い、戻す。 ②戻した後、オーバーフローさせながら1回以上洗う。
乾燥昆布 乾燥わかめ	容器の中で 流水で1回洗い、戻す。
乾燥豆	容器（シンク）で、オーバーフローさせながら3回以上洗い、戻す。
生昆布 生わかめ	容器で、オーバーフローさせながら3回以上洗う。
たけのこ	①周りの汚れや、根等を取り除く。 ②縦に1/2に切り、容器（シンク）で、オーバーフローさせながら3回以上洗う。

1 のつづき	
ぜんまい（水煮） わらび（水煮）	容器（シンク）で、オーバーフローさせながら3回以上洗う。
こんにゃく	容器（シンク）で、オーバーフローさせながら3回以上洗う。

2	
缶詰類(加熱用) …スープ、調味料、 コーン缶など	清潔な専用のスポンジで、全体を水洗いし、中身を消毒した容器に移す。 ＊洗った水が入らないように注意する。必要に応じペーパータオルでふく。 ＊ラベルは剥がして調理室に入れる。剥がしきれないものは異物混入に注意して作業をする。

冷凍ペースト類、冷凍なると、冷凍鯛フレーク、冷凍大豆（粉付けで全解凍する時）など	
① 物資検収後、すぐに流水で解凍する。（＊お湯を使って解凍しない） ② 解凍後、保存食を採取し、味とにおいを確認する。（＊完全解凍しなくてもよい） ③ 容器に移し替え、釜入れまで冷蔵庫で保管する。	

冷凍もずく	
流水で解凍する場合	① オーバーフローで流水解凍する。 ② 開封し、保存食をとり、ざるにあけ、水気を切る。 ③ 釜入れまで時間がある場合は、冷蔵庫に入れる。

※そのまま使用するもの	
煮干し 干しちりめん	そのまま使用する。 使用する容器は、その日専用の容器とする。
高野豆腐	戻さず、そのまま使用する。

3 肉 類

☆肉類は汚染源になりやすく、特に大腸菌やサルモネラ菌などによる食中毒例も多いので厳重に取り扱う。

(1) 作業場所、服装、及び取扱い方法

作業 区分	汚染 区分	作業内容	作業場所	取扱い方法
加熱前	汚 染	検 収	検収室	汚染専用エプロン 使い捨て手袋 ①決まった場所で行い、二次汚染がないように扱う。 ②汚染専用容器に移しかえ、納品用容器等を下処理室や調理室内に入れない。
	準 汚 染	前処理 下味付けなど	下処理室 下処理スペース または グレーゾーン※	汚染専用エプロン 使い捨て手袋 ①ていねいに扱う。 ②台や床などを汚さないよう扱う。
		釜入れ プレート並べ	調理室 下処理室 下処理スペース または グレーゾーン※	汚染専用エプロン 使い捨て手袋 ①加熱後のものと同じ台に置かない。 ②肉を入れる人と、釜を扱う人は別にする。
加熱	非 汚 染	調 理	調理室	調理エプロン
加熱後	清 潔	配 缶	調理室	配缶エプロン ①器具で行う。

※グレーゾーン…調理室の下処理室（スペース）に近い場所

4 卵

☆卵は汚染源になりやすく、サルモネラ菌による食中毒例も多いので、検収から調理までの全工程を通じて厳重に取り扱う。なお、割卵や割卵後の卵は特に次に注意して取り扱う。

*割卵作業は、殻から卵液への二次汚染や、台や床等への二次汚染がないよう注意し扱う。

*割卵後、下処理室(又は下処理スペース)で清潔な容器に移しかえ、調理室内の攪拌場所(グレーゾーン)に移動する。

*攪拌後の卵は調理まで長く置かない。釜などに入れる時間から逆算して割卵を行うよう作業工程を組む。

(1) 作業場所、服装、及び取扱い方法

作業区分	汚染区分	作業内容	作業場所	取扱い方法
加熱前	汚染	検 収	検収室	汚染専用エプロン 使い捨て手袋 ①決まった場所で行い、二次汚染がないよう扱う。 ②汚染専用容器に移しかえ、ダンボール等を下処理室(調理室)に持ち込まない。 ③ひび割れしたもの等は取り除く。
		割 卵 ↓ 攪拌容器へ移しかえ	下処理室 または 下処理スペース	汚染専用エプロン 使い捨て手袋 ①1個ずついいねいに容器に割り、状態を確認する。 ・殻が入っていないか、異常はないか。 ・殻が入ったり異常のあった場合は卵液を捨て、容器を換える。 ②汚染専用容器に入れる。 ・容器や台等を汚さないように割る。 ↓ ③別の汚染専用容器に移しかえて、攪拌する。 ・割卵の台とは別の台で移しかえる。 ・卵液は容器にいっぱいにならないように余裕を持って入れる。
		攪 拌	グレーゾーン 調理室の下 処理室(ス ペース)に近い 場所	汚染専用エプロン 使い捨て手袋 ①いいねいに攪拌する。 ②台や床等を汚さないよう攪拌する。 ③攪拌後、保存食をとる。
	準汚染	釜入れ	調理室	汚染専用エプロン 使い捨て手袋 ①いいねいに入れる。 ②釜や床等を汚さないよう入れる。 ③攪拌後、すぐに釜に入れる。 ④卵を入れる人と、釜を扱う人は別にする。
		調 理	調理室	調理エプロン ①いいねいに扱う。
	加熱後	配 缶	調理室	配缶エプロン ①器具で行う。

(2) 殺菌液卵(料理用たまご)の取扱い

①器具；調理用

②エプロン；調理エプロン

③移し変え；原則として検収時に保存食をとり、容器に移しかえ冷蔵庫で保管する。

ただし、移しかえると冷蔵庫に入らない場合に限り、パン箱またはビニール袋に入れ冷蔵庫で保管し、釜入れ直前に容器に移しかえる。

④取扱説明；料理用たまごは、軽く振ってから開封し容器に移すこと。

また釜入れ前にも底にたまっているかもしれないので、調理用のおたまや攪拌器などでまぜる。

5 魚介類

☆冷凍魚介類のドリップは汚染源になりやすいので、作業台や床等を汚染しないよう、解凍や運搬は容器を受けて行う。

☆揚げ物、焼き物、蒸し物等の場合、加熱前と加熱後のものを同じ台に置かない。

☆調理の直前まで冷凍庫（冷蔵庫）に保管する。

【 魚 類 】

☆煮物、汁物の場合は、解凍せずに凍結のまま調理する。

(1) 作業場所、服装及び取扱い方法

作業区分	汚染区分	作業内容	作業場所	取扱い方法
加熱前	汚染	検 収	検収室	汚染専用エプロン 使い捨て手袋 ①決まった場所で行い、二次汚染がないように扱う。 ②汚染専用容器に移しかえ、冷蔵庫に保管する。 ＊納品用容器等を下処理室（調理室）内に入れない。
	準汚染	前処理 下味付けなど (揚げ物の衣 つけは除く)	下処理室(ス ペース) または グレーゾーン※	汚染専用エプロン 使い捨て手袋 ①ていねいに取り扱う。 ②ドリップで台や床などを汚さないよう扱う。
		釜入れ (揚げ物の場 合)	調理室	汚染専用エプロン ①加熱後のものと同じ台に置かない。 ②材料を入れる人と、釜を扱う人は別にする。
		釜入れ (煮物、汁物 等)	調理室	汚染専用エプロン 使い捨て手袋 ①加熱後のものと同じ台に置かない。 ②魚を入れる人と、釜を扱う人は別にする。
		プレート並べ	下処理室 (スペース) または グレーゾーン※	汚染専用エプロン 使い捨て手袋 ①加熱後のものと同じ台に置かない。 ②魚を入れる人と、釜を扱う人は別にする。
加熱	非汚染	調 理	調理室	調理エプロン
加熱後	清潔	配 缶	調理室	配缶エプロン ①器具で行う。

※グレーゾーン…調理室の下処理室（スペース）に近い場所

【 えび、いか、貝類 】

☆煮物、汁物、炒め物の場合は、解凍せずに凍結のまま調理する。

＊汚染専用エプロンをつける。

＊調理の直前まで冷凍庫（冷蔵庫）に入れておく。

（１）作業場所、服装、及び取扱い方法

作業 区分	汚染 区分	作業内容	作業場所	取り扱い方法
加熱 前	汚 染	検 収	検収室	汚染専用エプロン 使い捨て手袋 ①決まった場所で行い、二次汚染がないように扱う。 ②汚染専用容器に移しかえ、冷蔵庫に保管する。 ＊納品用容器等を下処理室（調理室）内に入れない。
		揚げ物の解凍 流水解凍の場合	下処理室 または 下処理ス ペース	汚染専用エプロン 使い捨て手袋 ①袋のまま、水をオーバーフローさせながら解凍する。 ②水がシンクからあふれないように、水の量を調整する。 ③蛇口からの水が袋に当たって飛び散らないように、水の量を調節する。 ④袋を開ける時、ドリップで台を汚染しないように、たらい等の汚染専用容器を受ける。
	準 汚 染	釜入れ (揚げ物の場合)	調理室	汚染専用エプロン ①加熱後のものと同じ台に置かない。 ②材料を入れる人と、釜を扱う人は別にする。
		釜入れ (煮物、汁物、 炒め物の場合)		汚染専用エプロン 使い捨て手袋 ①直前まで冷凍庫（冷蔵庫）に入れておく。 ②運搬時ドリップが落ちないように汚染専用容器を受ける。 ③材料を入れる人と、釜を扱う人は別にする。
加熱	非汚染	調 理	調理室	調理エプロン
加熱後	清潔	配 缶	調理室	配缶エプロン ①器具で行う。

V 調 理

1 ドライ運用の方法

作 業 内 容	ド ラ イ 運 用 の 取 扱 い 方 法
洗った野菜を運ぶ	①ドライ用の台、または水受け容器を受けて運ぶ。
野菜を切る	①ドライ用の台、すのこ、または台の上に水受け容器を受けて切る。 ②野菜類は、十分水気を切ってまな板にのせる。 ③まな板にのせる野菜類の量を適量にし、のせすぎない。 ④野菜くずを床に落とさない。
材料を釜に入れる	①材料の水気を十分に切る。 ②材料の水をこぼさないよう、ドライ用の台(または、60 cm以上の台に水受け容器を置いたもの)を釜のそばまで持っていく。 ③釜に入れる材料の量を適量にする
茹でた材料を釜からあげる	①茹で汁をこぼさないように、消毒したドライ用の台(または、60 cm以上の台に水受け容器を置いたもの)を釜のそばまで持っていく、すくいあげる。 《注意》器具、容器、移動台は使い回ししない *釜を傾けるときは、釜口が60 cm以下にならないように注意する

2 留意点

○作業工程表および作業動線図を作成する。

また作業工程や動線、除去食などについては、ミーティングを行い、業務従事者全員の共通理解のもとに、衛生的に効率良く作業を行う。

○汚染と非汚染の作業動線が交差しないよう、作業場所や作業時間、移動の方法を十分打ち合わせておく。

○調理中、器具やシンクはできる限り洗浄しない。

- ・やむをえず洗浄する場合は、配膳棚、釜、食品等を汚染しないよう行う。(洗浄エプロン)
- ・釜の蓋は、必ず閉める。

○除去食等は、他の給食とはっきり区別できるようにし、保存食をとる。

○加熱後の食品等を扱う場合は、手指、器具類、容器、作業台は厳重に洗浄・消毒する。

○加熱前の材料と加熱後の食品は、同じ台に置かない。

㊦給食時間に合わせ、栄養教諭等に指示された時間に仕上げる。また、給食のできばえについては、中間段階と仕上がり時に栄養教諭等による確認を受け、味付け等についての調整が必要なときは指示に従うこと。

㊦食物アレルギーをもつ児童については、栄養教諭等の指示に基づき、除去食等の対応を行うこと。

3 切裁等

- 包丁、まな板、容器、作業台等は消毒したものを使用する。(材料が変わる時の取り扱い…P.12 参照)
- 切った材料を入れる容器は、床から60cm以上の台の上に置く。
- 切った野菜を水に浸漬する場合は、たらい等の容器または清潔なシンクを用いる。
- ハム・ソーセージ類、練り製品類は、切った後ふたつきの容器に入れ冷蔵庫に保管する。
または、加熱直前に切る。
- 豆腐は、加熱直前に切る。
- 切った材料をシンク内においた容器等に切り落とす時は、シンクの排水口のふたを閉める。

4 加熱調理

- 食品の色彩や風味、食感等を損ねないように調理工夫し、加熱調理する。
 - ・調味料は、指示された分量を計量し、必ず消毒した容器に入れる。(ビニール袋は不可)
 - ・調味料の容器等から、直接、釜へ入れないこと。
- 釜に水を加える場合は、ホースを使用しない。
- 湯沸かし器の湯は、調理に使用しない。
- ガスコックなど60cm以下のものを触ったときは、手指を洗浄・消毒する。
- 釜ごとに器具をかえて調理する。
- 献立の都合で調理中に釜を洗う場合、他の回転釜のふたを閉めて行う。
 - ・ハンドルも洗浄し、水気をふいてからアルコールをしみこませたペーパータオルでふき消毒する。
 - ・ふたの内側は、洗浄し、水滴をふき取る。

(1) 加熱開始時間

- 加熱は、10時30分以降に行う。(回転釜、オーブン、炊飯器、コンロ)
 - ・調理時間が短くてすむものは、配缶時間から逆算し加熱を開始する。
- 次の場合は例外とし、加熱開始時刻は、10時以降とする。
 - ①ルウ⇒ルウの炒め時間は原則として1時間以上とし、作り置きしないよう衛生管理に十分注意する。
 - ②鶏がらスープ⇒がらの煮だし時間は原則として1時間以上とし、作り置きしないよう衛生管理に十分注意する。
※ 加熱前の鶏がらは非汚染食品(大腸菌増殖性の物資のため)だが、使い捨て手袋を着用して扱う。
 - ③だし⇒取り置きを可とする。なお、最終調理時間から逆算して、できるだけ取り置き時間が短くなるよう工夫する。
 - ④炊き込みのごはんの具⇒1回転目の炊飯に合わせて、2回分の具を1回で煮てもよい。
ただし、赤飯の小豆については、炊飯時間から逆算して煮てもよい。

(2) 調味・仕上げ

- 食材の持ち味を生かしながら、子ども達の味覚に合った味に仕上げる。
- ①調味料は一度に入れずに、火加減や野菜等から出る水分量に合わせて加減しながら入れる。
 - ・指示された分量で過不足がある場合は、栄養教諭等に報告する。

- ⑥指示された分量で過不足がある場合は、栄養教諭等に伝え、指示を受ける。
- ②加熱調理したものすべてについて、仕上がりどと味付けを確認する。
- ③調味できたら、栄養教諭等の確認を受ける。
- ⑥使用量を記録し、月末に栄養教諭等に提出する。＊調味料等出納表に記録

仕上げにかけるたれの調理と配缶方法について

- 【調理】 1回転目の出来上がり時間に合わせて仕上げる（中心温度確認）。
- 【配缶】 ・たれを移し替えて配缶してもよいが、移し替える場合は必ず保温食缶を使用すること。
- ・2回転以上あり釜から直接配缶する場合は、中心温度測定後も種火を付けたままにする。
- ・たれの配缶器具は、1回転目と2回転目以降は同じでもよい。

(3) 中心温度の測定

【測定するもの】 加熱調理するものすべて

【使用前】

☆中心温度を測定する前には、作業中の手洗い①をする。

○アルコールを含ませたペーパータオルで拭きのぼしながら、センサー部分→持ち手→コード→本体の順番で消毒する。

【測定と記録の方法】

☆中心温度の測定は、火を止める前に行う。炊飯器は、スイッチが切れた直後に行う。

①食材の中心に差し込み、測定する。

②中心温度が85℃以上に上がっていることを確認し、記録する。

＊日常点検票「加熱調理温度・配食時刻管理票」に記録

【使用后】

①センサー部分を洗浄し、十分すすぐ。

②ペーパータオルで水気を拭き取る。

③アルコールを含ませたペーパータオルで拭きのぼしながら、センサー部分→持ち手→コード→本体の順番で消毒する。

④清潔な蓋つき容器に入れ、保管する。

☆留意点☆

- ・センサー部分は、常に清潔に保つ。
- ・温度が十分に上がっていないもの(85℃未満のもの)を測定した後や献立が変わる時は、必ずセンサー部分を洗浄、アルコール消毒をする。

(補足) 文科省「学校給食衛生管理基準の解説」80ページ
「温度が最も上がりにくい部位3点以上の温度を測ることが望ましい。」
・汁の温度や、表面温度ではなく、食品の中心部にセンサーを刺して測る。
・測りにくいものは、釜からすくい上げて温度を測る。

消毒したセンサー部分は他に接触しないよう清潔に保つ。



煮物・炒め物・汁物・炊飯

- 温度測定は、温度の上がりやすい鍋肌を避けて、数箇所測定する。
- 回転釜ごとに測定・記録する。
- ゴマなど食材の中心を測定できないものについては、全体の中心温度を測定する。
- 測定箇所すべてにおいて、85℃以上が確認できたら、そのうちの最も低い温度を代表して記録しておく。

揚げもの・焼きもの

- 焼き物は、焼け具合を確認しながら、火通りの悪いところを1回転ごとに数か所ずつ測定する。
- 何回かに分けて加熱する時は、1回転ごとに測定・記録する。
- 測定箇所すべてにおいて、85℃以上が確認できたら、そのうちの最も低い温度を代表して記録しておく。

炊飯器

- 炊飯器（内釜）ごとに測定・記録する。

（4）茹でる

- ①手指はていねいに洗浄・消毒する。
- ②容器、器具類は確実に洗浄・消毒したものを使用する。
- ③茹でた後の材料をすくいあげるときは、床等からの汚染を防ぐため、湯をこぼさないようにし、床から60cm以上の消毒した台を釜のそばに置き、消毒した容器にすくいあげる。
- ④茹で汁は、配缶終了後に捨てる。
- ⑤下茹で後、放置しない。

（5）煮る

- ①肉類、魚介類、卵を釜に入れるときは、釜を扱う人と別の人が、使い捨て手袋と汚染専用エプロンをつけて行う。
- ②釜のふたは、調理過程上必要なとき以外は閉めておく。
- ③あくは、60cm以上の台に置いたボール等の容器に入れる。直接、溝等に捨てず、下処理または洗浄スペースのシンクに捨てる。
- ④てこは、あくを置く台とは別に置く。ただし、台がない場合は「あく」の汚染を受けないように、てこの下に盆を敷くなどする。

（6）炒める

- ①肉類、魚介類、卵を釜に入れるときは、釜を扱う人と別の人が、使い捨て手袋と汚染専用エプロンを着けて行う。
- ②肉類、魚介類が完全に炒まってから他の材料を加える。
- ③1釜に入れる量をできるだけ少なくし、全体に確実に火がとおるように炒める。

☆スープや水を加える炒め煮について☆

- ・炒め煮する献立の場合、エビやイカなどのたんぱく源は後で入れてもよい。
ただし、入れるタイミングは、だし汁やスープを入れた後すぐに入れ、火通りを確認する。
- ・中心温度の測定は、エビやイカに針を刺して測定する。

（7）焼く・蒸す

- ①トrolley 2台は、汚染用（加熱前）と非汚染（加熱後）で使い分ける。
- ②肉類、魚介類、卵をプレート等に並べる人は、使い捨て手袋、汚染専用エプロンを着ける。
- ③プレートに並べる人（汚染専用エプロン）と、スチームコンベクションオーブンを扱う人（調理エプロン：扉の開閉や温度調節等）は別の人とする。
- ④プレートには、材料の大きさや厚さをそろえて並べる。

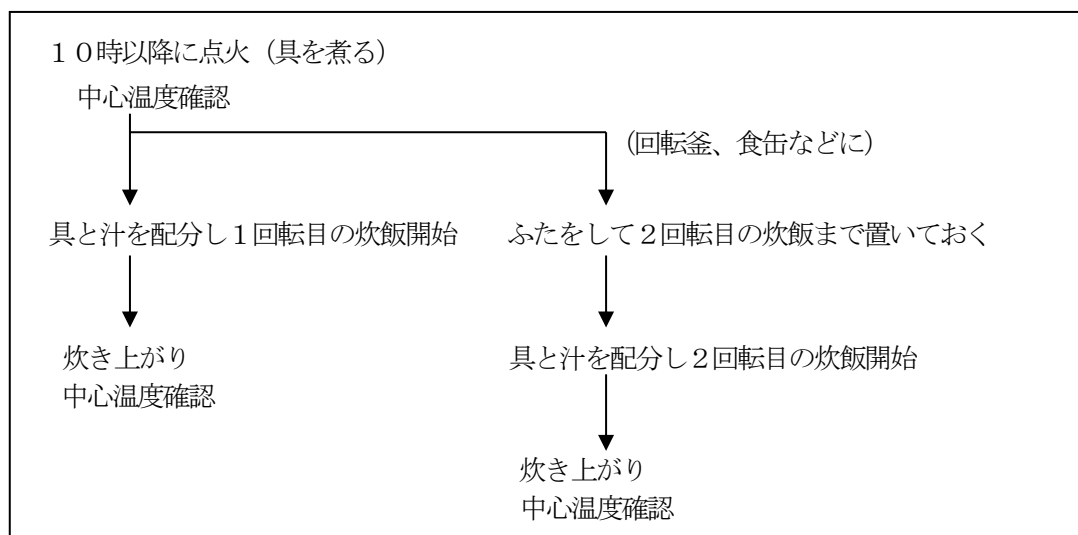
- ⑤焼きむらがないよう、確実に中心温度が 85℃以上になるように加熱する。
- ⑥焼き（蒸し）汁は直接溝等に捨てず、60cm以上の台に置いた容器に入れる。
- ⑦焼く（蒸す）前の材料に触った手で、焼き（蒸し）あがったものを触らない。
- ⑧中心温度を確認したものをスチームコンベクションオーブンから取り出す時は、配缶エプロン、配缶専用ミトンを使用する。
- ⑨個数付けのものは、手指をていねいに洗浄・消毒し、マスク、配缶専用エプロンを付けフライバサミ等の器具で配缶する。
- ⑩器具、容器は十分洗浄・消毒したものを使用する。

（８）揚げる

- ①揚げ物は、揚げる前の材料を扱う人と、揚げた後のものを扱う人を別にする。
- ②材料を混ぜる網杓子と、中心温度を確認したものをすくいあげる網杓子は別のものとする。
また、それらの網杓子を置く場所も別にする。
- ③中心温度計を刺した食品は、もう１度回転釜の中に入れる。
- ④１回に釜に入れる材料の分量は、釜の表面の２／３位までを目途とし、入れすぎない。
- ⑤温度が確実に上がるよう、揚げたものはその都度全部取り出した後に次の材料を入れる。
・天かすを、きれいに取り除く。
- ⑥個数付けのものは、フライバサミ等の器具で配缶する。
- ⑦器具、容器は十分洗浄・消毒したものを使用する。
- ⑧中心温度を確認したものを回転釜から引き上げる時は、配缶エプロン、配缶専用器具を使用する。

（９）炊飯

- ①炊飯器の内釜は、まっすぐセットしないと早くスイッチが上がることがあるので注意する。
- ②具の肉類と魚介類(えび、いかなど)は、釜かコンロで加熱してから入れる。
- ☆１回転目の炊飯に合わせて、２回転分の具を１回で煮てもよい。
・ただし、加熱開始時刻は１０時以降とする。
- ・赤飯の小豆については、炊飯時間から逆算して煮る。
- ・中心温度を確認し、消火した後、２回転目の具はきちんと蓋をして置き置く。
回転釜または清潔な食缶に移しかえて置き置く。(調理エプロン)



*炊飯を2回転でする場合は、釜、コンロ、器具はそのまま使ってもよい。

☆以下、2人で作業を行う。

③中心温度は、スイッチが切れた直後に60cm以上の場所で測定し、記録する。

(*60cm未満の場所に設置されている炊飯器については、下記参照)

- ・作業中の手洗い①をした後、調理エプロンをつけ測定する。
- ・中心温度が85℃以上に上がっていれば、1回転分は同じ温度計でよい。

【2回転目の中心温度計の取り扱い】

センサー部分を2回転目計測直前にアルコールを含ませたペーパータオルで拭きのぼしながら消毒する。(センサー部分についたごはんのでんぷん汚れをしっかりと拭き取ることも兼ねる)

- ・または2回転目は別の中心温度計で測る。
- ・測り終わったら、異物混入を防ぐためその都度ふたを閉めておく。

④内釜の取っ手とふたのつまみをアルコールで湿らせたペーパータオルで消毒する。種火を消す。

⑤消毒が終了したら、標準的な手洗いをし、配缶エプロン、使い捨て手袋をつけて保存食を取る。

- ・保存食は、内釜ごとにすべて取る。
- ・できるだけ中心温度計をさしたところを取る。
- ・保存食を取る器具(スプーンやしゃもじ)は、内釜ごとに変える。
- ・炊き込みごはんは、すべての具材が入るように保存食を取る。

⑥一釜ごとに火通りと味をみて、できあがりの確認をする。(必要に応じて混ぜる)

- ・食缶に移し替える場合は、釜を台に移して、配缶エプロン、使い捨て手袋をつけて配缶する。

⑦配膳棚へ運ぶ。

【炊き上がりに不具合がある場合】

*以下を参考に対処し、もう1度できあがりの確認をする。

[芯が残っている場合] …そのままふたをして蒸らす。

[中心温度は上がっているが生米状態の場合] …もう1度加熱する。

→熱湯(米2.5kgに対し、150～200cc程度)を加えて、スイッチを5分程度押し続ける。

60cm未満の場所に設置されている炊飯器について

①内釜の取っ手とふたのつまみを、アルコールで湿らせたペーパータオルで消毒する。

種火を消す。

②消毒が終了したら、標準的な手洗いをし、配缶エプロンをつけた人が、60cm以上の台にのせる。

③ふたを開ける人(配缶エプロン)と、中心温度を測る人(調理エプロン)に分かれて中心温度を測定し、記録する。

④測定が終了したら、配缶エプロンの人が使い捨て手袋をつけて保存食を取る。

⑤一釜ごとに味をみて、できあがりの確認をする。(必要に応じて混ぜる)

- ・食缶に移し替える場合は、配缶エプロン、使い捨て手袋をつけて配缶する。

⑥配膳棚へ運ぶ。

5 生食用缶詰類・生食用袋詰め食品等の取扱い

- ☆生食用食品は、加熱工程（菌を殺す）がないため、その取扱いには細心の注意を払い、厳重に行う。
- ☆アルコール消毒の際は、十分な量のアルコールを噴霧してペーパータオルで全体に拭きのばす。または、アルコールを十分浸したペーパータオルで拭きのばして消毒する。
- 水分が残っていると消毒効果が薄れるので、水気は拭き取ってから消毒する。
- 手指は、特に念入りに指の間、爪、肘まで洗浄・消毒する。
- 器具、容器は洗浄・消毒した生食専用のものを使用する。
- アルコール消毒した使い捨て手袋、配缶エプロンをつけ、開缶(封)し、容器に移す。

(1) 生食用缶詰類（フルーツ缶、寒天缶等）

- ①缶詰は、専用の消毒したスポンジで洗う。（その日未使用の調理エプロン）
 - ※スポンジの取り扱いについては・p.43 参照
 - ※ラベルは剥がして調理室に入れる。剥がしきれないものは異物混入に注意して作業する。
- ②水気を拭き取る。（ペーパータオルは1缶毎に新しいものにかえる。）
- ③十分な量のアルコールで消毒する。（ペーパータオルは適時交換する。）
 - ・開缶する部分は、特に念入りにアルコールを噴霧する。
- ④手洗い消毒後、配缶エプロンをつける。
- ⑤開缶から配缶までは、アルコール消毒した使い捨て手袋も着用する。
 - ・生食用専用缶切りは、消毒したものを使用する。
 - ・缶は、ふたがシロップや汁につからないよう注意して開ける。

(2) 袋詰め食品類・個数付けデザート類

【杏仁豆腐・こんにゃくゼリー・ナタデココ等】【ジャム、ゼリー、のり、佃煮、チーズ等】

- ①納入時のダンボールを開ける人（白衣）と、中の袋を取り出す人（生食検収エプロン）は別々とする。
 - ②要冷蔵品は、配缶直前まで冷蔵庫に保管しておく。
 - ・中の袋を運ぶ台等は消毒したものを使用する。
 - ・袋を運ぶときは、箱の中のものとは消毒していない端数のものは同じ台に置かない。
 - 〈注意〉箱に破れや汚れがあり中の袋が汚染されている可能性がある場合は、洗ってからアルコール消毒する。
 - ③端数で納入されたものは、アルコール消毒する(生食検収エプロン)。
 - ・周りがぬれている場合はペーパータオルで拭きアルコール消毒する。
 - ・開封する部分は、特に念入りにアルコールを噴霧する。
 - ④手洗い消毒後、配缶エプロンをつける。
 - ⑤開封から配缶までは、アルコール消毒した使い捨て手袋も着用する。
 - ・はさみは消毒した専用のものを使用する。
 - ・袋は、シロップや汁がたれないよう清潔に開封し、消毒した容器に入れる。
- ※「冷凍ダイスゼリー」は解凍せずに使用するが、完全に凍った状態では配缶できないので、少し流水解凍し、袋の上からほぐしてからほかの果物等と混ぜ合わせ、配缶する。

(3) 調理用ヨーグルト

10リットル容器

- ①納入時のダンボールを開ける人（白衣）と、内側の袋（黄色）を取り出す人（生食調理エプロン）は別々とする。
- ②配缶直前まで、内側の袋ごと冷蔵庫に保管しておく。
- ③手洗い消毒後、配缶エプロンをつけ、内側の容器（透明）を取り出す。
 - ・容器の周りが濡れている場合はペーパータオルで拭く。
- ④開封から配缶までは、アルコール消毒した使い捨て手袋も着用する。
 - ・はさみは消毒した専用のものを使用する。
 - ・内側の容器は、ヨーグルトがたれないよう清潔に開封し、消毒した容器に入れる。

500ml 容器

- ①納入時のダンボールを開ける人（白衣）と、箱を取り出す人（生食検収エプロン）は別々とする。
- ②配缶直前まで冷蔵庫に保管しておく。
- ③端数で納入されたものは、外ふたを取ってアルコール消毒する（生食検収エプロン）。
 - ・周りがぬれている場合はペーパータオルで拭きアルコール消毒する。
 - ・開封する部分は、特に念入りにアルコールを噴霧する。
- ④手洗い消毒後、配缶エプロンをつける。
- ⑤開封から配缶までは、アルコール消毒した使い捨て手袋も着用する。
 - ・ヨーグルトが箱にたれないよう清潔に開封し、消毒した容器に入れる。

6 生食果物類・野菜類の取扱い

☆生食用果物類は、加熱工程（菌を殺す）がないため、その取扱いには細心の注意を払い、2次汚染がないよう厳重に行う。

☆洗浄は、シンクで直接せず、容器（パン箱やたらい等）を入れ、容器の中でオーバーフローして洗う。

○包丁、まな板、ボール、たらい、ざる等の器具や容器は生食専用のものを使用する。

○シンク、洗浄容器、作業台は、洗浄・消毒したものを使用する。

○スポンジは、新しいものを使用する。

○果物の洗浄や切裁・消毒作業は、調理室内の清潔な場所で行う。

(1) 消毒しないもの

作業内容	服装	取扱い方法
検 収	調理エプロン	
洗 浄	その日未使用の調理エプロン	<u>《みかん、いよかん(小)、オレンジ、たんかん、ポンカンなど》</u> ①容器で水をオーバーフローさせながら、新しいスポンジを使い1個ずつこすり洗う。 ②容器をかえ、水をオーバーフローさせながら、蛇口からの流水で1個ずつ洗う。
配 缶	配缶エプロン	アルコール消毒した使い捨て手袋を着用 配缶する。

(2) 消毒するもの

作業内容	服装	《皮のまま出すもの》 きんかん、すもも、びわ ミニトマト等	《ぶどう》	《切って出すもの》 甘夏、いよかん(大) はっさく、りんご等								
検収	エプロン調理											
洗浄	その日未使用の調理エプロン	①ミニトマトは、ヘタをとる。 ②容器をかえ、水をオーバーフローさせながら2回洗う。 ③容器をかえ、水をオーバーフローさせながら、蛇口からの流水で1個ずつ洗う。	①容器で水をオーバーフローさせながら、房のまま丁寧に振り洗いする。 ②容器をかえ、1個ずつ房からはずし、水をオーバーフローさせながら洗う。 ③容器をかえ、水をオーバーフローさせながら、蛇口からの流水で1個ずつ洗う。	その日未使用の調理エプロン ①容器で水をオーバーフローさせながら、新しいスポンジを使い1個ずつこすり洗う。 ②容器をかえ、水をオーバーフローさせながら、1個ずつ洗う。 ③容器をかえ、水をオーバーフローさせながら、蛇口からの流水で1個ずつ洗う。								
消毒		<table border="1"><tr><td colspan="2">○消毒液の割合○</td></tr><tr><td>材 料</td><td>割 合</td></tr><tr><td>ぬるま湯</td><td>10ℓ</td></tr><tr><td>食 酢</td><td>2ℓ</td></tr><tr><td>食 塩</td><td>400g</td></tr></table> ※①釜から熱湯をとり、二次汚染しないよう十分注意しながら水道水を加え35℃程度のぬるま湯を作る。 ※②食酢、食塩を加え、よくかき混ぜる。 ※③果物を消毒液に浸し、5分以上おく。 《注意》・消毒液は果物の浸せる量を作り1回ごとに作りかえる。 ・消毒液を流す時はシンクに流す。	○消毒液の割合○		材 料	割 合	ぬるま湯	10ℓ	食 酢	2ℓ	食 塩	400g
○消毒液の割合○												
材 料	割 合											
ぬるま湯	10ℓ											
食 酢	2ℓ											
食 塩	400g											
配缶	配缶エプロン	アルコール消毒した使い捨て手袋を着用 消毒液からひきあげて、配缶する。										

VI 配 缶

1 ドライ運用の方法

作 業 内 容	ドライ運用の取り扱い方法
釜からの配缶	①煮汁をこぼさないよう、食缶や容器を釜のそばまで持っていく。 ②ボール等容器を受けながら配缶する。 又は、台等に煮汁受け用容器を置いて配缶する。
消毒する果物の配缶	消毒液をこぼさないよう、食缶等を消毒用容器のそばに持っていく。

2 留意点

☆二次汚染を防ぐ。

- ・手指は、特に念入りに指の間、爪、肘まで洗浄、消毒する。
- ・配缶時の手洗いには、その都度、消毒乾燥させた爪ブラシを使用する。
- ・配缶エプロンは、2次汚染を受けない場所に保管し、アルコール消毒して使用する。
- ・配缶に使う使い捨て手袋は、容器に入れて保管し、使用する前に外に出す。
- ・配缶中は、窓や各室の扉は閉めておく。
- ・器具類、容器類は、十分消毒をしたものを使用する。
- ・配缶に使用する器具類、容器類は、調理時に使用したものと変える。
- ・配缶に使用する食缶や器具を消毒保管庫から取り出す者、配缶担当者や補助をする者（食缶を運ぶ者）は、配缶エプロンを着用する。
 - * 米飯、果物類、パン及び配缶するときに食品と手の距離が近い料理（プレート、煮魚、揚げもの等）の配缶時は、アルコール消毒した使い捨て手袋をつける。
- ・床や溝からの汚染を防ぐため、食缶は60cm以上の台に置く。
- ・食缶は、ふたをしてから、配膳棚に運ぶ。
- ・配缶中に、釜や器具類の洗浄をしない。

☆菌の増殖を防ぐ。

- ・配缶は、12時（喫食時間の30分前）から行う。

ただし、消毒を必要としない果物類（みかん等）、常温で取り扱うデザート等は例外とする。

☆配食先と時刻等必要事項を記録する。＊「加熱調理温度・配食時刻管理票」に記録。

- ・加熱献立、非加熱献立に関わらず記入する。（パン、牛乳、ジャムなども含む）

㊦クラスごとに指示された食缶に入れる。

☆保存食を採取し、専用冷凍庫に入れる。＊「保存食」・・・p.17 参照

3 配缶の方法

(1) 釜からの配缶

- *煮魚など個数付けのものは、フライバサミ等の器具で配缶する。
- *回転釜、炊飯器内釜ごとに器具をかえて配缶する。

(2) 果物類

- *消毒していたものについては、消毒液から引き上げ、水気を十分切って配缶する。

(3) 個数付けデザート類(ジャム、ゼリー、味つけのり、佃煮など)

- *ダンボール等納品時に使用された容器を触った手は、ていねいに洗浄、消毒する。
- *アイスクリーム類は、配膳棚に置かず、そのまま手渡しする。

(1) メーカーで箱詰めされたものの取り扱い（業者が数量調整のため開封していない）

- ★ 調理室内へ持ち込んでよい。
- ★ 教室へ持ち出してもよい。

(2) メーカーで箱詰めされたもの以外の取り扱い（業者が数量調整のため開封している）

- ★ 内袋に破損や汚れがない時は、アルコール消毒後、調理室内に持ち込んでもよい。
またその内袋は教室へ持ち込んでよい。
- ★ 内袋に破損や汚れがある時は、入れ替えること。
- ★ 箱は必ず入れ替えること。
- ★ 乾燥剤が入っている場合は必ず抜き取ること。

(3) 例外的取り扱い

紙包装のマーガリン・バターのみ

- ★ 調理室内へ持ち込んでよい。
- ★ 教室へ持ち出してもよい。

(4) パン

- *パンの数を分ける人（パン配缶エプロン着用）と、箱や配膳棚の段取りをする人（白衣）とを別にし、配食する。
- *ビニール袋のままパン箱に移しかえ、数をよむ。
- *パンばさみはパン箱に入れず、食器かごに入れる。
- *低・中学年の学級担任分は、小さな袋に入れる等の工夫をする。

(5) 牛乳

- *牛乳は納入後すぐにアルコール消毒した牛乳かごに移しかえ、保冷庫に入れ、鍵をかける。
- *牛乳をかごに入れる人(牛乳配缶エプロン)と牛乳ケースをさわる人(白衣)は別にする。
- *やむをえず、1人で作業する場合は牛乳配缶エプロンをつける。また、業者のケースをさわるのにビニール袋を使用する時は、使い捨てとする。

VII 検食・展示食

1 検 食

☆毎給食日、児童の喫食前に1食分用意し、学校長の検食を受ける。

☆検食で異味、異臭、異物混入等異常が認められたときは、直ちに作業を中止し、学校長の指示に従う。

2 展示食

☆毎給食日、児童が給食の準備に来る前に、1食分を展示ケースに展示する。

☆配食方法は、献立カレンダーに基づき正しく展示する。

VIII 洗浄・消毒・保管

1 ドライ運用の方法

＊シンクの水をこぼさないように洗う。

- ・シンクに入れる水の量を適量にし、あふれさせない。
- ・水栓は不必要に開けっ放しにしない。
- ・洗浄するものをシンクに入れ過ぎないようにし、静かに洗う。
- ・ごみを床に落とさない。

＊洗ったものは水気を十分切り、ドライ用の台または60cm以上の台に水受け容器を置いた上に乗せて運ぶ。

2 方法と留意点

★午前中に使用した器具や機器の洗浄・消毒は、食缶が調理室から運び出されてからにする。

★石けん液は、使用石けんの用法に合わせ、適正な濃度で使用する。

★消毒保管庫に入れる際は、汚染度の低いものと区分して下段に入れる。

★肉、魚、卵に使用した汚染度の高い容器具類は、下処理室(下処理スペース)または洗浄室で洗う。

★消毒は、使用した日に行う。

(1) 食器(具)、盆

食器

返 却 食器の種類別に分ける。＊食器は床に置かない。

下洗い シンク等で、湯を使って下洗いし、残菜を除く。

＊汚れの状況に応じ石けん液で洗う。

浸 漬 シンクに湯を入れ、規定濃度の石けん液に浸漬する。

洗 い スポンジで、食器類の内側と外側を1枚ずついいねいに手洗いする。

＊規定濃度以上の石けん液の使用は、すすぎ残りの原因となる。

＊亀の子たわしやクレンザーは傷が付くので使用しない。

＊スポンジはこまめに取りかえるか、または汚れを落とす。

すすぎ① シンクをかえ、水または湯をオーバーフローさせながらすすぐ。

すすぎ② 洗浄機に流す。

消毒保管 消毒保管庫に入れる。

＊水気を十分切ってから入れる。

＊タイマーは、全ての食器を入れ、扉を閉じてから作動させる。

＊翌日の再加熱は行わない。その日に使っていない食器・盆は水に濡らしてから入れる。
(食器の劣化につながる)

※食器の漂白について

- ・食器に合った漂白剤を使用し、用法に従って、適正な濃度、時間を守る。
- ・漂白後は、十分洗い流す。

[児童が嘔吐した際の食器の扱い]

★＜調理室外で行う処理＞ ＊調理員、栄養教諭等はたずさわらないようにする。

① 嘔吐物をペーパータオル等で取り除く。

② 1000ppm 次亜塩素酸ナトリウム溶液（＝家庭用塩素系漂白剤を約50倍に薄めたもの）に10分間漬け込む。

③ 流水ですすぐ。調理室に説明し届ける。

★＜調理室で行う処理＞

① 調理室外での消毒処理が終わっていることを確認して受け取る。

② 200ppm 次亜塩素酸ナトリウム溶液（＝家庭用塩素系漂白剤を約250倍に薄めたもの）に10分間漬け込む。

③ 流水ですすぐ。

④ 普段通り洗浄消毒する。

スプーン、箸

下洗い シンク等で、湯を使って下洗いし、残菜を除く。

＊汚れの状況に応じ石けん液に浸漬する。

洗 い スポンジまたは軍手で、1本ずつていねいに手洗いする。

＊シンクに熱めの湯を入れ、規定濃度の石けんを溶かす。

＊スプーン通しを使用する場合は、スプーンの穴とスプーン通しの針棒部分も丁寧に洗う。

＊軍手は手荒れに注意

すすぎ シンクをかえ、水または湯をオーバーフローさせながら2回すすぐ。

消毒保管 消毒保管庫に入れる。使用した日に、消毒する。

＊または2分間煮沸消毒し、清潔な場所(非汚染区域で床から60cm以上の場所)に保管する。清潔な場所に保管していたものは、使う前に湯または水を通して消毒保管庫に入れるか、熱湯消毒する。

盆

浸 漬 シンクに湯を入れ、規定濃度の石けん液に浸漬する。

洗 い 盆の内側と外側を1枚ずつこすりながら手洗いする。

すすぎ① シンクをかえ、水または湯をオーバーフローさせながら、すすぐ。

すすぎ② シンクをかえ、水または湯をオーバーフローさせながら、ふりすすぎする。

＊または、洗浄機に流す。

消毒保管 消毒保管庫に入れる。

＊または2分間煮沸消毒し、清潔な場所(非汚染区域で床から60cm以上の場所)に保管する。清潔な場所に保管していたものは、使う前に湯または水を通して消毒保管庫に入れるか、熱湯消毒する。

(2) 食缶等配缶用容器、米飯食缶

返 却 残菜を処理する。汚れのひどいときは、重ねない。

下洗い 食缶に付いた残菜を湯又は水で洗い流す。

＊汚れの状況に応じ石けん液で洗う。

洗 い タワシで、内側、外側、取っ手等全体をていねいに手洗いする。

＊シンクに熱めの湯を入れ、規定濃度の石けんを溶かす。

＊タワシは、こまめに取りかえるか又は汚れを洗い落とす。

すすぎ シンクをかえ、水または湯をオーバーフローさせながら、たわしを当てて、2回すすぐ。

消毒保管 消毒保管庫に入れる。使用した日に、消毒する。

＊または2分間煮沸消毒し、清潔な場所(非汚染区域で床から60cm以上の場所)に保管する。清潔な場所に保管していたものは、使う前に、湯または水を通して消毒保管庫に入れるか、熱湯消毒する。

※ 食缶の蓋のパッキンは、定期的に外して洗浄する。

(3)調理用器具、容器類※1、かご類※2、パン箱、

(※1…柄杓、スパテラ、ざる、ボールなど ※2…食器かご・盆かご・牛乳かごなど)

洗い たわしで、内側、外側、取っ手等全体をていねいに手洗いする。

＊シンクに熱めの湯を入れ、規定濃度の石けんを溶かす。

＊取っ手、継ぎ目等は、特に念入りに洗う。

すすぎ シンクをかえ、水または湯をオーバーフローさせながら、スポンジやタワシを当てて、2回すすぐ。

消毒保管

【器具・容器類】消毒保管庫に入れる。

＊または2分間煮沸消毒し、清潔な場所(非汚染区域で床から 60cm 以上の場所)に保管する。清潔な場所に保管していたものは、使う前に湯または水を通して消毒保管庫に入れるか、熱湯消毒する。

【パン箱】消毒保管庫に入れる。

＊または2分間煮沸消毒し、清潔な場所(非汚染区域で床から 60cm 以上の場所)に保管する。清潔な場所に保管していたパン箱は、使用前に、消毒保管庫に入れるか、アルコール消毒をする。

【牛乳かご】洗浄した後、清潔な場所に保管し、使用当日にアルコール消毒する。

(4) 機器類

台、シンクの洗浄	＊台・シンクの取り扱いについては、p. 8～9 参照
----------	----------------------------

①台やシンクは、できる限り水をこぼさないように気をつけ、石けん液で洗う。

＊移動式の場合は排水溝のグレーチングの上で洗う。

＊固定式の場合は静かに洗う。

回転釜

①元栓を閉める。

②タワシなどで丁寧に水洗いし、釜の汚れを落とす。

③ごみを受けながら、すすぐ。

④タワシなどで、釜の内側、蓋、ハンドル、水抜き栓などをまんべんなく洗浄する。

＊ガスコックは必要に応じて洗浄する。

⑤流水でタワシを使って、すすぐ。

⑥水を切り、乾燥させる。

⑦乾燥後は、釜を水平にして蓋をし、保管する。

⑧翌朝は、そのまま使用する。

炊飯器(丸型)

- ①元栓を閉める。
- ②内釜とふたは洗浄後、洗浄した清潔な台に置いて水を切り乾燥させる。
 - ・外釜は調理室専用の衛生的なふきんでふく。汚れがひどい時など必要に応じて、洗浄し、乾燥させる。
 - ・下部台(スイッチ含む)は、調理室専用の衛生的なふきんで拭く。
- ③乾燥後は、内釜に蓋をし、保管する。
- ④次の使用日は、そのまま使用する。
 - ※棚などに保管している場合で、汚れ、ほこり、衛生害虫の侵入の可能性があるときなどは、洗剤で洗浄してから使用する。

炊飯器(立体)

- ①元栓を閉める。
- ②内釜と内蓋は、洗浄後、水を切り乾燥させる。乾燥後は、蓋をし保管する。
 - 本体外側は、調理室専用の衛生的なふきんで拭く。特に取っ手部分をよく拭く。
 - ※汚れがひどい時など必要に応じて、石けん液をつけて、ていねいに拭く。
- ③次の使用日は、そのまま使用する。

焼き物機

- 【天板】
- ①シンクに熱いめの湯を入れ、規定量の石けんを溶かした中に浸しておく。
 - ②柔らかめのたわし(ネットたわし等)で、隅までていねいに洗う。
 - ③湯又は水をオーバーフローさせながら、たわしを洗ってていねいにすすぐ。石けん液を完全にすすぎ落とす。
 - ④焼き物機の中で、空焼きする。
- 【本体】
- ①枠は、はずしてシンクで洗う。
 - ②内側は、ぬるめの湯を静かに当てながら、サランのたわしで洗浄する。
 - ※漏電事故につながるので、後ろのモーターに水がかからないように注意する。
 - ※焼き物機の内側を洗った水は、下に容器を置き受ける。
 - ※扉を洗った水は、ドライ用シンク又は台に水受け容器を置いて受ける。
 - ③外側は、調理室専用の衛生的なふきんを熱い湯で絞り、ていねいに拭く。
 - ※特に取っ手部分をよく拭く。
 - ※汚れのひどい時は、石けん液をつけて、ていねいに拭く。
 - ④取っ手部分は、使用日の作業開始前にアルコール消毒する。

牛乳保冷库、冷蔵庫、冷凍庫、消毒保管庫、包丁殺菌庫

- ①調理室専用の衛生的なふきんを、熱い湯でしぼりていねいに拭く。
 - ※特に取っ手部分をよく拭く。
 - ※汚れのひどい時は、石けん液をつけて、ていねいに拭く。
- ②取っ手部分は、翌朝の作業開始前にアルコール消毒をする。
 - ※冷蔵庫、冷凍庫のフィルターは、週1回掃除する。

洗浄機

- ①取り外せる部分は取り外しシンクで洗う。
- ②洗浄機の外側は、調理室専用の衛生的なふきんを熱い湯でしぼりていねいに拭く。

扇風機

- ①使用後、調理室専用の衛生的なふきんを熱い湯でしぼりていねいに拭く。
カバーを掛けて保管する。

(5) その他

スポンジ、たわし

- ★それぞれ各用途別に分けて、洗浄、消毒、乾燥する。
- ★特にスポンジは、[野菜洗浄用] [缶詰用] [肉、魚、卵に使用した器具・容器・台・シンク用] [その他(食器・食缶・台・シンク・器具)] に区分する。また、その他のスポンジは汚染、非汚染で使い分ける。
- ★異物混入の原因になりやすい金属ステンレスたわしは使用しないこと。
- ①専用のバケツに石けん液を入れ、用途別によくもみ洗いする。
- ②流水で十分すすぎ、石けん分を完全に流す。
- ③専用の容器に次亜塩素酸ナトリウム 200ppm 溶液を入れ、5 分間浸漬し流水で十分すすぐ。
次亜塩素酸ナトリウムに浸漬できないものは、専用の鍋で 5 分以上煮沸消毒する。
- ④水気を十分切った後、乾燥させる。

洗浄用ビニール手袋

- ①専用のバケツに石けん液を入れ、もみ洗いする。(指の間、手首の部分もていねいに洗う。)
- ②手袋を裏返して、さらにもみ洗いする。
- ③流水で十分すすぐ。
- ④専用の容器に次亜塩素酸ナトリウム 200ppm 溶液を入れ 5 分間浸漬し、流水で十分すすぐ。
- ⑤水気を十分切った後、乾燥させる。

消毒用ゴム手袋

- ①専用のバケツに石けん液を入れ、もみ洗いする。(指の間、手首の部分もていねいに洗う。)
- ②内側は、ふり洗いする。
- ③流水で十分すすぐ。
- ④水気を十分切った後、乾燥させる。
- ⑤使用前にアルコール消毒する。

オーブン用ミトン (シリコン製、布製)

【シリコン製】①～③ 消毒用ゴム手袋の項と同じ

④ 消毒保管庫に入れる。

【布 製】 ①～⑤ 洗浄用ビニール手袋の項と同じ

*乾燥させた後、衛生的なところに保管する。

アルコール噴霧器（ハンドスプレーなど）、衛生的なものの保管容器

本体(特に持ち手)は、毎日アルコール消毒する。他からの汚染を受けない清潔な場所に置く。
月1回以上洗浄する。

各室の扉の取っ手

- ①専用の衛生的なふきんを、熱い湯でしぼりていねいに拭く。
- ②取っ手部分は、翌朝の作業開始前にアルコール消毒をする。

IX 後 始 末

1 残菜とゴミの処理

☆ごみは、分別方法、収集日時、集積場所を確認して、適切に処理すること。
また、集積場所もよく清掃し、ハエ、ゴキブリの発生を予防する。

【残菜、野菜くず】

- *残菜は、献立別に回収・計量し、記録する。 (民)調理業務完了確認書に記録
- *水気を十分切り、汚物、汚水、悪臭が漏れないように密封して所定の場所に出す。

【 缶 】

- *洗って、所定の場所に出す。

【ダンボール】

- *広げて「かさ」を低くし、所定の場所に出す。
- *ダンボールはゴキブリの巣になりやすいので、調理室には置かない。

2 清 掃

☆作業終了後、毎日、ていねいに行なう。

☆ふだん掃除のしにくい換気扇、フード、窓ガラス、網戸等は、定期的（月 1 回程度）に清掃する。

☆グリストラップ（外の会所）は、月 1 回網にたまったゴミを捨てる。

☆清掃用たわしやモップは、使用后、石けん液でていねいに洗ってすすぎ、十分乾燥させる。

調理室外や汚染区域で、水等が周りにはねないように静かに洗う。

☆掃除用具は、各室ごとに区別し、決められた場所に保管する。

（1）調理室、下処理室

【毎日】

- ① 床は、ごみを取り除く。
- ② 油釜の周りや、汚れのひどいときは、その都度こすり洗いする。
- ③ 排水溝は、溝ふたを上げ汚れが残らないよう、ていねいに洗い流す。
- ④ 排水マスは、網にたまったゴミを捨て、網を洗浄する。

【週 1 回】

＊床の洗浄に合わせ排水マスを洗浄する。排水溝→排水マス→周辺の床の順番。

※肉・魚・卵等汚染度の高い食品を床に落とした場合

ペーパータオルでふき取り、アルコール又は次亜塩素酸ナトリウムで消毒する。

- ・アルコールは広範囲に噴霧すると引火するため注意すること。
- ・アルコールは引火するため、加熱調理中に釜付近に汚染源を落とした場合、汚染源を踏みつけないように注意する。

【床の洗浄】

①床は、週 1 回、床用洗浄剤を使用し、デッキブラシでこすり洗いする。

＊釜・シンク周辺は、汚れやすいため特に念入りに洗浄すること。

＊床が広く 1 日で洗浄ができない場合は、分割して洗浄してもよい。

＊床用洗浄剤の濃度は、床の汚れ具合に応じ 200 倍から 50 倍程度に薄めて使用する。

＊床用洗浄剤を使用するときは、手を保護するために必ず作業手袋を着用すること。

②こすり洗いをした後、水を流す。

＊バケツやホースで水を流す場合は、水の飛び散りに注意すること。

③翌日に床が乾いた状態になるよう、業務終了時まで換気扇をつけるとともに、水溜りが出来ている場合はモップ等で吸い取っておく。

※学期に 1 回は、給食室全体の床を洗浄すること。

☆ウェットシステム・ドライ運用校の床の洗浄について☆ <発泡洗浄剤（洗浄・除菌剤）を使用する場合>

- ① 床は、週1回、発泡洗浄剤を噴霧し、洗浄・除菌をする。（月1回の次亜塩素酸ナトリウムによる消毒を兼ねる。）
 - * 洗浄は、調理室・下処理室など部屋単位とする。
 - * 釜・シンクの周辺は、2週間に1回はデッキブラシでこすり洗いする。
 - * 発泡洗浄剤の濃度は、オレンジチップ（約32倍）とする。
 - * 発泡洗浄剤を使用するときは、必ず換気をし、作業手袋、保護めがね、使い捨てマスクを着用すること。
 - * デッキブラシや水かきなども一緒に発泡洗浄剤をかけて洗浄・除菌する。
- ② 噴霧後、10分以上放置した後、しっかり水を流す。
- ③ 翌日に床が乾いた状態になるよう、水かきやモップ等でできるだけ水気を取り、業務終了時まで換気扇をつける。

☆ドライシステム校の床の洗浄について☆

洗浄の頻度	洗浄方法	
毎 日	①床のゴミを取り除く。 ②モップ等で水拭きした後、乾いたモップで乾拭きする。	
週1回程度 又は 特に床が汚れたとき (ア)(イ)いずれかの 方法で行う。	(ア)	①床のゴミを取り除く。 ②モップに洗剤を含ませ、軽くしぼり床面を拭き上げる。 ③水を含ませ、軽くしぼったモップで洗剤を拭き取る。 ④乾いたモップで乾拭する。
	(イ)	①床のゴミを取り除く。 ②床に水と洗剤をまき、ブラシでまんべんなくこすり洗いする。 ③流水で洗い流す。 ④水切りワイパーで十分に水を切る。 ⑤乾いたモップで乾拭きする。 ⑥換気をよくして、すみやかに乾燥させる。

【床の消毒】

- ①床は月1～2回次亜塩素酸ナトリウムを300ppmに薄めた消毒液で消毒する。
 - * 塩素消毒中は必ず換気扇をつけること。
 - * 消毒液は床の広さ、床の材質等を考えて、各校の状況に合わせバケツ・ジョーロ・桶等を使用し、床にまく。
 - * 消毒液をシンク内で作る場合、使用するバケツは床に直接置かない。
- ②約10分間放置後、消毒液を水で流す。
- ③翌日に床が乾いた状態になるよう、業務終了時まで換気扇をつけるとともに、水溜りが出来ている場合はモップ等で吸い取っておく。

(2) 配膳室

- ①配膳棚やパン棚は、配膳棚専用の衛生的なふきんで隅までていねいに拭く。P.13 参照
汚れの程度に応じ、石けん液を使って拭く。
- ②廊下は、ごみを掃いた後、モップなどを使いていねいに拭く。
調理室の定期清掃に合わせ、デッキブラシ等でこすり洗いする。

(3) 食品庫

- ①先入れ、先出しができるよう整理整頓し、毎日清掃する。
- ②食品庫には掃除用具を入れない。
- ③ダンボール包装のまま保管しない。ダンボールはゴキブリの巣になりやすいので注意する。

(4) 便所

- ☆便所の清掃、消毒は作業終了後に行う。白衣を脱いでゴム手袋、マスクをつけて行う。
- ☆清掃、消毒後は標準的な手洗いをする。

- ①きれいに使い、毎日清掃する。

＊便所を清掃するときの水等が、便所から外に出ないように静かに洗う。

- ②ドアノブは毎日作業終了後に、家庭用塩素系漂白剤を薄めたものをしみ込ませたペーパータオルで拭き取り、消毒する。

文部科学省マニュアル(「調理場における洗浄・消毒マニュアルPart II」 p. 25～28)に沿う。

定時的な清掃及び次亜塩素酸ナトリウム等による消毒を行って衛生的に保つ。

【 ドアノブ ⇒ 給水レバー ⇒ 手洗い設備 ⇒ 便座 ⇒ 蓋 ⇒ 便器 ⇒ サンドル ⇒ 床 】

200ppm 次亜塩素酸ナトリウム溶液 (=家庭用塩素系漂白剤約 250 倍に薄めたもの) で消毒する。

3 長期休業中の清掃・点検

- ☆長期休業中(春季・夏季・冬季)学校給食施設設備の清掃・点検をする。

＊長期休業中(春季・夏季・冬季)学校給食施設設備の清掃・点検実施表に記録

4 最後に

◎反省と記録

1日の反省をし、記録と帳票の整理し、学校長に提出する。

- ①日常点検票(物資検収表、加熱調理温度・配食時刻管理票含む)
- ②納品書、調味料等出納票など
- ③作業工程表、作業動線図(当日、変更した場合は朱書きで訂正しておく。)
- ④調理業務完了報告書

◎翌日の準備…翌日の打合せをし、使用する器具や食品等の点検をする。

◎戸締り等…ガス、電気の点検と、戸締りをする。

X 使用石けん・消毒薬の規定

手洗い石けん	・液体のもの
洗浄剤	・液体のもの(P R T R制度適合品)
消毒剤	・消毒用アルコール (食品添加物、濃度 70～83 v/v% (62.4～77 w/w%))
漂白剤	・家庭用塩素系漂白剤(次亜塩素酸ナトリウム)

XI 器具の規定

- ★ 食品衛生規格適合品を使用する。
- ★ 煮沸消毒・消毒保管庫で消毒可能なものを使用する。
- ★ 木製品の器具は使用禁止とする。
- ★ 異物混入や洗浄不足を防ぐため、ビスやボルト、ネジ等ができるだけ少なく洗浄しやすいシンプルな形状のものを使用する。
- ★ 分解できるものは、毎回分解して洗浄する。(例) ひしゃく
- ★ 調理器具は釜ごとに変える。
- ★ 献立数、作業内容、調理担当者数等に応じて必要数をそろえる。
- ★ 耐熱温度に注意して取り扱う。
特に樹脂系のものは溶けるため、回転釜の蓋の上に置いたり、加熱中の回転釜内に放置しない。
- ★ 異物混入を防ぐため、調理器具は日々点検する。
特に、調理器具と調理機器の激しい接触は異物混入や故障を引き起こすため注意する。
(例)しゃもじやざる等で、回転釜等のふちをたたく。
- ★ 買い替えの目安にあたる器具は使用しない。

調理器具名	買い替えの目安
包丁	◆包丁が欠けたとき ・研ぐことで欠けがなくなれば使用可
しゃもじ ゴムベラ	◆熱により溶けたとき ◆ヒビ割れしたとき
ひしゃく 麵用ひしゃく	◆継ぎ目に隙間ができたとき ◆ひび割れがしたとき ◆落下等によりできた凹凸がはげしいとき ・凹凸部分は汚れが溜まりやすいので注意して洗浄する。
網じゃくし ざる	◆網部分が破損したとき ◆はりがねが取れるなど、修理が必要になった場合
おたま	◆ビスがゆるんだとき

22. 9 月「岸和田市学校給食衛生管理マニュアル」作成	22. 8 月夏期研修会にて周知
23. 3 月マニュアル改訂	23. 3. 23 研修会にて周知
p. 5 使用水の検査について（検査のタイミング、検査場所） p. 46 床の洗浄について（週 1 回の洗浄、月 1～2 回の消毒、方法） p. 49 器具の規定（新規）	
24. 11 月マニュアル改訂	23. 8 月夏期研修会にて周知
p. 28 だし置き、炊き込みご飯の具の加熱開始時間 10 時から（新規） p. 31 (9) 炊飯 ☆1 回転目に合わせて 2 回分の具を炊く方法（新規） ③[2 回転目の中心温度計の取り扱い]（新規）	
25. 3 月マニュアル改訂	24. 8 月夏期研修会にて周知
p. 17 保存食 【指定の食品】3 つ目 冷凍ペースト類（新規） p. 22 (3) 処理の方法 冷凍ペースト類（白いんげん豆、かぼちゃ等）を追加（新規）	
25. 12 月マニュアル改訂	25. 8 月夏期研修会にて周知
p. 1 休日の個人別健康観察記録について 記録の仕方（新規） p. 23、p. 25 肉類、魚介類の [前処理、下味つけ] [プレート並べ] の作業場所の変更 [前処理、下味つけ] グレーゾーン → 下処理室（スペース）またはグレーゾーン [プレート並べ] 調理室 → 下処理室（スペース）またはグレーゾーン p. 30 ☆スープや水を加える炒め煮について☆（新規） p. 47 ☆ウェットシステム・ドライ運用校の床の洗浄について <発泡洗浄剤（洗浄・除菌剤）を使用する場合>（新規）	
26. 5 月マニュアル改訂	26. 5 月衛生管理責任者研修会にて周知
p. 3 (2) 作業別エプロンの種類 果物の洗浄 → その日未使用の調理エプロン 生食用食品の取扱い時 → 生食検収エプロン、生食調理エプロン P. 20 下処理方法 小松菜、ほうれん草、菊菜、みずな → 根を切り落としてから洗う。ズッキーニ（新規） P. 29 (3) 中心温度の測定 焼き物は、1 プレート数か所ずつ → 1 回転ごとに数か所ずつ測定 P. 30 (7) 焼く・蒸す スチームコンベクションオープン トロリーラックの取扱い P. 35 生食野菜類取扱い ミニトマト（新規） P. 47 ☆ドライシステム校の床洗浄について（新規）	
26. 12 月マニュアル改訂	26. 8 月夏期研修会にて周知
P. 22 冷凍もずくの取り扱い（新規）	
27. 4 月マニュアル改訂	27. 5 月衛生管理責任者研修会にて周知
p. 17 保存食 冷凍ペースト 解凍しない場合 → 削除 p. 22 冷凍ペースト 解凍しない場合 → 削除。流水で解凍後、味見をし、冷蔵庫で保管。 P. 36 配缶留意点 配缶時の手洗いは、その都度、消毒乾燥させた爪ブラシを使用する。	
27. 11 月マニュアル改訂	27. 8 月夏期研修会にて周知
P. 34 生食果物類・野菜類の取扱い 洗浄はシンクで直接せず、容器（パン箱やたらい等）を入れ、容器の中でオーバーフローして洗う。（追加） シンク、作業台は → シンク、洗浄容器、作業台は（変更） (1) 消毒しないもの [洗浄]の取り扱い方法 シンク（容器）で ⇒ 容器で（変更） P. 35 (2) 消毒するもの [洗浄]の取り扱い方法 シンク（容器）で ⇒ 容器で（変更） p. 44(5)その他 スポンジ、たわし ★異物混入の原因になりやすい金属ステンレスたわしは使用しないこと。（追加） 8 行目変更 スチールたわしなど（削除）	

29.9月マニュアル改訂

29.9月夏期研修会にて周知

- p.3 アレルギー用エプロン追加、作業別エプロンの色分け明記
- p.25,26 魚、魚介類の自然解凍の項を削除。納品後は、専用容器に移し替え、冷蔵庫に保管する。
- p.40 児童が嘔吐した際の食器の扱い（調理室外）次亜1000ppm(50倍)に10分、（調理室内）次亜200ppm(250倍)に10分漬ける。
- p.48 (4)便所 [追記]作業終了後、白衣を脱ぎ、ゴム手袋、マスクをつけ行う。終了後は標準的な手洗い。
- 文科省「調理上における洗浄・消毒マニュアルⅡ」p.25～28に沿う。200ppm次亜塩素酸Na溶液(約250倍)で消毒する。

30.3月マニュアル改訂

- p.1 ノロウィルスの検便検査を追記

30.8月マニュアル改訂

30.8月夏期研修会にて周知

- p.2 粘着ローラーの使用(追加)
- p.33 生食用缶詰類の消毒 熱湯消毒⇒アルコール消毒(変更)

2019.8月マニュアル改訂

2019.8月夏期研修会にて周知

- p.1 (2)健康観察 (注1)保護の仕方…④(手袋は手洗いの都度替える)(追加) ⑤(削除)
- p.18★洗浄の順番 2.みつば(削除) p.19 グループ2→p20 グループ3(変更)
- p.29 (3)(補足)(追加)
- p.44 アルコール噴霧器(ハンドスプレーなど)に「衛生的なものの保管容器」を追加。月1回以上洗浄する(追加)

2021.11月マニュアル改訂

2021.8月夏期研修会にて周知

- p.2 (1)被服等の衛生 Tシャツ(追加)。マスク→ガーゼを削除し、使い捨ての三層フィルターのものとする。
- p.12 包丁殺菌保管庫の扱いについて…紫外線殺菌灯の有効照射時間(3000～4000時間)を目安に交換(追加)
- p.13 (12)中心温度計・非接触温度計(追加)
- p.14 (1)納品時間 市一括物資 午前8時から11時→午前8時から9時30分(変更)
- (2)まぐろ油漬の検収、ヒスタミンが多い魚の取り扱いについて(追加)
- p.17 ②ロットごとに採取、赤みそ等の廃棄日(追加)
- p.22 2豆腐、3エコ米(削除)
- 4→2 缶詰類のラベルは剥がして調理室に入れる(追加)
- 冷凍ペースト類に、冷凍なると、冷凍鯛フレーク、冷凍大豆(粉付けで全解凍する時)を追加
- p.33 (1)缶詰類のラベルは剥がして調理室に入れる(追加)
- (2)冷凍ダイズゼリーの取り扱い(追加)
- p.36 2留意点 配缶に使う使い捨て手袋は、容器に入れて保管し、使用する前に外に出す。(追加)
- 配缶時間(喫食時間の30分前)(追加)
- p.39 (1)消毒保管 その日使っていない食器・盆は水に濡らしてから入れる(追加)
- p.47 消毒用アルコールの濃度(追加)
- 複数ページ 肉(魚・卵)専用エプロン→汚染専用エプロン(変更)

2022.8月マニュアル改訂

2022.8月夏期研修会にて周知

- p.7 (2)②*回転釜1台(湯釜)には、常に湯を沸かしておく。(削除)
- p.13 (12)定期的→(月1回)(追加)
- 中心温度計・非接触温度計の点検記録表に記録(追加)
- 高温域:100℃→98℃(変更)
- p.14 (2)⑤一括表示の確認をする。(追加)
- p.29 (3)煮沸消毒→アルコール消毒(変更)
- 【使用前】【使用后】(追加)

p.32 (9) ③流水洗い→アルコール消毒 (変更)

p.45 2 グリストラップは定期的 (月1回程度) →月1回網にたまったゴミを捨てる。 (変更)

(1) ④グリストラップは、定期的 (学期に1回以上) に清掃し、ヘドロをためない。

→排水マスは、網にたまったゴミを捨て、網を洗浄する。 (変更)

【週1回】 (追加)

p.47 3 長期休業中の清掃・点検 (追加)

2023.2月マニュアル改訂

p.13 (12)非接触温度計の検査 氷→氷水を使用 (変更)

p.32 (9)⑥、⑤(60cm未満の場所に設置されている炊飯器) 米飯を釜から食缶に移し替える方法 (追加)

2025.3月マニュアル改訂

p.2 ○ 調理場に持ち込む文房具などは、アルコール消毒をする。 (追加)

p.3 鶏がらは大腸菌群食性の物資のため、汚染食品→非汚染食品に区分変更 (変更)

(2)調理エプロンで作業するものに鶏がらと殺菌液卵を記載 (追加)

p.4 (3)配缶前に使用する爪ブラシは、消毒後、未使用のものにする (追加)

p.28 (1)加熱前の鶏がらは非汚染食品 (大腸菌群食性の物資のため) だが、使い捨て手袋を着用して扱う。 (追加)

p.29 (2)仕上げにかけるたれの調理と配缶方法 (追加)

p.36 2 配缶時の使い捨て手袋が必要なものに、配缶するときに食品と手の距離が近い料理 (プレート、煮魚、揚げ物等) を追加

p.39 (1)すすぎ③ (削除)

p.40 (2)食缶の蓋のパッキンの洗浄について (追加)