

岸和田市学校給食センター 衛生管理マニュアル

平成 27 年制定
令和 7 年 8 月最終改定

岸和田市教育委員会

目 次

1 給食従事者の衛生管理

- 1 健康診断および検便・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 1
 - (1) 健康診断 (2) 検便
- 2 日常の健康観察・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 1
 - (1) 個人の健康記録について (2) 業務に従事できない者
 - (3) ノロウイルス等の感染性疾患が疑われる場合の対応
 - (4) 手指等に外傷等（化膿性でないもの）がある場合の対応
- 3 身支度・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 3
 - (1) 身だしなみ (2) 服装について
 - (3) 手袋の衛生管理
- 4 手洗いについて・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 4
 - (1) 手洗い場に備え付けるもの (2) 標準的な手洗い
 - (3) 作業中の手洗い (4) 手洗いのタイミング
 - (5) 爪ブラシについて
- 5 調理従事者専用トイレの使用について・・・・・・・・・・ 7
 - (1) 留意点 (2) 使用方法
- 6 調理室への用具の持ち込み・・・・・・・・・・・・・・・・ 7
- 7 調理従事者以外の立ち入り・・・・・・・・・・・・・・・・ 7

2 施設・設備等の衛生管理

- 1 学校給食施設全般について・・・・・・・・・・・・・・・・ 8
 - (1) 区分 (2) 調理場内の衛生管理
- 2 使用水の安全確保について・・・・・・・・・・・・・・・・ 9
 - (1) 水道水 (2) 微酸性電解水
- 3 調理機器、器具類の取り扱いについて・・・・・・・・・・ 10
 - (1) 留意点 (2) 調理器具類の使用区分

3 食品の検収と管理

- 1 納品時間・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 11
- 2 検収・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 11
 - (1) 検収方法 (2) 検収のポイント
- 3 品温測定について・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 13
 - (1) 食品の保存基準 (2) 測定方法 (3) 品温が基準より高い場合の措置
- 4 保存食・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 14
 - (1) 留意点 (2) 原材料 (3) 調理済み食品
- 5 食品の保管・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 16
 - (1) 冷蔵・冷凍食品 (2) 野菜、果物 (3) 米、乾物類、缶詰、調味料等

6	出 庫・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	1 7
7	食品に異常があった場合の対応・・・・・・・・	1 7

4 作業工程と動線

1	作業の指示と確認・・・・・・・・・・・・・・・・	1 8
2	作業工程表について・・・・・・・・	1 8
	（1）作業工程表に明記すること （2）留意点	
3	作業動線図について・・・・・・・・	1 9
	（1）作業動線図に明記すること （2）留意点	

5 下処理作業と食品の取り扱い

1	下処理作業全体について・・・・・・・・	2 1
2	野菜・いも類・きのこ類の下処理作業について・・・・・・・・	2 1
	（1）皮剥き作業 （2）野菜下処理室での洗浄作業	
	（3）主な野菜類の取り扱い	
3	冷凍野菜類・・・・・・・・	2 4
4	レトルト食品・・・・・・・・	2 4
5	乾 物・・・・・・・・	2 4
6	一般冷凍冷蔵品（殺菌液卵・練り製品・フランクフルトソーセージ等）・・	2 5
7	肉類・魚類・イカ・タコ・・・・・・・・	2 5
8	むきえび・・・・・・・・	2 5
9	缶、ペットボトル、袋類（加熱調理用）・・	2 6

6 調理作業

1	切裁・・・・・・・・	2 6
	（1）留意点	
2	加熱調理	2 6
	（1）留意点 （2）釜調理 （3）スチコン調理 （4）揚げ物調理	
3	中心温度の測定・・・・・・・・	2 9
	（1）留意点 （2）調理ごとの測定方法	
4	和え物調理・・・・・・・・	3 0
	（1）茹で調理 （2）蒸し調理 （3）冷蔵保管 （4）和える	
5	非加熱で提供する献立の取り扱い・・・・・・・・	3 2
	（1）ミニトマト・果物類	
6	その他非加熱提供食品（レトルト食品・果物缶等）・・	3 3
	（1）レトルト食品 （2）果物缶	
7	除去食調理・・・・・・・・	3 4

7 検食の実施について

1	検食での確認事項・・・・・・・・	3 5
---	------------------	-----

2	給食センターの検食・・・・・・・・・・・・・・・・	3 5
3	受配校での検食・・・・・・・・・・・・・・・・	3 5

8 配缶・積み込み

1	配缶作業全般について・・・・・・・・	3 6
2	配缶について・・・・・・・・	3 7
	(1) 配缶表 (2) 配缶 (3) 煮炊き物・米飯 (4) 焼き物・蒸し物	
	(5) 揚げ物 (6) 和え物・果物 (7) 直送納品できない添加物(ふりかけ、 佃煮等) (8) クラス1本付け(ソース・ドレッシング等)	
3	コンテナへの積み込み・・・・・・・・	3 9

9 配送および回収

1	配送について・・・・・・・・	4 0
2	回収・・・・・・・・	4 0

10 配膳

1	日常業務の流れ・・・・・・・・	4 1
2	生徒が嘔吐した際の食器等の扱い・・・・・・・・	4 7
3	トイレ使用時・・・・・・・・	4 7
4	異物混入・・・・・・・・	4 7
5	その他・・・・・・・・	4 7

11 調理機器・器具類等の洗浄・消毒・保管

1	洗浄消毒全般について・・・・・・・・	4 8
2	食器・食缶等・・・・・・・・	4 8
	(1) 食品・盆・クラス備品 (2) 食缶 (3) 配送用コンテナ	
	(4) 保冷剤、保冷剤用プラスチック	
3	調理器具・容器類・・・・・・・・	5 0
	(1) 包丁 (2) まな板 (3) プラスケット、容器、その他調理器具 (4) 台秤	
4	設備、調理機器類・・・・・・・・	5 2
	(1) 球根皮剥き機 (2) 冷凍庫・冷蔵庫(パススルー)	
	(3) プレハブ冷凍庫・冷蔵庫[汚染区域] (4) 消毒保管庫、包丁まな板殺菌庫	
	(5) 野菜切裁機類(スライサー、さいの目切り機)	
	(6) 高速度ミキサー (7) 回転釜(蒸気式)	
	(8) 蒸庫 (9) 真空冷却機(和え物専用)	
	(10) 缶切機(和え物専用)「ドカイチ」 (11) 和え物専用回転釜	
	(12) フライヤー (13) スチームコンベクションオーブン	
	(14) 炊飯装置 (15) 食器・食缶・コンテナ洗浄機	
	(16) 台車 (17) シンク	
	(18) 調理台 (19) 塵芥処理機	

5	その他・・・・・・・・・・・・・・・・	6 3
	(1) 洗浄用具 (スポンジ・ナイロンたわし・ブラシなど)	
	(2) アルコール噴霧器 (ハンドスプレー含む)、ロール状不織布容器	
	(3) 衛生的なものの保管容器	(4) 不織布

1 2	残菜と廃品の処理	6 4
------------	-----------------	------------

1 3	施設の洗浄・消毒	6 5
------------	-----------------	------------

1	床、排水溝、腰壁、扉等・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	6	6
	(1) 床	(2) スリット排水溝	(3) 排水マス
	(4) 腰壁	(5) 扉	(6) 手洗いシンク、靴洗いシンク
2	トイレ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	6	8
	(1) ドアノブ、給水レバーなどの手指が直接触れる箇所		
	(2) 手洗い設備	(3) 便座、蓋	(4) 便器
	(5) サンダル		
	(6) 床	(7) 壁	

1 給食従事者の衛生管理

給食従事者（調理、配送、配膳）は、学校給食業務に携わるものとして、食生活を含めた日常生活全般において十分留意し、心身の健康・衛生管理に心がけることとする。

1 健康診断および検便

いずれの場合も異常がある場合は、必ず総括責任者に申し出て、指示に従う。

業務に影響がある場合、総括責任者は、所長に報告し、その指示に従う。

（１）健康診断

- 1 給食従事者は、健康診断を年１回受診し、健康管理を行う。
- 2 健康診断を含め年３回、学期ごとに、健康状態を把握し、業務に従事する者としての健康確認を行う。
- 3 業務に支障をきたすような異常があった場合は、医師の診断を受け指示に従う。
- 4 健康診断結果は所長に報告する。 **【健康診断結果報告書】**

（２）検便

- 1 検便は、月２回実施する。
- 2 検査項目は、赤痢菌、サルモネラ属菌（チフス菌、パラチフス菌含む）、腸管出血性大腸菌とする。また、１０月から３月には月１回ノロウィルスの検査を行うこと。
- 3 結果が陽性の場合は、医師の診断を受け指示に従う。結果をただちに所長に報告する。検査の結果、陰性が確認されるまで、業務に従事してはならない。
- 4 検便検査の結果は、毎月所長に報告する。 **【検便結果報告書】**

2 日常の健康観察

異常がある場合、総括責任者は必ず所長に報告し、学校給食日常点検票に記載する。

【学校給食日常点検票】

（１）個人の健康記録について

- 1 自らの健康状態に常に注意する。
- 2 毎朝、出勤時に健康観察を行い、個人別記録表に記入する。 **【個人別記録表】**
- 3 勤務開始および休日中（長期休暇期間含む）の前３日間についても、個人別記録表に、健康状態と休暇日を記録する。
- 4 けがをしている等該当する項目がある者については、チェックし総括責任者に申し出る。具体的な措置内容（症状、けがの部位、手袋使用、作業変更など）を記録表の備考欄に記録する。
- 5 総括責任者は、該当する項目があり、調理作業等に変更がある場合は、栄養教諭等に報告する。 **【人員配置・作業工程変更届】**

(2) 業務に従事できない者

- 1 下痢、発熱、腹痛、嘔吐の症状がある者（※1）
- 2 本人や家族に、感染症又はその疑いがある者（※1）

（※1）感染症又はその疑いがある場合は、直ちに医療機関に受診させ、感染性疾患の有無を確認し、医師の指示に従うこと。本人に食中毒、またはその疑いがある場合も同様とする。

- 3 化膿性疾患がある者
- 4 手指、腕、顔面に、傷やできものがある者（※2）
（※2）やむを得ず業務に従事する場合は（4）の通りとする。

(3) ノロウイルス等の感染性疾患が疑われる場合の対応

- 1 本人が、ノロウイルス等感染性疾患と診断された場合またはその疑いがある場合は、直ちに医師の診断を受けるとともに、高感度のノロウイルス検査（RT-PCR 法等）で陰性が確認されるまで、業務に従事することを禁止する。
- 2 同僚、家族等がノロウイルス等感染性疾患に感染した場合は、本人に感染がないかを確認するため、速やかに高感度のノロウイルス検査（RT-PCR 法等）を実施する。検査の結果、陰性が確認されるまで、調理に直接従事することを控えさせる。

(4) 手指等に外傷等（化膿性でないもの）がある場合の対応

- 1 手指に切り傷や手荒れ等がある場合は、総括責任者に伝え、指示に従う。
- 2 化膿した傷がある場合は、業務に従事しない。
- 3 傷の部分にテープを付けたまま、素手で作業に従事しない。
- 4 作業に従事する場合は、以下の点を厳守し、清潔保持に十分注意する。
 - ①傷口を清潔にし確実に保護する（有色絆創膏）。
 - ②防水テープで傷を覆い保護する。
 - ③手洗い消毒する。（標準的な手洗い）
 - ④ケガ用の肩下までの長い使い捨て手袋（有色）を装着する。
※④の上にニトリル手袋（有色）を装着してもよい。
- 5 使い捨て手袋は、標準的な手洗いの都度、新しいものに交換する。1度はずしたものは使用しない。
- 6 顔面の傷の場合も、防水テープ等で確実に傷を覆い保護する。
- 7 次の作業には従事させない。
 - ・加熱しないで生徒に提供されるものを扱う作業
〔 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、缶詰果物、レトルトパックなどの開缶開封 〕
 - ・加熱後のものを直接扱う作業
〔 焼き物、揚げ物等の数取り作業
配缶の全作業など 〕
- 8 完治するまでチェックし、措置内容を個人別記録表の備考欄に記録する。
完治したら総括責任者の検査を受ける。

3 身支度

(1) 身だしなみ

- 1 爪は常に短く切る。マニキュアはしない。
- 2 時計、指輪、ネックレス、ブレスレット、アンクレット、ヘアピン、イヤリング、ピアス、つけまつ毛等の装飾品は、身につけない。
- 3 香りのきつい化粧品は使用しない。香水をつけない。
- 4 作業中に汗を拭いたり、顔やマスク等をさわった後は、必ず手洗い消毒をする。
- 5 ポケットの中には、何も入れない。
- 6 作業に不必要なものを調理室に持ち込まない。
- 7 ゴミや髪の毛がついていないか、よく確認する。(粘着ローラーで念入りに取る)
- 8 着用前にはつれ等十分確認する。
- 9 トイレや調理場外に出る時は、調理衣、帽子、マスクを取り、履物を替える。
- 10 給食センターの敷地内、配送車、配送先で喫煙はしない。

(2) 服装について

- 1 センター内専用の清潔な調理衣（上下）、帽子、使い捨てマスク、エプロン、履物（ドライシューズ）を着用する。
- 2 汚染作業区域用、非汚染作業区域用に区分し、それぞれ指定の場所に保管する。
- 3 区分は【別紙1】参照

【調理衣（上下）】

- ・汚れが目立ちやすい色とする。
- ・清潔を保ち易く、異物混入の恐れがない専用のものとする。
- ・毎日洗濯し、取り替えるだけの枚数を用意する。
- ・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。
- ・袖丈は、火傷やけがを防ぐため長袖の方がよい。
- ・異物混入を防ぐため、ボタン等がないものが望ましい。

【帽子】

- ・汚れが目立ちやすい色とする。
- ・清潔を保ち易く、異物混入の恐れがない専用のものとする。
- ・毎日洗濯し、取り替えるだけの枚数を用意する。
- ・髪の毛の生え際まで、全体を完全に覆えるケープ付きのものにし、中にはヘアネットも着用する。
- ・熱中症予防のため、午後の洗浄室での作業はケープなしの帽子でもよい。
- ・毛髪がはみ出ないように帽子を深くかぶってから調理衣を着用する。
- ・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。

【使い捨てマスク】

- ・三層フィルターのもので、口と鼻全体を覆うことができる形のものとする。
- ・汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する際は、マスクを取り換える。
- ・作業が終了したら、使い捨てマスクは廃棄する。
- ・午後の洗浄室での作業以外は常につけておく。

【エプロン】

- ・作業別に色分けして、明確に区分する。
- ・洗浄・消毒が容易に行えるもので丈は長くても膝丈程度とする。
- ・区分ごとに洗濯機で洗濯乾燥し衣類殺菌庫に入れる。
ビニール製は洗浄して乾燥させる。（できれば衣類殺菌庫で乾燥させる）

【履物】

- ・汚れが目立ちやすい色で、すべりにくいものがよい。
- ・配送室、回収室へは各前室で、必ず外靴からドライシューズに履きかえる。
- ・屋外へ出る時は、必ず外用の履物に替える。
- ・使用のたび、毎日洗浄する。裏側の溝にたまっているごみを取り、前室のSKシンクで洗剤とブラシでこすり洗いしすすぐ（汚染区域用と非汚染区域用でブラシを分ける）。水気を取ってシューズ殺菌庫に入れる。

【その他】

- ・調理衣の中に着用する館内着は館内専用とし、異物混入のおそれのない素材で、清潔に洗濯したものとする。外出する場合は必ず着替える。履物も同様。
- ・熱中症予防のため、午後の洗浄室での作業は、調理衣の代わりに統一のTシャツ等をユニフォームとして着用してもよい（市の許可を取る）。ただし、洗濯、乾燥しやすい素材とする。

（３）手袋の衛生管理

- 1 手袋を使用する前には、手指の洗浄消毒を行う。
- 2 「手袋の使用区分」【別紙 2， 3】によって使い分ける。作業内容によってはさらに細分化し、衛生的に使用する。
- 3 取扱い食品の種類が変わった時など、適宜手袋を取りかえる。
- 4 手袋は、食品衛生法規格基準適合の材質のものを使用する。

4 手洗いについて

細菌が手指を介して食品を汚染することを防ぐため、食品衛生の基本である手指の洗浄消毒は「学校給食調理場における手洗いマニュアル」（文部科学省）に沿って確実に行う。

（１）手洗い場に備え付けるもの

- 1 手洗い用石けん液
- 2 爪ブラシ（手洗い前室、アレルギー室配缶側）
- 3 ペーパータオル
- 4 アルコール消毒液
- 5 ペダル開閉式のフタ付ゴミ箱
- 6 文科省「学校給食における標準的な手洗いマニュアル一覧表」の掲示物

（２）標準的な手洗い

- ①流水で軽く手を洗い、手に付いた汚れを落とす。
- ②手洗い用石けん液を手に取り、十分に泡立てる。
 - ・石けん液は、メーカー指定の使用濃度を守る。
 - ・泡が立たない場合は、水ですすいだ後、②に戻る。

③手全体（手の平、甲、指の間、親指の付け根、指先）を洗う。それぞれ5回程度。

- ・洗が残りの多い箇所は「指先」「親指全体」「指の間」なので注意する。
- ・手の甲を、もう片方の手の平で十分に洗う。
- ・指の間は、指を組んで、両手の指の間を十分に洗う。
- ・親指は、全体を包みこむように親指の付け根部分まで十分に洗う。
- ・指先は、指を立てるようにし、反対の手の平で十分に洗う。

④手首を洗う。（5回程度）

⑤肘まで洗う。

⑥爪ブラシで、指先と爪の間を洗う。

⑦流水で十分にすすぐ。（15秒以上）

＊作業開始前および用便後は、①～⑦を2回くり返す。（爪ブラシは1回）

⑧ペーパータオルでふく。

- ・ペーパータオルでぬぐい取るように、水気をよくふき取ることで、付着している微生物をさらに減らすことができ、アルコールの消毒効果が高まる。

⑨アルコールが指先にかかるように指を曲げ、手の平で受ける。

⑩アルコールをすり込む。

- ・指先、親指の付け根まで、手の平と甲、指の間、手首の順にすり込む。
- ・アルコールが乾くまで、手首にアルコールをすり込む。

学校給食における標準的な手洗いマニュアル一覧表



（3）作業中の手洗い

- ①流水で軽く手を洗い、手に付いた汚れを落とす。
- ②手洗い用石けん液を手に取り、十分に泡立てる。
- ③手全体（手の平、甲、指の間、親指の付け根、指先）を洗う。それぞれ5回程度。
- ④流水で十分にすすぐ。（15秒以上）
- ⑤ペーパータオルでふく。
- ⑥アルコールが指先にかかるように、手の平で受ける。
- ⑦アルコールをすり込む。

学校給食における作業中の手洗いマニュアル一覧表



(4) 手洗いのタイミング

【標準的な手洗い】

- ・作業開始前及び用便後
 - * (2) 標準的な手洗いの①～⑦を2回くり返す (爪ブラシは1回)
- ・汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する場合
- ・配缶業務の前

【作業中の手洗い】

- ・食品に直接触れる作業に当たる直前
- ・生の食肉類、魚介類、卵、調理前の野菜類等に触れた後、他の食品や器具等に触れる場合
- ・機械類を扱った後
- ・ごみ処理や、野菜の下処理をした後
- ・マスクや顔、髪の毛等を触った後
- ・取扱い食品の種類が変わった時
- ・保存食を採取する前

※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・消毒をする
- ③次の作業のエプロンをつける

【その他】

- ・手の汚れ具合によっては頻繁に手の洗浄・消毒を行う

(5) 爪ブラシについて

- 1 爪ブラシは、洗浄消毒し乾燥させたものを、手洗いの都度交換し使用する。
(使用したものは、使用後かごに入れる)
- 2 午後から乾燥したものを使えるように、午後から使用する分は置いておく。
- 3 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。

【使用後の取り扱い】

- ①洗浄剤でもみ洗いし、流水で十分すすぐ。
- ②専用の容器の中で、次亜塩素酸ナトリウム 200ppm 溶液に5分間浸漬する。
- ③流水ですすぐ。
- ④衛生的な場所に吊るして乾燥させる。ブラシが他と接触しないようにする。
水滴が床に落ちないよう受け皿を活用する。

5 調理従事者専用トイレの使用について

(1) 留意点

- 1 給食従事者のみが使用し、それ以外の者には使用させない。
- 2 トイレの清掃、消毒については、「調理場における洗浄・消毒マニュアルⅡ（文部科学省）」に準拠して行う。

(2) 使用方法

①前室で、調理衣上下、マスク、帽子(ヘアネットも)を脱ぐ。

②館内着でトイレに入る。

トイレ個室で、専用スリッパをはく。

③用便後(トイレットペーパーでの処理後)、

下着を整える前に手洗い消毒をする。☞「作業中の手洗い」

④下着、館内着を整える。

⑤トイレットペーパーを取り、右手に持ち、(利き手が左手の人は反対でしてください。)

左手)備え付けの消毒剤を持ってペーパーに含ませる。

右手)便座表面を拭きペーパーは便器に捨てる。

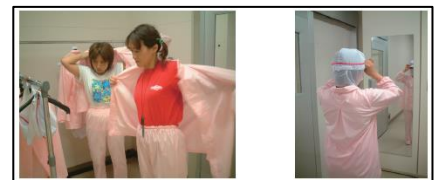
左手)フタを閉めて、水を流す。

⑥手洗い消毒をする。☞「作業中の手洗い」

⑦前室で、調理衣上下、マスク、帽子を着用する。

⑧各作業場に戻る前にも、必ず手洗い消毒をする。

☞「標準的な手洗い」



6 調理室への用具の持ち込み

- 1 原則、調理室へは不必要なものを持ち込まない。
- 2 書類ケースなどを持ち込む必要がある場合は、手洗いをする前に手洗い場に設置の台で、アルコールを浸したペーパータオルで拭いて消毒する。
- 3 ペン類やカメラなどを持ち込む場合は、部品混入のないものにし、ひも等をつけて落下を防止する。シャープペン、鉛筆は持ち込み不可。
- 4 配缶作業時に使用するボード等は汚染されることのないよう清潔に保管する。

7 調理従事者以外の立ち入り

- 1 調理に直接関係のない者をみだりに調理室に入れないこと。
- 2 調理・点検に従事しない者が、やむを得ず調理室内に立ち入る場合には【来客用個人記録】を記入させ、総括責任者が健康状態等を確認する。
- 3 専用の清潔な調理衣（上下）、マスク、帽子及び履物を着用させること。
- 4 日常点検表に、部外者の立ち入りについて記録すること。

【学校給食日常点検表】

2 施設・設備等の衛生管理

1 学校給食施設全般について

(1) 区分

調理場においては、下表のとおり区分し、汚染作業区域と非汚染作業区域を明確にする。

区分				内容
学 校 給 食 施 設	調 理 場	作 業 区 域	汚 染 作 業 区 域	【荷受室、検収室】 …原材料の荷受、鮮度等の確認および根菜類等の処理を行う場所 【食品庫、計量室、油庫、米庫】…食品の保管、計量 【下処理室（肉魚/野菜、果物）】 …食品の選別、皮むき洗浄等を行う場所 【洗米室】 【器具洗浄室(1)】 …汚染作業区域の器具類の洗浄、消毒
				【洗浄室】…食器、食缶類の洗浄 【回収室】…返却された食器・食缶等の回収場所
		非 汚 染 作 業 区 域		【上処理・釜調理室】…食品の切裁、煮炊き調理、配缶 【焼物・揚物・蒸物調理室】…焼物、揚物、蒸物の調理、配缶 【炊飯室】…米飯の炊飯、配缶 【和え物室】 …加熱調理した食品の冷却、和え物調理、生果物の切裁、配缶 【アレルギー調理室】…アレルギー食の調理、配缶 【器具洗浄室(2)】…非汚染作業区域の器具類の洗浄、消毒
				【コンテナ室】…食器・食缶の積み込み場所 【配送室】…コンテナの搬出場所
			そ の 他	【1階】前室(1)(2)、配送ドライバー前室、回収ドライバー前室、 回収室前ゴミ出しスペース、荷受プラットフォーム 【2階】更衣休憩室、調理員食堂、調理員専用便所、洗濯乾燥室
				事務室、会議研修室等（給食従事者が通常、出入りしない区域）

(2) 調理場内の衛生点検

- 調理場内の衛生について毎朝点検する。【学校給食日常点検票】
- 二次汚染防止及び従事者が健康的に安全に作業するため、室内の換気や除湿に注意し、高温多湿にならないようにする。特に食品庫は防湿、通風に留意する。作業場内の温度及び湿度について記録する。【温湿度記録表】
- 調理場の施設設備は、毎日、清掃および整理整頓し、常に清潔にしておく。
- 防虫防鼠に努め、窓および出入口、荷受室、配送・回収室は開放したまま放置しない。扉やシャッターの開放時、エアカーテンは必ず作動させる。(荷受室)

- 5 食材等を床に落としたり、水をこぼしたりしないよう配慮し、ドライ運用で床を濡らさないように丁寧に作業をする。食材や水を床に落としてしまった時は、すぐに水切りワイパー等を使って取り除く。取り除く際は、釜のふたを閉める。また周囲の食材や配缶台を汚染しないように気を付ける。
- 6 調理場内の各室（調理員専用便所含む）を毎日清掃し、防虫防鼠に努める。
- 7 施設、設備に破損や異常がないか、常に点検し、破損、故障等があった場合は、総括責任者を通して、所長に連絡し、指示に従う。
- 8 冷蔵庫、冷凍庫の内部及び消毒保管庫等の温度を記録する。

【冷蔵庫・冷凍庫温度記録表】【熱風消毒保管庫温度記録表】

- 9 消毒液、洗剤等は食品とは別に倉庫で保管し、その管理に十分注意を払う。洗剤は各調理室には置かない。
- 10 作業前、非汚染作業区域の調理場内の取っ手すべて（保管庫、冷蔵庫、手動扉、コンテナ、手袋収納ケース等）、スイッチ類（照明や機器）にアルコール消毒する。
- 11 アルコール噴霧器の本体（特に持ち手）は、毎日アルコール消毒し、他からの汚染を受けない清潔な場所に置く。
- 12 ペーパーホルダーの取り出し口部分は、毎日アルコールを含ませたペーパータオルで拭く。ペーパータオルを補充する時は、内部も同様にアルコールで拭く。

2 使用水の安全確保について

（1）水道水

- 1 使用水は毎日、水道管に溜まっていた水を十分（5分程度）流してから検査し、使用する。
 - 2 使用水は、毎日、「調理業務開始前」と「調理作業が終了した午前中（配缶前）」に点検を行う。
 - ①外観（色、にごり）、臭い、味に異常がないか確認する。
 - ②遊離残留塩素を DPD 法で測定し、結果を記録する。 **【学校給食日常点検票】**
- 遊離残留塩素基準 0.1 mg/L 以上
- 3 使用水に異常を感じたり、遊離残留塩素が 0.1 mg/L 未満の場合には、再検査を行う。
 - 4 再検査の結果が「適」（0.1 mg/L 以上）となった場合は、使用水を 1L 採取し、保存食用冷凍庫に－20℃以下で 2 週間以上で保存する。
 - 5 再検査後も 0.1 mg/L 未満の場合は、使用を中止する。すぐに総括責任者を通して所長に連絡し、その指示に従う。所長は、使用に不適と判断した場合は、給食を中止し、速やかに改善措置を講じる。
 - 6 貯水槽については、「学校環境衛生基準」に従い、所長が専門業者に委託し、年 1 回以上点検、清掃を実施する。清掃の記録は 1 年間保管する。

（2）微酸性電解水

- ・使用前日に翌日の使用量が生成されていることを確認する。
- ・微酸性電解水の蛇口の先端は週 1 回程度外して洗う。

- ・使用前に各使用場所で下記の通り確認し記録する。薬品（試験用紙）の在庫状況を常に把握しておくこと。

専用試験紙等で〔PH〕 PH5.0～6.5、〔塩素濃度〕 有効塩素濃度 10～30ppm を確認。

【学校給食日常点検票】【生食(果物・野菜)記録表】【非加熱和え物(フルーツミックス類)記録表】

3 調理機器、器具類の取り扱いについて

(1) 留意点

- 1 調理機器の使用にあたっては、機器ごとの取り扱い説明書を十分に読み、操作や手入れ方法を確認し、安全に操作する。
- 2 調理機器類、調理器具類は、使用前、使用後に必ず点検する。破損、異常（ネジの外れ、ひび割れ、刃こぼれ、蒸気漏れ、水漏れ等）がないか確認し記録する。異常があればその都度、総括責任者を通じて栄養教諭等に報告する。

【学校給食日常点検票】【使用器具類点検表】

- 3 機械、器具等を取り扱う際も、異常はないか十分に注意を払って確認しながら作業を進める。スライサー、包丁、はさみ等は、調理する食材が変わるごとに刃こぼれの点検を行う。 【刃物等点検表】
- 4 調理機器、器具類等は、使用后、洗浄消毒し、衛生的に管理、保管する。分解できるものは、分解して洗浄消毒する。保管の際も、作業区分ごとに衛生管理する。
→p48「1 1 調理機器・器具類等の洗浄・消毒・保管」の項を参照
- 5 調理器具類は、常に床面から60cm以上の高さのところに置く。使用後も床に直接置かない。
- 6 調理器具類（台、シンク含む）は、用途別、汚染度別に専用使用とするため、色分けなど明確に区分して使用し、使い回さない。
- 7 非加熱で提供する献立に使用する調理機器、器具類は専用とし、特に、取り扱いに十分注意する。
- 8 レバー式水栓は、ひじ又は手の甲で操作する。
- 9 その日の作業に合わせて、可動式の機械、器具、調理台、ラック、シンク等を移動させ、衛生的な作業動線になるように工夫する。
- 10 ひしゃく、スパテラ、ヘラ、中心温度計、味見・保存食採取用お玉などは、全て釜ごとに用意し、共用しないようにする。

(2) 調理器具類の使用区分

用途別、食品別に色分けするなど区別して整備すること。色分け等区分方法は所長に報告する。【別紙1，3】参照

3 食品の検収と管理

1 納品時間

前日納品分… 13 : 30 ~ 15 : 00

当日納品分… 7 : 30 ~ 7 : 45

直送物資（当日納品分）学校… 9 : 30 ~ 11 : 00

（給食センターは7 : 30以降）

2 検 収

（1）検収方法

- 1 検収時は調理衣、帽子、マスクを着用する。
- 2 検収の前には手指の洗浄消毒を行い、検収用のエプロンを着用する。

【別紙1】参照

- 3 検収責任者を定め、補助者と複数で食品の検収に立会い、確実に実施する。
- 4 納品された食品は、床面から60cm以上の高さの検収台の上で受け取り、食品が直接床面に接触しないようにする。検収台は肉魚荷受室用と、野菜荷受室用に区分して使用する。
- 5 非加熱食材を受ける台車(非加熱検収シンク)は消毒をした清潔なものを使用する。
- 6 汚染度の高い食材を受けた後は、汚れや水分をペーパータオルで拭き取るか、検収台を交換する。非加熱食材を受ける場合は、必ず検収用台車をかえる。
- 7 納入業者を調理場に立ち入らせないこと。また、納入業者が衛生的な服装（帽子、マスクを必ず着用）であることを確認する。
- 8 納品に使用された段ボール箱や容器等は汚染されているので、取り外し、下処理室や食品庫に持ち込まない。段ボール箱は、所定の場所に片付ける。プラットホームの仮置台は、納品終了後に水拭きする。
- 9 検収が済んだ食品は、段ボールに手を触れないよう、専用の容器に移しかえ、それぞれの食品の分類ごとに区分して、温度管理を適正に行い、調理時間まで保管する。

5 食品の保管 (p. 16) 参照

* 冷凍品のふろしき包みタイプのもので結べない時は、大きいポリ袋に入れ、冷気が直接当たらないようにする。

- 10 納品された食品は、次の点について十分な点検を行い記録する。【給食材料検収表】

品名、数量、一括表示、納品時間、納入業者名、製造業者名及び所在地、生産地、品質、鮮度、箱・袋の汚れ、破れその他包装容器等の状況、異物混入及び異臭の有無、消費期限又は賞味期限、製造年月日、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)、年月日表示、ロット番号その他ロットに関する情報

【納品物資の確認について】

- 11 バラ凍結の焼物、揚げ物等の物資は、前日に1袋開封し状態やサイズ等を確認し、規格確認表に記入する。規格に合わない場合や、使用に適さないなど食品が不良の場合は、総括責任者を通し、栄養教諭等に報告し、交換等の指示に従う。開封後は、フタ付の容器またはポリ袋に保管する。

【規格確認表】

- 12 ビニール片や、クリップ、輪ゴム等が食品に混入しないように注意すること。
- 13 検収が済んだ食品は、保存食（50 g 程度）を採取し、－20℃以下で2週間以上保存する。4 保存食(p. 14) 参照

(2) 検収のポイント

納品時間	・ 指定した日時に納入されているか
数 量	・ 発注した個数、重量は合っているか
品 質	・ 個々の大きさにバラつきはないか ・ ロットは統一されているか（統一されていない場合は、ロットごとに品質を確認し、保存食を採取する） ・ 変質、変色、異味異臭はないか ・ ブロック凍結または周りに氷が付着していないか ・ 再凍結された形跡がないか ・ 食べられるものは味を見て品質を確認する。 【別紙9】参照
鮮 度	・ カビ、病害虫はないか ・ 生鮮品の鮮度は良いか
包装容器等の状況	・ 箱、袋など外装の汚れや破れ、膨張がないか
品 温	・ 配送車には、保冷または冷凍設備があるか ・ 「食品の保存基準」(P. 13) から逸脱していないか
異物混入の有無	・ 異物の混入はないか
期限表示	・ 賞味期限、消費期限の過ぎている物はないか ・ 使用中、保管中に期限切れになる物はないか
表 示	・ 加工食品の包装に、食品衛生上で定められた製造者、住所、氏名、原材料、添加物、保存方法等に関する適正な表示があるか ・ 一括表示に間違いがないか（品名、原材料表示等）
産 地	食品の原産地は記載されているか
納入業者	納入業者の服装等は清潔か

●食品ごとの品質等の目安

野菜類・果実類	・しおれたり腐ったりしていないか
肉 類	・ネバリなどないか
冷凍魚介類	・凍結状態は良いか（ブロック凍結や氷の付着はないか） ・解凍していないか
乾物類	・よく乾燥しているか
魚肉練り製品、ハム・ソーセージ類	・ネバリなどないか
冷凍加工品	・凍結状態は良いか（ブロック凍結や氷の付着はないか） ・解凍していないか
缶詰類	・缶に汚れや、さび、変形がないか ・液の濁りがないか
袋詰め食品 牛乳	・異味・異臭、液の濁り等がないか

3 品温測定について

(1) 食品の保存基準

- 1 文部科学省の示す〔学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準〕を遵守する。

食 品 名		保存温度	食 品 名		保存温度
牛乳		10℃以下	食肉類	食肉製品	10℃以下
固形油脂		10℃以下		冷凍食肉製品	－15℃以下
種実類		15℃以下	卵類	殻付卵	10℃以下
魚介類	鮮魚介	5℃以下		液卵	8℃以下
	魚肉ソーセージ、魚肉ハム及び特殊包装かまぼこ	10℃以下		凍結卵	－15℃以下
	冷凍魚肉ねり製品	－15℃以下	乳製品類	バター	10℃以下
食肉類	食肉	10℃以下		チーズ	15℃以下
	冷凍食肉（細切した食肉を凍結させたもので容器包装に入れたもの）	－15℃以下		クリーム※1	3～10℃
			生鮮果実・野菜類		10℃前後
			冷凍食品		－15℃以下

※1 生クリームは3℃以下になると分離するので、3～10℃としている。

- ・測定しないもの…缶詰、乾物、その他常温保存可能なもの
- ・プレーンヨーグルトなど乳製品（チーズ、クリーム除く）…10℃以下
- ・もやし、水煮野菜（ぜんまい水煮等）、白みそ、こんにゃくなど、市が指定するものは品温を測定する…10℃以下

(2) 測定方法

- 1 納品と同時に、非接触温度計を用いて物資の表面温度を測定し、給食材料検収表の品温欄に記録する。また、必要に応じて、配送車の庫内温度を測定する。

【給食材料検収表】

- 2 温度測定は、納入業者立会いのもとで行い、互いに品温を確認し合う。
- 3 品温が基準より高い場合は、総括責任者を通し、すぐに栄養教諭等に連絡する。
- 4 同一物資で複数の納品がある場合は、いくつか測定する。
- 5 記録は、同じ物資の保存基準温度以下であれば、その中の高い温度を1つ記録する。保存基準を超える温度のものは、全て記録する。
- 6 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ー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。
- 7 箱入りのものは、開けて、中身を測る。
- 8 牛乳・飲むヨーグルトは、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。

※給食センターで使用している非接触温度計は月初めに点検し記録する。

配膳室で使用しているものは、学期末に給食センターに持ち帰り、点検し記録する。

【温度計定期点検記録表】

(3) 品温が基準より高い場合の措置（総括責任者を通し、すぐに栄養教諭等に連絡をする）

+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、その旨を給食材料検収簿に記載する。

4 保存食

(1) 留意点

- 1 採取前に手指を洗淨する。
- 2 包丁・まな板は、洗淨・消毒したものを使用する。
- 3 保存食は、指定の原材料、加工食品及び調理済み食品を食品ごとに、50g程度(多すぎないように)、清潔なポリ袋等に採取する。その際、できるだけ空気を抜いてポリ袋の口をくくり密封する。
- 4 採取した後は、常温放置せずに直ちに保存食用の冷凍庫に入れ、-20℃以下で2週間以上保存し、食品名と採取した人を記録する。

【保存食記録表（原材料）】【保存食記録表（調理済み）】

- 5 1日分(1食分)の保存食は、日付(採取日、廃棄日時)を記入した専用の容器や、ポリ袋等に取りまとめて保存する。
- 6 廃棄日を学校給食日常点検票に記録する。
- 7 食品(直送物資、野菜、調味料)の入っていた包装材(輪ゴム、針金、ビン、ペットボトル、フタ、キャップ等も含む)を1セット、その日の作業終了時間まで保存する。

(2) 原材料

【別紙4】参照

- 1 原材料については、洗浄・消毒等を行わない。
- 2 採取する食品に素手でさわらないようにし、包丁などは食品が変わるごとに取り替えるか、アルコールをしみこませたペーパータオルで拭く。
- 3 野菜等で生産地が異なる場合は、生産地ごとに採取し保存する。
- 4 食品の製造年月日又はロットが違えば、それぞれ採取し保存する。
- 5 調味料、乾物、缶詰等の採取の有無は指定のとおりとする。なお、和え物で使用する食材などで例外として保存食を取るものもあるので注意する。
- 6 飲用牛乳及び調理用牛乳は、別々に保存食をとる。

(3) 調理済み食品

- 1 調理済み食品は、使用している食品すべてが含まれるように、釜別、ロット別に採取する。 *焼物は1回転毎 *揚げ物、炊飯は10分毎
- 2 加熱調理献立は、中心温度測定後すぐに採取する。非加熱調理献立は、配缶直前に採取する。
- 3 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)「カレーライス」→(米飯)と(カレー)
たれかけなど一緒に配缶するものは、たれもかけた状態で採取する。
例)「鶏肉のバーベキューソース」「いかの照り焼き」
- 4 清潔な専用の器具等を使って採取する。また、器具は、採取する直前に保管庫から取り出し、釜別に分けて使用する。
- 5 アレルギー除去食も全て保存食を採取する。
- 6 パン、牛乳、デザート、添加物(ふりかけ、ジャム)等、各中学校へ直送される物資やクラス1本付けドレッシング等は、業者ごと、ロットごとに給食センターでまとめて採取し保存する。(直送物資は1人分の保存食とする)

◎保存場所、記録用紙

保存場所	記録用紙
保存食冷凍庫①(検収室内)	保存食記録表(原材料)
保存食冷凍庫②(コンテナ室内)	保存食記録表(調理済み)

5 食品の保管

- 冷蔵庫、冷凍庫、食品庫の内部は常に清掃を行い清潔にしておく。
- 保管場所にねずみ、はえ、ごきぶり等衛生害虫がいないこと。
- 各食品は、「食品の保存基準」(P. 13)に従い、最適な温度で保管する。給食物資以外のものは入れない。
- 保管した食品に、異味、異臭、変色、破れ等がないことを確認する。
- 食品庫にダンボール箱を持ち込まない。
- 食品は床に置かず、床面から 60 cm以上の高さに保管する。

(1) 冷蔵・冷凍食品

- 1 プラスケット等に移し、台車に載せ、冷蔵庫または冷凍庫で保管する。
- 2 冷蔵庫の庫内温度は3～5℃以下、冷凍庫は－18℃以下に保つこと。
冷凍庫の温度の異常がなかったかの確認をするため、冷凍庫には、常に氷を置いておく。解けた形跡があれば総括責任者を通じ、栄養教諭に報告する。
- 3 温度上昇防止のため、扉の開閉は出来るだけ迅速かつ最小限度にとどめること。
- 4 庫内で食品の相互汚染が生じないように、分類ごとに区分して保管する。
- 5 冷蔵庫や冷凍庫の中には食品を詰め過ぎないこと。庫内を冷気が還流するように食品の置き方に注意する。
- 6 凍結状態及び冷却状態が保持されているか、包装が破れていないか確認する。
- 7 使用時直前まで冷蔵・冷凍保存し、作業工程に合わせて庫外へ出す。

(2) 野菜、果物

- 1 プラスケット等に移し、台車に載せ、保管する。
プラスケットには無理に詰め込みすぎないようにする。
- 2 野菜、果物は、納入時に、傷みや腐りなどの有無、鮮度についても十分確認する。
- 3 前日に納入された食品は、必要に応じて冷蔵庫に保存するなど使用時まで適切な状態で保管する。
- 4 夏場（6月から9月）の土日や、3連休時については、常温保存の物資も冷蔵庫に保存する。冷蔵庫に保存しないときは、栄養教諭等から指示をする。
- 5 使用前、使用中にも異常がないか再度点検・確認する。

常温保存（直射日光が当たらない場所） *6～9月の休日は冷蔵保存

- ・根菜類（たまねぎ、ごぼう、れんこん等）
- ・芋類（じゃがいも、さつまいも、里芋等）
- ・かんきつ類（みかん、ぼんかん等）

冷蔵庫保存（冷風が直接当たらない場所） *ビニール等をかぶせておく。

- ・にんじん、大根、葉物野菜、三度豆、枝豆、きのこ類等

(3) 米、乾物類、缶詰、調味料等

- 1 米、乾物類はよく乾燥しているか、カビの発生、異臭、異物混入、包装が破れていないか確認する。
- 2 保管する食品は、使用時まで、米庫、食品庫で、適正に保管する。
- 3 米庫、食品庫は、整理整頓し、鼠族昆虫に汚染されないように衛生的に管理し、品質保持に努める。
- 4 使用前及び使用中に異常がないか再度点検・確認してから使用する。
- 5 在庫する調味料等については、保管容器等に入庫日等を記入し、在庫管理する。
- 6 調味料は、先入れ、先出しするとともに、開封したものは冷蔵保存するなど品質保持に努め、使用前に必ず品質確認してから使用する。
- 7 長期休業中は、冷蔵するなど適正保持に注意し、使用前に必ず品質を確認する。
- 8 常温保存の物資も冷蔵配送されたものは、冷蔵庫に保管する。

6 出 庫

- 1 先入れ先出しを行う。
- 2 保管していた食品は、期限表示・安全を確認してから使用する。
- 3 ハサミで開封する場合は、異物混入防止のため、最後まで切り落とさない。
二度切りはしない。
- 4 冷蔵冷凍食品は調理に使用する分のみを小出しする。
- 5 調味料類は容器に入れ替えてから調理室に持ち込む。
- 6 調味料類は、調味料ごとに入荷量、使用量、残量を日別食品使用量表に記録する。
【日別食品使用量表】
- 7 開封したものは開封日を包材に書いた上で、完全に口を閉めておくか密閉容器に移し替える。
- 8 月末に棚卸を行い、調味料等在庫表に記録し提出する。
【調味料等在庫表】

7 食品に異常があった場合の対応

- 1 食品への異物混入や変質(異味異臭)、包装の不良等の異常を発見した場合は、総括責任者を通し、早急に栄養教諭等に連絡し、補充、交換等迅速に対応する。
- 2 調理過程において発見した場合は、調理を中断し、総括責任者を通して栄養教諭等に報告し、所長の指示に従う。
- 3 異物が混入していた食品や包装等は必ず現状保存し、自分勝手な判断で、廃棄したり、納入業者に対して対応を行わない。食品名、異物の種類、不良品の状況について総括責任者がすみやかに栄養教諭に報告し、所長の指示に従う。
- 4 調理従事者全員に、研修を行い、改善策の周知徹底を図る。
- 5 検品時に異物等の発見があった場合、調理従事者への連絡を行い注意して作業を行う。

4 作業工程と動線

1 作業の指示と確認

- 1 総括責任者は、栄養教諭等の作成した調理指示書、除去食調理指示書に基づき作業工程表、作業動線図を作成し栄養教諭等の確認をとる。その後、変更が生じた場合は、栄養教諭等に報告する。【作業工程表】【作業動線図】【人員配置、作業工程変更届】
- 2 作成にあたっては、HACCP の考え方により、献立ごとに時間系列で作業工程表を作成し作業動線図と合わせて危害分析をし、重要管理点を決めると、どこでどのような管理をすれば最も安全な調理を行えるかが浮き彫りになる。
- 3 各指示書、作業工程表、作業動線図について、事前に、全調理従事者に示し、ミーティングを行う。汚染と非汚染の作業動線が交差しないよう、人員配置、時間配分、作業場所や移動の方法を十分打ち合わせし、作業中に確認できるよう掲示しておく。
- 4 全業務従事者は、各指示書、作業工程表、作業動線図を十分に確認し、二次汚染防止に注意し、衛生的に効率良く作業を行う。
- 5 作業の前後、作業中は、異物混入、食材の変質、異臭等の異常の有無に、常に注意し、作業を進める。

2 作業工程表について

(1) 作業工程表に明記すること

- 1 作業工程表には、第3者が見てわかるように、次の点を明確に記載する。
 - ①いつ（何時何分）
 - ②誰が（担当者名）
 - ③どこで（汚染作業区域と非汚染作業区域の区分）
 - ④どの作業をしているか（献立名、調理内容、洗浄など各作業）
 - ⑤衛生管理ポイント（手洗い、エプロンの交換、温度確認・使い捨て手袋の着用、汚染度の高い食品等）
- 2 普通食の作業工程表の中に、除去食の作業工程表についても明記する。
- 3 作業の間に、必要以上の空白時間が生じないように計画し、作業工程を組む。
- 4 それぞれにかかる時間をデータ化し、出来上がり時間から逆算して、作業開始時間を示す。調理終了から喫食までの時間の短縮および、適切な温度管理により調理を行う。
- 5 汚染度の高い食品と、低い食品が同じ動線を経由する場合、作業工程表で時間差をつけて相互汚染の防止を図る。
- 6 調理作業は、作業区域別に、それぞれ使用目的に応じた場所で作業を行う。また、作業区域からの移動は極力少なくする。
- 7 汚染作業（肉、魚等）と非汚染作業（非加熱調理用食品や和え物、配缶作業、食缶出し等）を明確に区分して、掛け持ち作業を行わない。
- 8 当日の午前午後とも汚染食材を扱った人は、午後からの荷受けや前日準備でも非加熱食品を扱わない。
- 9 担当者やタイムスケジュールに変更が生じた時や、工程表通りに進まなかった部分は、総括責任者の指示に従い、正確に赤字で変更点を記入し、修正し提出する。

- 10 調理作業については作業工程表に基づいて調理開始前に綿密な打ち合わせを行う。
- 11 除去対応食品（卵・乳・小麦・えび）を扱う人の作業を明記する。【作業工程表】

(2) 留意点

- 1 調理室に入るときには、標準的な手洗いを実施する。調理中の手洗いも工程表に書き入れ、確実な手洗いをを行うこと。
- 2 使い捨て手袋の必要な箇所も作業工程表に記載し、どこの調理過程で必要なのか理解をしておくこと。
- 3 作業工程によりエプロンの交換、靴の履き替えが必要となるので、なぜエプロンや靴の交換をしなければならないのかを理解しておくこと。
- 4 調理員が掛け持ち作業をすることがあるが、作業の変わり目の手洗いなどを工程表に記載すること。

※順番に気を付ける作業

- ・アレルギー対応の観点から、除去対応食品（卵・乳・小麦・えび）を含む食材の開封作業や、調理室に運ぶ作業は、除去食用の食材がアレルギー調理室に運ばれてから携わるよう、作業の開始時間に注意をすること。
- ・他のアレルゲンについても、使用していない献立に混入しないよう十分注意する。

3 作業動線図について

(1) 作業動線図に明記すること

- 1 作業動線図には、第三者が見てわかるように、次の点を明確に記載する。
 - ① 食品の搬入口
 - ② 食品の保管部分
 - ③ 汚染作業区域、非汚染作業区域の区分および機械器具等
 - ④ 汚染作業区域から非汚染作業区域に食品を受け渡す場所または台等
 - ⑤ 調理後食品の保管場所(コンテナ室)
 - ⑥ 献立名及び使用されている食品名
 - ⑦ 食品名と動線の凡例
- 2 普通食の作業動線図の中に除去食の作業動線についても明記する。
- 3 除去対応食品（卵・乳・小麦・えび）の食材は、普通食の動線と分けて太線で目立つように明記する。
- 4 作業の交差による二次汚染がないように書くこと。
- 5 各担当者は、食材の動線を前もって確認し、動線を確保する。
- 6 作業動線図についても、作業工程表と同様、調理開始前に調理従事者全員で綿密な打ち合わせを行うとともに、調理作業中に変更が生じた場合には赤字等で修正し、正確に記録すること。【作業動線図】

(2) 留意点

- 1 本来は個々の食品の動線を示すものであるが、作業動線図が複雑になるため、同じ献立の同じライン(例えばシチューに入る人参・玉葱・じゃが芋)は1本の動線(野菜)で示して良い。同一料理に使用する食品は1本の線にまとめても良いが、同一食品であっても別の料理に使用する場合は、線を別にする事。
- 2 調理後、釜からコンテナへの動線は、料理毎に1本の線で示す。線は、献立ごとに種類を変える。
- 3 二次汚染を起こす可能性の高い食品(肉、魚など)の動線は赤色、汚染させたくない食品(非加熱調理用食品や和えものなど)は青色など色分けし、見やすく書く。
汚染度の高い食品の動線と、汚染度の低い食品の動線は交差させない。

5 下処理作業と食品の取り扱い

1 下処理作業全体について

文部科学省「調理場における衛生管理&調理技術マニュアル」に準拠して行う。

- 1 調理指示書、作業工程表、作業動線図等に従って行う。
- 2 下処理は、当日処理を原則とする。(個数の確認等で栄養教諭が指示したものを除く)
- 3 下処理専用のエプロンを着用し、必要に応じて使い捨て手袋等を着用する。
- 4 食品が傷んでいたり、異物混入や、不足があった場合は、総括責任者を通し、必ず栄養教諭に報告し指示に従う。
- 5 下処理は汚染作業区域で確実に行い、非汚染作業区域を汚染しないようにする。
- 6 包丁、まな板等の器具・容器類は、用途別にそれぞれ専用のものを混同しないように使用する。【別紙3】参照
- 7 シンクは、用途別に相互汚染しないように使用する。特に、加熱用食材、非加熱用食材、食品の解凍および器具類の洗浄に用いるシンクは必ず区分する。二次汚染を防止するため、使用後は洗浄し、必要に応じて消毒する。
- 8 食品及び移動性の器具および容器類の取り扱いは、床面からの跳ね水等による汚染を防止するため、床面から60cm以上の場所で行う。
- 9 野菜の皮、芯やヘタなど廃棄量を最小限にとどめる。
- 10 野菜などの鮮度を保つため、洗浄時の水温は、夏の水温(20～25℃)以上は上げない。
- 11 シンクの大きさに合わせ、食品の入れすぎによる洗浄不足に注意し、水の循環を良くしながら(オーバーフロー)、十分な流水で確実に洗浄する。

2 野菜・いも類・きのこ類の下処理作業について

(1) 皮剥き作業

いも類・玉ねぎなど球根

- 1 検収室において、球根皮剥き機を使用して、皮を剥く。じゃがいも等でんぷんの多い食品は、褐変防止のため皮を剥いた後、水に浸す。
- 2 球根皮むき機に入れる1回の投入量と操作時間は、標準化し、廃棄率が高くないようにする。(投入量は取扱説明書の70%程度を目安とし、操作時間は最小限にする)
- 3 泥や汚染された洗浄水によって、周囲を汚染しないように使用中は蓋をし、排水にも注意する。
- 4 取り出す時は水を止め、移動カートの中に入れた容器に食材を受ける。
- 5 芽取りは、芽取器などで行う。
- 6 じゃがいもの芽や緑の部分は丁寧に取り除き、えぐ味成分の除去及びソラニン等による食中毒を防止する。

にんじん、大根など根菜

- 1 検収室においてヘタを落とす。
- 2 下処理室で皮をむく。(手むき)
- 3 皮付きの野菜と、皮を剥いた野菜は、同じ作業台にのせない。

ごぼう等

- 1 泥つきの野菜は、下処理室に搬入する前に、検収室の泥落としシンクで、泥をしっかりと落とす。
- 2 下処理室で皮を剥く。
- 3 ごぼう等あくの強い食品は、褐変防止のため、皮を剥いた後、水に浸す。

(2) 野菜下処理室での洗浄作業

- 1 野菜や果物などは、3槽シンクでシンクを変えながら、流水により3回以上確実に洗浄し、食品に付いている異物や有害微生物を減らして、非汚染作業区域(調理室)に渡す。
- 2 シンクの大きさに合わせ、食品の入れ過ぎによる洗浄不足に注意し、水の循環をよくしながら、確実に洗浄する。
- 3 果物や汚染度の低い野菜類を先に、汚染度の高い野菜類を後に洗浄できるよう、洗浄ラインを使い分けるなど工夫し、作業工程・作業動線を作成すること。やむを得ず、汚染度の高い野菜等を先に洗浄する場合は、シンクをしっかりと洗ってから、他の野菜等を洗浄する。

【洗浄の順番】①きのこ類

②皮をむいた野菜類、いも類

③枝になるもの、葉物類、みつば

④ごぼう、もやし

- 4 土の汚れや虫、虫食い、異物(束紐、枯葉、包材の切れ端など)混入に注意して洗う。特に汚れがひどい時は、洗う回数を増やす。
- 5 野菜等の種類や汚れの状況に応じ、丁寧に洗浄する。種類によって、1個ずつこすり洗いする。
- 6 野菜等の種類が変わるごとに、シンクの水を入れかえる。シンクの水は定期的に入れ替える。
- 7 必要に応じて、微酸性電解水を使用する。
- 8 もやしなど指示のある野菜については、微酸性電解水を使用する。使用前に、微酸性電解水のPHと有効塩素濃度を測定し、記録する。 【学校給食日常点検票】

(3) 主な野菜類の取り扱い

※虫や汚れがひどい時は、検収室のシンクで洗い落してから処理する。

※食材の廃棄量が少なくなるよう作業する。

えのきだけ	石づきを取り、1/2～1/3に切ってほぐして3回洗う。
しめじ、舞茸、 しいたけ、エリンギ マッシュルーム	石づきを取り、3回洗う。 (しめじ、まいたけはほぐしてから洗う)
きゅうり ズッキーニ	へたを取り、1槽目のみ野菜専用の清潔なスポンジを用いて洗い、残りのシンクで2回こすり洗いする。

トマト、なす	へたを取り、3回こすり洗いする。 ※非加熱で提供するミニトマトは「7 非加熱で提供する献立の取り扱い」を参照。
ピーマン	縦半分（又は1/4）に切り、へたや種を取り除き、3回こすり洗いする。
三度豆、絹さや	へた・すじを取り、3回洗う。
えんどう豆	さやから豆を出し、3回洗う。
枝豆	ゴミを取り除きながら3回洗う。
オクラ	ヘタを切り落とし、3回洗う。
カリフラワー ブロッコリー	葉と茎を取り除き、適当な大きさに切って3回洗う。 ＊ブロッコリーの茎部分を使用する場合は指示に従う。
パセリ	茎から葉の部分を持ち、3回洗う。虫等の付着に注意する。
アスパラガス	根元の硬い部分を切り、3回洗う。
セロリ	葉を取り除き、洗う。
みつば、青ねぎ、 白ねぎ、にら	根や枯葉等を取り除き、3回洗う。 ※青ねぎは、葉の内側にいる虫に注意する。
キャベツ はくさい、レタス	汚れた外側の葉を取り除き、2つ又は4つ割りにして芯を除く。 1枚ずつ葉をバラバラにして3回洗う。
小松菜、ほうれん草 菊菜、水菜、青梗菜な どの葉物	枯葉等を取り除き、根元を切りおとす。 1枚ずつ葉をバラバラにして3回洗う。 根元には、多くの細菌や泥等が付着しているので、流水でこすり洗いをする。
ふき	葉を切り落とす。皮をむいて3回洗う。
冬瓜 かもうり	カットし、皮をむく。 種を取り除き、3回洗う。
かぼちゃ	カットし、皮をむく。 種を取り除き、外側の硬いところを切り、3回洗う。
玉ねぎ、人参、大根 かぶ、れんこん、 にんにく、土しょうが	皮、へた、芽等を取り除いた後、3回洗う。 〔さつまいも〕 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し、3回洗う。
じゃがいも 里芋、長いも さつまいも	

ごぼう	皮をむいて3回洗う。
太もやし	2回洗った後、3槽目は、微酸性電解水で洗う。 調理室で、水に浸ける。
[水煮野菜] (レトルト以外) ぜんまい、わらび たけのこ、ふき	水を切り、3回洗う。
こんにゃく	水を切り、3回洗う。

3 冷凍野菜類

【大豆、ホールコーン、三度豆、里芋、かぼちゃ等】

- 1 使用当日、ざるに移し、異物の有無を確認する。
- 2 釜入れまで時間がある場合は、冷凍庫に保管する。

【もずく、きのこ、茎わかめ等】

- 1 使用当日、ざるに移す。
- 2 流水解凍後、1回洗い、異物の有無を確認する。
- 3 釜入れまで時間がある場合は、冷蔵庫に保管する。

【冷凍ペースト（大豆、白いんげん豆、かぼちゃ等）】

- 1 袋ごと流水解凍する。袋の水気を切る。
- 2 開封して、保存食を取る。
- 3 容器に移し替え、冷蔵庫で保管する。

4 レトルト食品

【うずら卵、マッシュルーム水煮等】

- 1 開封後、ざる等に移し、異物確認をする。
においが気になる場合は、1回洗う。

5 乾物

- 1 それぞれの乾物の特性に合わせ、処理する。水戻ししてから洗うまたは、洗ってから水戻しするなど。
- 2 水はねや、戻し水の排水等の扱いに留意し、二次汚染防止に努める。
- 3 乾燥過程において異物混入しやすい食材なので、戻す前、戻した後も十分に確認する。
(栄養教諭が許可したものは、戻す前の前日チェック可)

きくらげ	水またはぬるま湯に浸して戻し、3回以上洗う。
干しいたけ(カット)	かさの裏のゴミや虫などをしっかり洗い流し、3回以上洗う。 水またはぬるま湯に浸して戻す。
ひじき	水に浸し、戻した後、3回以上洗う。砂やごみをしっかり洗い流す。 *あくや、汚れをよく洗い流す。

切り干し大根	2回洗ってから、たっぷりの水またはぬるま湯に浸して戻す。 戻した後、1回以上洗う。
乾燥昆布 乾燥わかめ（カット）	容器の中で 流水で1回洗い、戻す。
乾燥豆	3回洗い、戻す。

6 一般冷凍冷蔵品（殺菌液卵・練り製品・フランクフルトソーセージ等）

- 1 調理時間に合わせて冷凍庫・冷蔵庫から取り出す。
- 2 開封する人と、直接食品に触れる人は分ける。
- 3 開封し、異物確認をしながら、ふた付き容器に移す。
- 4 冷凍庫・冷蔵庫に保管する。

7 肉類・魚類・イカ・タコ（◎汚染食材）

- 1 汚染エプロン、使い捨て手袋を着用し、汚染専用の器具類を使用する。
- 2 動線を確保した上で、肉魚下処理室の指定場所で異物や異臭・変質等を点検しながら袋から出す。
- 3 肉や魚の下味つけは、専用容器を使用し、専用エプロン、使い捨て手袋を着用し行う。
- 4 ビニール袋等は、他を汚染しないように速やかに廃棄する。
- 5 ドリップや食材の水分などで床がぬれないように注意する。ドリップ等で床や履物を汚染した可能性がある場合は、そのまま移動して他の場所を汚染しないよう靴を履き替えて肉魚下処理室から出る。
- 6 調理までは、プレハブ冷凍・冷蔵庫に保管し、指示時間に取り出す。1回で調理する量に合わせ出す。
- 7 使用した器具類は、汚染区域の器具洗浄室または肉魚下処理室で洗浄し消毒保管する。

8 むきえび（◎汚染食材）

（衛生&調理M p.26）

- 1 専用のザルに移し、異物を確認する。
（ブロック凍結の場合は、袋ごと解凍し、専用のザルに移す。）
- 2 専用のシンクで、冷水で洗浄しながら解凍する。
- 3 専用のバスケット等にあげ、水気を切る。
- 4 調理までは、プレハブ冷蔵庫に保管し、指示時間に取り出す。1回で調理する量に合わせ出す。
- 5 使用したシンク等は、洗剤で洗浄後、次亜塩素酸ナトリウム溶液 200ppm で 5 分（100ppm なら 10 分）オーバーフロー部分まで満たし、浸漬して消毒する。
オーバーフロー口は泡状漂白剤で消毒する。
- 6 ドリップや食材の水分などで床がぬれないように注意する。ドリップ等で床や履物を汚染した可能性がある場合は、そのまま移動して他の場所を汚染しないよう靴を履き替えて肉魚下処理室から出る。
- 7 使用した器具類は、汚染区域の器具洗浄室または肉魚下処理室で洗浄し消毒保管する。

9 缶、ペットボトル、袋類（加熱調理用）…調味料、ピューレ等常温保存品

- 1 紙ラベル等がついている場合ははずすなど異物混入にならないよう注意する。
- 2 計量室で、缶、袋類の周囲をアルコールで拭く。
- 3 消毒済みの缶切機やはさみ等で開缶(封)する。袋は、異物混入を避けるため、切れ端を袋と切り離してしまわない。
- 4 和え物用の調味料は、未開封のものを使用し、その日の最初に和え物専用容器に計量する。
- 5 異物点検しながら、消毒した容器に1釜分ずつ計量し、各調理室に出す。
- 6 各調理室で残ったものは、廃棄する。

*非加熱提供食品についてはP.33 参照

6 調理作業

1 切裁

(1) 留意点

- 1 スライサーはできるだけ使う献立ごとに分ける。
- 2 スライサーの刃は、食品が変わるごとに欠けがないかの確認を複数人でする。

【刃物等点検表】

- 3 切裁後の野菜をチェックする。その際、床に野菜を落とさないようにシンク等を活用する。傷みや虫の確認をし、切れ損じがあった場合は、手切り等行う。
- 4 スライサーに水を流す際は、周りにこぼさないようにする。
- 5 切裁後の野菜を周囲に飛ばさないようにする。
- 6 廃棄が多くならないようにする。
- 7 切裁後の野菜の計量を行い使用量の確認をし、配食量を算出する。
- 8 切裁後、浸漬が必要な食品は移動式シンクまたは固定シンクを使用し、周囲を濡らさないようにする。(もやし、じゃがいも、さつまいも、なす、ごぼう等)

2 加熱調理

(1) 留意点

- 1 前日調理は行わない。
- 2 調理は、調理指示書の指示内容を遵守し、作業工程表、作業動線図に基づき、安全に衛生的に作業を行う。
- 3 作業に応じた専用の服装で行う。
- 4 作業が変わるごとに手洗い消毒をする。
- 5 調理場における食品および容器類や調理器具は、常に床面から60cm以上の高さに置く。
- 6 冷凍、冷蔵食品は、常温に放置せず迅速に取り扱う。
- 7 汚染食品（肉・魚介類など）の取り扱い

①汚染食品などを釜入れする人は、汚染作業用エプロン、使い捨て手袋（肘までの長さのもの）を着用する。

②運搬、釜入れ時は、動線に注意し、他を汚染しないようにする。

- ③釜入れ後、エプロンをしたまま、揚げ物・焼き物・蒸し物室のパススルー冷蔵庫へ行き、手袋、エプロンをはずす。
- ④揚げ物・焼き物・蒸し物室の汚染用手洗い場で作業中の手洗いをする。
＊引き続き調理に携わる際は標準的手洗いは不要。
- ⑤配缶時は、食缶の運び作業のみ可とする。その際は、調理衣上下、帽子を着替え、標準的な手洗いを行う。
- ⑥午後の非加熱食材の扱いに携わらない。
- 8 調理後、喫食までの時間を出来るだけ短くする（2 時間以内）。
- 9 機械・器具は専用のものを使用する。
- 10 調理済みの食品は専用の容器に入れ、他からの二次汚染を防止する。
- 11 加熱調理する食品は、中心部が 85℃以上(二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品は 85～90℃で 90 秒間以上)まで十分に加熱する。加熱状態を中心温度計で確認し記録する。
- 12 アレルギー対応の観点からコンタミネーションを防ぐため、
 - ①器具類が他の献立のものと混ざらないように注意する。
 - ②小麦粉等、粉類は飛散しないよう注意して扱う。
 - ③調理指示書に記載されている食品以外は使用しない。
 - ④調味料の追加等については、栄養教諭等に相談する。
- 13 調理の開始時間・終了時間・中心温度・測定者・配缶時間・担当者等は、調理形態に応じた記録表に記録する。

煮物・汁物記録表（大おかず）、炒め物記録表（小おかず）、炊飯記録表
 揚げ物記録表、焼き物・蒸し物記録表、和え物記録表
 非加熱和え物（フルーツミックス類）記録表
 生食（果物・野菜）記録表、アレルギー除去食記録表

（2）釜調理

- 1 調理エプロンで調理する。
- 2 汚染食品の加熱は、調理の最初に行い、十分に加熱する。その際使用するスパテラおよびスパテラ置きは、汚染作業用とし釜ごとに交換する。
炒め物については、汚染専用の中心温度計（釜毎に針先を交換）を 85℃以上の温度確認を行う。（水分を加える煮物・汁物については不要）
- 3 配缶時間から逆算し、仕上がりよく調理できるよう加熱調理を行う。
- 4 食品を釜入れする際は、ドライ作業の為、台車を釜そばまで近づける。プラスチックが釜に擦れないよう 2 人 1 組で行う。釜入れ後は、器具を触らず、手洗いを行う。
- 5 下茹でする際は、やけどに注意し、周囲に湯を落とさないよう移動用シンクなどを活用する。
- 6 調味料は調整しながら加え、調理担当者または責任者が味見を行った上で、栄養教諭等の確認を受ける。調整ができるよう調味料の準備をしておく。
- 7 炒め物に関しては、水分が残らないように調理を工夫する。途中、ざるで水分を取る場合は、たらいで受ける。（二次汚染に気を付ける。）

- 8 あく(灰汁)をすくう杓は釜ごとに用意し、釜ごとのスパテラ立てに入れておく。
あくを入れる容器は共用でもよいが専用のものを用意する。あく取りの杓に共用容器のあくがつかないように入れる。
- 9 出来上がり量が一定となるようにする。スケールは中心温度測定までに釜に設置する。
- 10 調理中は周囲に食品を飛ばさないように気を付ける。釜の配缶側は特に注意する。
釜のエプロン部分に落ちた食品は随時取り除く。調理終了後、配缶前にアルコールを浸み込ませたペーパータオルで拭き取る。
- 11 床に落とした食品や水は、すぐに取り除くこと。
取り除く際は、釜のふたを閉め、周囲の食品や配缶台を汚染しないように気を付ける。
- 12 調理終了後、やむをえず蒸気を抜く際は、周囲に食缶などがないことを確認して行う。
- 13 配缶時は、調理途中の釜からの交差汚染を防ぐよう移動式衝立などで工夫する。

(3) スチームコンベクションオープン調理

- 1 1号機は、1回転目のみの使用とする。
- 2 加熱前のカートは、ラックをオープンに入れた後は肉魚下処理室側の所定の場所に置く。
- 3 加熱前のカートと加熱後のカート、およびそれを扱う人が交差しないようにする。
- 4 ラックの下段(60 cm以下)には、天板を入れない。
- 5 仕上がりが良くなるよう1回に入れる天板数や、位置を工夫する。焼き色が薄い場合は、1号機で再度焼き色をつける。

(4) 揚げ物調理

- 1 機械の取り扱い手順にそって準備をする。
- 2 油の酸価(AV)を測り、記録する。(加熱油脂劣化度判定用試験紙)
*貯油タンクからおろした油を油槽にはった時(加熱前)に判定する。問題なければ新油をはる。
- 3 専用エプロンで投入する。やけどに注意する。
- 4 油量、油温、スピード等を確認し、試し揚げをして、仕上がりや中心温度等を確認する。調理担当者または責任者が味見を行った上で、栄養教諭等の確認を受ける。
- 5 配缶時間から逆算し、仕上がりよく調理できるよう行う。
- 6 一度にたくさん投入しすぎないようにする。

3 中心温度の測定

(1) 留意点

文科：衛生管理基準の解説 80

- 1 測定する前には、作業中の手洗いをする。
- 2 中心温度計の準備は、作業効率を考え 10 分程度前に出してもよい。
手洗い消毒後、針先、持ち手、コード、本体の順に、アルコールに浸したペーパータオルで消毒し、清潔な盆の上に置く。
- 3 中心温度が 85℃以上(二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品は 85～90℃で 90 秒間以上)に上がっていることを確認し記録する。【各種記録表】
* 十分上がっていないものを測定した場合は、針先を交換する。
- 4 食品（固形物）の中心部を測定する。
- 5 針先が釜の内壁や天板等に直接付かないよう注意して測定する。
- 6 中心温度を測定してから、加熱終了する。炊飯はむらし後に測定する。
- 7 使用後、針先は洗浄ししっかりすすぐ。本体、コードと共にアルコールを浸したペーパータオルで拭き清潔に保管する。【別紙 8】 参照
- 8 中心温度計の保管ケース(引き出し含む)は、毎日、使用前後に手の触れる部分をアルコールを浸したペーパータオルでしっかり拭き、週に 1 回は洗浄する。
- 9 月始めに中心温度計の点検をする。【温度計定期点検記録表】

消毒した針先は他に接触しないよう清潔に保つ。



(2) 調理ごとの測定方法

釜調理	・炒め物は、肉を炒めた後で肉の中心温度を測定する。これに使用した温度計は出来上がりの中心温度測定には使用しない。 * 中心温度計(針先)は釜ごとに交換 ・出来上がりの中心温度は、よくかき混ぜてから 3 箇所(釜の両端と中心部)以上を測定する。(杓ですくい上げ、汁気を切って固形物を差すようにする) * 中心温度計(針先)は釜ごとに交換
焼き物調理	・下段・中段・上段の順にそれぞれの中心温度を測定する。 (下段の温度が上がりにくいいため下段から測定する) ・たれ調理の際は、調理後、中心温度を測定し、食缶に移す。 * 使用毎に針先のアルコール消毒 * 全体の加熱工程の半分で中心温度計の針先を交換
揚げ物調理	・揚げ始めと、その後は 10 分ごとに、3 箇所(両端と中央)以上の中心温度を測定し、一番低い温度を記録する。 - 特に、揚げ始めは、揚げムラの確認のため、こまめに測定する。 ・たれ調理の際は、調理後、中心温度を測定し、食缶に移す。 * 使用毎に針先のアルコール消毒 * 全体の加熱工程の半分で中心温度計の針先を交換

和え物調理	【茹で加熱時】 ・沸騰水中で測るのではなく、杓で食品を取り出して測定する。 ・3箇所(釜の両端と中心部)以上の中心温度を測定する。 ＊中心温度計は釜ごとに交換 ＊1回転ごとに針先のアルコール消毒
	【蒸し加熱時】 ・最上段3点(両端と中心部)を測定、記録し、2段目以下は中心1点を測定する。 ＊1回転ごとに針先のアルコール消毒
	【真空冷却機】(冷却後) ・本体付属の温度センサーを食品に差し込んでから運転させ、終了時の表示温度が10℃以下になっていることを確認する。 ・冷却後、ホテルパン3箇所(上、中、下段)またはプラスチック毎に測定する。 ＊中心温度計の針先は冷却機ごとに交換 ＊1回転ごとに針先のアルコール消毒
	【和え釜】 ・最終中心温度を測定する。 ＊和え調理後に測定する中心温度計は釜ごとに交換。 ＊1回転ごとに針先のアルコール消毒
炊 飯	・最初の1釜目と、その後は10分ごとに3箇所以上の中心温度を測定する。 ＊使用毎に針先のアルコール消毒 ＊全体の釜数の半分で中心温度計の針先を交換
除去食調理	よくかき混ぜてから、鍋の両端と中心部の3箇所以上の中心温度を測定する。

4 和え物調理

サラダ、和え物等に使用する食品で、加熱後使用するものにあたっては、食中毒菌等の発育至適温度帯の時間を可能な限り短くするよう真空冷却機で速やかに温度を下げる。加熱後や冷却後の二次汚染に十分注意し、冷蔵庫等で保管し、配缶直前に和えるなど、適切な温度管理や給食までの時間短縮を図る。

加熱前と加熱後の食品や器具が交差しないようにする。

☆和え物専用シンクは、調理前日および当日は「11 調理機器・器具類等の洗浄・消毒・保管」の4 設備、調理機器類(17)シンクのとおりに消毒すること。

☆当日、汚染食品(肉や魚)に携わった人は和え物調理に従事しない。午後からの非加熱食材を扱う作業にも携わらない。

(1) 茹で調理

①加熱

- 1 調理エプロンで食品の釜入れをする。ザルごとではなく直接食品を釜に入れる。(わかめ等除く)
- 2 食品を適度な堅さになるよう加熱する。
ほうれん草などアクの強い野菜は、茹で水の使い回しはできるだけしない。淡色野菜は、水量を補充しながら使い回してもよい。(状態により釜をかえる)
- 3 食品の加熱状況は、加熱ごとに調理エプロンで中心温度計を測定し、記録する。
- 4 釜茹でしたものをすくいあげる場合は、和え物(加熱後)専用の移動シンクを使用し、専用のバットを下にひき、プラスチックなど専用の容器を直接シンク内に置かないようにする。(オーバーフロー口にプラスチックがつかないように注意する)

②冷却

- 1 加熱済みの食品を扱う際は、必ず配缶エプロン、使い捨て手袋を着用して作業を行う。
- 2 加熱済み食品は、和え物(加熱後)専用の消毒済み容器・器具を用いて扱う。
(配缶に使用するものと同様に直前に準備し汚染されないよう衛生的に扱う)
- 3 加熱済み食品をカートで移動させる際は、床からの跳ね水に注意するとともに、エプロンの裾等が触れないよう注意する。
- 4 冷却機への出し入れや食品の移し替えにおいては、二次汚染に十分気をつける。

(2) 蒸し調理

①加熱

- 1 加熱前カートにラックを置き、調理エプロンで投入する。
- 2 食品を適度な堅さになるよう加熱する。
- 3 食品の加熱状況は、配缶エプロンを着用し、加熱ごとに中心温度を測定し、記録する。

②冷却

- 1 加熱済みの食品を扱う際は、必ず配缶エプロン、使い捨て手袋を着用して作業を行う。
- 2 加熱済み食品は、和え物(加熱後)専用の消毒済み器具を用いて扱う。
- 3 加熱後用カートでラックを取り出し、真空冷却機に入れる。
- 4 加熱済み食品をカートで移動させる際は、床からの跳ね水に注意するとともに、エプロンの裾等が触れないよう注意する。
- 5 冷却機への出し入れや食品の移し替えにおいては、二次汚染に十分気をつける。
- 6 オクラ等ねばりのある食品は、突沸しやすいので徐冷タイマーを10分セットする。
- 7 真空冷却機本体付属の温度センサーを食品に差し込み、線を挟まないよう十分確認してから扉をしっかり閉める。温度センサーは使用毎に針先をアルコール消毒する。

(3) 冷蔵保管

- 1 1回転目は、配缶量の算出のため、冷却後の食品の計量を行なう。
冷却後、和えるまでに時間がある場合は、二次汚染に注意し、フタ付き容器に移し替え、和え物室専用冷蔵庫で保管し、適切に温度管理する。使用するヘラ等は、1回転ごとに交換する。

- 2 和え室の冷蔵庫の取っ手は、調理開始前および調理中に食品の出し入れを行うたびに、アルコールを浸したペーパータオルで拭いて消毒する。
- 3 非加熱で和え物に使用する食品（レトルト食品、果物缶等）については、「6 その他非加熱提供食品」を参照。
- 4 計量した調味料は、朝一番に和え物室へ運び、和え物室専用冷蔵庫で保管する。

（４）和える

- 1 和え釜は、当日に加熱消毒する。冷却水を循環させ、非接触温度計で水温程度まで下がったことを確認する。冷却水のはね水に注意する。
＊使用前の取り扱い方法は p. 56 「（１）和え物専用回転釜」を参照し行う。
釜のハンドルや、蓋の取っ手はアルコールを浸したペーパータオルで拭きあげる。
- 2 配缶時間から逆算し、和える時間に合わせて和え物室専用冷蔵庫から出す。
冷却時間を和え時間の直前になるように作業工程を組む。
すべての食品、調味料が使用されたことを確認する。なお、調味料は一度に全量入れず、様子を見ながら入れる。
- 3 混ぜ合わせに使用する器具や、味見用のレードルは直前に保管庫から取り出す。１回転ごとに交換する。使い捨て手袋（ロング手袋とニトリル手袋）を使用し、二次汚染防止に十分留意して作業を行う。直接、手を触れない。
- 4 和え終わった後、配缶時の温度を確認（冷却時より 5℃以上上昇していないことを目安とする）し、記録する。 【和え物記録表】

5 非加熱で提供する献立の取り扱い

☆使用するエプロン、手袋については【別紙１，２】のとおりとする。

☆使い捨て手袋（ロングとニトリル）を使用し、二次汚染防止に十分留意して作業を行う。

（１）ミニトマト・果物類

☆生食用ミニトマト・果物類は、非加熱のため、その取り扱いには細心の注意を払い、２次汚染がないよう十分注意する。

☆配缶時間から逆算して作業を開始する。

○容器・器具類は、消毒した専用のものを使用する。シンク、作業台も消毒したものを使用する。

①下処理室での作業

- 1 下処理室の非加熱食品洗浄ラインのシンクで、異物等を除去しながら十分な流水で３回洗浄する。３回目は、蛇口からの流水で１つずつ洗う。
- 2 果物は、１槽目のみ新しいスポンジを用いて丁寧に３回洗浄する。
- 3 ミニトマトは、非加熱食品洗浄ラインでヘタを取り流水洗浄する。

②和え物室での作業

- 1 使用する台や移動シンクは、和え物（加熱後）専用のものとする。
- 2 微酸性電解水は、使用前と使用中20分ごとに、PH5.0～6.5（PH試験紙）、有効塩素濃度10～30ppm（試験紙）を確認し、記録する。 【生食（果物・野菜）記録表】

- 3 水切りする場合は、たまった水が果物につかないよう専用のバット等をひくなど注意する。
- 4 微酸性電解水に浸ける人は、非加熱調理用エプロンを使用する。
微酸性電解水から引き上げ、水に浸ける人は、配缶作業用エプロンを使用する。

【カットする果物、ぶどう等】

- ①カットする場合は、果物専用の包丁・まな板、非加熱調理用エプロン、使い捨て手袋を使用する。
- ②カットした果物は、バスケットに移し、専用シンクで微酸性電解水をオーバーフローさせながら5分間浸漬消毒する。浸漬した果物が浮きやすい場合は、蓋をするなど注意する。
- ③水ですすいだ後、水気を切って、配缶する。

【カットしない果物（みかん等）】

- ①専用シンクで、微酸性電解水をオーバーフローさせながら浸漬消毒する。
- ②水気を切って、配缶する。

6 その他非加熱提供食品（レトルト食品・果物缶等）

☆使用するエプロン、手袋については【別紙1，2】のとおりとする。

☆使い捨て手袋（ロングとニトリル）を使用し、二次汚染防止に十分留意して作業を行う。

（1）レトルト食品

- 1 前日（当日）に、下処理室の非加熱食品洗浄ラインのシンクで、1回水洗いを行う。調理室の和え物専用（加熱後）シンクを使用し、微酸性電解水に浸け消毒をする。消毒した和え物専用台車にのせて運び、和え物室冷蔵庫に保管する。冷気が回るように入れ方を工夫する。
- 2 使い捨て手袋を使用し、はさみ等（包丁は使用しない）で開封する。異物混入を避けるため、切れ端は袋と切り離してしまわないこと。

＊使用ごとに刃の点検を行う。

【刃物等点検表】

- 3 長く放置しないよう配缶時間に合わせて開封し冷蔵庫に保管する。
- 4 異物確認、検食を行う。保存食を採取する。

（2）果物缶

- 1 前日（当日）に、野菜下処理室の非加熱食品洗浄ラインのシンクで1回水洗いを行う。調理室にある和え物（加熱後）専用シンクを使用し、微酸性電解水で消毒する。消毒した和え物専用台車にのせて、和え物室冷蔵庫に保管する。冷気が回るように入れ方を工夫する。

- 2 使い捨て手袋を使用し、和え物室専用の消毒済みの缶切機で、開缶する。

＊回転ごとに刃の点検を行う。

【刃物等点検表】

- 3 長く放置しないよう配缶時間に合わせて開缶し冷蔵庫に保管する。
- 4 異物確認、検食を行う。保存食を採取する。

7 除去食調理

アレルギー除去食がある日は、除去食がある学校のコンテナ（職員室）とアレルギー食調理室に、除去食があることを示すマグネットを貼っておく。

- 1 前日に、学校名・学年・組・生徒名・アレルギー情報等の記載された蓋の確認をし、消毒保管庫に入れ消毒する。
- 2 アレルギー除去食は、アレルギー食調理室で調理する。
普通食のアレルギー食材と交差しないよう注意する。
- 3 1種類の除去食につき1人の調理員が担当し、混入や誤配のないように調理する。
- 4 使用する材料は最初に取り分け必要に応じアレルギー食調理室内冷蔵庫に入れる。材料が全てそろっているか確認をし、加熱調理を開始する。
釜調理室で加熱調理途中の料理を取り分けない。（だし汁、スープは除く）
食品の加熱状況は、除去食調理エプロンで中心温度を測定し記録する。
- 5 調理食数に、センター検食分、受配校検食分、センター予備食を加えること。
- 6 除去食用個人容器に配缶する。（10～3月は消毒保管庫で除去食用個人容器を温める。）
冷たく提供する献立には、シリコンの内蓋の中に専用の保冷剤を入れる。

アレルギー調理室に貼る
マグネット（例）

たまご

除去食食缶用保冷剤について

- ①使用する前に、破損等がないか確認する。
 - ②除去食を盛りつけた後、受け皿、保冷剤をのせ、蓋を閉める。
- 7 配缶後、学校ごとにかごに入れ、除去食配送確認書と照らし合わせ、本市アレルギー担当者の確認を受ける。

◎調理衣、帽子、エプロン、調理靴色分け表

アレルギー調理室	用途	エプロン	調理衣、帽子	調理靴
	汚染作業 (肉等の投入)	アレルギー専用 ピンク（ビニール）	アレルギー専用 水色	白
	調理	アレルギー専用 黄色		
	配缶	アレルギー専用 白		

◎アレルギー用器具・容器類、除去食用食缶の洗浄・消毒・保管について

- 1 調理器具容器等は、アレルギー室で洗浄消毒する。
- 2 個人別の除去食用食缶は、洗浄室のアレルギー用洗浄機で洗浄し、アレルギー室の消毒保管庫で消毒する。洗浄した容器は、アレルギー等で汚染しないよう手洗いしてから扱う。
- 3 和え物献立用の保冷剤と受け皿は、洗浄室で洗浄する。

保冷剤について

- ①洗浄室のアレルギー用シンクで専用スポンジを使用し洗浄する。
 - ②アレルギー室で、塩素消毒（200ppm 5分）し、流水で十分すすぐ。
 - ③ペーパータオルで水気を拭き取る。
 - ④新しい保存袋に入れて密封し、保存食冷凍庫（出来上がり食品用）で凍結させる。
- ※長期間使用しない場合は、使用前日に②～④を行う。

7 検食の実施について

検食は事故を未然に防止するために、提供される給食に異常がないことを確認するものである。生徒等が喫食する30分前までに実施し、検食者名、検食時間、確認内容などを記録する。除去食がある時は、除去食についても同様に行う。【別紙5】参照

1 検食での確認事項

- 1 食品の中に人体に有害と思われる異物等の混入がないか。
- 2 調理過程において加熱・冷却処理が適切に行われているか。
- 3 食品の異味、異臭その他の異常がないか。
- 4 ヒスタミンが含まれやすい魚介類に関して、食べた時に舌がピリピリしないか。
- 5 1食分として、それぞれの食品の量が適当か。
- 6 使用している食材がすべて入っているか。
- 7 味付けや、香り、色彩、形態などが適切か。
- 8 生徒の嗜好に配慮がされているか。
- 9 食器等の汚れはないか。

2 給食センターの検食

- 1 給食センターにおける普通食・除去食の検食は、所長が実施する。
- 2 公務等の都合により不在、または体調不良の場合は、あらかじめ所長が指名した者が実施する。
- 3 調理済み食品は、検食を行うため1人分を計量しすべての食材が入るように取る。すみやかに事務所に運ぶ。
- 4 「1 検食での確認事項」の確認をし、中学校給食検食票に記録、保管する。
- 5 添加物、ソース等でロット違いがある場合、すべてのロットの検食ができるようにする。

3 受配校での検食

- 1 受配校における普通食・除去食の検食は、学校長が実施する。
- 2 公務等の都合により不在、または体調不良の場合は、あらかじめ学校長が指名した者が実施する。
- 3 検食は、各校の職員室分から1人分の配食量を配膳員が計量し、校長室に運ぶ。
- 4 受配校においても、同様に「1 検食での確認事項」の確認をし、中学校給食検食票に記録、保管する。
- 5 検食等により異常が発見された場合は、直ちに給食センターへ連絡し、連携を図りながら事故等防止のための措置を取る。

8 配缶・積み込み

1 配缶作業全般について

☆調理後の食品は二次汚染を受けないよう、細心の注意を払って配缶することが重要である。

☆時間内に効率よく作業ができるよう十分な人数で対応すること。

☆給食センターの栄養教諭等が最終確認を行い指示が出たら配缶作業に取りかかる。

- 1 配缶従事者は前室で正しく身支度し、標準的な手洗いをする。
配缶エプロンは、手洗い後につける。
- 2 配缶時間や使用する食缶は調理指示書、作業工程表に従う。
- 3 作業動線図に従い、他からの二次汚染を受けない衛生的な場所で配缶する。
- 4 配缶作業は、食缶内の異物や、食品に付着した異物を点検しながら行う。
- 5 配缶前に台、釜のハンドル、移動式衝立など、配缶用カードケース、カードたて、クリップ等をアルコールを浸したペーパータオルで拭きのばす。
- 6 配缶前に、食缶の汚れ残り等を確認する。
汚れ等があった場合は、使用せずに別の食缶を使用する。
- 7 食缶等は、はね水等による汚染防止のため、床面から60cm以上の場所に置く。
- 8 配缶用の器具は洗浄後、消毒した専用のものを使用する。
- 9 食缶等や配缶用器具は早く出しすぎない(極力、直前に出す)ようにし、他からの汚染を受けないよう注意する。
- 10 釜の配缶に使う器具は、釜ごとに準備する。スチームコンベクション調理や揚げ物等連続して配缶するものについては、定期的(4回以上)に配缶器具を交換する。
- 11 ヘラやトング等、配缶で使用する器具は、直接台に置かない。
- 12 配缶時、食品に直接手で触れない。器具で配缶できない場合、使い捨て手袋を使用する。
- 13 配缶時に食品に触れるおそれのある柄の短いしゃもじ等を使用する場合には、使い捨て手袋を着用する。(配缶に専念できるよう作業工程を組む)
- 14 使い捨て手袋を使用する際は、定期的な交換を行い、学校ごとに破れ等に常に注意すること。また、使い捨て手袋を着用したまま、他の作業をしない。
- 15 学校ごとに髪の毛が出ていないかを互いに確認しあう。
- 16 配缶の際は、床に食品を落とさないよう丁寧な作業をする。
- 17 食缶の外側に垂れた汚れはアルコールで浸したペーパータオル等で拭き、使用後は、随時容器等に入れ異物混入を防ぐ。
- 18 食品ロスをなくすために釜に食材が残らないようにする。
- 19 配缶開始時間、終了時間、釜別、ロット別の配送先および配缶量を記録する。
- 20 食缶等を運ぶ際は、ふたをする。
- 21 配缶が完了した食缶はスタッピングカート(配缶用)や、移動台(配缶用)でコンテナ室まで運ぶ。食缶をコンテナにおさめ、食缶の数を学校ごとに確認する。
- 22 コンテナに貼っている「配食量連絡カード」に各献立の配食量を記載する。

配食量連絡カード(例)

	1人当たりの量 (g・個)
大食缶	
中食缶	
小食缶	
てんぷら缶	
飯缶	

2 配缶について

(1) 配缶表

- ☆献立ごとに仕上がり量を確認し、配缶表を作成する。
- ☆配缶表には、クラス別の配缶量を記載する。
- ☆数配缶は食数表に従い配缶する。
- ☆和え物については、冷却後1回転分の食材を計量し算出する。

(2) 配缶

- ・釜のエプロン（配缶側）は、調理終了後、配缶前にアルコールを浸したペーパータオルで拭く。
- ・配缶する時は、調理担当者が調理側から釜の蓋を開ける。

【量配缶】・各校ごとに配缶表どおり配缶する。

- ・途中で配缶量の調整が必要になった場合、元々の配缶量に応じて増減する。
人数の少ない職員室、クラスは十分注意する。
- ・具材の配缶量に偏りがなく、適宜かき混ぜながら配缶する。
- ・大食缶に配缶する場合、食缶の側面を食材で汚さないように、ステンレスのバットなどを使う。
- ・予定の配食量より大きく変更があった時は、栄養教諭に報告するとともに「配食量連絡カード」を書き直す。

【数配缶】・見栄えの良いように並べて配缶する。（魚は皮目を上に揃える）

- 数量は必ず複数人で確認し、間違いのないように配缶する。
- ・残った場合は、栄養教諭に伝え各学校のクラス食缶に入れる。
必ず追加で入れた数を「おかずおまけ連絡カード」に記入する。

(3) 煮炊き物・米飯

【量配缶】4人以上で行う。

釜調理のものは下処理・切裁後、1釜分の野菜等の可食部重量を計り、調味料等を含め仕上がり量を求める。スケールも使って仕上がり量を確認する。1釜分の食数で割り、1人分を求める。

食缶出し：食缶をはかりにのせる。配缶量を読む。

配 缶：配缶用柄杓等で、指示通りに計量配缶する。

蓋閉め：計量が済んだ食缶に蓋をしていく。

運 び：食缶の回りが汚れていたら、アルコールで浸したペーパータオル等で拭く。
随時コンテナまで食缶を運ぶ。

(4) 焼き物・蒸し物

- ※学校ごとに、へら等の破損がないか確認する。
- ※焼いた後に天板に残っている水分は、配缶レベルの清潔な容器に取り、配缶しない。
- ※オーブンシートは焦げるので異物混入にならないよう注意する。

【量配缶】 4人以上で行う。

量調整：ラックから天板を取り出す。穴あきホテルパンは、直接配缶台に置かないよう消毒された配缶用天板を敷いてその上に置く。

へらで天板から外し、配缶量を調整する。

配 缶：指示量どおりかを確認し、食缶に入れる。

(タレかけ)：献立によりタレ等をかける場合は、まんべんなくかける。

蓋閉め：蓋をする。(タレがある時は、タレがかかっているか確認してから蓋を閉める。)

運 び：食缶の回りが汚れていたら、アルコールで浸したペーパータオル等で拭く。

随時コンテナまで食缶を運ぶ。

【数配缶】 6人以上で行う。向かい合わせになり、2ラインに分けて同じ作業をする

1度数え×2人：ラックから天板を取り出す。穴あきホテルパンは、直接配缶台に置かないよう消毒済みの天板を敷いてその上に置く。

へらで、食品が型崩れしないように天板から外し配缶表どおりに数を数え、天板を2人目に渡す。

2度数え×2人：もう一度数を確認し読み上げ、確認を受けて食缶に入れる。

(タレかけ)：献立によりタレ等をかける場合は、まんべんなくかける。

蓋閉め：新しい食缶を渡す。蓋をする。読み上げた数の確認をする。

(タレがある時は、タレがかかっているか確認してから蓋を閉める。)

運 び：食缶の回りが汚れていたら、アルコールで浸したペーパータオル等で拭く。

随時コンテナまで食缶を運ぶ。

(5) 揚げ物

【量配缶】 4人以上で行う。1 定量分の出来上がり分を配缶レベルの容器に入れ、重量を計り、配缶量を求める。

配 缶：食缶をはかりにのせ、配缶表どおりに計量配缶する。

(タレかけ)：献立によりタレ等をかける場合は、まんべんなくかける。

蓋閉め：食缶を渡す。蓋をする。

(タレがある時は、タレがかかっているか確認してから蓋を閉める。)

運 び：食缶の回りが汚れていたら、アルコールで浸したペーパータオル等で拭く。

随時コンテナまで食缶を運ぶ。

【数配缶】 6人以上で行う。向かい合わせになり、2ラインに分けて同じ作業をする

1度数え×2人：数配缶する。見栄えの良いうようにきれいに並べること。

2度数え×2人：もう一度数を確認し読み上げる。(2度数え)

(タレかけ)：献立によりタレ等をかける場合は、まんべんなくかける。

蓋閉め：新しい食缶を渡す。蓋をする。

(タレがある時は、タレがかかっているか確認してから蓋を閉める。)

運 び：食缶の回りが汚れていたら、アルコールで浸したペーパータオル等で拭く。

随時コンテナまで食缶を運ぶ。

- (6) 和え物・果物 4人以上で行う。食缶は朝から冷却しておく。

食缶出し：食缶をはかりに乗せる。配缶量(数)を読む。

食 缶：指示通りに量配缶(数配缶)する。

蓋閉め：蓋をする。

食缶の回りが汚れていたら、アルコールで浸したペーパータオル等で拭く。

運 び：保冷剤をのせる。

随時コンテナまで食缶を運ぶ。

- (7) 直送納品できない添加物（ふりかけ・佃煮等） 2人以上で行う。

○前日午後、和え物室配缶エリアで数読み・仕分け作業をする。

○数読み、仕分けの済んだものは、清潔に保管する。

- (8) クラス1本付（ソース・ドレッシング等） 2人以上で行う。

○前日午後、計量室内の消毒された台車で学校ごとに仕分け作業をする。

○数読み、仕分けの済んだものは、清潔に保管する。

3 コンテナへの積込み

- 1 前室で正しく身支度し、標準的な手洗いをする。配缶エプロンは、手洗い後につける。
- 2 食缶は二次汚染を受けないよう丁寧に扱い、学校名、クラス名を確認しながら、コンテナに積込む。
- 3 除去食は、除去食配送確認書と共に、職員用食缶が入っているコンテナの最上段に積み込む。
*総括責任者又は除去食の調理担当者が確認し、コンテナに貼っているマグネットにチェックする。
- 4 コンテナ内に該当校の食器・食缶・除去食等が全て揃っているかを再度確認してから扉を閉める。
- 5 積込みの終わったコンテナは、配送前室まで押して、配送担当者に渡す。
- 6 コンテナ内には、不必要なものを入れない。

マグネット記入(例)

アレルギー除去食
あります

9 配送および回収

☆運転手、助手の2人1組で配送および回収を行う。

☆調理後2時間以内喫食にできるよう努め、配送車を必要台数確保すること。

☆道路事情等をよく調査し、指定した時間に配送校に到着するよう、効率的な配送計画および回収計画を立てること。

☆調理作業および配送のタイムスケジュールを正確にたてること。

☆配送口、回収口のシャッターは、コンテナの積み下ろしが終わったらすぐに閉め、開放しない。虫、その他ゴミ等がコンテナ室や洗浄室に入らないよう注意する。

1 配送について

- 1 配送担当者は、健康状態に常に注意し、毎日、個人別記録表に記録する。
また、休暇中(長期休暇期間明けは前3日間)についても、健康状態を記録する。

【個人別記録表】

- 2 配送用の服装で作業を行う。館内で身支度を整える。配送ドライバー前室で靴を履き替え、ゴミや髪の毛がついていないかよく確認する。粘着ローラーで念入りに取り除く。作業前に必ず作業中の手洗い消毒を行う。
 - 3 配送車内部は常に清潔にし、毎日、配送業務日常点検表に記録すること。
 - 4 配送担当者は、積み込みが完了したコンテナを配送室で受取り、配送車に運び入れる。配送車に入れたコンテナはブレーキをかけず、コンテナストッパーで動かないように固定する。
 - 5 配送する学校のコンテナを配送車に積込んだら、配送計画に従い速やかに配送する。
配送時間等を記録する。
- 【配送業務完了報告書】
- 6 交通事情等により、やむをえず配送ルートを変更する場合は、総括責任者を通して、所長に速やかに報告する。
 - 7 運転は、交通規則を守り、丁寧に行うこと。スクールゾーンでは、特に周囲に注意すること。
 - 8 校内に配送車を乗り入れる時は、配送補助員が車から降りて周囲の安全を確認しながら誘導する。特に生徒の動きに注意を払う。
 - 9 配膳室入口で、コンテナを配膳担当者に引き渡す。
やむをえず配送補助員が、配膳室に入る際は、帽子、マスクを着用し、専用履物に履き替えること。

2 回収

- 1 給食終了後、回収ルートに従い速やかにコンテナを回収する。
回収時間等を記録する。
- 【配送業務完了報告書】
- 2 給食センターへ到着後、回収ドライバー前室で靴を履き替えへコンテナを下ろす。洗浄室には立ち入らないこと。
 - 3 使用後、配送車内部は毎日、清掃消毒をする。
 - 4 洗車する場合は、回収作業終了後とし、配送車は常に清潔に保つ。
配送車の清掃、異常等について配送業務完了報告書に記録する。

10 配 膳

☆配膳室には、配膳員が常駐すること。無人になる時は、必ず配膳室を施錠すること。

☆配膳室は、常に清潔に保つこと。

☆二次汚染防止のため、食品は床上60cm以上の場所で扱う。

☆配膳員も「1 給食従事者の衛生管理」を順守すること。

1 日常業務の流れ

(1) 出勤、配膳室開錠

- 1 職員室で、鍵を受け取り、配膳室を開錠する。
- 2 配膳室周辺にゴミ等が落ちていれば拾う。必要に応じて掃き掃除をする。
*湿度の高い日に床が濡れている時は、生徒が滑ってけがをしないように乾いたモップで拭くなど対応する。
- 3 配膳室内には、ゴキブリの巣となるリスクが高いダンボール類を置かない。
- 4 衛生害虫（ゴキブリ等）の発生があれば、すぐに総括責任者を通し所長へ報告する。
- 5 備品の不備等異常があれば、すみやかに総括責任者に報告し、報告書に記入する。
【配膳業務完了報告書】
- 6 配膳室のカギや携帯電話、貴重品等はロッカーに保管し施錠する。生徒の目に触れる場所に置かない。

(2) 健康観察 p.1,2「2 日常の健康観察」も参照すること

- 1 配膳室では、配膳室専用の履物にかえる。
- 2 配膳従事者は健康状態に常に注意し、毎朝出勤時に健康観察を行い記録する。
また、休暇中(長期休暇期間明けは前3日間)の健康状態も記録する。【個人別記録表】
- 3 手指等に外傷等がある場合は、総括責任者に連絡し、指示をとおす。食品の数読みや検食準備に従事しないこと。具体的な措置内容（症状、けがの部位、手袋使用など）を報告書に詳しく記録する。
【配膳業務完了報告書】

(3) 身支度・服装 p3,4「3 身支度」も参照すること

- 1 白衣（上下）、帽子（ケープなしのものでもよい、中にはヘアネットを着用する）、マスクを着用する。白衣の中に着る服は、専用のものとする。
- 2 トイレには、白衣（上下）、帽子、マスクを脱いでから行く。
- 3 マスクは、生徒が給食を取りに来るまでの間、常に着用する。
- 4 午後の作業中や、長期休業中の片付け時も白衣（上下）、帽子は着用する。

(4) 手洗い、消毒 p4～6「4 手洗いについて」を参照すること

- 1 次の時は必ず手洗い・消毒する。爪ブラシの取り扱いや使用後の消毒を適切に行う。

- ・始業前 ・直送品の受取り、検収前
- ・直送品のクラス分け等で食品に触れる前
- ・コンテナの扉を開けた後 ・食器かご・食缶をさわる前
- ・校長検食の準備・配送温度確認の前 ・生徒への配膳作業の前
- ・トイレ使用後*

* トイレ使用後は、トイレ内手洗いでしっかり手洗いした後、
配膳室で再度、手洗い、消毒をする。

- 2 手洗いシンク、石けん、アルコール等は配膳員専用のため、生徒が使わないようにする。
- 3 ペーパータオルは外袋(ビニール)を外し、ペーパーホルダーにセットする。
ペーパーホルダーの取り出し口部分は、毎日アルコールを含ませたペーパータオルで拭く。ペーパータオルを補充する時は、内部も同様にアルコールで拭く。

(5) 牛乳のクラス用クレートはしっかりアルコールを噴霧する。

(6) 配膳棚、作業台等はアルコールで浸したペーパータオルで拭く。

(7) 直送品の受取り、検収（牛乳、パン、デザート類など）

- 1 直送品は必ず立会い検収のうえ、次の点について確認し報告書に記入する。
ロット違いが納品された場合は、配膳したクラスを記入する。

【配膳業務完了報告書】

- 2 牛乳、パン等容器の汚れに注意すること。
- 3 異常があった場合は、すぐに総括責任者に連絡し、指示を受ける。

品名、数量(予備数も)、一括表示、納品時間、品質、鮮度、箱・袋の汚れ、
破れその他包装容器等の状況、異物混入及び異臭の有無、消費期限又は賞味期限、
製造年月日、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)、
年月日表示、ロット番号その他ロットに関する情報

納品時の品温 牛乳等冷蔵品…10℃以下（チーズは15℃以下）
冷凍品 …－15℃以下

【納品物資の確認について】

品質に異常がないか（異物、異味、異臭等）*食べて、味やにおい等を確認する。

※品温が高い時は、蓋を取るなどして食品を直接測る。

※牛乳・飲むヨーグルトは、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。

(8) 直送品のクラス分け

- 1 手洗い消毒後、食品に直接触れないよう使い捨て手袋を着用して作業する。
また、使い捨て手袋を着用したまま他の作業をしない。
*事前に、ポリ袋にクラス名を書く時も手洗い消毒してから行う。
- 2 給食センターから指示された食数(人数表)をもとに数読みする。
牛乳、パンについてはアレルギー等による減数表をもとに減数を行う。
- 3 予備で納品された分について
常温品や自然解凍品は、教職員に渡す。要冷蔵の牛乳、飲むヨーグルト、チーズは、配膳室の牛乳保冷庫で保管し、不足・交換等の対応をする。

【冷蔵品、冷凍品】

- 牛乳・飲むヨーグルトは、クラス用クレートに移しかえる。
その他の物資は、手提げのビニール袋にクラスごとに数読みして入れる。
あらかじめクラス名と人数を袋に書いておくなど、数量間違いがないようにする。
- 納品業者の納品用クレートや段ボールをさわった後、牛乳やその他食品に触れる前は必ず手洗い消毒する。または2人で作業し、食品が汚染されないようにする。
- 納品されたら速やかにクラス分けし、その食品の保管温度に従い、牛乳保冷庫で保管する。*解凍する場合は指示書に従い配膳棚に出す。
- 牛乳保冷庫の扉はその都度閉め、庫内温度が上昇しないように注意する。

【パン】

- パンは個包装で納品される。虫等の混入など異常がないか外側から全体を確認する。
手提げポリ袋にクラスごとに数読みして入れ、所定の配膳棚に置く。

【その他常温品】

- 異常がないか確認し、手提げのポリ袋にクラスごとに数読みして入れ、所定の配膳棚に置く。

【クラス1本付(ソース・ドレッシング等)】

- 返却時にクラスがわかるように、クラス名を書く。

(9) コンテナの受取り

- 1 コンテナが到着したら、配膳室入口で配送担当者から受け取る。
(基本は食器・コンテナは別配送のため、時間差で届く。)
- 2 所定の場所にコンテナを設置する。コンテナが搬入されたら、庫内に異常がないか確認すること。
- 3 献立表通りの食缶、食器がそろっているか確認する。
- 4 学校から指示があった場合は、指定された場所に食缶を並べる。
なお、熱い食缶の上に、冷たく提供する和え物食缶を置く場合は、生徒が取りに来る直前にし、和え物食缶の温度上昇を防ぐこと。
- 5 コンテナの持ち手を触ったら、コンテナの中のものを触る前に手洗い消毒する。
- 6 和え物食缶の保冷剤は配膳室で外して食缶を生徒に渡す。

(10) 学校長用検食等の準備、配送温度の確認

- 1 職員室用の食缶から学校長分の検食を取り配膳する。その際、コンテナに貼っている「配食量連絡カード」を確認し、指定された配食量を計量する。
生徒の喫食の 30 分前に行う必要があるため、配送されたらすぐに準備する。
- 2 非接触温度計で、職員室分の給食、および学校長検食用の除去食の温度を測定し、配膳業務完了報告書に記録する。
- 3 1、2 の作業は、給食の温度が変化しないよう速やかに行う。
- 4 検食を校長室（職員室）に運び、手渡す。
- 5 配膳見本を用意する。
- 6 配膳員の給食は、職員室分から取る。
- 7 検食等の配膳に使用する器具は、配膳員用を使用する。

(11) 生徒の給食運搬の補助

- 1 食缶、食器かご、その他直送品について、給食当番に手渡すなど補助する。
- 2 食缶、食器等の取り扱いや、生徒の安全に配慮し、スムーズに生徒が運搬できるよう学校に協力する。
- 3 「今日の献立カード」に、その日の献立や数量を書く。
- 4 運搬忘れがないか、常にコンテナ内をチェックしながら作業する。
- 5 食器、器具等の不足については、給食センターで消毒済みの予備食器で対応する。
落とした食器や器具等を洗って使わない。
- 6 アレルギー用除去食は、除去食配送確認書と照らし合わせ、間違いなく配送されたかを確認し、配膳員確認欄にサインし、教職員（職員室）に手渡す。
* 10～3 月はなるべく冷めないように手渡す前までコンテナ内に置く。
* 除去食配送確認書は、給食センターへ返却する。

***緊急用使い捨て容器・箸について**

クラス分を全部落とし、予備食器や職員室、他クラスから集めても不足する場合に限り使用する。取り扱いや保管は衛生的に行う。使用した枚数、理由を記入し総括責任者に報告する。

【使い捨て食器、はし使用報告書】

(12) 食器・食缶回収、残食整理

- 1 生徒が食缶、食器かご等をコンテナへ返却する補助を行う。給食センターで残食の計量がしやすいよう、配膳員がクラス順に同じ食缶を並べるなどコンテナ内を整理する。
クラス別残量を算出できるよう協力する。
- 2 食器かご等を直接床に置かないこと。
- 3 器具かごに全ての器具がそろっているか、スプーンが落ちないようにスプーン通しが閉じているか、確認する。
- 4 保冷剤は、和え物食缶の上にのせてコンテナに積む。
- 5 除去食容器が返却されているか確認する。冷たく提供する除去食には保冷剤、保冷剤受け皿が入っているので、返却されているか必ず確認する。
- 6 残食を整理し、残量を記録する。

【配膳業務完了報告書】

米飯、副食…クラスの食缶に残ったまま給食センターへ返却する。

パン…全クラス分の残量をまとめて計量し、記録する。

①デジタル台秤の上にパン計量用番重を置き、風袋をゼロにする。

②回収したパンの入った袋を乗せて計量する。

③パン計量用番重の内側はアルコールで拭く。(下用番重と区別し、床に直置きしない。)

残食はできるだけ小さくゴミ袋にまとめ、学校のゴミ置き場に廃棄する。

牛乳…全クラス分の残量をバケツに集め、残乳量を記録する。残乳はシンクに流し廃棄する。

デザート等直送品…ゴミ袋にまとめ、学校のゴミ置き場に廃棄する。

(13) 配送担当者へコンテナを渡す。

(14) 牛乳のクラス用クレートの洗浄、牛乳パックのリサイクル

- 1 牛乳のクラス用クレートは、洗浄し翌日まで清潔な場所で乾燥させる。
クラス用・業者用のクレートは直接床に置かないこと。
- 2 牛乳の紙パックはリサイクルするためシンクで洗い、翌朝まで乾燥させる。
- 3 乾燥したら翌朝ビニール袋にまとめ、ストッカー等に保管しておき回収車に載せる。
ストッカーは清潔に保つ。

(15) 配膳室の片づけ、清掃

- 1 給食に関するゴミは、学校のゴミ置き場に廃棄する。
*ごみ置き場が、給食のごみで汚れている場合は可能な範囲で清掃する。
- 2 配膳棚、作業台、牛乳保冷库(ファンカバー含む)、当日使用したところ全て衛生的な不織布を使い、湯でていねいに拭く。汚れの程度に応じ、石けん液を使って拭く。
- 3 出入り口の扉の取っ手、スイッチなど複数の人が触る可能性のある箇所は、アルコールを含ませたペーパータオルで拭いて毎日、消毒する。
- 4 床は、四隅や牛乳保冷库、棚の下等、ほこりや土が残らないよう、室内用ほうきで掃く。洗浄除菌剤を含ませたモップで拭いた後、水拭きをする。10～3月は、さらに次亜塩素酸ナトリウム溶液 200ppm で週 1 回消毒後、水拭きをする。
*校内で流行している時は毎日、床の塩素消毒をする。
- 5 配膳室周辺にゴミ等が落ちていれば拾う。配膳室前廊下やプラットホームの清掃を行う。マットはほうきで掃く。定期的に給食センターで洗浄する。
- 6 2 槽シンクは、毎日作業終了後に、洗剤を含ませたスポンジでこすり洗いし、すすいで、不織布で水気をふき取る。
*汚臭や虫混入の原因となるのでトラップには水を常に入れておく。水が抜ける場合は総括責任者に報告し、パッキンを取り換える。
*オーバーフロー口は専用ブラシでこすり、週 1 回泡状漂白剤を使用し洗浄する。
*シンク下の排水ホースに汚れがたまるので月 1～2 回は外してブラシで清掃するなど汚れがたまらないようにする。

- 7 手洗いシンクは、毎日作業終了後に、洗剤を含ませたスポンジでこすり洗いする。
すすいで、不織布で水気をふき取る。
- 8 使い捨て手袋や洗剤等は生徒の手に触れないところに置く。
- 9 牛乳保冷庫の排水受けトレイは、水垢がたまるので毎日点検し、清潔にする。(火傷注意)
牛乳保冷庫上部のフィルターは月 1~2 回取り外し水洗いする。水気をしっかり拭き取り付ける。
- 10 使用したスポンジは、5 その他(1)洗浄用具(p. 63)参照
- 11 窓ガラス、網戸などは届く範囲は清掃する。
配膳室周り、外壁などにクモの巣等を発見した時は、ほうき等で取り除く。
配膳室周りの会所等に虫が発生している場合は、塩素で消毒する。

(16) 配膳業務完了報告書の記入、配膳室施錠、退勤

- 1 配膳業務完了報告書に必要事項を記入する。
- 2 電気、ガスの点検後、配膳室を施錠し、配膳室の鍵を職員室に返却する。
- 3 校長に配膳業務完了報告書の確認印をもらう。
- 4 翌日、配膳業務完了報告書に納品書を添え、記入漏れがないか確認してから給食センターへ送る。

【配膳業務完了報告書】

(17) 長期休業前の作業について

- 1 長期休業中には、防虫防鼠の業者が配膳室に入るので、整理整頓をしておく。
- 2 牛乳クレートの保管・消毒
業者用：給食開始日の納品時に回収されるので、配膳室内に保管する。
クラス用：洗浄して乾かしておく。準備日に洗浄、給食開始日に消毒をする。
- 3 備品の確認（年 1 回）
備品確認報告書に必要事項を記入し、給食センターに送る。
故障等があれば、具体的に報告書の自由欄に記載する。 【備品確認報告書】
- 4 石けん・消毒用アルコールの噴霧器の容器を洗って乾燥させておく。
自動噴霧器の電池は抜いておく。
- 5 汚臭や虫混入の原因となるので、排水トラップの水を入れておく。
長期休業中は排水口にビニールをし、ふたをする。オーバーフロー口は養生テープで防虫する。
- 6 各種書類を給食センター行き連絡袋に入れ、学校からの通送便で送ってもらう。
①配膳業務完了報告書 ②個人別記録表 ③牛乳・パン・直送品の納品書
④備品確認報告書
- 7 牛乳パック保管ストッカーや配膳室周りの清掃。
- 8 マットは給食センターへ持ち帰り、洗浄する。
- 9 学期末、非接触温度計は給食センターへ持ち帰り点検する。

(18) 長期休業後、給食開始までの作業について

- 1 配膳室・窓の汚れ等の掃除をする。(カーテンの洗濯、ロッカー、配膳棚、牛乳保冷库上部フィルター、エアコンフィルター含む)
- 2 牛乳保冷库、空調、給湯等の問題がないか、シンクの水漏れ、虫の発生がないか等を確認する。
- 3 石けん、アルコールの自動供給装置、手洗いシンクのセンサーの作動確認をする。

2 生徒が嘔吐した際の食器等の扱い

- 1 嘔吐物に触れた食器等や、汚染された可能性のある食器等は、配膳室への返却前に塩素消毒が済んでいることを確認してから受け取る。【別紙7】参照
- 2 食器かごに戻さず、別途わかるように袋に入れ、給食センターに返却する。
- 3 嘔吐物が配膳室内で触れた可能性がある場所は、次亜塩素酸ナトリウム溶液(200ppm)で浸すように拭き消毒する。使用した布巾等は処分する。

3 トイレ使用时

- 1 白衣(上下)、帽子、マスクを脱いで行く。
- 2 トイレ使用後は、トイレ内手洗いでしっかり手洗いした後、配膳室で再度、標準的な手洗い、消毒をする。

4 異物混入

- 1 提供した給食に、異物混入があった場合、現物を受け取り教職員と状況確認を行う。
- 2 総括責任者に連絡をする。
- 3 異物が紛失しないようラップ等で密封し、他の食器と混ざらないよう給食センターへ返す。
- 4 学校へは、異物混入・異味異臭発生時の対応手順に沿って学校給食課へ連絡を入れてもらうよう依頼する。【別紙6】参照

【異物混入・異味異臭発生時の連絡票】

5 その他

- 1 各学校の状況を把握し、所長又は校長が必要と認めることは協議のうえ実施する。
- 2 生徒の指導に関わることは、学校と十分に打ち合わせを行い、勝手な判断は行わない。実施することになったことは、総括責任者に報告するとともに配膳業務完了報告書に記入する。
- 3 クラスに渡した食器具等に汚れ、ヒビ割れがあった場合は総括責任者に報告のうえ、報告書に記入し食器具と一緒に給食センターに返却する。

【食器具破損・汚れ等報告書】

- 4 クラス分け等の配缶時以外は、網戸のある窓のみ開放してよい。

1 1 調理機器・器具類等の洗浄・消毒・保管

1 洗浄消毒全般について

☆機器器具類は、使用前後に点検し、不備がある場合は栄養教諭等に報告し記録する。

月 1 回点検表を記入する。

【学校給食日常点検票】【使用器具類点検表】

☆洗浄・消毒方法はドライ運用で行う。

はね水が、周囲(床や消毒保管庫、洗浄済みの台や器具など)にかからないようにする。

文部科学省「調理場における洗浄・消毒マニュアル」参照

☆下処理室の器具等の洗浄作業は、食材が下処理室から調理室に送られた後に指定場所で行う。

☆調理場および各調理室で調理に使用した調理機器・器具類の洗浄作業は、その部屋の給食が搬出された後に指定場所で行う。床をぬらさないように行う。(床の洗浄以外は可)

【別紙 10】参照

☆洗浄後は、消毒保管庫に収納し、消毒を行う。

☆各調理室内に洗剤・薬品を置かない。

☆大型機器(スライサー等)は、配缶前までに洗浄室に運び出す。

○分解洗浄できるものは部品を取り外す。厨房機器を分解洗浄する場合、分解した部品は可能であれば翌日まで消毒保管庫で保管し、翌日セットして使用する。

○洗浄に使用するホースが床につかないようにする。

○洗浄後は衛生的な水切りワイパーで水分を除去し、衛生的な不織布で水分を拭き取る。

○その他、各調理機器の取り扱い説明に従う。

【調理中の器具洗浄室(2)の使い方】

- ・器具洗浄室のシンク内で洗える器具類のみとする。
- ・床をぬらさないように行う。
- ・洗浄する器具類は一度に運び入れる。
- ・調理室内の配缶が終わるまで途中で扉を開けない。配缶中に人の出入りをしない。
- ・調理中に洗浄作業をした人は、配缶レベルの作業をする時は白衣を着替える。

2 食器・食缶等

☆保管庫、天吊式消毒保管庫は、設定時間や温度、動作の確認を必ず行う。また、保管庫内のラックのふきあげや、予備食缶の洗浄は定期的に行う。【熱風消毒保管庫温度記録表】

☆割れ、欠け、曲がり等があった食器具、盆、食缶等は、取り除いて所長に届ける。

☆汚れ残が多い場合は、洗剤濃度や洗浄温度等を確認する。

(1) 食器・盆・クラス備品

①ごみを取る。(1 個付けの包材など)

②飯椀、盆は、かご内の枚数を指定枚数に合わせてから洗浄機にかける。

汁椀、仕切り皿、丼椀は、クラスかごから出し、洗浄機専用かごに詰め替えてから洗浄機にかける。洗浄機から出てきた食器は、食器に負荷がかからないよう洗浄かごを立てて丁寧に取り出し、クラスかごに移しかえる。

＊倒れると破損の原因になるので、食器の入ったかごをたくさん積み上げない。

＊洗浄後の食器・盆は、汚れ残りや破損等がないか1枚ずつ表裏を確認し、クラスごとに枚数を調整、確認する。

③クラス備品は、備品かごの中身を確認し、おたまの向き（小おたまと麵おたまは重ねない）やスプーンの向き、スプーン通しをかける位置を整えて、洗浄機にかける。

＊洗浄後、洗い残しの有無を確認する。残っていた場合は再洗浄する。

④学校・学級別に天吊式消毒保管用コンテナで消毒する。

⑤予備食器は、消毒保管庫に入れ、消毒する。

＊翌日使用しない飯碗や丼碗などは予備食器専用保管庫か予備コンテナで消毒する。

＊パンの日など、消毒保管庫に入らない食器をラックなどに置いていた場合は、水流ししてから消毒保管庫に入れる。乾いたまま熱風かけると劣化するので注意。

※生徒が食器等に嘔吐をした場合等は、塩素消毒（200ppm10分）を行ってから洗浄する。

（2）食缶

①食缶は、クラスごとに残食量を計量記録し、データ化して栄養教諭に提出する。

＊炒め物や煮物の汁は計量から差し引く。 【残菜表】

②フライなど油分の多い残食や、水分の少ない焼き物類および米飯は、粉碎流し台に流さず直接ごみ箱に集める。

③その他の残食は、粉碎流し台に流し、除去する。

＊ディスポーザーの故障につながるため、残食の中にスプーンやおたまが残っていないかよく確認してから流すこと。

④洗浄機にかけるものでも、必要に応じて手で下洗いをし汚れが落ちるようにする。

（例）・しゃもじ、米食缶（飯粒やでんぷんが残りやすいため）

・卵使用献立の食缶と蓋（卵が残りやすいため）

・魚献立やシュウマイ等に使用した食缶（皮が残りがちなため）

⑤食缶洗浄機に流す。

＊大食缶は、蓋のパッキンを外し洗浄機にかける。洗浄後、汚れ落ちを確認しパッキンをつける。パッキンが伸びたり劣化していないか確認する。

⑥洗浄機にかけた後、洗い残しの有無を確認する。残っていた場合は再洗浄する。

⑦消毒保管庫で消毒する。

（3）配送用コンテナ

①扉を開いたままチェーンで固定し、コンテナ洗浄機にかける。

②コンテナ洗浄機出口付近の鉄板の上で、水切りワイパーで水分を除去する。

③衛生的な不織布で拭き上げる。

※棚板のネジ等にゆるみがないか定期的に確認する。

（4）保冷剤、保冷剤用プラスチック

【使用前】

保冷剤は、破損がないか確認する。

【使用後】

- ①保冷剤、保冷剤専用プラスチックは、洗浄室（食缶洗浄機）で洗浄する。
- ②保冷剤専用プラスチックに保冷剤を入れる。
- ③専用シンクで微酸性電解水をオーバーフローさせ、保冷剤をプラスチックごと浸けて、消毒する。
- ④水気を切って、保冷剤用冷凍庫で保管する。

3 調理器具、容器類

（1）包丁（国Ⅰ38）

☆使用前、使用中（野菜の種類が替わる時）、使用後に、複数人で刃こぼれがないか確認、記録する。 【刃物等点検表】

【使用前】

包丁まな板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始める。

【使用中】

検収、下処理に使うもの…食品残渣を取り除く。

加熱調理に使うもの…食品残渣を取り除く。同じ献立に入るものは同じ包丁を使用し、同じ献立に入らないものは包丁を交換する。

生食する食品に使用するもの…消毒された専用の包丁を使用する。作業中は、汚れが蓄積されないよう必要に応じて包丁を交換する。

【使用後】

- 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、刃の付け根部分は特に念入りに洗浄する。
- ③流水で十分すすぎ、ペーパータオルで水気を拭き取る。
- ④用途別に区分して、包丁まな板消毒保管庫で消毒する。

（2）まな板（国Ⅰ37）

【使用前】

包丁まな板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始める。

【使用中】

検収、下処理に使うもの…食品残渣を取り除く。

加熱調理に使うもの…食品残渣を取り除く。同じ献立に入るものは同じまな板を使用し、同じ献立に入らないものはまな板を交換する。

生食する食品に使用するもの…消毒された専用の包丁を使用する。作業中は、汚れが蓄積されないよう必要に応じて包丁を交換する。

【使用後】

- ①食品残渣を取り除く。
- ②シンクにはった温水に洗剤を入れ、スポンジで傷目にそって円をかくようにまんべんなく洗浄する。※裏面、側面も洗浄する。
- ③流水で十分すすぎ、ペーパータオルで水気を拭き取る。
- ④用途別に区分して、包丁まな板消毒保管庫で消毒する。

(3) プラスケット、容器、その他調理器具

☆用途別、食品別に区別し、汚染レベルの低いものから洗浄する。

【使用前】

器具消毒保管庫から取り出し、十分乾燥していることを確認する。

ブラシの毛、スポンジ、ささくれなど異物になるものがついていないか、十分確認して作業を始める。＊消耗度合いにより随時、新しいものに交換する。

【使用后】

①プラスケットなどのかご類は、必要に応じてブラシでこすった後、器具洗浄室のバッチ式洗浄機で洗浄する。

②その他の調理器具類は、食品残渣を取り除き、流水で流す。

シンクにはった温水に洗剤を入れ、ブラシやスポンジでまんべんなくこすり洗う。
流水で十分にすすいだ後、水気を切る。

※ブラシは、目立つ色の樹脂製で毛の抜けにくい形状のものを使用する。

③用途別に区分して器具消毒保管庫で消毒する。

◆消毒保管庫に入れっぱなしのプラスチック類は、水を通して保管庫に入れることで変形を防ぐことができる。

消毒保管庫に入らない大きさのものは、洗浄後に、シンクなどに次亜塩素酸ナトリウム溶液を調整し、200ppm なら 5 分、100ppm なら 10 分浸漬して消毒する。
流水で十分すすいだ後、衛生的な場所に保管する。(栄養教諭等の指示による)

プラスケット・容器(パン箱)の洗浄について

- ・上調理室で使用したものは、非汚染区域の器具洗浄室（バッチ式洗浄機）または洗浄室（食缶洗浄機）で洗浄する。
- ・検収、下調理室で使用したものは、汚染区域の器具洗浄室（バッチ式洗浄機）で洗浄する。その際、汚染度の低いものから順に洗う。
- ・肉魚下処理室で使用した容器や器具は、汚染区域の器具洗浄室または肉魚処理室で洗浄する。

(4) 台秤 (国 I 42)

【使用前】

検収、下処理、加熱調理用に使うもの…そのまま使用する。

加熱調理後の食品、非加熱で提供する食品に使うもの…台面やパネルなどは、アルコールを浸したペーパータオルで拭きのばし消毒する。

【使用后】

①台面は外して洗浄する。

②衛生的な不織布で台秤全体をまんべんなく水拭きする。

③ペーパータオルで水分を拭き取る。

加熱調理後の食品、非加熱で提供する食品に使うものは区分し、衛生的に保管する。

4 設備、調理機器類

(1) 球根皮剥き機 (国 I 24)

【使用前】

分解していた部品を取り付け、そのまま使用する。

【使用后】

- ①分解できる部品を取り外し、洗剤を含ませたスポンジやブラシで洗淨する。流水ですすぐ。
 - ②本体内部の粗ゴミは流水で洗い流す（こびりついた汚れはブラシなどでこすり洗う）。
*電気基盤には水をかけない。
 - ③水を切り、乾燥させる。※分解した部品は、翌日まで取り外したままにしておく。
- ◆作動時に飛び散った汚れがついているので周辺の壁の清掃をする。

(2) 冷凍庫・冷蔵庫 (パススルー) (国 I 28)

【使用前】

取っ手をアルコールを浸したペーパータオルで拭いて消毒する。(非汚染区域のみ)

【使用中】

和え物室…食品の出し入れを行う際は、その都度、取っ手をアルコールを浸したペーパータオルで拭いて消毒する。

その他……ドアの取っ手に肉、魚、卵液等、汚染度の高い食品が付着した場合は、アルコールを浸したペーパータオルで拭いて消毒する。

【使用后】

熱い湯でしぼった衛生的な不織布でていねいに拭く。

*庫内 (ファンカバー含む)、取っ手、扉外側

*食品ドリップなどの汚れが付着した場合や、汚れのひどい時は、洗剤液をつけて丁寧に拭いた後、硬く絞った別の衛生的な不織布で拭き上げる。水流ししない。

【定期清掃】 月 1～2 回

【冷凍・冷蔵庫清掃確認表】

- ①庫内を空にして電源を切る (電源プラグもコンセントから抜く)。
*電源を切っても、しばらくファン等が動いているため、ファンの停止を確認してから洗淨をはじめる。
- ②乾いたやわらかい衛生的な不織布で、本体の内外、扉、パッキン部などを拭く。
*汚れがひどい場合は、洗剤を浸み込ませた衛生的な不織布で拭いた後、硬く絞った別の不織布で拭き上げる。
- ③棚網は取り外して洗剤で洗淨する。
*棚網の塗膜はがれがあれば報告する。
- ④月に 1～2 回、フィルターを取り外し、水洗いなどで清掃する。
*電気基盤には水をかけない。

(3) プレハブ冷凍庫・冷蔵庫【汚染区域】 (国Ⅱ23)

【毎日】

①ゴミを取り除き、冷蔵庫は床をモップで水拭きする。

＊食品のドリップなどが付着した場合は、すみやかに拭き取る。

②ドアの取っ手は、熱い湯でしぼった衛生的な不織布でていねいに拭く。

＊肉、魚等、汚染度の高い食品が付着した場合は、ペーパータオルで拭き取った後、アルコールを浸したペーパータオルで拭いて消毒する。

◆扉部分の結露はカビの原因となるため、放置せずに拭き取る。

【定期清掃】月に1～2回(冷凍庫は学期ごと)

【冷凍・冷蔵庫清掃確認表】

庫内を空にして電源を切る。

＊電源を切ってもしばらくファン等が動いているため、ファンの停止を確認してから洗浄をはじめる。

＊冷凍庫の霜は、定期的に取り除く。

扉、壁、棚…不織布で水拭きする。

＊汚れがひどい場合は、洗剤を含ませた衛生的な不織布で拭いた後、硬く絞った別の不織布で拭き上げる。

床面……………①モップに洗剤を含ませ、軽くしぼり拭く。

②水を含ませ硬く絞ったモップで洗剤を拭き取る。

＊汚れがひどい場合は、洗剤をつけたデッキブラシなどでこすり洗いし、流水ですすぎ、ドライワイパーで水切りした後、乾いたモップで拭く。

(4) 消毒保管庫、包丁まな板殺菌庫 (国Ⅰ35)

【使用前】

取っ手をアルコールを浸したペーパータオルで拭いて消毒する。(非汚染区域のみ)

【使用后】

熱い湯でしぼった不織布でていねいに拭く。＊取っ手部分、扉外側

＊食品ドリップなどの汚れが付着した場合や、汚れのひどい時は、洗剤液をつけて丁寧に拭く。

【定期清掃】週1回

【保管庫清掃確認表】

①庫内を空にして電源を切る(電源プラグもコンセントから抜く)。

取り出した器具は、汚染を受けないよう清潔な台に置く。

②乾いた衛生的な不織布で、本体の内外、扉、パッキン部などを拭き上げる。

＊汚れがひどい場合は、洗剤を浸み込ませた衛生的な不織布で拭いた後、硬くしぼった別の不織布で拭き上げる。

＊定期的にクエン酸を使って水あかを除去する。

③棚網は取り外して洗剤で洗浄する。食缶カートも同様に洗浄する。

◆紫外線が照射する部分のみの殺菌となるため調理器具は間隔をあけて保管する。

庫内にふきん等を敷かない(反射を妨げる)。

◆殺菌庫の場合、殺菌灯の交換時期を確認する。一般に有効照射時間は2000～3000時間程度とされている。切れていなくても有効ではないこともあるので注意する。(市)

(5) 野菜切裁機類（スライサー、さいの目切り機） （国 I 25）

☆使用前、使用中、使用後において、刃こぼれがないか、なくなっている部品がないかチェックし記録する。 【刃物等点検表】

☆常時使用しない刃（ささがき用など）は、消毒保管庫に入れたままにせず、前室(2)で衛生的に保管する。使用前日には洗浄し、消毒保管庫に入れ準備する。

【使用前】

分解していた部分を装着し、そのまま使用する。

【使用中】

食品残渣を取り除く。水で周囲をぬらさないようにする。

【使用後】

①食品残渣を取り除く。

②刃、ベルトなどの分解できる部品を分解する。

③洗剤を含ませたスポンジで、細部まで洗浄する。

取り外した部品は、器具等洗浄用シンクで洗浄する。

④流水ですすぐ。 ＊電気基盤などの部品には、水をかけないこと。

⑤乾燥させる。

⑥本体部分、操作パネルなどは、衛生的な不織布で拭き上げる。

⑦刃など分解できる部分は消毒保管庫に入れる。

ベルトは、次亜塩素酸ナトリウム溶液(200ppm)に 5 分浸漬して流水で十分すすいだ後、乾燥させる。

⑧ホースは、毎日洗浄し、専用のバケツで次亜塩素酸ナトリウム溶液(200ppm)に 5 分浸漬し消毒する。翌日まで裁断機横の蛇口にかけて乾燥させる。

※スイッチ、操作パネル部分には絶対に水をかけない。

※分解した部分は、翌日まで保管庫等で保管する。

※コンベアベルトの損傷を確認し、蛇行や偏りがあれば調整する。

※電源コード類に破損がないか確認する。

※刃を研ぐ必要がある場合は、栄養教諭等に報告する。

(6) 高速度ミキサー （国 I 26）

☆使用前、使用中、使用後において、刃こぼれがないか、なくなっている部品がないかチェックし記録する。 【刃物等点検表】

【使用前】

分解していた部品を装着し、そのまま使用する。

【使用後】

①分解できる部品を取り外し、部品、本体ともに洗剤を含ませたスポンジで洗浄する。

②流水ですすぎ、逆さまにして乾燥させる。＊電気基盤等の部品には水をかけないこと。

③刃など分解できる部品は、次亜塩素酸ナトリウム 200ppm 溶液に 5 分程度浸漬し、流水で十分にすすぎ、乾燥させてから衛生的に保管する。または消毒保管庫に保管する。

※分解した部分は、翌日まで取り外したままにして、衛生的に保管する。

※電源コード類に破損がないか確認する。

(7) 回転釜（蒸気式）（国 I 30）

【使用前】

空調から虫などが落ちていないか、汚れがないか確認し、そのまま使用する。

（和え物専用回転釜の取扱いは p.56（11）参照）

【使用后】

- ①元栓を閉める。
- ②温水を張り、釜の汚れをヘラ、ナイロンたわしなどでこそげ落とす。
- ③温水を捨てる（ごみ受けを活用する）。
- ④洗剤を含ませたナイロンたわし、スポンジで、釜の内側、水抜き栓（パッキンも外す。装着の向きに注意）、蓋などをまんべんなく洗浄する。
- ⑤流水ですすぐ。ホースの水で周りをぬらさないようにする。
- ⑥水を切り、乾燥させる。（帰りには釜下の水抜き弁は閉めておく）
- ⑦ハンドルは熱い湯でしぼった衛生的な不織布で拭く。
- ⑧釜の外側は、衛生的な不織布で拭く。
汚れがひどい時は洗剤を含ませたスポンジで洗う。ドライ運用を徹底する。
- ⑨釜下の排水マスは、床を洗浄する時に、一緒にこすり洗いする。

(8) 蒸庫

【使用前】

- ①異物、害虫の汚染がないか、庫内を確認する。
- ②取っ手、操作パネルを、アルコールを浸したペーパータオルで拭いて消毒する。
- ③パイプ穴あき部は特にしっかりアルコール消毒しペーパータオルで拭きのばす。

【使用后】

- ①庫内奥までブラシやスポンジを使って洗浄し、流水ですすぐ。凹凸のある部分は特に丁寧に洗浄する。
- ②衛生的な水切りワイパーで、庫内の水分を除去する。
- ③衛生的な不織布で、水気を拭き取る。
- ④乾燥させる。扉をあけておく。
※長期休業中は扉を開けておく。

(9) 真空冷却機（和え物専用）（国 I 29）

【使用前】

- ①異物、害虫の汚染がないか、庫内を確認する。
- ②庫内、温度センサー置き、温度センサーをアルコールを浸したペーパータオルで拭いて消毒する。
- ③取っ手、操作パネルをアルコールを浸したペーパータオルで拭く。

【使用中】（使用の都度/回転ごとに）

温度センサーをアルコールを含ませたペーパータオルで拭き消毒する。

【使用後】

- ①水切りワイパーで、庫内の食品残渣、水分を除去する。
- ②洗剤を含ませたスポンジで庫内細部、前面の水受け部を洗浄する。
*汚れ、微生物が残りやすい「温度センサー」、「温度センサー置き」、「露よけ板」、「吸気ストレーナー」などは特に念入りに洗浄する。
- ③真空引き配管、真空解除配管などの配管を、洗浄ブラシで洗浄する。
扉の内側やカートインスロープ等も十分に洗浄する。
- ④流水ですすぐ。 *電気基盤などの部品には、水をかけないこと。
- ⑤衛生的な水切りワイパーで、庫内の水分を除去する。
- ⑥衛生的な不織布で、水気を拭き取る。
- ⑦アルコールを浸したペーパータオルで拭きのばして消毒する。
異物、害虫等の汚染を防ぐため、帰りは扉を閉める。
※吸水ストレーナーは月 1 回ゴミを取って水洗いする。
※長期休業中は扉を開けておく。
※定期的に「エアフィルター」を交換する。(市)

(10) 缶切機 (和え物専用)「ドカイチ」 (国 I 27)

☆使用前、使用中、使用後において、刃の欠けがないか、なくなっている部品がないか等、
チェックし記録する。 **【刃物等点検表】**

【使用前日】

前日に一度組み立ててスムーズに動くか、錆が発生していないか等を確認した後、
専用コンテナに入れ消毒保管する。

【使用前】

前日に消毒保管していたものを取り出し準備する。

- ①分解していた部品を装着する。
- ②刃の部分にアルコールをスプレーして消毒する。

【使用中】(食品や釜が替わる時)

使用中は、食品や釜が替わるごとに刃の部分を取り外し異常がないか確認する。
刃の部分にアルコールをスプレーして消毒する。

【使用後】

- ①分解できる部分は分解し、中性洗剤を含ませたスポンジで洗浄し、流水ですすぐ。
- ②本体、部品 (ネジなど) は、洗浄後、専用コンテナに入れ消毒保管する。
- ③ゴムなどのパッキン類は、洗浄後、アルコール消毒し衛生的に保管する。
※メーカーごとの清掃方法に従って作業を行う。

(11) 和え物専用回転釜

【使用前】

- ①釜に湯を入れ蓋をし、蒸気を上げて沸騰させた後、排水する。
- ②再度、蒸気を入れて釜の内側、蓋の内側を乾かす。(空焚きに注意)

③冷却水で釜を冷却する。

釜の内側が水温程度に下がるまで冷却する。(非接触温度計で確認する)

④蓋の取っ手やハンドルはアルコールを含ませたペーパータオルで拭き消毒する。

※排水中は、排水が飛び散らないよう工夫(ざるを当てる等)したり、冷却水の出る量を調整するなど周囲をぬらさないようにする。また、釜の周りに配缶レベルのものを近づけないようにする。

【使用後】

①元栓を閉める。

②温水を張り、釜の汚れをヘラ、ナイロンたわしなどでこそげ落とす。

③温水を捨てる(ごみ受けを活用する)。

④洗剤を含ませたナイロンたわし、スポンジで、釜の内側、水抜き栓、蓋などをまんべんなく洗浄する。

⑤流水ですすぐ。

⑥水を切り、乾燥させる。

釜の外側…衛生的な不織布で拭く。汚れがひどい時は洗剤を含ませたスポンジで洗う。

ドライ運用を徹底する。

釜下の排水マス(ざる)…床を洗浄する時に、一緒にこすり洗いする。

(12) フライヤー (国 I 32)

☆詳細は、フライヤーの取り扱い説明書の通り行う。

☆連続式揚げ物機の受け台は、使用しない時は汚染されない場所に移動させ受け台を裏返しにしておく。

【使用前】

①フライヤーのバルブが閉まっているか確認する。

②ガスの元栓を開ける。

③フライヤーに水分が残っていないか確認する。(特にカス取りの溝)

④ネットコンベアの電源プラグをつなぐ。

⑤配缶側のスイッチ類をアルコールを浸したペーパータオルで消毒する。

受け台、ネットコンベア(動かしながら)、接続パーツをアルコール消毒する。

※アルコール消毒は、ガス点火前に行うこと。

【使用后】

①電源や元栓を止める。

②油は濾過機を使い、貯油タンクや廃油タンクに入れる。揚げかす等を捨てる。

揚げかすは、火災防止のため十分に冷ましてから捨てる。

③洗剤や洗浄剤を含ませたナイロンたわしやスポンジで、内側、ネットコンベヤ、カス取りコンベア等を洗浄する。油抜き栓、蓋などもまんべんなく洗浄する。

④揚げ網など、分解できる部分は分解して、洗剤や洗浄剤で洗う。

⑤流水ですすぎ、水分を切り、乾燥させる。

*排水バルブに洗浄水が残らないよう十分排水する。

⑥外側も洗剤や洗浄剤を含ませたスポンジで洗浄して、すすぎ、水分を拭き取り乾燥させる。

※電気基盤には水をかけない。

※油污れ用の強力洗浄剤（アルカリ洗浄剤）を使用する場合は、ゴム手袋を着用する。

※ネットコンベヤなどが変形していないか確認する。

※ネジや部品等の破損がないか確認する。

（１３）スチームコンベクションオープン （国Ⅰ31）

【使用前】

①異物、害虫の汚染がないか、庫内を確認する。

②取っ手、操作パネルを、アルコールを浸したペーパータオルで拭いて消毒する。

③ラックの水栓が閉まっているか確認する。

【使用后】

①電源や元栓を止める。

②天板など取り外して洗える部品は取り外し、洗剤や洗浄剤を含ませたナイロンたわし、スポンジで洗浄する。

③庫内は「スチームモード」で10分程度運転する。

④庫内の温度が下がったら、洗剤（アルカリ洗浄剤）をスプレーし、「スチームモード」で10分程度運転し、汚れを浮かせる。

⑤加熱運転を停止後、ラックを出してブラシやスポンジでこすり洗う。

庫内や天井面も同様にこすり洗う。（内部のファンカバーを開けて洗う。）

⑥ラックを庫内に戻し、洗剤成分が残らないよう庫内を流水ですすぐ。

＊電気基盤などの部品には、水をかけないこと。

⑦「ホットモード」250℃で10分運転し、庫内を乾燥させる。

⑧ガラス面や本体外側は、中性洗剤を含ませた布きん等で汚れを拭き取り、衛生的な不織布で洗剤分を除き、乾燥させる。2重扉の内側も同様に汚れを拭き取る。

⑨庫内を乾燥させるため、扉を開けておく。

※月に1～2回、ベース下フィルター、コントロールパネル下フィルターを取り外し、洗浄する。天板や穴あきパンは、洗浄室で洗浄後、肉魚下処理室の消毒保管庫で乾燥させる。

※スチームコンベクションオープン専用のアルカリ洗浄剤も市販されているので、メーカー等に確認する。

※油污れ用の強力洗浄剤（アルカリ洗浄剤）を使用する場合は、ゴム手袋やゴーグル等を着用する。

※熱を持っている時は、やけど等に十分注意して作業する。

（１４）炊飯装置

☆メーカーの取り扱い説明書を見て丁寧に洗浄する。

【使用前】

①部品を消毒保管庫から取り出す時は、手洗い消毒し、使い捨て手袋をして行う。

特にほぐし機の部品は、異物（洗い残し）等を十分確認し取り付ける。

②分解洗浄した部品のうち、消毒保管庫に入らなかったものと、ベルトや樹脂の部品、ローラー部は、使用前にアルコール消毒しペーパータオルで拭きのぼす。

※手の触れる場所（スイッチ、カバー類、ホッパー、コンベヤベルト、台車類）は特に念入りに消毒する。

【使用後】

※洗浄作業前に電源を止める。

自動反転ほぐし機

①部品を取り外し、柔らかいスポンジと中性洗剤を使って洗浄する。

【反転機・ほぐし機回り】 ほぐし羽根、反転ガード、正面化粧板、ガイド板

【ならし機回り】 出口部化粧板、ならし羽根、ならし羽根安全カバー、仕切板、かす受け、コンベヤベルト

②消毒保管庫に入れられる部品は収納して消毒保管する。

ベルトや樹脂部品など保管庫に入れられない部品は、使用日まで清潔な場所で保管する。

③ホッパーは、ホッパー反転スイッチを押し洗いやすい位置まで回転させ、洗浄する。＊フッ素樹脂はがれの原因になるため、金属たわしは使用しない。

洗米機

送米機

自動充填機

①分解できる箇所は分解して洗浄する。

②パイプ（洗米機・送米機・充填機）のお湯循環

③排水溝の掃除をする。

【定期清掃】

〔週 2 回〕（火・金）パイプ（洗米機・送米機・充填機）の塩素の循環

〔週 1 回〕 充填機内のバランス、洗浄機からの水はね防止のビニールを交換
洗米機の下のパイプ、パイプへのつなぎこみ

〔（虫の発生時）週 1 回～（その他）月 1 回〕 納米庫のタンク内は衛生的な服装、専用ほうき等で清掃する。

〔月 1 回〕 昇米から洗米機につながるパイプ、蛇腹ホースの洗浄と塩素消毒
洗米機と充填機の間のパイプ

※電気基盤には水をかけない。

※塩素や洗剤等は残留の無いようにしっかりすすぐ。

（15）食器・食缶・コンテナ洗浄機 （国 I 34）

【使用前】

そのまま使用する。

【使用後】

①電源を切り、給水給気栓をしめる。

②蒸気ドレンバルブを開けて蒸気を出す。蒸気が全て出たらドレンバルブを閉める。

- ③残菜かごを取り出し、ゴミを捨て、洗浄する。各槽の止水栓を抜き、洗い流す。
 - ④取り外し可能な部品（ストレーナー、ノズルパイプ、ブラシなど）を取り外し、洗剤で洗浄する。
 - ⑤側面扉を外し、コンベア、カーテン等を洗浄する。カーテンに破れ等がないか確認する。
 - ⑥洗浄機内側の側面、天井面も洗浄する。
 - ⑦乾燥させる。
 - ⑧機械の外側は必要に応じて、専用の不織布に洗剤を浸み込ませ、汚れを拭き取り、衛生的な不織布で洗剤分を除き、乾燥させる。
- ※洗浄機メーカー、洗剤メーカーと相談し、定期的なメンテナンスとともに、スケール除去洗浄を行う。
- ※コンベアなどの破損、洗浄ノズル・噴射ノズルのつまりがないか確認する。
- ※非常停止ボタンの動作確認を行う。

（１６）台車

【使用前、使用中】

検収、下処理、加熱調理用に使うもの…そのまま使用する。

加熱調理後の食品、非加熱で提供する食品に使うもの…アルコールを浸したペーパータオルで拭きのばし消毒する。

【使用后】

- ①分解できる部品を分解する。
- ②洗剤を含ませたスポンジで、持ち手、側面、台面をまんべんなく洗浄する。
- ③傾けて、車輪を洗浄する。
 - *車輪や台脚を洗うスポンジやブラシは、台や持ち手を洗うものと区別する。
- ④流水で十分にすすぐ。
- ⑤水切りワイパー、ペーパータオル又は衛生的な不織布で拭き上げる。
 - 台下の脚部分は、最後に拭くか、別の不織布を使用する。
 - *脚部分を拭いた不織布で台より上を拭かない。
- ⑥乾燥させる。

※上調理場の台車は、洗浄室のグレーチングの上で汚染度の低いものから洗浄する。

検収、下処理に使用する台車は、汚染区域器具洗浄室のグレーチングの上で汚染度の低いものから洗浄する。（やむをえず順番が逆になる場合はスポンジやブラシを交換する。）

	【検収用】 【下処理用】 【加熱調理用】	【生食する食品用】【加熱調理後の食品用】 A 洗浄用：下処理室の非加熱食品洗浄ライン B 果物の微酸性電解水消毒用：和え物室3槽シンク C 茹で上げ用、果物缶の異物確認用：専用移動シンク D レトルト、缶詰等の微酸性電解水消毒用：専用移動シンク
調理前	そのまま作業を開始する。 ※汚れ、ほこり、衛生害虫侵入の可能性がある時等は、洗剤で洗浄する。	A…アルコールを浸したペーパータオルで拭き延ばして消毒する。 ※汚れ、ほこり、衛生害虫侵入の可能性がある時等は洗剤で洗浄し、アルコール消毒する。 B…[前日]洗浄後、次亜塩素酸ナトリウム溶液 200ppm5分(100ppmなら10分)オーバーフロー部分まで満たし消毒する。オーバーフロー口は泡状漂白剤で消毒する。流水で十分すすぐ。 [当日]微酸性電解水をオーバーフローさせ消毒する。 C…移動台として使用する場合、(18)調理台を参照。 D…微酸性電解水をオーバーフローさせ消毒する。
調理中 (食品が替わる時)	スポンジでシンク内側をこすりながら、水洗いする。	①洗剤を含ませたスポンジで、こすり洗いする。 ②流水ですすぐ。 ③必要に応じて消毒する。
調理後	①残菜受けを取り外す。 ②洗剤を含ませたスポンジで、全体をまんべんなくこすり洗う。 オーバーフロー部分を専用ブラシ(調理室ごとに区分)で洗浄する。 ③流水ですすぐ。 ※週1回は、オーバーフロー部分を泡状漂白剤で消毒する。 【加熱調理後の食品用】【生食する食品用】 シンクのオーバーフロー部分は、使用日ごとに必ず泡状漂白剤で消毒する。 ④衛生的な水切りワイパーや不織布で水気を取り乾燥させる。 ※残菜受けなどの部品は、取り外しておくと乾燥しやすい。 ※移動式シンク 次の場所で汚染度の低いものから洗浄する。 上調理場のもの…洗浄室のグレーチングの上 検収、下処理に使用するもの…汚染区域器具洗浄室のグレーチングの上	

※汚臭、虫混入の原因となるので、排水トラップの水は抜かないこと。

(18) 調理台 (国 I 21)

	【検収】 【下処理】 【加熱調理用】	【生食する食品用】 【加熱調理後の食品用】
調理前	そのまま作業を開始する。 ※汚れ、ほこり、衛生害虫侵入の可能性 があるときなどは、洗剤で洗浄する。	アルコールを浸したペーパータオルで 拭き延ばして消毒する。 ※汚れ、ほこり、衛生害虫侵入の可能性 があるときなどは、洗剤で洗浄してか ら、アルコール消毒をする。
調 理 中 (食 品 が 替 わ る 時)	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水気が残る場合は、更にペーパータ オルで水気を拭き取る。 ※必要に応じて洗浄する。	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水気が残る場合は、更にペーパータ オルで水気を拭き取る。 ④アルコールを浸したペーパータオル で拭き延ばして消毒する。
調理後	①排水網などの部品を取り外す。 ②食品残渣を取り除く。 ③洗剤などを含ませたスポンジで、まんべんなくこすり洗う。 (水返し部、排水口も念入りに洗浄する)。 ④流水ですすぐ。 ⑤衛生的な水切りワイパーや不織布で水気を取り乾燥させる。 ※排水網などの部品は、取り外したままにしておく と乾燥しやすい。 ※移動式の調理台 次の場所で汚染度の低いものから洗浄する。 上調理場のもの…洗浄室のグレーチングの上 検収、下処理に使用するもの…汚染区域器具洗浄室のグレーチングの上	

(19) 塵芥処理機 *詳細は取扱い説明書を確認する。

- ①運転終了後、毎日、ダストシュート部に付着した生ごみを洗い流す。
- ②スイッチを「手動」に切り替え、脱水機のスクリュウに残っている生ごみを吐出する。
- ③内蔵の洗浄ホッパーをダストシュート下に引き出し、「洗浄」ボタンを押す。
- ④脱水機付着のバルブを開きスクリュウを洗う。ダストシュートに付着している生ごみ
も洗浄用ブラシ等を使い洗い流す。
- ⑤洗浄した後は圧縮蓋を閉める。

5 その他

(1) 洗浄用具（スポンジ、ナイロンたわし、ブラシなど）（国 I 46）

☆色分けするなど、用途別に区別して整備すること。

①汚染作業区域…機械・器具などの洗浄用、掃除用

②非汚染作業区域…機械・器具等の洗浄用、掃除用

③生食する野菜や果物洗浄用

☆調理場内で使用するスポンジやブラシは、異物混入対応のため有色のものとする。

柄が木製のものは使用しない。

☆スポンジの切れ端や、ブラシの毛の抜け落ち等に注意し、古くなれば取りかえる。

☆食器用のスポンジは、ネットスポンジなどやわらかい素材のものを使用し、研磨剤付きのスポンジやたわしは食器に傷をつけるので使用しないこと。

【使用前】

そのまま作業を開始する。

【使用后】

①専用バケツに水と洗剤を加えて漬け置き液を作る。＊バケツは床に置かない。

②用途別にスポンジ、ブラシ、たわし等を入れ、よく揉み洗いする。

③流水で十分すすぐ。

④専用バケツに次亜塩素酸ナトリウム200ppm溶液を入れ、5分間漬け置きする。

⑤流水で十分すすぐ。

⑥水気を十分に切った後、乾燥させる。汚染されない場所に保管する。

◆用途別に区別して洗浄、消毒、保管する。

◆次亜塩素酸ナトリウム溶液に漬け込む時間が長すぎたり、流水によるすすぎが不十分だったりすると、スポンジ等の劣化が早まるので注意する。

(2) アルコール噴霧器（ハンドスプレー含む）、ロール状不織布容器

①本体は、毎日、作業前、作業後にアルコールを浸したペーパータオルでしっかり拭いて消毒する。持ち手など手でよく触れる箇所は、特に念入りに消毒する。

②他からの汚染を受けない清潔な場所に置く。

③アルコール噴霧器は汚れがたまりやすいので1週間ごとに交換し、洗浄後、乾燥させる。ロール状不織布容器は、ロール状不織布を替えるタイミングで交換する。

※容器の予備を用意しておき、洗浄消毒して交互に使用する。

※アルコールを入れる時は、手洗い消毒してから行う。

(3) 衛生的なものの保管容器

①手で触れる箇所は、毎日、作業前、作業後にアルコールを浸したペーパータオルでしっかり拭いて消毒する。

②月に1回洗浄する。

※計量室の和え物調味料専用ケースは、週に1回洗浄し、消毒保管庫で消毒する。ケースは保管庫に入れることができるものとする。中心温度計の保管ケースは週1回洗浄する。

衛生的なものとは…

⇒使い捨て手袋、綿手袋、配缶表用ビニールケース、配缶記録用ボード、ペン、検食配食用はかり、食缶コンテナ貼り付け用ラミネート、保存食採取袋など

(4) 不織布

☆使用の注意

- ・使用は、調理作業後とする。
- ・用途別、作業別に区別したものを使用する。
- ・枚数を多く用意し、使いまわしを避ける。
- ・異物混入を防ぐため破れに注意し、毛羽立ちが出たら廃棄する。(1週間程度を目途に)
- ・使用途中に手洗い場などに置かない。(バケツ等に入れる)

【使用後】

☆それぞれの器具洗浄室で洗浄後、衛生的な場所で乾燥させる。

①～⑥を洗濯機で行ってもよい。

[洗濯機で洗浄→すすぎ→次亜塩素酸ナトリウム 200ppm 溶液→すすぎ→脱水→乾燥]

①専用のバケツ等に、水と中性洗剤を加えて漬け置き液を作る。(温水を使うのが望ましい)

②使用済みの不織布をバケツに漬け込む。(下処理用と調理室用は区別する)

③手揉み洗いをする。

汚染区域用…ピンク 非汚染区域用…緑 洗浄室用…青

④流水で十分すすぐ。

⑤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衛生的な専用容器で保管する。

1 2 残食と廃品の処理

1 次のリサイクルごみは分別して廃材庫に入れる。

[段ボール]たたむ [缶]すすぐ→平たくつぶす

[牛乳パック]洗う→平たく開く→乾燥させる

2 下処理・調理作業中に発生するゴミは、調理場内に放置せず随時ゴミ袋に入れて所定の場所に運ぶ。下処理で出る野菜くずは、牛乳・パン等の当日納品のものと交差しないようにする。

3 学校から戻る残食は、クラス単位で計量記録し、データ化して栄養教諭に報告する。
学校で出るパン、牛乳等の残量は、各配膳室で計量する。

4 洗浄室のディスポーザーに流したごみは、塵芥処理機に集まるので、ゴミ袋に入れて所定の場所に運ぶ。残菜処理室は毎日、洗浄する。

5 洗浄室からゴミ置き場にゴミを出す時は、外履きにかえる。洗浄室用の台車はプラットホームに出さない。

6 午後の洗浄作業後、コンテナ室、洗浄室にゴミが残っていないか確認する。

7 調理場内のゴミ箱は定期的に洗浄し、清潔を保つ。

8 ゴミ置き場、残菜置き場は、随時清掃して清潔を保つ。

残菜を入れるペール、ダストボックスは毎日水洗いし、乾燥させる。

1 3 施設の洗浄・消毒

☆全ての食品が調理場内から完全に搬出された後に行う。

☆使用区分ごとに清掃し、指定された清掃道具入れで保管する。

【区分】不織布、水切りワイパー、モップ、ほうき、ちりとり等は、それぞれの場所ごとに使用を区分する。

①	食品庫、計量室	④	アレルギー室
②	肉魚下処理室、肉魚用冷凍冷蔵庫	⑤	その他の非汚染作業区域 (和え物室、煮炊室、フライ室、炊飯室)
③	その他の汚染作業区域 (検収、下処理、油庫、米室) 野菜用冷蔵冷凍庫	⑥	コンテナ室
		⑦	洗浄室

＊前室、エアシャワー室（フィルター、壁、床）も毎日、清掃する。

【清掃道具】すべて器具洗浄室で行う。

項 目	方 法
ほうき、ちりとり	食品残渣を除く→洗剤と微温水で洗浄する→塩素消毒する→すすぐ→乾燥させる
水切りワイパー、モップ類	持ち手部分も含めて洗剤と微温水で洗浄する→塩素消毒する→すすぐ→乾燥させる
ホース掃除用デッキブラシ	
スリット排水溝専用ブラシ	
ホース(釜および床の洗浄)	洗浄する→専用バケツで塩素消毒する→翌日までグレーチング上のS字フックにかけて乾燥させる

＊塩素消毒…次亜塩素酸ナトリウム溶液 200ppm に 5 分(100ppm なら 10 分)浸漬する

【モップの洗浄・消毒方法】

- ①ゴム手袋を装着する。
- ②専用のバケツに湯と洗剤を加えて漬け置き液を作る。
- ③使用済みのモップを②に漬け込む。
- ④手で揉み洗いする。
- ⑤流水ですすぐ。
- ⑥次亜塩素酸ナトリウム200ppm溶液に5分間漬け込む。
- ⑦流水ですすぐ。
- ⑧風通しが良い保管場所で、乾燥しやすいように吊り下げて保管する。
 ※グレーチングの上に吊るす。翌朝、掃除用具入れ等になおす。
 ※それぞれの区域の器具洗浄室で洗う。

1 床、排水溝、腰壁、扉等

(1) 床 (国Ⅱ13)

【床・溝清掃確認表】

☆固定式の台、シンク、調理器具の下は掃除がおろそかになりやすいため、汚れを蓄積しないよう清掃する。

☆移動できないものの場合は長い柄のモップやブラシを用いて洗浄すること。

☆床の消毒は、月1～2回の頻度で行う必要があるが、肉、魚、卵など汚染度が高い食品が落ちた時や、見た目に汚れていると思われる時は、十分な洗浄後に消毒を行う。

【毎日】

①床のゴミを取り除く。

②モップ等で水拭きした後、乾いたモップで拭く。

【週に1回程度（もしくは特に汚れたとき）の洗浄】

(基本) 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きする。

(床をぬらしてこすり洗いする場合)

①床のゴミを取り除く。

②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。換気をよくしてすみやかに乾燥させる。

【消毒】月1～2回 次亜塩素酸ナトリウム溶液（200ppm）

①床を洗浄し、乾かす。

②次亜塩素酸ナトリウム溶液を浸したモップで拭く。または、床に十分な量をまく。

③水を含ませたモップで拭き上げる。または5～10分後に流水ですすぐ。

※塩素ガスが発生するので、換気をよくして行う。

(2) スリット排水溝 (国Ⅱ20)

【毎日】

①専用ブラシに洗剤を付け、溝の中をまんべんなく洗浄する。

②流水で洗い流す。

(3) 排水マス (国Ⅱ21)

【毎日】

①排水マスを取り外し、中のゴミを取り除く。

②専用のブラシに洗剤を付け、まんべんなくこすり洗いする。

③流水で洗い流す。

④排水マスを元の場所に設置する。

※グリストラップ内が汚れていると悪臭や細菌、害虫が発生するため、排水溝、排水マスは、常に清潔な状態にする。特に長期休業中は、排水マスの水がなくならないようにする。

排水溝→排水マス→排水溝・排水マスの周辺の床の順で清掃する。

(4) 腰壁 (国Ⅱ18)

【毎日】

付着しているゴミや食品残渣を不織布で拭き取る。

【週に1回程度（もしくは特に汚れたとき）】

- ①洗剤を含ませて軽く絞った不織布で拭く。
- ②水を含ませて絞った不織布で洗剤を拭き取る。

(5) 扉 (国Ⅱ19)

【調理開始前】

- ①汚染作業区域は、そのまま作業を開始する。
- ②非汚染作業区域は、手指で開閉する取っ手部分を、アルコールを浸したペーパータオルで拭き上げる。＊器具洗浄室（内外）、前室①②（内外）、洗浄室（内外）など

【毎日】

取っ手やドアノブを水拭きする。

【週に1回程度（もしくは特に汚れたとき）】

- ①洗剤を含ませて軽くしぼった不織布で、扉全体をまんべんなく拭く。
- ②水を含ませてしぼった不織布で洗剤を拭き取る。

(6) 手洗いシンク、靴洗いシンク (国Ⅱ11)

【毎日】

- ①中性洗剤（手洗い用石けん液でも可）で洗浄する。
 - ②流水ですすぐ。
 - ③不織布またはペーパータオルで水気を拭き取る。
- ※手洗いシンク内部、周辺まで汚れが飛散しているので細部まで洗浄する。
- ※ペーパータオルのホルダーは、取り出し口付近をアルコールを浸したペーパータオルで拭く。ペーパータオルを補充する時は、ホルダーの内部もアルコールを浸したペーパータオルで拭く。

【定期】

- ①水道接続部などに黒ずんだ汚れがある場合はクレンザーなどを付け、ブラシ等でこすり洗う。鏡、壁面、ペーパーホルダーも定期的に拭く。
- ②石けん成分が固着し白い斑点になっている場合は、クエン酸等でシンクを磨く。

☆便所には、ノロウイルスや腸管出血性大腸菌O157をはじめとする病原微生物が存在している可能性がある。これらの病原微生物を便所から持ち出さないために、便所は常に清潔に保つ。

☆便所の清掃消毒は、調理終了後に行う。

☆清掃担当者の衛生保持…調理着で清掃を行わない。病原微生物感染防止のため、ゴム手袋、マスクを装着する。便所を清掃・消毒した後は、「標準的な手洗い」をする。清掃を行った者がわかるよう当番表に記録する。 【トイレ清掃当番表】

【毎日行う作業】 (1) → (6) の順に行う。

(1) ドアノブ、給水レバーなどの手指が直接触れる箇所

- ①布で水拭きする。
- ②次亜塩素酸ナトリウム200ppm溶液を含ませて軽くしぼった布で浸すように拭く。
- ③5～10分後に、水を含ませて軽くしぼった布で浸すように拭き上げる。

(2) 手洗い設備

- ①中性洗剤（手洗い用石けん液でも可）で洗浄し、流水ですすぐ。
- ②次亜塩素酸ナトリウム200ppm溶液を含ませて軽くしぼった布で拭き上げる。
- ③流水ですすぐ。
- ④乾いた布で水気を拭き取る。

(3) 便座、蓋

- ①中性洗剤を含ませた布で拭く。
- ②次亜塩素酸ナトリウム200ppm溶液を含ませて軽くしぼった布で浸すように拭き上げる。
＊材質によっては次亜塩素酸ナトリウム溶液に適さないものがあるため注意する。
- ③5～10分後に、水を含ませて軽くしぼった布で浸すように拭き上げる。
- ④乾いた布で水気を拭き取る。

(4) 便器

- ①便所用洗浄剤を便器内側に塗布し、便器内部、フチ部を便器洗浄用ブラシでこすり洗う。
- ②便器外側は、便所用洗浄剤を含ませた布で拭き上げる。
- ③数回水を流してよくすすぐ。
- ④便器内部、便器フチ部に向けて次亜塩素酸ナトリウム200ppm溶液を塗布する。
- ⑤5～10分後に、数回水を流して便器内部をよくすすぐ。
- ⑥便器外側は、水を含ませて軽くしぼった柔らかい布で拭き上げる。

※次亜塩素酸ナトリウム溶液が霧状に飛散して、清掃者の口や目に入る危険があるため、スプレーボトルは使用しない。

(5) サンドル

- ①全体を中性洗剤等で洗浄し、流水ですすぐ。
- ②専用バケツに入れた次亜塩素酸ナトリウム200ppm溶液に5～10分間漬け込む。
- ③流水ですすぎ、乾燥させる。

(6) 床

- ①床のゴミを掃き集める。
- ②便所用洗剤など床の材質に合った洗剤液を含ませて軽くしぼった便所清掃用のモップで、床全体をまんべんなく拭く。(トイレ用床掃除シートを使用してもよい)
- ③水を含ませ、軽くしぼった便所清掃用モップで拭き上げる。
- ④次亜塩素酸ナトリウム200ppm溶液を含ませて軽くしぼった便所清掃用モップで拭く。
- ⑤水を含ませ、軽くしぼったモップで拭き上げる。
- ⑥床面を乾燥させる。

便所清掃用モップは、専用バケツでよく揉み洗いした後、次亜塩素酸ナトリウム溶液で消毒し、すすいだ後、乾燥しやすいように吊り下げて保管する。

【週1回程度行う作業】

(7) 壁

- ①床から1m程度の高さの壁を水拭きする。
- ②次亜塩素酸ナトリウム200ppm溶液を含ませて軽くしぼった布で浸すように拭き上げる。
- ③5～10分後に、水を含ませて軽くしぼった布で拭き上げる。

※ノロウイルス、腸管出血性大腸菌 0157 等の病原微生物による食中毒、感染性発症者および保有者が確認された際には、ただちに(1)～(7)にて洗浄消毒を行う。

調理衣・帽子・エプロン・調理靴・プラスチック色分け表

【別紙1】

調理衣・帽子・履物		ピンク										白										水色	
野菜	エプロン	荷受室	検収室	野菜下処理室			調理室							各室	コンテナ室		洗浄室（午後）						
		ピンクプラスチック			洗浄	緑プラスチック		切裁		加熱調理				配缶	配缶	洗浄	洗浄						
		ピンク（布）＊野菜用軍手						緑（布）							白 エ プ ロ ン	白 エ プ ロ ン	水 色 エ プ ロ ン （ 布 ）	水 色 エ プ ロ ン （ ビ ニ ー ル ）					
冷凍冷蔵品 一般食品	エプロン	荷受室	検収室	プレハブ ^図 蔵庫	野菜下処理室		調理室																
		ピンクプラスチック			開封	緑プラスチック				加熱調理													
		ピンク（布）＊野菜用軍手						緑（布）															
汚染度が高い食品 （指示書に◎） 生鮮肉 肉魚加工品 ＊粉付き等 エプロン	エプロン	荷受室	検収室	プレハブ ^図 冷蔵庫 または冷凍庫	肉魚下処理室	パススルー 冷蔵庫	調理室																
		赤プラスチック	開封	パン箱(赤テープ/汚染用)＊下味付けは肉魚下処理室						加熱調理													
		赤プラスチック			開封 天板並べ	パン箱(赤テープ/汚染用) 天板				加熱調理													
		ピンク（ビニール）						ピンク（ビニール）＊釜入れ			緑（布）												
揚焼室を使用する 加工品 エプロン	エプロン	荷受室	検収室	プレハブ ^図 蔵庫	肉魚下処理室	パススルー 冷蔵庫	調理室																
		赤プラスチック			開封 天板並べ	パン箱(オレンジテープ/加工品用) 天板				加熱調理													
		ピンク（ビニール）			オレンジ		オレンジ＊釜入れ			緑（布）													
【加熱用】 レトルト食品/調味料 エプロン	エプロン	荷受室	検収室	食品庫	計量室		調理室																
		ベージュプラスチック			開封/計量	パン箱・ボール・バケツ(緑テープ/加熱用)				加熱調理													
		ベージュ（ビニール）			ピンク(布)		緑（布）																
【和え物用】野菜 エプロン	エプロン	荷受室	検収室	野菜下処理室			調理室					和え物室											
		ピンクプラスチック			洗浄	緑プラスチック		切裁		茹で 蒸し	白色プラ 蒸しラック	冷却	和え物専用パン箱 （白テープ/和え物用）										
		ピンク（布）＊野菜用軍手						緑（布）					白(布)	白(布)									
【和え物用】調味料 【非加熱】ジャム、佃煮 エプロン	エプロン	荷受室	検収室	食品庫	計量室		調理室																
		ベージュプラスチック			開封/計量	和え物専用バケツ(白テープ/和え物用)																	
		ベージュプラスチック			仕分け	黄色プラスチック																	
		ベージュ（ビニール）			白(布)		白(布)																
【非加熱】果物 エプロン	エプロン	荷受室	検収室	野菜下処理室[非加熱洗浄ライン]			調理室	和え物室															
		ピンクプラスチック			洗浄	黄色プラスチック		カット		微酸性 電解水	白色プラスチック												
		ピンク(布)＊その日未使用				＊洗浄は新しいスポンジまたは軍手		黄色(ビニール)	黄色(ビニール)			白(布)											
【非加熱用】 ゼリー、レトルト食品 エプロン	エプロン	荷受室	検収室	食品庫	野菜下処理室[非加熱洗浄ライン]			調理室	和え物室														
		ベージュプラスチック			水洗い	黄色プラスチック		微酸性 電解水	白色プラスチック→開封→ 和え物専用パン箱(白テープ/和え物用)														
		ベージュ（ビニール）				＊洗浄は非加熱用スポンジまたは手袋		黄色(ビニール)		白(布)													

手袋の使用区分（使い捨て手袋・ゴム手袋）

★【使用前】、【使用中】、【使用后】は必ず破れ、ほつれを確認すること。

種類	適用	注意点および使用後の取扱い
使い捨て手袋	[使用目的] 手の汚染を食品につけない。 食品の汚染を手につけない。 [使用箇所] <u>汚染作業：ピンク色</u> ・手指に傷等がある場合 ・肉、魚類の取扱い ・場内およびトイレの清掃用 （ゴム手袋でもよい） <u>非汚染作業：青色</u> ・生食する食品 ・加熱調理後の食品 ・消毒後の食器食缶の取扱い ・配缶	【注意点】 ・異物発見のため、有色のものを使用する。 ・汚染作業と非汚染作業で色分けをする。 ・箱は、他からの汚染を受けないよう衛生的に保管する。 ・和え物や配缶を行う際は、肘までの長さのものを使用する。 ・果物の切裁には、手袋の破片混入防止のため手指に密着したものを使用する。 ・他の手袋を汚染せずに取り出しやすいものを使用する。 ・手袋着用後、マスクやエプロンなど目的外のものを触らないようにする。 【使用后】 ①裏返しにして廃棄する。 ②1度外したものは使用しない。
ゴム手袋	[使用目的] 手指の汚染防止 やけど、手荒れの防止 [使用箇所] ・加熱調理用 （フライヤー投入時） ・食器および器具の洗浄作業用	【注意点】 ・作業内容により色分けを行い区別して使用する。 ・使用前にはよく乾燥しているか確認する。 ・加熱調理等に使用するものは、耐熱性のものを使用する。 【使用后】 ①専用バケツで、ていねいにもみ洗いする。 裏返してさらにもみ洗いして、すすぐ。 ②専用の容器で消毒して、すすぐ。 （次亜塩素酸ナトリウム溶液（200ppm）に5分間浸漬） ③裏返しのまま衛生的な場所につるし、よく乾燥させ、衛生的に保管する。

手袋の使用区分（シリコン手袋、うでカバー・綿手袋）

★【使用前】、【使用中】、【使用後】は必ず破れ、ほつれを確認すること。

種類	適用	注意点および使用後の取扱い
シリコン手袋 うでカバー	[使用目的] やけど防止 [使用箇所] <u>調理用</u> ・茹で作業の時 <u>配缶用（加熱後）</u> ・加熱後のホテルパン 穴あきホテルパン ・炊飯釜を扱う時	【注意点】 ・作業内容により色分けを行い区別して使用する。 ・保管する場所を区分する。 ・シリコン手袋は耐熱性のものを使用する。 【使用後】 ①専用バケツ等で、ていねいにもみ洗いし、すすぐ。 ②専用バケツ等で次亜塩素酸ナトリウム溶液（200ppm）に5分間浸漬後すすぎ、衛生的な場所につるしてよく乾燥させるか、消毒保管庫に入れる。
綿手袋	配缶時、使い捨て手袋の下に使用	

包丁まな板 使用区分表（例）

使用場所	使用用途	色分け
下処理室	検収時・洗浄前の野菜のカット	青色
調理室	洗浄後の野菜のカット	緑色
非加熱食品	果物等	ピンク色

● 保存食をとるもの（ロット別に保存。生鮮品は産地毎に保存）

- ・レトルト食品・レトルト調味料（うずら卵、クリームコーン、チキンフレーク、濃縮チキンブイヨンなど）
- ・水煮食品（たけのこ水煮（缶詰は除く）、ぜんまい水煮、トマト水煮など）
- ・冷凍、冷蔵品、生鮮品（肉、野菜、果物）
- ・常温品（こんにゃくなど）
- ・1個（本）付けのもの（ふりかけ、味付けのり、佃煮、濃厚ソース、ドレッシング類など）
- ・非加熱（和え）で使用するごま類、塩昆布等
- ・非加熱（和え）で使用するドレッシング類（調理用ノンエッグマヨネーズ、調理用ドレッシング）など
- ・非加熱（和え）で使用する缶詰類（みかん缶、パイン缶）など

● 保存食を取らなくてよいもの（例）

	缶詰	乾物	調味料等
	缶詰全般	カットわかめ 切り昆布 高野豆腐（角） こんにゃく寒天 ※白ごま ※白すりごま だし昆布 はるさめ ひじき（乾燥） 干しいたけ（カット） マカロニ（エルボ） ローリエ 削り節 バジル	赤ワイン・白ワイン オイスターソース オリーブオイル こしょう コチュジャン 米粉ルウ類 トウバンジャン テンメンジャン とうがらし粉 粗塩・食塩 しょうゆ類 ソース類 片栗粉 カレー粉 ケチャップ ごま油 米サラダ油 昆布パウダー 砂糖 酢 みりん 料理酒
例外として取るもの	非加熱（和え）で使用する缶詰（果物缶など）	※和え物用で使用する白ごま ※和え物用で使用する白すりごま ※和え物用で使用する塩昆布 煮干し（冷蔵品） 干切大根（半乾燥品）	みそ類（赤みそ・白みそ） 調理用卵なしマヨネーズ トマトピューレ（レトルト） ケチャップ（レトルト） 濃縮チキンブイヨン（レトルト） 和え物で使用するドレッシング類

令和7年度 4月分 中学校給食検食票

1. 毎日の給食について、学校長が生徒の喫食30分前に異常の有無等について検食を行い、記録すること。
2. 献立に変更がある場合は、空欄に献立名を記入し記録すること。
3. 検食票は1年間保存すること。
4. 「除去食について」の検食は当該給食が実施された場合のみ、記入すること。

学校名

日	献立名	検食者名 (検食時間)	味	分量	温度(加熱・冷却)調理	異味・異臭	異物混入 その他の異常	除去食について	異常があった 場合の措置	日	献立名	検食者名 (検食時間)	味	分量	温度(加熱・冷却)調理	異味・異臭	異物混入 その他の異常	除去食について	異常があった 場合の措置
9 水	牛乳 コッパパン 焼きソーセージ ポテトサラダ ミネストローネ	(時 分)	適	適	適	なし	なし	異常なし		23 水	牛乳 オリーブパン プレーンオムレツ コールスローサラダ ポークシチュー	(時 分)	適	適	適	なし	なし	異常なし	
			不適	不適	不適	あり	あり	異常あり					不適	不適	不適	あり	あり	異常あり	
10 木	牛乳 ごはん さばの塩焼き 茎わかめの炒め物 豚汁	(時 分)	適	適	適	なし	なし	異常なし		24 木	牛乳 ごはん きびなごのポテト衣フライ 鶏肉と野菜の甘辛炒め 春雨スープ	(時 分)	適	適	適	なし	なし	異常なし	
			不適	不適	不適	あり	あり	異常あり					不適	不適	不適	あり	あり	異常あり	
11 金	牛乳 ごはん チキンカレーライスの具 コロッケ 春キャベツとアスパラガスのサラダ たまねぎドレッシング	(時 分)	適	適	適	なし	なし	異常なし		25 金	牛乳 ごはん 鶏肉とじゃがいものみそ焼き 平天とキャベツの煮浸し 沢煮椀	(時 分)	適	適	適	なし	なし	異常なし	
			不適	不適	不適	あり	あり	異常あり					不適	不適	不適	あり	あり	異常あり	
14 月	牛乳 ごはん 鰯の竜田げ 豚肉と野菜のみそ炒め 若竹汁	(時 分)	適	適	適	なし	なし	異常なし		28 月	牛乳 ごはん 肉団子の甘辛たれかけ きゅうりの塩昆布和え 中華風コーンスープ	(時 分)	適	適	適	なし	なし	異常なし	
			不適	不適	不適	あり	あり	異常あり					不適	不適	不適	あり	あり	異常あり	
15 火	牛乳 ツナピラフ 鶏肉のカレー風味焼き ハムとキャベツのソテー オニオンスープ	(時 分)	適	適	適	なし	なし	異常なし		30 水	牛乳 コッパパン いちごジャム 鶏肉のハーブ焼き チリコンカン レタススープ	(時 分)	適	適	適	なし	なし	異常なし	
			不適	不適	不適	あり	あり	異常あり					不適	不適	不適	あり	あり	異常あり	
16 水	牛乳 コッパパン ホキのポテト衣フライ キャベツのスープ煮 ナタデココフルーツ	(時 分)	適	適	適	なし	なし	異常なし				(時 分)	適	適	適	なし	なし	異常なし	
			不適	不適	不適	あり	あり	異常あり					不適	不適	不適	あり	あり	異常あり	
17 木	牛乳 ごはん ハンバーグ・和風ソースかけ こんにゃく寒天のサラダ 油揚げのみそ汁	(時 分)	適	適	適	なし	なし	異常なし				(時 分)	適	適	適	なし	なし	異常なし	
			不適	不適	不適	あり	あり	異常あり					不適	不適	不適	あり	あり	異常あり	
18 金	牛乳 ごはん 小松菜まんじゅう 千切大根のピリ辛煮 豆腐の中華煮	(時 分)	適	適	適	なし	なし	異常なし				(時 分)	適	適	適	なし	なし	異常なし	
			不適	不適	不適	あり	あり	異常あり					不適	不適	不適	あり	あり	異常あり	
21 月	牛乳 ごはん いわしのしょうが煮 わかめときゅうりの和え物 豚じゃが	(時 分)	適	適	適	なし	なし	異常なし				(時 分)	適	適	適	なし	なし	異常なし	
			不適	不適	不適	あり	あり	異常あり					不適	不適	不適	あり	あり	異常あり	
22 火	牛乳 ごはん 豚肉と新たまねぎの炒め物 ツナとキャベツのぼん酢和え 厚揚げのみそ汁	(時 分)	適	適	適	なし	なし	異常なし				(時 分)	適	適	適	なし	なし	異常なし	【別紙5】
			不適	不適	不適	あり	あり	異常あり					不適	不適	不適	あり	あり	異常あり	

【中学校】異物混入、異味異臭発生時の対応手順

連絡の手順

発見者

生徒、担任等

【毛髪、虫等】

不快な異物であるが、健康への影響が少ないと考えられるもの

【原料由来のもの】

食肉の骨など

例) 毛髪、衣類の繊維
梱包材量(ビニール片)、羽虫
原料由来のもの(食肉の骨、こげ) 等

【危険異物】

生命、健康に重大な影響を及ぼすと考えられるもの

例) 金属、ガラスなどの破片
衛生害虫(ゴキブリ、ハエ)
異味 異臭 等

担任

- 配膳前、配膳中・・・異物を取り除いて配膳する。
- 配膳後・・・新たに配膳し交換して提供する。
- 教室での混入の可能性がないか確認する。
- 異物混入の状況によっては、学級の給食を一旦、停止し、校長に報告する。

- 教室での混入の可能性がないか確認する。
- 安全性を最優先に対応すること
- 担任は、生徒から異常の報告を受けた時は、直ちに学級の給食を停止し、校長に報告する。
- 生徒の被害状況(健康被害が出ているか)
異物発見状況(何時に、何が、どんな状態で発見されたか、喫食の有無)を把握する。

校長

- 異物混入の状況を把握する。
- 必要であれば学級の給食を停止し、学校給食課へ報告する。
- 教室での混入の可能性を確認した場合は、校内および教室における生徒指導を再度行う。

- 校長は、他クラスの状況把握を指示する。
- 校長は、状況に応じて学校の給食を停止する。
- 生徒の安全を確認する。
健康被害がある場合は学校医へ連絡する
- 教室内での混入の可能性がないか確認する。
- 至急、学校給食課へ連絡、対応を協議する。
- 教室での混入の可能性を確認した場合は、校内および教室における生徒指導を再度行い、学校給食課へ報告する。

給食主任

- 異物は現状保存し、配膳員に渡し、給食センターへ返却する。発見時の状況をすみやかに学校給食課へ連絡する。

※連絡票をご活用ください。

- 異常のあった食缶や食器は、学校給食課が回収するまで現状保存する。

学校給食課

- 考えられる経過、原因、今後の対応、再発防止について学校へ説明する。
- 異物混入の状況によっては、学校と相談の上、保護者への通知文書を検討する。

- 学校給食課の職員を派遣し、異物の種類、異味、異臭の状況、生徒の被害状況を把握するとともに、異物等の回収を行う。
- 学校給食課長は、他の学校の状況把握を指示する。
- 学校給食課長は、給食実施の可否を判断する。
- 状況によって、全ての学校の給食を停止する。各中学校長に連絡する。
- 必要に応じて関係機関(保健所、府教育庁)へ連絡する。
- 考えられる経過、原因、今後の対応、再発防止について各校へ説明する。
- 保護者への通知文書を作成する。

校内および教室における生徒指導について

- ★給食当番の服装は、清潔な白衣、三角巾、マスクを身につけること。
- ★髪の毛は、三角巾をしっかりと結び、給食配膳時に落下しないよう注意すること。長い髪は結ぶよう指導する。
- ★配膳室から給食を運ぶ際、食缶は丁寧に扱い、蓋が開かないよう注意すること。
- ★食器かごも丁寧に運搬し、食器を汚さないようにする。また、破損や傷を発見した場合は使用しないこと。
- ★食器、食缶は、給食前後とも床に置かない。
- ★給食前には、机の上のものを片付けるよう指導するとともに、教室での配食は、学級担任の管理のもと、異物混入がないよう十分注意すること。
- ★教室では、画びょうや、ネジ、ホッチキスの針、プラスチック片、消しゴムのかす等が散乱しないように整理整頓を心がけること。

【連絡先】岸和田市学校給食センター

学校給食課 TEL 072-447-6471

携帯 070-5028-6908

FAX 072-447-6473

◎ 嘔吐物で汚れた食器具の消毒方法について

＜中学校で行う処理＞

＊配膳員、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 **1 0 0 0 p p m**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分浸けこむ。
- ③ 流水ですすぐ。
ビニール袋に入れて、午後から配膳室に説明して返却する。

中心温度計の洗浄マニュアル

マニュアル P29

使用後、針先は洗浄し、しっかりすすぐ。本体、コードと共に、アルコールを浸したペーパータオルで拭き、清潔に保管する。

補足説明

握り手: 水洗い(洗剤×)



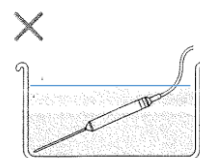
針先: 洗浄(洗剤○)

センサーコード: 水洗いしない

※汚れがついている場合は、熱いお湯で絞った専用の不織布でいいねいに拭く

注意

- ・絶対に水中に水没させたり、放置しない！
- ・針先及び握り手部は、水道水による水洗いは可能ですが、洗浄後は乾いたペーパータオル等で水分をよく拭き取る。
- ・センサーコードは、引っ張ったり、ねじったり、束ねたりすると断線の原因になる。



味見で品質確認をするもの(例)

【別紙9】

生で食べられるもの、特に変質のリスクの高いものの品質確認をします

- | | |
|--|---|
| ・魚加工品 | まぐろ油漬(ヒスタミン注意)
※ 和えで使用する場合は、和え室で開封時に行う |
| ・練り製品 | 丸天
平天
かまぼこ
竹輪
※ 冷凍の場合は、調理室内で確認 |
| ・肉加工品 | フランクフルト
ベーコン
ハム
焼豚
チキンフレーク
※ 和えで使用する場合は、和え室で開封時に確認 |
| ・豆類(レトルト) | 蒸大豆
蒸うずら豆
蒸ひよこ豆 |
| ・野菜ペースト | ※ 解凍して確認
白いんげん豆ペースト
大豆ペースト
かぼちゃペースト
にんじんペースト |
| ・野菜水煮 | ※ 洗った後でもよい
マッシュルーム水煮
ぜんまい水煮
ふき水煮缶
たけのこ水煮缶 |
| ・和え室で使用する加工品
〔和え物用加工品
フルーツ缶・レトルト
デザート類(和え)〕 | まぐろ油漬
ささみフレーク
ホールコーン
果物缶詰・レトルト
ナタデココ
サイコロゼリー
ダイスゼリー(冷凍) |

加工品で味見しなくてよいもの(例)

冷凍加工品
乾物
こんにゃく
殺菌液卵
クリームコーン(缶、レトルト)
トマト水煮(缶、レトルト)
土しょうがペースト
にんにくペースト
冷凍野菜(コーン、三度豆)

洗浄指定場所

【別紙10】

(マニュアル p.48補足)

			調理中	配缶中
器具 洗浄 室	調理器具 (スライサーの 部品含む)	運び入れる	○	△ (③番釜配缶時は衝立)
		シンク内で洗う	○	○
		洗浄したものを運び出す	×	×
	台車 スライサー	運び入れる	○	△ (③番釜配缶中は×)
		洗う	×	×
		洗浄したものを運び出す	×	×
	人	器具洗浄室に入る	○	△ (③番釜配缶時は衝立)
		器具洗浄室から出る	△ (最小限に)	×

洗浄 室	← 各室	調理器具、台車を運び入れる	○	△ (班の配缶が始まる前に限る、廊下の配缶レベルの ものや他の配缶と交差しないように)
		スライサーを運び入れる	○水注意	× 水をこぼす可能性高いため
		洗浄したものを運び出す	×	×
	← 揚焼室	スチコンの天板を運び入れる		△ (持っていく人が汚染されないように)
		フライヤーのコンベヤー、エントツ等を運び入れる		×
	← 和え物室	冷却後、釜入れした穴あきバットを運び入れる		△ (持っていく人が汚染されないように)
	← 各室	使用済みの配缶台を運び入れる		△ (持っていく人が汚染されないように)