

HACCP の考え方に基づいた
学校給食衛生管理マニュアル
(委託用)

令和4年3月改定

令和4年4月施行

加古川市教育委員会

目 次

| | | |
|----|--------------------------|----|
| 1 | 調理従事者の健康管理 | 2 |
| 2 | 調理従事者の衛生管理 | 6 |
| 3 | 施設・設備等の衛生管理 | 7 |
| 4 | 汚染作業区域と非汚染作業区域 | 9 |
| 5 | 手指の洗浄及び消毒 | 11 |
| 6 | 消毒方法 | 16 |
| 7 | 200ppm 次亜塩素酸ナトリウム溶液の作り方例 | 19 |
| 8 | 使用水 | 20 |
| 9 | 保存食 | 21 |
| 10 | 調理室用献立表 | 25 |
| 11 | 作業工程表 | 30 |
| 12 | 作業動線図 | 33 |
| 13 | 作業開始前の消毒 | 36 |
| 14 | 食材の検収及び保管 | 37 |
| 15 | 下処理時（野菜等の洗浄作業） | 42 |
| 16 | 下処理時（切裁及びその他作業） | 47 |
| 17 | 食肉類、魚介類、卵、豆腐等の取扱い | 49 |
| 18 | 調理時 | 52 |
| 19 | 二次加工（養護学校） | 57 |
| 20 | 配分・配膳時 | 58 |
| 21 | 配膳室作業（共同調理場受配校） | 62 |
| 22 | 検食 | 63 |
| 23 | 調理された食品の喫食及び味見の方法 | 64 |
| 24 | 異物混入の予防 | 65 |
| 25 | 日常の設備・機器等洗浄・消毒 | 67 |
| 26 | 日常の施設等洗浄・消毒 | 78 |
| 27 | トイレの使用及び清掃・消毒方法 | 82 |
| 28 | おう吐物に汚染された給食用食器の取扱方法 | 85 |
| 29 | 廃棄物の処理 | 87 |
| 30 | 中心温度計の精度点検方法 | 88 |
| 31 | 日常点検の実施方法 | 89 |
| 32 | 記録の保存年数 | 90 |
| 33 | 長期休暇前後の清掃作業等 | 91 |

1 調理従事者の健康管理

1 自己管理

近年の食中毒は、調理従事者が感染源となっているものが多く発生しているため、日常から健康には十分留意し、感染者とならないように気をつけること。

- ①規則正しい生活を心がけること。
- ②肉や二枚貝の生食を避け、感染症にかからないようにすること。
- ③不顕性感染の可能性を念頭に、感染源にならないように気をつけること。
- ④手荒れを予防すること。

2 健康管理

(1) 健康診断、検便検査及び日常点検について

| | |
|--------|---|
| 健康診断 | 年 1 回 |
| 検便 | 月 2 回（夏休み等も同様） *赤痢菌、サルモネラ、チフス菌、パラチフス A 菌、腸管出血性大腸菌について検査を行うこと。 *検便の採取日を記録しておくこと。 *ノロウィルスの感染が疑われる場合は、検査 (PCR) を行うこと。 *海外旅行後は臨時で受けること。また、結果を確認するまで調理作業に従事しないこと。 *長期休暇（春、夏、冬）後は、直前に検査を行い、給食開始までに結果を確認しておくこと。 |
| 健康チェック | 毎日、作業開始前に行うこと。 「調理従事者健康状態確認簿」で個人別に健康状態等を確認し、「学校給食日常点検票」に記録を行うこと。また、処置（対応）内容も併せて記載すること。 *休日中の健康状態も確認し、記録すること。 |
| ふきとり検査 | 月 1 回程度 *手指の黄色ブドウ球菌等について検査を行うこと。 |

3 健康状態等に異常がある場合の申告及び追加消毒について

- ①本人及び同居人等濃厚接触者（以下、「同居人等」とする。）の体調に異常がある場合は、申告すること。特に、感染症によるものが疑われる場合は注意すること。
- ②傷、化膿性疾患、手荒れ等がある場合は、申告すること。
- ③調理従事者が病原微生物を保有している可能性がある場合には、調理場内、専用便所及び控え室等を病原微生物にあった消毒方法で消毒後、調理を開始すること。（ノロウィルス及び原因が不明の場合は、次亜塩素酸ナ

トリウム溶液を使用すること。)

④健康状態等に異常がある場合は、必要な治療を受け、完治させること。

4 健康状態等に異常がある場合の職務について

(1) 調理従事者本人の検便検査結果が陽性になった場合

| 検査時期 | 検査項目 | 給食室への入室の可否 | 復帰条件 |
|------|-----------------------------------|------------|---|
| 定期 | 赤痢菌、サルモネラ、チフス菌、パラチフス A 菌、腸管出血性大腸菌 | 入室不可 | 体調に異常がなければ、検便検査で連続 2 回の陰性を確認後復帰 * 当分の間は、汚染度の高い食品を扱う担当者として従事すること。 |
| 臨時 | ノロウイルス | | |

* 都道府県知事に届出義務のある項目で陽性になった場合は、健康福祉事務所（保健所）の指示に従うものとする。なお、届出は診察した医師により行われるため、受診が必要。

* 医療機関（内科）を受診する際には、検便結果報告書の写しを持参し、給食調理業務に従事している旨を医師に伝えること。

(2) 検便検査結果が陽性となった場合の職務復帰について

24 時間以上の間隔をおいた検便検査で、連続 2 回の陰性を確認した後とする。

医療機関を受診し、服薬した場合は、服薬中と服薬中止後 48 時間以上経過した時点の連続 2 回の検便検査で陰性を確認した後とする。

* 検査機関には、検便採取毎に提出する。

* 陽性から陰性化しない場合は、同様に繰り返して便を採取する。

* 当分の間は、汚染度の高い食品を扱う担当者として従事すること。

<汚染度の高い食品を扱う担当者>

最も不潔な食品を扱う担当者（食肉、魚介、卵等）として従事すること。
次の（ア）（イ）の作業には従事しないこととする。

（ア）調理の仕上げ作業及び調理済み食品の配缶等の作業

（イ）消毒作業、配膳室作業、一部の洗浄作業（洗浄後の食器・器具類の取り扱い）

(3) 調理従事者本人が体調不良（下痢・嘔吐等）の場合

- ①給食室に入室しないこと。
- ②医療機関への受診がのぞましい。
- ③臨時検便検査（定期検便検査項目・ノロウイルス）を実施すること。

<臨時検便検査結果>

| 結果 | 復帰条件及び業務内容 |
|----|--|
| 陰性 | 体調が回復していれば、職場復帰 *当分の間は、汚染度の高い食品を扱う担当者として従事すること。 |
| 陽性 | (1) 参照 |

(4) 「同居人等」が体調不良（下痢・嘔吐等）の場合

- ①給食室に入室しないこと。
- ②調理従事者本人の臨時検便検査（定期検便検査項目・ノロウイルス）を実施すること。ただし、同居人等の体調が改善後、検便検査を行うこと。

<臨時検便検査結果>

| 結果 | 復帰条件及び業務内容 |
|----|---------------------------------|
| 陰性 | 職場復帰 ただし、本人及び同居人の体調に異常がないこと。 |
| 陽性 | (1) 参照 |

(5) 「同居人等」から赤痢菌、サルモネラ、チフス菌、パラチフス A 菌、腸管出血性大腸菌、ノロウイルスが検出された場合

- ①給食室に入室しないこと。
- ②調理従事者本人の臨時検便検査（定期検便検査項目・ノロウイルスのうち同居人等から検出された項目）を実施すること。ただし、次の（ア）（イ）のいずれかを確認後、検便検査を行うこと。
 - （ア）「同居人等」の検便検査の陰性を確認
 - （イ）「同居人等」に症状がないことを確認

<臨時検便検査結果>

| 結果 | 復帰条件 |
|----|----------------------------------|
| 陰性 | 職場復帰 ただし、本人及び同居人等の体調に異常がないこと。 |
| 陽性 | (1) 参照 |

(6) 化膿性疾患・やけど・切り傷・手あれ

| 症状 | 対応 |
|--|---|
| 顔等（手指、腕以外）に化膿した傷がある場合 | 完全に防護すること。 |
| 手指や腕に化膿した傷がある場合 | 調理作業には従事しないこと。 |
| 手指に傷や手荒れがある場合 * 食品や調理器具に触れる可能性のある腕等も含む。 | 食品、器具及び食品の洗浄水等に触れないように、手袋を着用すること。 調理の仕上げ作業及び調理済食品の配缶等の作業には従事しないこと。 |

* 手あれ予防のために、作業終了後はハンドクリーム等で保護すること。

(ハンドクリームの共用は不可)

* 手指に傷等がある場合は、水が手袋内に入らないように長い手袋を着用すること。また、その手袋は、毎日洗浄・消毒を行うこと。

<参考>

| | 内容 | 業務等 | 臨時検便検査項目 (調理従事者本人) | 検査結果 | 復帰及び業務制限の解除 |
|------|-------------|------|-----------------------|---------------------|---|
| 本人 | 検便陽性 (※) | 入室不可 | 定期検便検査項目 ノロウイルス | 連続 2回 の 陰性 | 体調が回復していれば職場復帰 * 当分の間は、最も不潔な食品を扱う担当として従事 |
| | | | | 陽性 | 検便陽性 (※) 参照 |
| | 体調不良 | 入室不可 | | 陰性 | 体調が回復していれば職務復帰 * 当分の間は、最も不潔な食品を扱う担当として従事 |
| | | | | 陽性 | 検便陽性 (※) 参照 |
| 同居人等 | 検便陽性 | 入室不可 | 定期検便検査項目 ノロウイルス | 陰性 | 本人及び「同居人等」の体調に異常がなければ職場復帰 |
| | | | | 陽性 | 検便陽性 (※) 参照 |
| | 体調不良 | 入室不可 | | 陰性 | 本人及び「同居人等」の体調に異常がなければ職場復帰 |
| | | | | 陽性 | 検便陽性 (※) 参照 |

2 調理従事者の衛生管理

(1) 身だしなみ

- ①毎日専用で清潔な白衣（作業衣）、帽子、マスク、履物を着用すること。
- ②作業区分ごとに管理した清潔なエプロンを着用すること。
- ③白衣（作業衣）は、ボタン等を確認し、補修しておくこと。
- ④毎日洗髪すること。
- ⑤毎日ひげを剃ること。
- ⑥爪はいつも短く切り、マニキュアはしないこと。
- ⑦化粧をする場合は控えめにし、香水はつけないこと。
- ⑧指輪、ピアス、ネックレス等のアクセサリーや、時計は必ずはずすこと。
- ⑨ポケットには、何も入れないこと。

(2) 衛生的な態度

- ①調理作業中は、顔やマスク、毛髪等をむやみに触らないこと。触った後は、手洗い及び消毒を行うこと。
- ②敷地内（建物内も外もすべて）は禁煙。

(3) 服装

- ①白衣（調理衣）、帽子等は毎日洗濯し、清潔に保管しているものを着用すること。
- ②マスクは必ず着用すること。（鼻と口を覆うこと。）
*胃腸炎、インフルエンザ等感染症流行時期は、洗浄作業時も含めて一日を通してマスクを着用すること。
- ③帽子は、毛髪が出ないように耳を入れて深くかぶること。
*うなじ部分の毛髪にも注意すること。
- ④マスク、帽子を着用後、白衣を着用すること。
- ⑤調理場の外へ出るときは、調理服を着て出ないこと。
- ⑥トイレを使用する時には、必ず白衣（作業衣上下）や履物を替えること。
- ⑦休憩室での休憩時で、特に飲食をする場合及び横になって休む場合等白衣に異物混入の原因になるものが付着する可能性が高い場合には、上衣を脱ぐ等対策を講じること。

3 施設・設備等の衛生管理

(1) 施設等

- ①調理室内は、調理作業に不必要な物品等を置かないこと。
- ②常に整理整頓を心がけ、清潔で衛生的に保つこと。
- ③調理室内で使用する扇風機は、特に衛生的に保つこと。
- ④調理室及び食品保管庫に、温度計及び湿度計を備え、温度及び湿度を毎日記録すること。
 - *日光が直接当たる場所や釜等の熱を発生する調理機器の近く、空調の風が直接当たる場所は避けて、床から約 1.5m の高さに設置すること。
- ⑤換気除湿に注意し、できるだけ低温低湿に保つこと。
 - *温度 25℃以下、湿度 80%以下に保つことが望ましい。
- ⑥配膳室は食品等に外部からの異物が混入するのを防ぐため、廊下側出入口には鍵をかけること。また、他の出入口も必要時以外閉めておくこと。
- ⑦ねずみ、こん虫が発生していないか確認すること。
- ⑧包丁・まな板保管庫は、殺菌灯が切れていないか確認すること。
 - *殺菌灯の寿命：3,000～4,000 時間

(2) 作業等

- ①ダンボールは、調理室（下処理室、食品保管庫、洗浄室、配膳室を含む）へ持ち込まないこと。
- ②作業はドライ運用にて実施し、床が水で濡れたり、野菜クズ等が床に落ちないように注意すること。
 - *床に水や野菜等の食品が落ちた場合は、使い捨て手袋を着用してペーパータオル等ですぐに取り除くこと。
 - *床に、肉・魚等取扱いに注意を要する食品が落ちた場合は、使い捨て手袋を着用してペーパータオル等で取り除いた後、アルコールで消毒を行うこと。
- ③食品及び使用する器具を、床に直接置かないこと。少なくとも、床面から 60 cm以上の場所に置くことが望ましい。
- ④給水栓は手指で操作せずに、肘で操作すること。
- ⑤調理中は、ふきん等の布を使用しないこと。ペーパータオルや清潔な水切りワイパー等を使用すること。

(3) 冷蔵庫、冷凍庫

- ①常に整理整頓を心がけ、清潔で衛生的に保つこと。
- ②上下段に異なる食品を収納する場合には、下段の食品を汚染させないため、冷蔵（凍）庫の下段に食肉類等汚染度の高い食品を収納すること。
- ③調理前に庫内温度を確認し、記録すること。
- ④庫内温度は、下表のとおりであること。

| 機 器 | 温度基準 |
|----------|--------|
| 冷蔵庫 | 5℃以下 |
| 冷凍庫 | -18℃以下 |
| 牛乳保冷庫 | 5℃以下 |
| 保存食専用冷凍庫 | -20℃以下 |

(4) ふきとり検査

- ①月 1 回程度、施設、設備、機器等のふきとり検査（大腸菌群等）を行うこと。

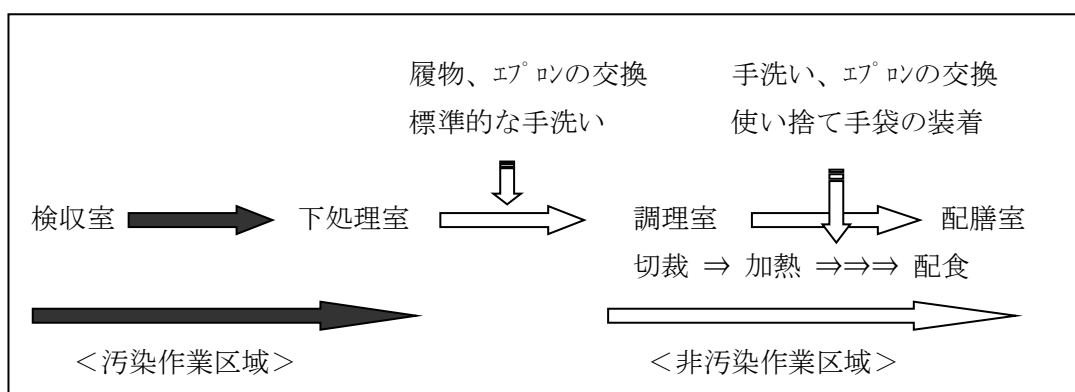
4 汚染作業区域と非汚染作業区域

(1) 汚染作業区域と非汚染作業区域の基準

| | | | 区分 | 内容 | |
|--------|-----|------|---------------------------|--------|---------------------------|
| 学校給食施設 | 調理場 | 作業区域 | 汚染作業区域 | 検収室 | 原材料の鮮度等の確認及び根菜類等の処理を行う場所 |
| | | | | 食品の保管室 | 食品の保管場所 |
| | | | | 下処理室 | 食品の選別、剥皮、洗浄等を行う場所 |
| | | | | 回収室 | 返却された食器・食缶等の搬入場 |
| | | | | 洗浄室 | 機械、食器具類の洗浄（洗浄開始から清掃終了時まで） |
| | | | 非汚染作業区域 | 調理室 | 食品の切裁等を行う場所 |
| | | | | | 煮る、揚げる、焼く等の加熱調理を行う場所 |
| | | | | | 加熱調理した食品の冷却等を行う場所 |
| | | | | | 食品を食缶に配食する場所 |
| | | | | 配膳室 | 食品・食缶の搬出場 |
| | | 洗浄室 | 機械、食器具類の洗浄（調理作業中で洗浄開始時まで） | | |
| | | その他 | 更衣室、休憩室、調理員専用便所、前室等 | | |
| 事務室等 | | | | | |

- * 洗浄室は、調理室内に洗浄コーナーが併設されている調理場について記載。
- * 独立した洗浄室がある場合は、「汚染作業区域」とする。

(2) 区域分け



①調理室内は、各区域専用の履物を使用すること。また、廊下及び外も各々の履物を使用すること。

* 区分例

- ・ 検収室、下処理室、食品保管庫
- ・ 調理室、配膳室
- ・ 配膳室（2・3階）
- ・ 洗浄室
- ・ 便所
- ・ 休憩室前廊下
- ・ 校舎内廊下
- ・ 屋外

②エプロンは、下処理用、調理用、肉・魚・卵用、配缶・配膳用、洗浄用等の区別をすること。また、配缶・配膳用は着用前にアルコール等で消毒すること。

* 布エプロンを使用する場合は、種類毎に洗濯し、スチームアイロンをかける等衛生的に処理すること。また、使用するまで衛生的に保管すること。

③調理器具類は、下処理用、調理用、加熱調理後用、ねり製品用、肉・魚・卵用等に分けること。

④洗浄用スポンジ等は、下処理室用、調理室用、洗浄室用、肉・魚・卵用等に分けること。

⑤汚染度の異なる区域に移動する場合は、履物及びエプロンを交換すること。

⑥台車等を、汚染度の異なる区域に移動させないこと。

5 手指の洗浄及び消毒

(1) 手洗いのための準備物品

- ①手洗い設備には、手洗い用洗浄液（固形石けん不可）、消毒液、ペーパータオル等を、常に使用できる状態に補充しておくこと。
- ②手洗い用洗浄液は、完全に使い切ってから、容器を水洗いし、乾燥した後、新しい洗浄液に詰め替えること。
- ③ペーパータオルは、袋のままペーパータオルホルダーに入れること。入れ替える際には、内側をアルコールで消毒すること。また、外側は業務終了後に水ぶきし、乾燥後アルコールで消毒すること。
- ④爪ブラシは個人毎に用意すること。

(2) 手洗いにおける注意事項

- ①専用の手洗い場で、洗浄・消毒を行うこと。
*作業用シンク等での手洗いは禁止
- ②爪ブラシは、作業開始前、トイレ使用後及び汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する場合に使用すること。必要となる場所に個人用爪ブラシを整備すること。また、次のことに注意し、衛生的に管理すること。

- ・乾燥しやすいように、吊るして保管すること。
- ・ブラシ部分が他に接触しないように保管すること。
- ・保管中の水の滴りを避けるために受け皿を活用すること。
- ・毛先が広がっている、汚れがひどい等、劣化したものは新しいものに交換すること。
- ・使用後は、確実に洗浄、消毒すること。

- ③手に傷等がある場合は、適切に処置し、手洗い後に手袋を着用する。
- ④使い捨て手袋を着用している場合は、使い捨て手袋を外して手指の洗浄・消毒を行い、その後新しい手袋を着用し、手袋をアルコールで消毒すること。
- ⑤同じ作業を長時間行っている場合は、手指の洗浄・消毒を行うこと。

(3) 2種類の手洗いの使い分け

学校給食における手洗い {
・標準的な手洗い
・作業中の手洗い

次の①～⑤に定める場合には、流水・石けんによる手洗いにより、しっかりと2回（その他の時には丁寧に1回）手指の洗浄及び消毒を行うこと。

<標準的な手洗い>

- ①作業開始前及びトイレ使用后
- ②汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する場合

* 「学校給食における標準的な手洗いマニュアル一覧表」(P.13)




















* 「学校給食における標準的な手洗いマニュアル一覧表」の5で石けん液が泡立たない場合は、水ですすぎ、4に戻ることに。

<作業中の手洗い>

- ③食品に直接触れる作業に当る直前
- ④生の食肉類、魚介類、卵、調理前の野菜類等に触れた後、他の食品や器具に触れる場合
- ⑤配分（缶）作業の前

* 「学校給食における作業中の手洗いマニュアル一覧表」(P.14)

学校給食における標準的な手洗いマニュアル 一覧表

- | | | | | | | | | | |
|-------------------|---|-----------------|---|---------------------|--|----------------|---|-----------------|---|
| 1 手を洗う前に |  | 2 洗い残しのない手洗いを |  | 3 流水で軽く手を洗う |  | 4 手洗い用石けん液をつける |  | 5 十分に泡立てる |  |
| 6 手の平と甲を洗う (5回程度) |  | 7 指の間を洗う (5回程度) |  | 8 親指の付け根まで洗う (5回程度) |  | 9 指先を洗う (5回程度) |  | 10 手首を洗う (5回程度) |  |
| 11 肘まで洗う |  | 12 爪ブラシで爪の間を洗う |  | 13 流水でよくすすぐ(15秒程度) |  | 14 ペーパータオルでふく |  | 15 アルコールをかける |  |
| 16 指先にすり込む |  | 17 親指の付け根まですり込む |  | 18 手のひらと甲にすり込む |  | 19 指の間にすり込む |  | 20 手首にすり込む |  |

学校給食における作業中の手洗いマニュアル 一覧表

1 流水で汚れを洗い落とす



2 手洗い用石けん液を泡立てる



3 手全体を洗う



4 流水でよくすすぐ



5 ペーパータオルでふく



非汚染作業の中で

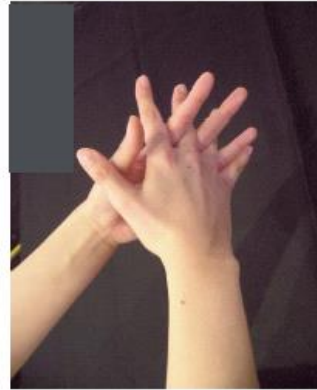
- ・ 食品に直接触れる前
- ・ 生の食肉類、魚介類、卵、加熱前の野菜等に触れた後
- ・ 汚れたものを触った場合
- ・ その他、必要と考えられる場合

アルコール消毒を行う。

6 アルコールをかける



7 手全体にアルコールをすり込む



(4) 「標準的な手洗い」が必要なとき

- ①調理室に入る時（外から汚れを持ち込まない）
 - ・作業開始前
 - ・休憩室から調理室に戻ってきたとき
 - ・2階3階の配膳室を消毒し、調理室に戻ってきたとき
 - ・職員室に電話をかけに行き、調理室に戻ってきたとき
- ②汚染作業区域から非汚染作業区域に移動したとき
 - ・下処理室から調理室に移動したとき
 - ・野菜の洗浄作業から、裁断作業に変わるとき
 - ・調味料庫から調理室に移動したとき
 - ・洗浄室から調理室に移動したとき
- ③トイレ使用后
 - ・トイレを使用した後は、手指を洗浄・消毒後着衣を整え、調理室入り口で、標準的手洗いを行う。
- ④その他

(5) 「作業中の手洗い」が必要なとき

- ①作業が変わるとき
 - ・裁断作業から他の作業に移るとき
 - ・加熱調理を始めるとき
 - * 献立が変わる度に手洗いを行うこと
- ②汚染度が高い食品及び取扱いに注意が必要な食品を扱ったとき
 - ・食肉類、魚介類、卵等、献立表に「取り扱い注意」と表示された食品を扱った後
 - ・たんぱく質を多く含む食品等取扱いに注意が必要な食品を扱った後
 - * 豆腐等大豆製品、練り製品、冷凍及び冷蔵加工品
- ③配分作業に入るとき
 - ・パン、牛乳、デザート等の配分作業に入るとき
 - * 種類が変わる度に手洗いを行うこと。
 - ・配缶作業に入る前
 - ・食器、食缶、配缶用器具を用意する前
- ④汚れた物に触れたとき
 - ・毛髪、目、鼻、耳等身体の一部やマスク、衣服等に触れたとき
 - ・記録のために筆記用具に触れたとき
 - ・電話に触れたとき
- ⑤その他

6 消毒方法

調理器具や機器の消毒は、洗浄によりたんぱく質、炭水化物等の有機物をできる限り落とし、きれいな状態にしてから消毒剤を用いて、有害微生物を目的とする量以下に死滅させることが原則です。有機物が含まれる状態で消毒剤を用いても、消毒効果が著しく悪くなり、有害微生物を確実に死滅させることはできません。

(1) 薬液消毒：アルコール（エタノール）

| 濃 度 | 方法及び注意事項 |
|---------------|---|
| 76.9～81.4v/v% | <p>①洗浄により汚れを落とし、水分はペーパータオル等で拭き取り、乾燥した状態にする。</p> <p>②手指の洗浄・消毒後、アルコールをすり込む。</p> <p>③消毒したい器具に近い所からアルコールを直接噴霧する。</p> <p>④アルコール噴霧直後に、ペーパータオルでまんべんなく拭きのぼし、濡れた状態で 30 秒間放置する。</p> <p>*少なくとも <u>30 秒間</u>濡れた状態に置いておくことが必要。 *噴霧してすぐに使用しないこと。</p> <p>⑤乾いたら、消毒終了。</p> |

*引火するため、火気に近づけないこと。

*使用時には、換気すること。

*アルコールを継ぎ足して使用しないこと。

*アルコールは、完全に使い切ってから、容器を乾燥させた後、詰め替えること。

*配缶等清潔な作業に使用する容器を決めておくこと。

(2) 薬液消毒：次亜塩素酸ナトリウム

| 濃 度 | 消毒物品 | 方法及び注意事項 |
|--|--|--|
| 0.02% 200ppm 6%溶液を300倍 に希釈して使用 (例) 水 50 ^{リットル} 次亜塩素酸ナトリウム (6%) 170cc | ポリザル 調理用器具 エプロン（作業終了 後） | 洗浄により汚れを落とした後、水を切り、希釈した溶液に <u>5分以上</u> 浸漬し、流水で消毒液を洗い流す。 溶液にくぐらせる場合は、 <u>15分</u> 放置し、流水で消毒液を洗い流す。 |
| | ①作業終了後 排水溝、床 ②清掃時の消毒 トイレの床、便器 | 洗浄により汚れを落とした後、水切りワイパー等で水を切り、希釈した溶液をかけて <u>15分</u> 放置後、水で洗い流す。 [ドライ] 床は、モップ等にしみこませて拭き、 <u>15分</u> 放置後水拭きする。 *施設により方法等が異なる。 |

*配膳棚、ドアノブ、調理台等溶液をかけて消毒できない場合は、布等に浸して拭き、15分放置後水拭きする。(調理中は、布を調理室内に置かないこと。)

*手指保護のため、手袋を着用すること。

*金属腐食性が強いので、必ず消毒後に水で洗い流す等を行うこと。

*次亜塩素酸ナトリウムは、透明容器等に移し替えて保管しないこと。不純物の他に光、熱により分解され、安定性を悪くする原因になります。透明容器等に移し替えて放置すると、分解されて有効塩素濃度が低下します。

！希釈時の注意事項！

- ①次亜塩素酸ナトリウム溶液は、必要時に必要分だけを正確に希釈すること。
- ②使用後の次亜塩素酸ナトリウム溶液を、使いまわさないこと。
- ③希釈時には、均一な濃度になるように、十分攪拌すること。

(3) 保管庫による消毒

<消毒保管庫>

| 消毒物品 | 方法及び注意事項 |
|-----------|--|
| 食器 食缶類 | 庫内温度が85～90℃に上昇した後、この温度で40～50分程度保ち、完全に乾燥させる。 *食器等の水気を切り、収納すること。 *作業開始時に乾燥しているか確認を行い、乾燥していない時は再度作動させる。 |

*庫内に余裕がある場合は、調理器具等を入れても可。その場合は、配缶用調理器具を優先すること。

<包丁・まな板保管庫>

| 消毒物品 | 方法及び注意事項 |
|------------|---|
| 包丁 まな板等 | ①洗浄により汚れを落とし、水気を拭き取る。 ②まな板は次亜塩素酸ナトリウム、包丁はアルコールで消毒し、乾燥させる。 ③包丁・まな板保管庫に入れる。紫外線にしっかりあたっていることを確認すること。 |

(4) 煮沸消毒

| 消毒物品 | 方法及び注意事項 |
|--------------------------|--|
| 食缶、ボール、バット、 金ザル、金タライ等 | ①洗浄により、汚れを落とす。 ②湯温 <u>80℃以上</u> で、 <u>5分以上</u> 煮沸 *湯温は必ず計測すること。 *大量の器具を湯中に入れると、温度が大幅に低下するので、注意すること。 *器具は、湯の中に完全に浸かっていることを確認すること。 |

*熱湯をかけることは、消毒になりません。食中毒事故の危険が増大するので、絶対に行わないこと。

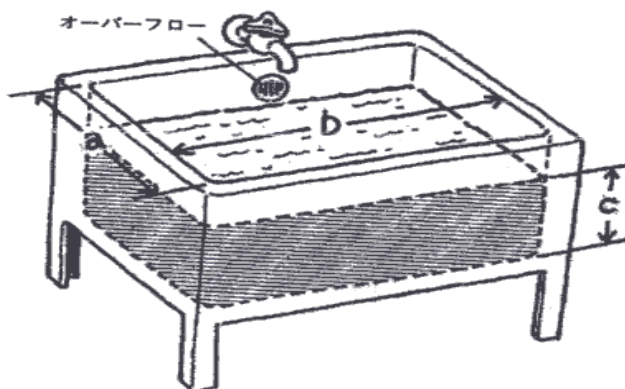
容器の詰め替え方法

- ◎手洗い用洗浄液・・・完全に使い切ってから容器を水洗いし、乾燥後詰め替える
- ◎アルコール・・・完全に使い切ってから容器を乾燥後、詰め替える
- ◎次亜塩素酸ナトリウム・・・移し替えない

7 200ppm 次亜塩素酸ナトリウム溶液の作り方例

(1) シンクに溶液希釈液を作る場合

①シンクの水の量を計算する



$$\begin{aligned} \text{シンクの水の量} &= a \text{ (縦の長さ)} \times b \text{ (横の長さ)} \times C \text{ (水の深さ)} \\ \text{シンクに入れる水の量} &= 90 \text{ cm} \times 90 \text{ cm} \times 20 \text{ cm} = 162,000 \text{ ml} \quad (162 \text{ ㍓}) \end{aligned}$$

②希釈倍率を計算する

$$\text{希釈倍率} = \text{使用する溶液の濃度} \times 1,000,000 / 200 \text{ ppm}$$

使用する溶液の濃度 6%

希釈倍率 $0.06 \times 1,000,000 / 200 \text{ ppm} = 300 \rightarrow 300 \text{ 倍に希釈}$

③必要な 6%次亜塩素酸ナトリウム溶液の量を計算する

$$\text{必要な 6\%次亜塩素酸ナトリウム溶液の量} = \text{①水の量} \div \text{②希釈倍率}$$

必要な 6%次亜塩素酸ナトリウム溶液 $162,000 \text{ ml} \div 300 = 540 \text{ ml}$

(2) 作りたい 200ppm 次亜塩素酸ナトリウム溶液の量が決まっている場合

$$\begin{aligned} \text{作る溶液の量 (㍓)} \times \text{作る濃度 (ppm)} \times 1 / \text{使用する溶液の濃度 (\%)} \times 1 / 10 \\ = \text{加える原液の量 (ml)} \end{aligned}$$

作る溶液の量 20 ㍓

作る溶液の濃度 200ppm

使用する溶液の濃度 6%

加える原液の量 $20 \text{ ㍓} \times 200 \text{ ppm} \times 1 / 6 \% \times 1 / 10 \div 67 \text{ ml}$

<参考> 1,000ppm の溶液を作る場合は、上記の 5 倍量の次亜塩素酸ナトリウムを加える。

8 使用水

(1) 使用水の水質検査

水道水及びボイラーを経由した湯について測定すること。

① 残留塩素濃度

検査実施：1日2回（始業時、調理終了後）

シンク等に5分間程度水を出した後測定

基準：遊離塩素量として0.1 mg/l以上

簡易測定法（DPD法：ジエチル・パラ・フェニレンジアミン法）

（ア）測定前に調理室内水道の蛇口から5分間程度水を放出する。

（イ）1本の比色用セルに使用水を入れる。

（ウ）もう1本の比色用セルには、DPD錠剤を1個入れてから定量の使用水を入れ、混和する。

（エ）器具の指定位置にセットし、比色盤と色調を比較して遊離塩素濃度を求める。（呈色後1分以内に測定すること。放置すると、結合型の塩素も反応し、色が濃くなる。）

（オ）基準に満たなかった場合は、使用水1ℓをナイロン袋に採取し、 -20°C 以下の保存食用冷凍庫で、2週間以上保存すること。

（カ）測定後は、比色用セルをよく洗浄しておくこと。

*測定は測定器の取り扱い説明書を読み、操作方法を確認すること。

② 始業時及び作業後に、色、濁り、臭い、異物、味についても検査を行う。

(2) ボイラーを経由した湯の使用範囲

① 最終調理物に使用する場合は、水（ボイラーを経由しない水）を使用すること。

② 水を使用するものの例

- ・だし汁に使用する場合
- ・ポイルキャベツ、サラダの野菜等を茹でるとき
- ・枝豆、とうもろこし（カットコーン）等を茹でるとき
- ・煮物、汁等に水を加えるとき
- ・ハンバーグ、鯖の生姜煮等の煮汁やたれ等に使用するとき
- ・みそ等を溶くとき
- ・ルー（カレー、ベシヤメル等）等を溶くとき

*水から沸かした湯を用意すること。

9 保存食

(1) 保存期間

2週間以上（採取日時と廃棄日時を記録すること）

(2) 保存方法

−20℃以下で冷凍保存

(3) 保存量

- ①原材料及び調理済食品を、各々50g以上採取し、専用の消毒済容器又はナイロン袋等に密封して保存すること。
- ②廃棄部分ではなく、可食部が50g以上あるように採取すること。

(4) 採取方法

- ①素手で行わず、手指を洗淨・消毒し、使い捨て手袋を着用すること。
- ②原材料を採取する際の包丁・まな板、調理済食品を採取する際の調理器具等は洗淨・消毒されたものを使用すること。
- ③採取する際に使用した包丁等は、材料ごとに消毒用アルコールとペーパータオルを使用して消毒を行い、次の食品を採取すること。
- ④保存するナイロン袋や保存容器の内部に触れないこと。
- ⑤保存容器に採取日を記載すること。
- ⑥保存は、密封状態にするために、できるだけ空気を抜くこと。
- ⑦常温で放置しないこと。

<原材料>

- ①洗淨等を行わず、食品の納品時にそのまま採取すること。
*ただし、卵は全てを割卵し、混合したものから採取すること。
- ②原材料は、ロット毎、産地毎等に採取し、記録すること。
*加工品は、ロット番号（ない場合は製造年月日）を確実に確認・記録し、混在している場合は、保存食を各々から採取すること。
- ③調理用牛乳、生クリーム、バター、チーズ、マヨネーズ、ドレッシング等も保存すること。
- ④袋ごと加熱するもの（チキンハム、鮭の塩焼き等）は、袋を開封して採取し、その後開封した袋ごとナイロン袋等に入れて加熱すること。
*保存食用として1袋余分に納品されている場合は、袋ごと保存してもよい。

- ⑤クラスに1本ずつ配分するソース、ドレッシング、マヨネーズ等は、給食室用等を開封し、ロット毎に保存食を採取すること。また、個包装のケチャップ等は、ロット毎に1個を開封せずに保存食として採取すること。

<調理済み食品>

- ①調理済み食品は、食缶等に配分したものから採取すること。

*職員室等のものから採取すること。

揚物等

バット等に配分し、蓋を閉める直前に保存食を採取すること。

煮物・汁物等

食缶等に配分し、蓋を閉める直前に保存食を採取すること。

<アレルギー等特別対応食>

必要な食数に、検食・保存食用として2食分を加えた数の食器を用意する。

揚物等

食器に配分し、児童・生徒用及び検食用をラップで覆う。その後、保存食用として配分された食器から、保存食容器に移し替える。

煮物・汁物等

食器に配分し、児童・生徒用及び検食用を順にラップ等で覆う。その後、保存食用として配分された食器から、保存食容器に移し替える。

*別鍋で調理する場合及び釜から食缶等にまとめて取り分け、そこから食器に配分する場合も同様とする。

- ②調理済み食品の採取は、使用している食品が全て含まれるようにすること。
③複数の釜で調理した場合は、釜別に採取し、容器に釜番号を記載し、配分先がわかるようにしておくこと。
④ボイルキャベツ等、同じ釜を使用して順次加熱するものは、1回投入毎に採取すること。また、配分先がわかるように記載すること。

複数の野菜を別々にゆでる場合

例) アスパラサラダ

- ・キャベツ、人参 → 2回に分けてゆでる
- ・グリーンアスパラガス → 1回でゆでる

- ・キャベツ、人参（1回目）にグリーンアスパラガスをのせたもの
- ・キャベツ、人参（2回目）にグリーンアスパラガスをのせたもの

をボウル等から採取する。

ゆでた野菜とハム等が別配缶の場合

例) りっちゃんサラダ

- ・チキンハム → 1回でゆでる
- ・キャベツ、人参、コーン、あらめ → 2回に分けてゆでる
- ・きゅうり → 1回でゆでる
- ・かつおぶし → 袋ごと配分

- ・チキンハムを配分したボウル等から採取する。
- ・キャベツ等(1回目)にきゅうりをのせたものをボウル等から採取する。
- ・キャベツ等(2回目)にきゅうりをのせたものをボウル等から採取する。
- ・かつおぶしは、1袋採取する。

*但し、個々のロット番号を確実に確認しておくこと。

調理済食品の保存食は、献立ごとに採取します。
ただし、別配缶にするものは、食缶等の種類ごとに採取します。

- ⑤ 1人分の分量が 50g 以下の献立は、1人分を保存すること。
- ⑥ 保存容器一杯に採取し、各々ラップで密封する。
- ⑦ 保存容器は、大容器に収納し、保存食用冷凍庫で保存すること。
- ⑧ 飲用牛乳は、1本を容器のまま保存すること。
- ⑨ ご飯は保存容器に、パンはナイロン袋に採取すること。
- ⑩ アレルギー除去食等特別食も、種類毎に採取すること。
- ⑪ 揚げ調理を行った後、釜で混ぜる場合については、「混ぜ合わせたもの」を食缶等に配分したものから採取すること。
なお、2回に分けて混ぜ合わせた場合は、2回分をそれぞれ配分した食缶から採取すること。
例) 魚のチリソース、鯨の変わりみそ和え
- ⑫ 揚げ調理を行ったものを、バット等に配分し、その上にタレをかける場合については、揚げたものをバット等に配分し、それにタレをかけたものから採取すること。
例) かつおのごま酢かけ、鰯の蒲焼き、鮭の南蛮漬け
- ⑬ センターの受配校に直接納品される食品については、各校で保存すること。

(5) 保存除外食品

①米、麦

②調味料（塩、砂糖、酢、みりん、醤油、酒、ソース、味噌、こしょう等）

*ケチャップ、ブイヨン、デミグラスソース等袋で納品されるものは採取すること。

*開封せずに教室に配分するソースやドレッシング等は採取すること。

③常温で保存できる乾物、缶詰等

（わかめ、干椎茸、削りかつお、昆布、春雨、ごま、のり等）

*開封せずに教室に配分する個包装ののり等は1人分を採取すること。

(6) その他

①教育活動の一環で栽培した野菜等を給食に使用する場合は、業者からの購入物資とは別に保存食を採取し、各々がわかるように記載しておくこと。また、乾物（切干大根）等保存除外食品についても、保存食を採取しておくこと。

*物資購入委員会までに、学校から給食材料発注量減量の申し出がないものについては、発注は取り消さないので注意すること。

10 調理室用献立表

調理室用献立表は、つぎの内容を記載している。内容を確認して調理作業を行い、記録すること。なお、異物点検は全ての食材について行うこと。

(1) 献立名

献立名の横に使用食器を記載。

(2) 「食品名」欄

①卵、乳を含む食品は、太字で表記し、食品名の後に★印をつけて示している。

②分量は、廃棄量を含む一人当たりの重量

*ドレッシング等クラスに1本ずつ配分するものは、「クラス1本」と記載。

(3) 「保管」欄

冷凍及び冷蔵保存について記載。

(4) 「洗浄順」欄

野菜は、汚染度の低いものから順に番号を記載しているので、番号順に洗浄を行うこと。

(5) 「下処理・準備」欄

切り方、洗浄、浸漬、下茹で等必要な処理について記載。

(6) 「調理ポイント」欄

食品の投入順及び調理における注意事項について記載。

「調味」は、味を調整する最終箇所であることを示す。

(7) 「除去食」欄

①卵、乳の除去食について記載。

*卵、乳の完全除去（加工品に含まれるものも除去）の調理方法について記載。

*コンタミネーションは考慮していない。

②釜から直接除去食を配食することが難しい場合は、調理方法を記載せず、

「卵（乳）使用」と含む旨のみ記載。

*調理工程の早い段階で卵、乳を含む食品を釜に投入するため、釜で除去食を調理することが出来ない場合に記載している。

③卵、乳を含むが、調理室で調理を行わないものについては、食品名の欄の記載（★）のみで、「除去食」欄には記載していない。

例) ヨーグルト、チーズ、ケーキ、ドレッシング

④対象児童名を記入する欄に、クラス、氏名等を記入すること。

⑤除去食等についても、一般児童食と同様に調理時間等の記録を行うこと。

⑥中心温度の測定、保存食の採取等も、一般児童食と同様の作業を行い、記録すること。

⑦卵、乳以外の除去食及びその他特別食を調理する場合は、調理内容及びその他記録については、追加して記入すること。

(8)「衛生ポイント」欄・・・右端欄

①「取扱い注意」

(ア) 肉、魚、卵、イカ、エビ、冷凍品（未加熱）等

- ・取扱い者を決めること。
- ・使い捨て手袋を着用すること。
- ・専用の包丁、まな板、台、容器、エプロン、肉用かい棒を使用すること。

*使用後は、洗浄後、次亜塩素酸ナトリウム溶液で消毒すること。

- ・取扱い者は、肉等を扱った後、調理、配食、配膳室での受け渡し業務に従事しないこと。

例) 鶏肉のから揚げの鶏肉を油に投入→スープの玉ねぎを投入

…不可

(イ) かまぼこ、ちくわ等

- ・専用の包丁、まな板、容器を使用すること。
- ・使い捨て手袋は不要。但し、触れたら必ず丁寧な手指の洗浄・消毒を行うこと。

②「肉用かい棒使用」

- ・肉に火が通ったら、肉用以外の新しい消毒済みかい棒に交換すること。
- ・使用中の肉用かい棒は、釜から抜いて仮置きしないこと。

③「かい棒の衛生注意」

- ・消毒済みの、当日初めて使用する、新しいかい棒に交換すること。
- ・木製かい棒は使用不可。

④「中心温度 90℃以上」

- ・中心温度 90℃以上を 3 点以上計測すること。全ての点において規定温度に達していることを確認し、それぞれの温度を記録すること。
 - ・煮物、汁物は、具（大きいもの、火の通りにくいもの）の中心温度も計測すること。
 - ・揚物は、1 回投入ごとに 3 点以上計測すること。記録は、投入ごとに 3 点の記録を行うこと。
- ⑤「中心温度 85℃以上」
- ・加熱処理済み半調理品及び冷凍加工品のみを加熱する場合、中心温度 85℃以上を 3 点以上確認し、それぞれの温度を記録すること。
*ただし、加熱済みひき肉製品は、90℃以上とする。
 - ・中心温度を全ての材料について確認しているものについての最終温度確認は、中心温度 85℃以上を 3 点以上確認する。
- ⑥「中心温度 85℃90 秒以上」
- ・温度の上がりにくいものについては、85℃以上を 3 点以上確認した後、90 秒以上加熱を継続すること。
- ⑦「投入する人と引き上げる人は別にする」
- ・「投入」「温度確認」「引き上げ」「配分」の、「投入」とそれ以降の作業は、別の人が担当すること。
例) 肉、魚、冷凍品等（未加熱）を油に投入
→片付け、洗浄作業のみ可
じゃが芋、加熱済み加工品を油に投入
(例：フライドポテト、ちくわの磯辺揚げ)
→投入した食品の、「引き上げ」「配分」は不可
→投入終了後、身支度を変えて、他の調理、配分作業は可
- (9)「献立名」「調理者名」「調理時間」「配分者名」「配分時間」欄
- ①「調理者名」は、かい棒等を使用して調理に携わる者を記入する。
*野菜の投入の補助のみ行った者は記入しない。作業工程表に記載すること。
*焼きそば、スパゲティは、麺を炒める担当者を記入する。麺をゆでる人、焼きそば麺の袋を開封する人は、作業工程表に記載すること。
*麻婆豆腐の豆腐をゆでる人は記載しない。作業工程表に記載すること。
- ②「調理時間」は、各学校で対応しているアレルギー除去食についても記入すること。
- ③「配分者名」は、杓子等を持って食缶等に配分する担当者を記入。
*食缶を出す、蓋をする、配膳台に移動させる等の作業を行う担当者は、

作業工程表に記載すること。

④「取扱い注意」の材料の揚物

例) 鶏肉のから揚げ

「調理者名」…肉取扱い者（鶏肉投入者）、引き上げ作業者の両方を記入

⑤肉等「取扱い注意」の材料を含む煮物、汁物、炒め物

例 1) ホイコーロー

（「取扱い注意」食材を調理する別工程で、温度確認を行う場合）

| 献立名 | 調理者名 | 調理時間 | 配分者名 | 配分時間 |
|------------|-------|-------------|-------|-------------|
| ホイコーロー | 佐藤、田中 | 11:30~11:55 | 佐藤、田中 | 11:55~12:05 |
| ホイコーロー（豚肉） | 中村 | 11:20~11:40 | | : ~ : |

*肉取扱い者は、肉取扱者欄にも記入

例 2) 肉じゃが

「調理者名」…調理担当者のみ記入

*肉取扱い者は、肉取扱者欄にのみ記入

⑥麺料理

例) 焼きそば、スパゲティ

「調理者名」…焼きそば等を炒める人を記入

⑦釜で和える料理

例) まぐろのかわり味噌和え

| 献立名 | 調理者名 | 調理時間 | 配分者名 | 配分時間 |
|-------------|-----------|----------------------------|------|-------------|
| まぐろのかわり味噌和え | 鈴木 | 11:10~11:15 11:50~11:55 | 鈴木 | 11:20~12:15 |
| 〃（まぐろ） | 木村（投入）、山田 | 10:30~11:50 | | : ~ : |
| 〃（たれ） | 鈴木 | 11:00~11:10 11:40~11:50 | | : ~ : |

- 1 段目…まぐろとたれを和えるのにかかった時間と担当者を記入
2 回に分けた時は、1 回目と 2 回目の和えた時間を記入
- 2 段目…まぐろを揚げるのにかかった時間と担当者を記入
- 3 段目…たれを作るのにかかった時間と担当者を記入
2 回に分けてたれを調理した時は、1 回目と 2 回目の調理時間を記入

⑧タレをかける料理

例) いわしのかば焼き

| 献立名 | 調理者名 | 調理時間 | 配分者名 | 配分時間 |
|----------|------------|-------------|------|-------------|
| いわしのかば焼き | | : ~ : | | : ~ : |
| 〃 (いわし) | 木村 (投入)、山田 | 10:30~11:35 | 山田 | 10:40~12:05 |
| 〃 (たれ) | 鈴木 | 10:45~10:55 | 鈴木 | 11:00~12:10 |

- ・ 2 段目…「調理者名」: いわしを釜に投入する人、釜から引き上げる人を記入
「配分者名」: 揚げたいわしをバット等に配分した人を記入
- ・ 3 段目…「調理者名」: たれを調理した人を記入
「配分者名」: たれを食缶にとった人、配分されたいわしにかける人を記入

⑨ゆでる料理

例) ボイルキャベツ

| 献立名 | 調理者名 | 調理時間 | 配分者名 | 配分時間 |
|---------|------|---------------|------|---------------|
| ボイルキャベツ | 山本 | 10:50 ~ 11:10 | 斉藤 | 11:20 ~ 11:35 |

⑩除去食

例) 八宝菜

| 献立名 | 調理者名 | 調理時間 | 配分者名 | 配分時間 |
|---------|-------|-------------|-------|---------------|
| 八宝菜 | 佐藤、福田 | 11:10~12:00 | 佐藤、福田 | 12:05 ~ 12:15 |
| 〃 (除去食) | 佐藤 | 11:10~11:45 | 山本 | 11:45~11:50 |

除去食の「調理時間」について

- ・ 釜から取り分ける場合…釜での調理開始から除去食の配分開始まで
 - ・ 釜から小鍋に取り分ける場合…釜での調理開始から小鍋での調理終了まで
 - ・ 最初から小鍋で調理する場合…調理開始から小鍋での調理終了まで
- * 除去食だけでなく、給食室で対応しているものは全て記入欄を追加して記入すること。

除去食の「配分時間」について

- ・ 釜から小鍋に取り分けた後、食器に配分する場合
…小鍋への取り分け開始から食器の配分終了まで

11 作業工程表

- (1) 作業工程表は、つぎの点を明確にして作成すること。
- ①汚染作業区域と非汚染作業区域の区分（下処理と調理）
 - ②献立名（調理の内容）
 - ③時間（何時何分）
 - ④担当者
 - ⑤調理作業の内容（空欄になる時間がないように記載）
 - ⑥衛生管理点（手洗い、エプロン交換、温度確認等）
 - ⑦危害リスクが高い食品（担当者、扱う時間等）
- (2) 作成上の留意点
- ①調理の流れをわかりやすく示すこと。
 - ②担当者ごとの役割分担が明確になるように作成すること。
 - ③汚染度が高い作業の担当者を左側に記載すること。
 - ④人員の配置、時間配分等を考慮し、作業にかかる時間を把握した上で作成すること。
 - ⑤二次汚染の原因となる、掛け持ち作業が行われないように配慮して作成すること。
 - ⑥調理従事者が、汚染作業区域から非汚染作業区域への移動を、出来るだけ行わないよう注意して作成すること。
 - ⑦調理内容及び衛生管理上特に注意が必要な点を列挙すること。
 - ⑧「手洗い」「消毒」「使い捨て手袋着用」「肉用エプロン着用」「エプロン交換」「釜洗浄用エプロン着用」「温度確認」等の衛生管理点を記入すること。
 - ⑨空白がないように記入すること。
*休憩する場合は、「休憩」と記入すること。
 - ⑩事前に作成し、これをもとに打ち合わせを行うこと。
 - ⑪調理作業終了後には、変更箇所を赤で訂正し、記録しておくこと。
- (3) 作成方法
- ①献立名、作業分担、担当者名、タイムスケジュールを記入する。
 - ②「消毒」、「検収」、「打ち合わせ」を記入する。
 - ③「検収」担当者は、ピーラー及び汚染度の高い食品（食肉類、魚介類、卵等）を扱う担当者とし、加熱調理後の食品に触れないように作成するこ

と。

- ④まず、出来上がり時間を定め、そこから調理作業所要時間を考慮しながら、調理開始時間に向かってさかのぼる方法で作成する。
- ⑤作業内容を記入し、作業時間及び調理時間は矢印で示す。
- ⑥野菜の下処理は、「下処理」と記入する。
- ⑦ピーラーを使用する場合は「検収」担当者が扱い、使用開始時間に「ピーラー」と記入し、作業時間を矢印で示す。また、使用する野菜名を記入する。
- ⑧下処理室で作業していた人が調理室に移動し、野菜を切る等の作業を行う場合は、「(上)」と記入し、つぎの作業を行う。
 - ・履物を下処理室用から調理室用に履き替える。
 - *野菜等の洗浄作業に調理室の一部を使用している場合には、下処理室から調理室に移動した際に履物を替える。
 - ・下処理用エプロンを調理用エプロンに交換する。
 - ・手指の洗浄・消毒を行う。(標準的な手洗い)
- ⑨スライサーを使用する場合は、担当者がわかるように「スライサー」と記入する。また、使用する野菜名を記入する。
- ⑩調理後2時間以内に喫食できるように、調理開始時間を決めること。
 - *揚物は、給食時間が12時30分からの場合、10時30分以降に開始する。
- ⑪加熱調理(下ゆでを含む)に使用する釜番号を記入する。
 - *下ゆで…野菜の下ゆで、スパゲティ・うどん等のゆで作業、麻婆豆腐の豆腐のゆで作業等
- ⑫加熱調理(下ゆでを除く)を開始する時間を記入する。
 - *下ゆでを除く加熱調理：献立表に調理時間を記録する作業
- ⑬かい棒等を使用して混ぜ作業、引き上げ作業を補助した場合は、調理担当者として料理名及び釜番号を記入する。
- ⑭釜に野菜等を投入する補助をする場合は、「投入補助」と釜番号を記入する。
- ⑮「配分」又は「配缶」及び「手指の洗浄・消毒」「配分用エプロン着用」「使い捨て手袋着用」等を記入する。また、何を配分したかわかるように記入する。
- ⑯食缶等に配分したものに蓋をしたり、配膳台や台車等に移動させる担当者は、「配分補助」と記入する。また、「手指の洗浄・消毒」及び「配分用エプロン着用」「使い捨て手袋着用」も記入する。
- ⑰配分担当者と、食缶を準備する等の作業担当者が異なる場合は、「配分準

備」と記入する。また、「手指の洗浄・消毒」及び「配分用エプロン着用」「使い捨て手袋着用」も記入する。

⑱アレルギー除去食等は、取り分ける釜と担当者がわかるように記入する。

*乳・卵除去食だけでなく、給食室で対応しているものは全て記載する。

⑲「ごはん（パン）配分」「食器セット」を記入する。

*食器セットは、11時30分以降とする。

⑳調理室内における洗浄作業は、全ての食品が調理室から搬出された後に行うものとするが、調理を行う釜が不足する等により、やむをえず洗浄作業を行う場合は、「釜洗浄」「器具洗浄」「洗浄用エプロン着用」等を記入する。その後調理作業を行う場合は、「手指の洗浄・消毒」「エプロン交換」等を記入する。

(4) 作業後には、作業工程に無理がなかったか等について意見を出し合い、検討すること。

12 作業動線図

- (1) 汚染する可能性がある食品と、汚染されたくない食品や器具等の動線が交差し、二次汚染を引き起こすことがないように、明確に動線を示すこと。
- (2) 作業動線図で明確にする点
 - ①食品の搬入口
 - ②食品の保管場所
 - ③汚染作業区域、非汚染作業区域の区分及び機械器具等
 - 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又は台等
 - ⑤調理後食品の保管場所（配膳棚や配膳室等）
 - ⑥献立名及び使用されている食品名
 - ⑦食品ごとの動線
- (3) 作成上の留意点
 - ①調理場の平面図に、食品の動きを矢印で示すこと。
*矢印は一方向で示すこと。両矢印は不可。
 - ②作業進行の指標となるよう、食品別にわかりやすく示すこと。
 - ③調理する全ての料理の作業動線がひと目でわかるように作成すること。
 - ④使用する機器等を明確にすること。
 - ⑤次頁「(4) 動線の食品別色分け」表の野菜は、同一料理に使用し、同じ動線の場合、一本にまとめて示してもよい。
*手切り、スライサー、フードプロセッサ等使用する等、一部動線が異なる場合は、まとめずに別々に示すこと。
 - ⑥調理後、釜から配膳棚等への動線は、料理毎に一本の線で示すこと。
 - ⑦袋ごと加熱するもの（鮭の塩焼き等）の開封・配分作業を行う場所については、調理台等を動線で示すこと。
 - ⑧加熱せずに配分する食材（果物缶、漬物、佃煮等）の洗浄・配分作業を行う場所についても、シンク及び調理台等を動線で示すこと。
 - ⑨汚染する可能性がある食品と、汚染されたくない食品は、できるだけ交差しないような動線を考えること。
 - ⑩交差が避けられない場合には、作業工程表で時間差をつける等の二次汚染防止のための工夫について検討すること。
*加熱済み食品と、食肉類・魚介類・卵等の汚染度が高い食品が交差する場合は、各々の動線が交差する場所に時間を記載すること。

- ⑪やむをえず調理中に釜の洗浄を行う場合は、釜に「洗浄」及びその時間を記載すること。
- ⑫事前に作成し、これをもとに打ち合わせを行うこと。
- ⑬調理作業終了後には、変更箇所を赤で訂正し、記録しておくこと。

(4) 動線の食品別色分け (調味料は除く)

| 食 品 | 色 |
|---|---|
| ①汚染度が特に高く取り扱いに注意が必要な食品 食肉類、魚介類、鶏卵、 食肉類・魚介類の未加熱加工品 (豚カツ、魚フライ等) 等 | 赤 |
| ②加工品のうち取扱いに注意が必要な食品 冷凍豆腐、冷凍油揚げ、冷凍厚揚げ、大豆等水煮、こんにゃく、 かまぼこ、ちくわ、平天、野菜天ボール等練製品、 ベーコン、ハム、ウィンナー、フランク、ハンバーグ、肉団子、 しゅうまい、ぎょうざ、つみれ、鯖等素焼き、納豆 (かきあげ用)、 うずら卵水煮、生クリーム、調理用牛乳、クッキングチーズ、 粉チーズ、ちりめんじゃこ、ロールかわはぎ、するめ等 | 橙 |
| ③その他加工品 トマト水煮、クリームコーン、ぜんまい水煮、たけのこ水煮、 冷凍麺 (うどん、焼きそば、ラーメン)、 黄金パンのパン (揚げる前) 等 | 黄 |
| ④乾物 スパゲティ、マカロニ、ふ、ワンタン、そうめん、ビーフン、 春雨、切干大根、干ししいたけ、わかめ (乾燥)、ひじき、 きくらげ、高野豆腐、青のり、粉かつお、ごま、 黄金パンのきな粉 (加熱前) 等 | 茶 |
| ⑤野菜 生鮮野菜、きのこ類、冷凍わかめ、果物 (カットフルーツ以外) 冷凍野菜 (いんげん、カーネルコーン、グリーンピース、枝豆等) 白菜キムチ、漬物 (加熱調理に使用) 等 | 緑 |
| ⑥加熱済みで、あと加熱工程のないもの 調理済みの料理、洗浄済果物 (みかん等)、冷凍みかん、カット フルーツ、果物シロップ漬け、ゼリー、ヨーグルト、ソーセージ (個包装)、チーズ (個包装)、ジャム、ふりかけ、納豆 (個包装)、 漬物 (そのまま配分するもの)、佃煮、ナッツ類、ドレッシング、 黄金パン (加熱後のパン、きな粉、黄金パン)、パン、米飯、 飲用牛乳等 | 青 |

* 調味料は除く

(5) 下ゆで等加熱後の動線色分け

① 温度確認後、献立表に温度を記録するもの → 青で記入

例) ホイコーローの豚肉:温度確認後、炒める釜に移す動線は青で記入。

② 温度確認の工程がないもの → (4) で指定された色

例) ホイコーローのキャベツ:温度確認を行わないため、炒める釜に移す動線は緑色で記入

(6) 黄金パンの動線色分け

①揚げる前のパン:黄で記入 → 揚げた後のパン:青で記入

②加熱後のきな粉:青で記入

(7) 作業後には、二次汚染の可能性がなかったか等について意見を出し合い、再度検討すること。

13 作業開始前の消毒

(1) アルコール消毒

ドアの取っ手、水道蛇口、冷凍冷蔵庫・消毒保管庫等の取っ手、調理台、シンク、ザル受け台、スタッキングカート、台車、野菜裁断機、釜の取っ手・ハンドル及びコック、配膳台、配膳用カート（コンテナ）、中心温度計、調理用はさみ、缶切り、フードプロセッサー等使用する機器類を丁寧に消毒する。

(2) 次亜塩素酸ナトリウム消毒

ポリザル、調理用器具等

(3) 朝の消毒が不要なもの

①消毒保管庫で消毒・保管したもの。

*包丁・まな板保管庫の殺菌灯でのみ消毒したものは、消毒が必要。

②検収室（検収台等）

③下処理室（ピーラー、シンク、作業台等）

*傾斜シンクが、下処理室と調理室の間に設置されている場合は、傾斜シンクの消毒が必要。

*下処理室と調理室の間がカウンターで区切られている場合は、カウンターの消毒が必要。

*野菜の洗浄を行う下処理室と、裁断を行う上処理室がある場合は、上処理室の消毒と、下処理室と上処理室の間のカウンターの消毒が必要。

14 食材の検収及び保管

(1) 検収時の身じたく及び準備

- ① 下処理用のエプロンを着用すること。
- ② 食肉類・魚介類・卵等の汚染度が高い食品を検収する時等、必要に応じて使い捨て手袋を着用すること。
- ③ 食品の温度を測る非接触式温度計を用意しておくこと。
- ④ 保存食を採取するために必要な物品をあらかじめ用意しておくこと。

〔 包丁、まな板、採取用ナイロン袋、使い捨て手袋、
消毒用アルコール、ペーパータオル、記録用ボールペン 〕

(2) 検収

- ① 検収は、当日最も汚染度が高い食品を扱う者（食肉類・魚介類・卵担当者等）が担当し、その後配分作業等加熱調理後の食品には触れないようにすること。
*パン、米飯、牛乳等は、汚染度が高い食品を扱っていない者（配分担当者等）が検収すること。
- ② 食品の納入には必ず立会い、数量、納品時間、製造業者名、生産地、品質、鮮度、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、ロット番号等について点検を行い、検収表に記録すること。また、食品が不良な場合の対応についても記録すること。
- ③ 食品は、直接床に置かないこと。
- ④ 品質等に問題のある場合は返品し、学務課に連絡すること。
- ⑤ 納入業者は、調理室内に立ち入らせないこと。
- ⑥ 調理室内に、ダンボールを入れないこと。
- ⑦ 保存食（原材料）は、洗浄処理前に採取すること。
*採取時に使用する器具は、食品が変わるたびにアルコールで消毒すること。
*産地やロットが混在している場合は、各々について保存食を採取する必要があるので、注意すること。
- ⑧ 共同調理場の受配校は、配膳室で直送品の検収を行うこと。
直送品：主食、牛乳、デザート類（プリン、ゼリー、ヨーグルト、個包装の果物等）等

<牛乳の検収>

- ①牛乳保冷庫の温度は、始業時に確認しておくこと。
- ②手指を洗淨・消毒すること。
- ③牛乳保冷庫で保管すること。
- ④検収表の各項目について記録すること。

<米飯・パンの検収>

- ①手指を洗淨・消毒すること。
- ②納品数を確認し、容器等に異常がないか確認すること。
- ③所定の場所に保管すること。
- ④検収表の各項目について記録すること。

☆検収表の記入方法とチェックのポイント

| 項目 | 内容他 |
|-------------------------|---|
| 氏名 | ・納入に立ち会い検収を行った人 |
| 納品時間 | ・納品された時間 |
| 納入業者 | ・納入した業者名 |
| 品名 製造業者・産地 | ・品名 ・加工品：製造業者 ・生鮮品：産地 |
| 製造年月日 消費期限又は 賞味期限 | ・消費期限又は賞味期限を記入 ・期限が切れているものはないか ・製造年月日が異なるものはないか |
| 数量 | ・納品された個数、重量を確認し記入 |
| 品質 | ・カビ、病虫害等はないか ・変質、変色、異臭はないか ・個々の大きさにバラつきはないか ・冷凍品は、再凍結品でないか |
| 鮮度 | ・生鮮品の鮮度はよいか |
| 包装 | ・包装に汚れや破れはないか |
| 品温 | ・食品に適した温度（冷凍・冷蔵・常温）の運搬車で納入されているか ・食肉・魚介類、冷蔵・冷凍品の品温を記入 |
| 異物・異臭 | ・異物の混入はないか ・異臭はないか |
| ロット番号 | ・ロット番号を記入 ・ロットは統一されているか |
| 不良時措置 | ・異常があった場合、その対応を記入 （例）冷凍食品がとけていたので返品 使用日の朝に配送される予定 |

<食品ごとの検収留意点>

| | |
|---------------|---|
| <p>食肉、魚介類</p> | <p>①鮮度はよいか。 ②品温は適切か。 ③変色はないか。 ④異臭はないか。 ⑤異物が混入していないか。</p> |
| <p>野菜、果物類</p> | <p>①鮮度はよいか。 ②病害痕、くされはないか。 ③変色、異臭はないか。 ④異物は混入していないか。 ⑤産地、規格、数量はよいか。 *根菜類等はサンプルを割り、中の状態もチェックすること。</p> |
| <p>乾物類</p> | <p>①よく乾燥しているか。 ②カビ・害虫は発生していないか。 ③異臭はないか。 ④異物は混入していないか。 ⑤包装が破れていないか。</p> |
| <p>加工品等</p> | <p>①異臭、変色、ぬめり等はないか。 ②包装は破れていないか。 ③異物は混入していないか。 ④大きさ、重さ、形はそろっているか。 ⑤袋が異常にふくれているか。</p> |
| <p>缶詰類</p> | <p>①缶の外観、内面の状態が良好か。</p> |
| <p>冷蔵、冷凍品</p> | <p>①温度は適切か。 ②包装は破れていないか。 ③冷凍品は、包装内部に霜が付いていないか。 (再凍結品でないか) ④異物は混入していないか。 ⑤解凍後、異臭、変色等はないか。</p> |

(3) 保管

- ①調味料は、納入月を容器に記入し、古いものから使用すること。
- ②牛乳は、専用の冷蔵庫に収納すること。
- ③パン等は、所定の場所で衛生的に保管すること。
- ④床面に直接置かずに、各食品に適した場所、容器及び温度で保管すること。また、保管場所は、床面から **60cm** 以上の高さがあることが望ましい。
- ⑤食肉類及び魚介類（未加熱の加工品を含む）は、ナイロン袋又は専用の蓋付容器に入れ、冷蔵（凍）庫の下段など、他の食品を汚染しないよう区分すること。

☆納品時の取扱い方法

| 種 類 | 取扱い方法 |
|--|--|
| 食肉類 (牛・豚・鶏) 魚介類 *未加熱の 加工品を含む | ナイロン袋に入れるか、専用（蓋付）容器に入れ、冷蔵庫又は冷凍庫に保管する。 *作業後に、使用した袋は廃棄、容器は洗浄・消毒する。 |
| 卵 | ダンボールのまま、下処理室又は検収室の台に載せて保管する。 *ダンボールにむやみに触れないように注意する。 *ダンボールは、割卵後すぐに調理室外に出す。 |
| 練り製品 加熱済食肉加工品 | ダンボールから出し、ナイロン袋か容器に入れ換えて、冷蔵庫・冷凍庫等指定された保管場所に保管する。 |
| 冷凍半調理品 冷凍加工品 (加熱済) | ダンボールから出し、ナイロン袋か容器に入れ換えて冷凍庫に保管する。 |

表1 原材料・製品の保存基準

| 食 品 名 等 | | 保存温度 |
|---------------|----------------------------------|--------|
| 牛 乳 | | 10℃以下 |
| 固 形 油 脂 | | 10℃以下 |
| 種 実 類 | | 15℃以下 |
| 豆 腐 | | 冷 蔵 |
| 魚介類 | 鮮魚介 | 5℃以下 |
| | 魚肉ソーセージ、魚肉ハム及び特殊包装かまぼこ | 10℃以下 |
| | 冷凍魚肉ねり製品 | -15℃以下 |
| 食肉類 | 食肉 | 10℃以下 |
| | 冷凍食肉（細切り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 |
| | 食肉製品 | 10℃以下 |
| | 冷凍食肉製品 | -15℃以下 |
| 卵類 | 殻付卵 | 10℃以下 |
| | 液卵 | 8℃以下 |
| | 凍結卵 | -15℃以下 |
| 乳製品類 | バター | 10℃以下 |
| | チーズ | 15℃以下 |
| | クリーム | 10℃以下 |
| 生 鮮 果 実・野 菜 類 | | 10℃前後 |
| 冷 凍 食 品 | | -15℃以下 |

15 下処理時（野菜等の洗浄作業）

（1）機械・器具等

- ①下処理専用の容器及び調理器具等を使用すること。
例）包丁、まな板、ザル、スポンジ等
- ②器具・容器は、次のように区別します。
 - ・検収用・・・納入された野菜等を入れる。
 - ・下処理用・・・下処理室で皮を剥いた野菜等を入れる。
 - ・調理用・・・三槽シンクで洗浄を終えた野菜を入れ、調理室に持ち込む。
- ③機械・器具は、使用中も頻繁に洗浄・消毒し、汚れが蓄積されないようにすること。
*調理機器類の洗浄水は、床に流さないこと。
- ④検収用、下処理用の器具等の洗浄及び消毒は、他の用途のものと一緒に行わないこと。
- ⑤食肉用、魚介類用、卵用の専用容器や器具を、他の調理用具と混用しないこと。

（2）作業時の注意事項

- ①下処理室と調理室の間は、できるだけ食品のみを移動させ、往来が多くなるように注意すること。
- ②下処理時及び調理時は、水道の蛇口にホースをつけないこと。
- ③食品の洗浄は、全てシンクの中で行うこと。
- ④食品を入れた容器は、床面から 60 cm以上の場所に置くことが望ましい。
- ⑤洗浄後の野菜等をザルに入れて移動・保管する場合は、床に水を落とさないように、必ず水受け（タライ等）で受けること。
- ⑥包丁、まな板等調理器具等を洗浄後移動する場合は、床に水を落とさないように、必ず水受け（タライ等）で受けること。

（3）野菜の洗浄方法

- ①野菜の洗浄は、シンクで水を十分に換水させて確実にを行うこと。また、シンクから水があふれ出ないように注意し、オーバーフロー部分にも詰まりのないようしておくこと。
- ②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℃）以上に上げないこと。
- ③献立表に記載されている順番に洗浄を行うこと。

(4) 野菜の洗浄順を変更する場合

献立表に記載してある洗浄の順番を変える時は、次のとおり作業を行う。

- ①シンク（3槽とも）を水洗いする。
- ②水切りワイパーかペーパータオルで水気を取る。
- ③アルコールを噴霧し、ペーパータオルで拭きのぼす。30秒間濡れた状態で放置する。
- ④献立表に、実際に洗浄を行った順番を記録すること。また、順番を変えたことにより、どのタイミングで消毒を行ったかを記入すること。

| 種類 | 下準備 | 洗浄方法 | 洗浄後作業 |
|------|---------------|---|--------------------------------------|
| トマト | 手でへたを取る | シンクを替え 3 回流水でこすり洗い | 包丁でへた部分を切り落とす（上処理室又は調理室） |
| ピーマン | 半分に切り、種を除く | シンクを替え 3 回流水でこすり洗い | |
| なす | へた部分を包丁で切り落とす | シンクを替え 3 回流水でこすり洗い | 切った後、水にさらす |
| とうがん | | シンクを替え、丸ごと 3 回流水でこすり洗い | 皮と種を取り除く。（上処理室又は調理室） |
| きゅうり | | ①1 槽目は、流水中で専用スポンジでこする。 ②2・3 槽目は、流水でこすり洗い *専用スポンジは、年度毎に新しいスポンジを用意すること。 | 1%塩分の湯でゆでる *例 50ℓの水 500gの塩 |
| ゴーヤ | | ①1 槽目は、流水中で専用スポンジでこする。 ②2・3 槽目は、流水でこすり洗い *専用スポンジは、年度毎に新しいスポンジを用意すること。 | 包丁で縦半分に切り、スプーンで種とわたを取り除く。（上処理室又は調理室） |

| 種 類 | 下準備 | 洗浄方法 | 洗浄後作業 |
|------------------|---|---|-----------------------|
| かぼちゃ | 包丁で半分に切り、ワを取り除く | シンクを替え 3 回流水でこすり洗い | |
| きのこ | 根を切り落とし、ほぐす | ゴミを取り除きながら、シンクを替え 3 回流水で水洗い | |
| グリーンアスパラ | 硬い部分を切り落とす | シンクを替え 3 回流水でこすり洗い | |
| ブロッコリー カリフラワー | 軸を取り、洗いやすい大きさに分ける | シンクを替え 3 回流水でこすり洗い | |
| パセリ | 軸を取り、葉だけに する | シンクを替え 3 回流水でこすり洗い | |
| みつば にら、ねぎ | 根を切る | シンクを替え 3 回流水でこすり洗い | 3 槽目から引き上げる際に向きを揃えておく |
| 白ねぎ | 根を切る。 白と緑の部分を分ける。 | シンクを替え 3 回流水でこすり洗い *枝分かれの部分に土が残らないように、切目を入れ流水でこすり洗いする。 | |
| セロリ | 根と葉を切り落とす | シンクを替え 3 回流水でこすり洗い | |
| チンゲンサイ | 根を少しずつ切りながら、葉を外側からはずす *廃棄が多くならないように注意！ *虫に注意！ | シンクを替え 3 回流水でこすり洗い | 3 槽目から引き上げる際に向きを揃えておく |
| 小松菜、水菜 ほうれん草 | 傷んだ葉を捨てる。 根を切り落とし、葉をバラバラにする *虫に注意！ | ゴミを取り除きながら、シンクを替え 3 回流水でこすり洗い | 3 槽目から引き上げる際に向きを揃えておく |

| 種 類 | 下準備 | 洗浄方法 | 洗浄後作業 |
|---------------|------------------------------|--|---|
| レタス | 葉を外側からはずす | シンクを替え 3 回流水でこすり洗い | |
| キャベツ | 4 つ割りにして芯を包丁で切り落とし葉をバラバラにする | シンクを替え 3 回流水でこすり洗い | 3 槽目から引き上げる際に揃えておく |
| 白菜 | 4 つ割りにする *虫に注意! | ほぐしながら、シンクを替え 3 回流水でこすり洗い | 3 槽目から引き上げてから、芯を包丁で切り落とす |
| にんにく | 手で皮をむく | シンクを替え 3 回流水でこすり洗い | |
| ささがきごぼう | | シンクを替え 3 回流水でこすり洗い | 2%の酢水にさらす *例 10 ^{リットル} の水 200ml の酢 |
| 土しょうが | 包丁またはハンドピーラーで皮をむく | シンクを替え 3 回流水でこすり洗い | |
| れんこん 大根、かぶ | ハタを包丁で切り落とし、ハンドピーラーで皮をむく | シンクを替え 3 回流水でこすり洗い | |
| 人参 | ピーラーで皮をむき、ハタを包丁で切り落とす。 | シンクを替え 3 回流水でこすり洗い | |
| 玉ねぎ | ピーラーで皮をむき、上下を包丁で切り落とし、外皮をむく。 | シンクを替え 3 回流水でこすり洗い | |
| じゃが芋 さつま芋 | ピーラーで皮をむき、包丁等で芽をとる | シンクを替え 3 回流水でこすり洗い | 水につける *30 分以上つけない |
| ごぼう | シンクで泥を洗い流し、包丁の背で皮をこそげ落とす | シンクを替え 3 回流水でこすり洗い *1 槽目は、下準備に使用したシンクに水をはりなおしてもよい | |

*廃棄量ができるだけ少なくなるように、注意すること!

*季節により、ピーラーにかける時間を調整すること。(じゃが芋、玉ねぎ等)

(3) 果物の洗浄方法

果物の洗浄前には、次の作業を行うこと。

- ①シンクを水洗いする。
- ②水切りワイパーか、ペーパータオルで水気を取る。
- ③アルコールを噴霧し、ペーパータオルで拭きのぼす。30秒間濡れた状態で放置する。
- ④手指を洗い、消毒すると同時に、エプロンの消毒を行う。

| 種類 | 洗浄方法 |
|-----|--|
| 柑橘類 | 流水で3回、水をかえてこすり洗いする。 |
| バナナ | 房を包丁で切り離す。 流水で3回、水をかえてこすり洗いする。 *1槽目は、清潔な軍手でこすり洗いをする。 |
| ぶどう | 房を、消毒したハサミで切り離し、1粒ずつにする。 流水で3回洗う。 |

*3槽目から引き上げる時には、消毒した清潔なザルを使用すること。

*冷凍みかん（凍結前に洗浄工程があるもの）は、洗浄を行わず、そのまま配分すること。

(4) レトルト・冷凍野菜等の洗浄作業

| 種類 | 下処理方法 |
|---------------------|---|
| たけのこ水煮 | ①たけのこを包丁で縦半分になり、流水で洗う。 ②料理に合った大きさに切り、更に洗浄する。 |
| 大豆水煮 マッシュルームスライス | 臭いを取るために、ザルに入れて水洗いする。 |
| 冷凍野菜 | ①シンクでザルにあけ、異物や変色したものを取り除く。 ②流水で洗浄する。 |

*異物の混入がないか、よく点検すること。

16 下処理時（切裁及びその他作業）

（1）衛生区分

- ①汚染区域から非汚染区域に移動して作業を行う場合は、手指の洗浄・消毒、エプロンの交換、履物の交換を行うこと。

（2）切裁作業

- ①調理人数、調理時間、食品の量、食品の特性、調理目的によって、機械切り及び手切りを使い分けること。
- ②熱の通りや見た目を考慮し、なるべく材料の大きさを揃えること。
- ③裁断機を使用する場合は、形が不揃いのものが出てきやすいので、確認し、必要に応じて包丁で切って形を揃えること。
- ④裁断機は、野菜等に使用し、ねり製品等たんぱく質を多く含む食品には使用しないこと。
- ⑤切裁作業及び調理作業中も、床に水を落とさないように、必ず水受け（タライ等）で受けること。

（3）乾物の戻し作業

| 種 類 | 下処理方法 |
|------------|--|
| 高野豆腐 | ①消毒したシンク（又はタライ）に高野豆腐を入れ、十分な量のぬるま湯をはる。 ②戻ったら、ザルに引き上げ、水切りする。 |
| ふ | ①消毒したシンク（又はタライ）の中にザルを置き、ふを入れて水をはる。 ②戻ったら、水から引き上げ、水気をかるく絞る。 |
| 干しいたけ | ①消毒したシンク（又はタライ）に干しいたけを入れ、十分な量のぬるま湯をはる。 ②かさの裏、石づきの根元等のゴミや虫を、洗いながら取り除く。 |
| ビーフン 春雨 | ①消毒したタライの中にザルを置き、ビーフン・春雨を入れる。 ②水を入れて30分浸漬し、引き上げて20分放置する。 |

| 種 類 | 下処理方法 |
|----------------|--|
| きくらげ 干ししいたけ | ①水洗い後、消毒したタライ等に入れ、水で戻す。 ②再度水洗いする。 |
| 乾燥ひじき | ①消毒したシンクに、ザル等を伏せて台にする。 ②①の上にザルを置き、乾燥ひじきを入れる。 ③シンクに水をためて戻し、数回水を換えて洗う。 ④ゴミが出なくなるまで繰り返す。 |
| 切干大根 | ①消毒したシンクに水をため、切干大根を入れて戻す。 ②数回水を換えて洗う。 |

*異物の混入がないか、よく点検すること。

(4) その他食材の下処理方法

| 種 類 | 下処理方法 |
|----------------|--|
| ペースト類 | シンクで、袋ごと流水解凍する。 |
| 鮪の油漬け 鯖の油漬け | ①袋及び缶を水洗いし、ペーパータオルで水気を拭き取る。 ②タライの中にザルを置き、油漬けを入れ、自然に油を切る。 *魚用の器具は使用しないこと。 |
| ダイスカット缶 等 | 缶を水洗いし、ペーパータオルで蓋部分の水気を拭き取る。 *缶切りの衛生に注意すること。 |

17 食肉類、魚介類、卵等の取扱い

(1) 衛生区分

- ①食肉類、魚介類、卵及び未加熱のその製品は、取り扱う担当者を決めること。また、その担当者は、それらに触れた後、それ以外の調理及び全ての配缶等の清潔な作業に従事しないこと。
- ②食肉類、魚介類、卵は素手で取り扱わずに、使い捨て手袋を着用すること。また、エプロンも専用のもを使用すること。
- ③食肉類（加工品を含む）、魚介類、ねり製品、半調理品、冷凍食品は、使用直前まで冷凍庫又は冷蔵庫で保存すること。
- ④食肉類、魚介類のドリップを床に落とさないように、専用のたらいで受けること。
- ⑤食肉類・魚介類・卵に使用した容器及び器具は、当日専用の置き場所と決めたシンク内に置き、午前中の作業の最後に、他のものと分けて洗浄消毒すること。また、洗浄用スポンジは、他のものとは区別し、専用のもを使用すること。

| 種 類 | | 取扱い方法 |
|-----|----------------------|---|
| | 魚介類 | <ul style="list-style-type: none"> ・専用エプロン及び使い捨て手袋を使用すること。 ・専用台で、専用容器に入れて移動する。 ・シンク及びタライの中で解凍すること。 ・ドリップが床に落ちないように、シンクから出す時はタライ等で受けること。 ・使用しているかい棒は、魚介類に火が通った時点で、消毒済のものに替える。 *肉用かい棒で周囲を汚染しないように注意する。 ・使用したシンク及び器具は、午前中に使用した器具の洗浄作業の最後に洗浄消毒すること。 |
| 冷凍品 | 半調理品 加工品 (未加熱) | <ul style="list-style-type: none"> ・タライ等容器に移し替えて移動する。 ・未加熱の製品の場合は、肉・魚用専用器具、専用エプロン及び使い捨て手袋を使用し、専用台で移動すること。 ・揚物の時は、揚物用エプロン及び手袋を使用すること。 ・賞味期限の異なるものがある場合、各々に保存食を採取し、配分先を記録すること。 |

| 種 類 | 取扱い方法 |
|------------------|--|
| 食肉類 | <ul style="list-style-type: none"> ・専用エプロン及び使い捨て手袋を使用すること。 ・専用台で、専用容器に入れて移動する。 ・使用しているかい棒は、肉に火が通った時点で、消毒済のものに替える。 *肉用かい棒が周囲を汚染しないように注意する。 ・使用したシンク及び器具は、午前中に使用した器具の洗浄作業の最後に洗浄消毒すること。 |
| ねり製品 加熱済食肉加工品 | <ul style="list-style-type: none"> ・専用の包丁、まな板、ボウル等を使用すること。 *各区域の器具洗浄の最後に洗浄すること。 ・専用エプロン、使い捨て手袋は不要。 |
| 卵 | <ul style="list-style-type: none"> ・専用エプロン及び使い捨て手袋を使用して割卵する。 ・割卵は、使用直前に、下処理室又は専用区域で行うこと。 ・卵の入っていたダンボールは、割卵後すぐに調理室外に出すこと。 ・卵を使用する料理は、割卵から2時間以内に喫食できるように作業工程を工夫すること。 ・使用したシンク及び器具は、午前中に使用した器具の洗浄作業の最後に洗浄消毒すること。 <p>＜割卵方法＞</p> <ol style="list-style-type: none"> ①個々に小容器に割卵し、腐敗やひび割れがないか確認して専用の食缶等に入れる。 *卵は平らな場所に打ちつけて割ること。 *容器の縁や角で割らないこと。 ②専用の泡立て器で攪拌し、各々の食缶から保存食をとる。 *泡立て器や保存食採取用お玉等の器具は、食缶ごとに用意する。 ③専用台で、専用容器に入れて移動する。 |

(2) 冷凍魚介類の下処理方法

| 種 類 | 下処理方法 |
|--------------------------|--|
| イカ、ホタテ むきエビ タコ、あさり | ①シンクで、袋ごと流水解凍する。 ②シンクの中でザルにあけて水気を切る。 ③移動する時には、専用のタライで受ける。 ④処理が終了したら、手指の洗浄・消毒を行う。 *調理時間に合わせて解凍する。 |
| 魚の切身 | ①専用ザルを専用タライで受け、魚を入れる。 ②自然解凍する。 *季節によって、冷凍庫から出す時間を調節する。 *半解凍になるように、調理時間に合わせて、少しずつ解凍する。 |

*流水解凍は、湯を使用しないこと。

*使用する物資によって、作業内容が異なる場合があります。

(3) 肉・魚類（加熱済み）のうち、工場生産品の密封袋入り製品の取り扱い方法

<品目例>

ベーコン、チキンハム、ポークハム、焼き穴子、鶏照焼き、鮭塩焼き

<衛生区分>

開封前…通常食材（汚染度の高い食品以外）と同様に扱う。

開封後…製造過程で十分な加熱工程がある場合は、練製品と同様の取扱いとする。

<冷凍品を解凍して使用する場合>

①袋ごと流水（温湯不可）で30分程度解凍する。

*使用後のシンクは、十分に水洗いを行うこと。

②袋を開封し、タライ又はボウルにほぐしながら出す。

*タライ等は、ねり製品用を使用する。

*触れた後は、必ず丁寧な手指の洗浄・消毒を行うこと。

<冷蔵品をそのまま開封して使用する場合>

①ねり製品用の器具を使用する。

*触れた後は、必ず丁寧な手指の洗浄・消毒を行うこと。

18 調理時

(1) 衛生区分

- ①下処理作業から調理作業に移行する場合は、手指の洗浄・消毒、エプロンの交換、履物の交換を実施すること。
- ②食肉類、魚介類、野菜類等食品の種類ごと及び作業区分ごとに、調理用器具、包丁、まな板、ザル等を区分すること。
- ③食肉類・魚介類・卵と、野菜類等との接触を避け、別々の調理台を使用すること。また、調理器具も専用のものを使用すること。
- ④かい棒は、生の食肉類、魚介類を加熱するものと、それ以外の調理用で区別すること。
- ⑤消毒保管庫から調理器具を取り出す時は、手指の洗浄・消毒を行い、使い捨て手袋を着用すること。また、使用する器具は、各料理の調理開始直前に用意すること。

(2) 注意事項

- ①調理中は、調理室内で洗浄作業を行わないこと。
- ②調理中に釜を洗浄する場合は、洗浄用エプロンを着用すること。また、隣り合う釜の蓋を閉める等二次汚染防止の対策を行うこと。
 - *釜の使いまわし等で洗浄する必要がある場合以外は、洗浄を行わないこと。
 - *釜の洗浄後、調理作業を行う場合は、調理用エプロンを着用し、手指の洗浄・消毒を行うこと。
- ③調理作業中は、ふきん等の布を使用しないこと。清潔な水切りワイパーや使い捨てのペーパータオル等を使用すること。
- ④調理室内の床に水を落とさないように作業を行うこと。
- ⑤かい棒等から床に滴がたれないように、容器等で受けておくこと。
- ⑥調理台上の水等が、床に落ちないように注意すること。
- ⑦食品及び使用する器具類を床に直接置かないこと。少なくとも、床面から 60 cm以上の場所に置くことが望ましい。

(3) 調理作業

- ①かい棒等の調理器具は、釜ごとに替えること。
- ②仕上げ規定温度に満たないものに使用したかい棒等の調理器具は、仕上げ済み食品を入れるザル等の器具に置かないこと。

- ③冷凍油揚げは使用直前にシンクで熱湯をかけ、冷凍厚揚げは使用直前に釜でゆがいて油抜きする。
- ④ザルに食品を入れたまま、釜で加熱しないこと。必ずザルから出して加熱すること。
 - *但し、再加熱の工程がある下茹でについては、ザルにいれたまま加熱してもよい。
- ⑤あくをすくい取るお玉は、釜ごとに用意すること。
- ⑥あくは、専用の容器を用意して入れ、その後使用しないシンクに捨てること。
- ⑦味見用食器等は、個人ごとに用意すること。また、お玉は、釜ごとに用意すること。
 - *使用した食器等が、食品や器具を汚染しないように注意すること。
- ⑧料理の混ぜ合わせには必ず清潔な器具を使用し、必要に応じて使い捨て手袋や配分用エプロンを着用し、料理に直接手が触れないようにすること。
- ⑨調理済み食品に、扇風機等で風を吹き付けないこと。
- ⑩加熱調理後、適切な温度管理を行い、2時間以内で喫食できるように作業を工夫すること。

(4) 黄金パンについて

- ①きな粉をから炒りし、90℃以上を確認する。
- ②きな粉の温度確認後、タライ等に引き上げる時点より担当者は「標準的な手洗い」を行い、配分用身じたくで、使い捨て手袋を二重に着用しアルコールで手袋を消毒すること。
 - *使い捨て手袋を装着する時は、手袋の表面を汚染しないように注意して装着すること。
 - *手袋1枚目は手首までのもの、2枚目は肘まで隠れるものを着用する。
- ③使い捨て手袋は、新たに開封した汚染されていないものを使用すること。
- ④きな粉に混ぜる砂糖は、1kg袋のものを新たに開封して使用すること。
- ⑤きな粉に混ぜる塩は、クッキングソルトを使用すること。
 - なお、クッキングソルトは年に1回は新しいものを購入すること。
- ⑥10月から3月はトングを使用して、揚げたパンをパン箱に並べ、その上からお玉等の器具を使用してきな粉(砂糖・塩を含む)をふりかける。(まぶしつけは不可)
- ⑦4月から9月は揚げたパンを消毒した容器に入れ、トングやヘラ等の器具を使用してきな粉(砂糖・塩を含む)をまぶしつける。その後、トング等を使用してパン箱に並べる。

(5) 中心温度の測定及び記録

- ①加熱調理は確実にを行い、加熱時間及び中心温度を記録すること。
記録は、ボールペンを使用すること。(鉛筆、シャープペンシル不可)
- ②中心温度は、温度が最も上がりにくい物を選び、3点以上計測すること。
- ③野菜等を茹でる場合は、釜の湯の温度を計測するのではなく食品自体の温度を計測すること。野菜を網じゃくし等ですくいあげて、温度を計測すること。
- ④全ての点において規定温度に達している場合には、それぞれの中心温度を記録すること。
*1点でも規定温度に達していなかった場合には、適当な時間を見はからって1点目から計測しなおすこと。
- ⑤除去食等給食室で対応しているものも全て、同様に中心温度を計測し、記録すること。
- ⑥中心温度計は、トレイ等に入れ、周囲にセンサー部分が接触しないように注意すること。
- ⑦中心温度計は、使用前にアルコールで消毒し、30秒間放置する。
<中心温度を測定した後>
 - 規定温度以上だった場合・・・続けて使用可。
 - 規定温度未満だった場合・・・汚れを拭き取った後、アルコールで消毒し、30秒間放置する。
*揚物に使用している場合は、高温の油に中心温度計のセンサー部分をつけてもよい。(油以外は不可)
 - 隣の釜(同じ献立)のものを測定する場合
測定するものが変わる場合
・・・水洗い後、水気を取り、アルコールで消毒し、30秒間放置する。
- ⑧中心温度は、次の表のとおり確認すること。
*献立表の衛生ポイントの欄を参照。

| 種 類 | 中心温度 |
|-----------|-------|
| 野菜類 | 90℃以上 |
| 食肉類・魚介類・卵 | 90℃以上 |

| | | |
|-------------------------------------|---------------------------|-------------|
| 半調理品 冷凍加工品 | 加熱処理（温度確認）済み | 85℃以上 |
| | 未加熱処理 （加熱処理済みひき肉製品を含む） | 90℃以上 |
| 下処理及び調理途中で全ての食材の温度を確認済み | | 85℃以上 |
| 温度が上がりにくい献立 （ソテー・焼きそば・そばろ・ふりかけ等） | | 85℃以上で90秒以上 |

（6）加熱調理時の中心温度測定及び調理時間の記録

<揚物>

- ①油温が設定した温度以上になったことを確認する。
- ②調理を開始した時間を記録する。
- ③調理の途中で適当な時間を見はからって食品の中心温度を3点以上測定する。全ての点において規定温度に達していた場合には、それぞれの中心温度を記録する。
*最も温度の上がりにくいもの（大きいもの、厚みのあるもの）の温度を測定すること。
- ④複数回同一の作業を繰り返す場合には、油温が設定した温度以上であることを確認し、同様に加熱処理及び記録を行う。
- ⑤最終的な加熱処理時間を記録する。

<蒸し物>

- ①調理を開始した時間を記録する。
- ②調理の途中で適当な時間を見はからって食品の中心温度を3点以上計測する。全ての点において規定温度に達していた場合には、それぞれの中心温度を記録する。
*最も温度の上がりにくいもの（大きいもの、厚みのあるもの）の温度を測定すること。
- ③最終的な加熱処理時間を記録する。
- ④なお、複数回同一の作業を繰り返す場合には、①～③のとおり加熱処理及び記録を行う。

<煮物及び炒め物>

- ①調理の順序は、食肉類の加熱を優先すること。食肉類、魚介類、野菜類の冷凍品を使用する場合には、十分解凍してから調理を行うこと。
- ②調理を開始した時間を記録する。
- ③調理の途中で適当な時間を見はからって、最も熱が通りにくい具材を選

び、中心温度を3点以上測定し、全ての点において規定温度に達していた場合には、それぞれの中心温度を記録する。

* 中心温度を測定できるような具材がない場合には、調理釜の中心付近の温度を3点以上測定する。

④最終的な加熱処理時間を記録する。

19 二次加工（養護学校）

- (1) 養護学校等、中心温度を確認後に二次加工が必要な場合は、配分時（配缶）の身じたくを整えること。
- (2) 包丁、まな板、ミキサー等を使用する場合は、調理済食品専用のものを用意し、二次加工以外に使用しないこと。
- (3) 二次加工に使用する調理器具は、食器消毒保管庫で消毒した清潔なものを使用すること。加熱不可能な器具は、次亜塩素酸ナトリウム溶液を使用して消毒すること。消毒後の器具は、汚染されない場所に保管すること。
- (4) 保存食は、各々の種類ごとに採取すること。
- (5) 検食は、各々の種類ごとに実施すること。

20 配分・配膳時

(1) 担当者

- ①不潔な食品を扱う担当者（検収担当者、食肉類、魚介類、卵等の担当者）以外の従事者が担当すること。
- ②揚物は、油に食材を投入した人が、投入した揚物の配分作業を行わないこと。

(2) 身じたく

- ①エプロンの消毒を行うこと。
 - *エプロンは、配分専用のものを使用すること。
- ②手指の洗淨・消毒後、使い捨て手袋を両手に着用し、アルコールをすりこむこと。
 - *アルコールは、配分用の容器のものを使用すること。
 - *配分用の手袋をしたまま、他の作業を行わないこと。
 - *手袋を着用しても、料理に直接手を触れないこと。

☆配分用台を消毒し、食缶等を準備後配缶作業を行う場合☆

- ①台の汚れをペーパータオルで拭き取る（調理用エプロン）。
- ②手指の洗淨・消毒を行う。
- ③台、釜の取っ手等をアルコールで消毒する。
 - *佃煮、フルーツポンチ用果物の袋（缶）等も洗淨・消毒する。
 - *③以降のアルコールは、配分用のものを使用すること。
- ④調理用エプロンを外す。
- ⑤手指の洗淨・消毒を行う。
- ⑥配分用エプロンの消毒を行う。
- ⑦配分用エプロンを着用する。
- ⑧使い捨て手袋の着用・消毒を行う。
- ⑨③の台を食器消毒保管庫の前に移動させる。
- ⑩食器消毒保管庫等配缶用器具及び食缶等収納場所の扉を開ける。
 - *配缶用器具等の収納場所の扉は、調理中も手洗い・消毒後使い捨て手袋を着用して触れるようにすること。
- ⑪食缶、配分用器具等を取り出して、台にのせる。
- ⑫配分場所（釜前等）に移動させる。
- ⑬配分を行う。

(3) 配分時間

- ①フルーツポンチ等、缶（袋）から直接食缶に配分するものについても、開缶（袋）後2時間以内に喫食できるようにすること。
*適温で喫食できるように、作業時間を工夫すること。
- ②牛乳は牛乳保冷庫に保管し、給食時間直前にクラス毎の所定の場所に置き、できるだけ10℃以下で喫食できるようにすること。

(4) 器具等

- ①配缶に使用する調理台、運搬車等は、直前にアルコールで消毒すること。
*アルコールは、配分用のスプレーボトルを使用すること。
- ②食缶及び配分用器具は、消毒した清潔なものを使用すること。
*ダンボール箱のまま配分しないこと。必ず、専用容器又はナイロン袋に移し替えること。
- ③調理済み食品は、クラス毎に食缶・バット等に配分すること。
- ④食缶、ボウル、パン箱等の容器は、必ず蓋をすること。
- ⑤配分用器具は、釜ごとに替えること。
- ⑤各学年（クラス）に、どの釜で調理した食品が配分されたかを、わかるようにしておくこと。
- ⑥児童生徒用の食缶及び配分用器具等は、調理用として流用しないこと。

(5) 二次汚染防止

- ①食缶等は、床面から60 cm以上の場所に置くこと。
- ②加熱調理後の食品に、扇風機やスポットクーラー等で風を吹き付けて、冷却しないこと。

(6) 共同調理場

- ①共同調理場では、各校にどの釜で調理した食品、どのロットの食品が配送されたか記録しておくこと。
- ②共同調理場においては、調理場搬出時及び受配校搬入時の時間を毎日記録すること。

(7) パンの配分

- ①作業時は、手指を洗淨・消毒後、配分用エプロンを着用し、使い捨て手袋を着用・消毒すること。
- ②クラスごとの配分は、トング等を使用する。手袋で直接パンに触れないこと。

*パンに異物の付着や汚れがないか確認すること。

③パンは、消毒したパン箱に数を確認して移し替え、所定の場所に保管すること。

*パン箱は、前日に次亜塩素酸ナトリウム溶液で消毒し、当日再度アルコール消毒後使用すること。

(8) 加熱しない食品の配分

①漬物、佃煮、果物缶等は、外袋（缶）をシンクで洗浄し、水気をペーパータオルで拭き取った後、アルコールで消毒し、配分作業を行うこと。

②ナッツ類等乾物は、外袋をアルコールで消毒し、配分作業を行うこと。

③個包装のもの（佃煮、ジャム等）は、そのまま配分すること。

④開封に使用するハサミ、缶切り機の刃は、使用直前にアルコールで消毒すること。

| 種 類 | 配分方法 |
|----------------------------|---|
| 個々に袋に入っているもの 例) マヨネーズ | ①箱（ダンボール、中箱）から出して、冷蔵庫に保管する。（食品保管庫でも可） ②袋から取り出し、配膳棚に並べる。 （食器、盆用かごに入れても可） |
| 箱に直接入っているもの 例) ドレッシング | ①箱（ダンボール、中箱）から出して、冷蔵庫に保管する。（食品保管庫でも可） ②1本ずつナイロン袋に入れる。 ③配膳棚に並べる。 （食器、盆用かごに入れても可） |
| 個包装のもの 例) ジャム、ケチャップ、ゼリー | ①箱（ダンボール、中箱）から出して、食品保管庫に保管する。 *デザート類は、冷蔵庫等指定場所に保管する。 ②クラスごとにナイロン袋又は食缶に入れる。 ③配膳棚に並べる。 *デザート類は給食時間直前まで、冷蔵庫等で保管する。 |

(9) 食器等の準備

①食器等を配膳台（棚）にセットする作業は、11時30分以降に開始すること。

②食器、トレーの準備作業も、配分用身じたくで行うこと。

- ③食器及びトレイ等は、前日の洗浄作業時にクラスごとの必要数をカゴに入れて消毒保管庫で消毒し、消毒後は食器等に触れないように注意すること。

21 配膳室作業（共同調理場受配校）

（1）共同調理場受配校における配膳室の作業手順

- ①身支度を整え、手指の洗浄・消毒を行う。エプロンは、配分・配膳用を着用する。
- ②配膳台をアルコールで消毒すること。
- ③主食がパンの場合は、配分用のパン箱用蓋をアルコールで消毒する。
- ④主食、牛乳及びデザート等受配校直送品の検収を行い、各々の食品に適した温度で保管する。
- ⑤手指を洗浄・消毒し、クラス毎に配分する。
- ⑥共同調理場から給食がコンテナで配送されたら、手指の洗浄・消毒を行い、使い捨て手袋を着用し、決められた容器から検食を準備し、検食担当者に持っていく。
*配膳室から廊下に出る場合は、履物を交換すること。
- ⑦調理済み食品及び受配校直送品（主食、牛乳、ゼリー等）の保存食を採取すること。
- ⑧配膳室に戻ったら、手指の洗浄・消毒を行い、食缶等を配膳台に並べる。
*牛乳、ヨーグルト等低温で保存する食品は、最後に配分する。
- ⑨給食時間になったら、配膳室の鍵を開ける。
- ⑩給食が全て配膳室から出たら、返却の準備をする。
- ⑪給食終了後、食器等が配膳室に返却されたら、共同調理場に返すものをコンテナに収納する。
- ⑫配分用のパン箱用蓋も共同調理場に返却する。
- ⑬ゴミは別にまとめておく。
- ⑭残菜は料理毎に計量できるようにしておく。
- ⑮納入業者のパン納入用ばんじゅう及び牛乳納入用クレートは、翌日回収されるまでまとめておく。
- ⑯全ての物品が搬出された後、配膳台、配膳室の床、扉の取っ手等の清掃・消毒を行う。

22 検食

- (1) 責任者（校長、所長）を定めて実施すること。
- (2) 児童生徒の給食開始時間の 30 分前までに実施すること。
- (3) 異常が認められる場合は、給食を中止し、ただちに適切な対応をとること。
*受配校における検食で異常が認められる場合は、直ちに共同調理場に連絡し、連携を図りながら事故等防止のための措置をとること。
- (4) アレルギーによる除去食等を提供する場合は、全ての種類の検食を行うこと。
- (5) 検食簿等に検食を行った時間と、その結果を記録し、年度経過後 1 年間保存すること。

23 食品の喫食及び味見

食中毒が発生した時の原因究明を行うため、原則として、調理施設内で調理された食品の喫食及び味見を行う担当者を限定する。

ただし、調理従事者の配置等によりやむを得ない場合は、毎日の健康調査、月 2 回以上の検便検査及び必要に応じた検便検査により、調理従事者が体調不良者でないことを確認したうえで、全員で喫食及び味見を行う。

志方学校給食センターは、調理作業に従事しない担当者がいるため、喫食及び味見の担当者を限定する。

24 異物混入の予防

(1) 調理従事者

<参照> 2 調理従事者の衛生管理

(2) 施設・設備

<参照> 3 施設・設備等の衛生管理

(3) 調理機器・器具類

- ①包丁やスライサー等の刃こぼれはないか、使用する直前・直後に確認すること。
- ②機械類のねじの場所、個数を把握し、確認すること。
- ③器具類等に破損はないか、ネジが緩んでいないか、シールがはがれかけていないか等確認すること。
- ④ザル等にスポンジ、針金、食品等が付着していないか確認すること。
- ⑤清掃及び洗浄作業に、金タワシは使用しないこと。

(4) 検収室・下処理室の作業

- ①食品は納品時の包装容器及び容器を封じるための包装資材が混入しないように注意して作業する。開封作業は、食材及び食材を入れる容器上で行わないこと。
- ②食材が袋等で包装されている場合は、袋が異物等に汚染されていないか確認して袋を開封し、食材を容器に移し替え、異物の混入がないか確認した後、釜に投入すること。
- ③野菜、果物類のシール、輪ゴム等を確実に除くこと。
- ④ナイロンの包装容器をハサミで開封する時は、二度切りせず切れ端を切り落とさないこと。乾燥剤等の薬剤は、個数を確認すること。
- ⑤食品に虫等、異物が混ざっていないか丁寧に確認すること。
- ⑥干ししいたけ等乾物は、水もどし後虫等の異物がないか確認すること。
- ⑦海藻類及び乾物は、砂等異物の混入がないか確認すること。
- ⑧生鮮野菜類は、虫等がないか細かいところまで確認すること。
- ⑨全ての食材に、異物がないか確認すること。

(5) 調理室での作業

- ①使い捨て手袋を着用して食品の裁断を行う場合、手袋を切らないように

注意すること。裁断時に使用した手袋は、廃棄前に切れていないか確認すること。

②ペーパータオル等の使用時に、切れ端が残らないように注意すること。

(6) 包装、容器の洗浄

①洗浄可能な包装・容器については洗浄し、汚染及び異物の付着がないか確認すること。

②洗浄ができない包装及び容器は、汚染及び異物の付着がないか確認すること。付着がある場合は、アルコールやペーパータオル等を使用して取り除くこと。

25 日常の設備・機器等洗浄・消毒

1 「設備、機器等の洗浄・消毒」の基本的な考え方

(1) 前提条件

- ①調理室内における洗浄・消毒は、全ての食品が調理室から搬出された後に行うこと。
- ②下処理用、調理用、ねり製品用、肉・魚・卵用、加熱済み食品用等調理の過程ごとに区別すること。
- ③洗剤は、洗剤の望ましい希釈濃度に合せること。
*0.2%に希釈する場合（希釈例：洗剤液 200ml＋水 100 ㍺）

(2) 洗浄について

- ①「汚れ」や「有機物」を洗剤等で洗い落とす。
- ②分解できる部品は、分解してから洗浄する。
- ③すすぎ残しがないよう、十分な流水で洗剤等をすすぐ。
- ④水気を取り、翌日までに乾燥させる。

(3) 消毒について

- ①消毒方法は、設備・機器等の材質や形状によって使い分ける。
- ②適切な濃度や使用量、使用方法等を守って消毒する。

| | |
|------------|--|
| アルコール | 水気を拭き取った後、噴霧してペーパータオルで拭き延ばす。 |
| 次亜塩素酸ナトリウム | 適正濃度に希釈した溶液で、200ppm なら 5 分間浸漬した後、流水で十分にすすぐ。手指保護のため、手袋を着用すること。また、塩素臭が出るので換気を行う。 |
| (熱風) 消毒保管庫 | 水気を軽く切ってから収納し、熱をかける。(若干の水分が付着している方が、熱伝導がよくなる)。 |

(4) 注意事項

- ①調理器具、食缶、食器、洗浄用スポンジ（床用以外）、ホース等全ての調理作業に使用するものは、床に直接置かないこと。
- ②午後の洗浄作業終了後は、手指の洗浄・消毒を行うこと。
- ③胃腸炎、インフルエンザ等感染症流行時期は、午後の食器等洗浄作業時にもマスクを着用すること。
- ④機械メーカーごとに清掃、洗浄方法が異なることがあるため、使用の設備、機器等の取扱説明書を確認すること。

- ⑤刃がある機械の取扱いには、怪我をしないよう十分に注意すること。
- ⑥電気基盤などに水をかけると、故障の原因になるので注意すること。
- ⑦洗浄剤、消毒剤によっては、設備、機器等を劣化させることがあるため、洗浄剤、消毒剤の成分や、設備、機器等の材質を確認すること。

(5) 調理器具等の洗浄・消毒方法

| | 作業開始前 | 作業終了後 |
|--------------------------|---|---------------------------------|
| ざる、かご、ボウル等 *検収・下処理室用 | そのまま | 洗浄後、乾燥 |
| ざる、かご、ボウル等 *加熱調理前用 | 次亜塩素酸ナトリウムで消毒 *消毒保管庫で消毒しているものはそのまま | 洗浄後、乾燥 *消毒保管庫に保管できる場合は保管庫で消毒 |
| ざる、かご、ボウル等 *加熱調理後・生食用 | 消毒保管庫で消毒したものはそのまま *棚等に保管している場合は、次亜塩素酸ナトリウムで消毒 | 洗浄後、消毒保管庫で消毒 |
| かい棒、ひしゃく等 | 消毒保管庫で消毒したものはそのまま *棚等に保管している場合は、次亜塩素酸ナトリウムで消毒 | 洗浄後、消毒保管庫で消毒 |
| エプロン *下処理、調理、洗浄用 | そのまま *用途別に着用する | 洗浄後、乾燥 |
| エプロン *肉、魚、卵用 | そのまま | 洗浄後、次亜塩素酸ナトリウム消毒 |
| エプロン *配分、配缶用 | 使用直前にアルコールで消毒 | 洗浄後、乾燥 |
| ふきん | *調理作業中には使用しない *用途別、作業別に区分する *使い回さない | 洗剤液に漬け込み、洗浄、次亜塩素酸ナトリウム消毒、乾燥 |
| スポンジ、ブラシ、たわし | そのまま *用途別、作業区域毎に区分する | 洗剤液に漬け込み、洗浄、次亜塩素酸ナトリウム消毒、乾燥 |
| ゴム手袋 | ・下処理、加熱調理前に使用するものは、そのまま ・加熱調理中に使用するものはアルコール消毒 *加熱調理後及び生食する食品には使用しない | 洗浄後、次亜塩素酸ナトリウム消毒、乾燥 |

(6) 設備、機器等の洗浄・消毒方法

| | 調理開始前及び調理中 | | | 作業終了後 |
|-------------------------------|--|--|---|--|
| | 検収・下処理用 | 加熱調理前用 | 加熱調理後・生食用 | |
| 調理台 (移動台含む) | そのまま *汚れ、ほこり、 衛生害虫侵入の 可能性がある場 合は、洗剤で洗浄 | アルコール消毒 | アルコール消毒 | 洗浄後、乾燥 |
| シンク (野菜等) | | アルコール消毒 | アルコール消毒 | 洗浄後、乾燥 |
| シンク (肉・魚・卵等) | | そのまま | — | 洗浄後、次亜塩素酸ナトリウム消毒、乾燥 |
| シンク・調理台等 (食器及び器具等の洗浄作業に使用) | | — | — | 洗浄後、次亜塩素酸ナトリウム消毒、乾燥 |
| 台車等 | | アルコール消毒 | アルコール消毒 | 洗浄後、乾燥 |
| 野菜裁断機 | — | 本体はアルコール消毒 刃やベルトは消毒したものを使用 | — | 洗浄後、乾燥 洗浄できない部分は水ぶき 刃やベルトは消毒 |
| フードプロセッサ ブレンダー | — | アルコール消毒 容器・刃は消毒したものを使用 | 本体はアルコール消毒 容器・刃は消毒保管庫で消毒 蓋(耐熱性でないものは次亜塩素酸ナトリウム消毒) | 洗浄後、乾燥 洗浄できない部分は水ぶき 容器や刃は消毒 翌日、加熱調理後・生食用として使用するものは、容器及び刃を消毒保管庫で消毒 |
| 回転釜 | — | そのまま *汚れ、ほこり、 衛生害虫侵入の可能性 がある場合は、洗剤 で洗浄 | アルコール消毒 もしくは釜全体を蒸して消毒 | 洗浄後、乾燥 *ガスコックは水ぶき |
| 缶切り機 | — | 刃はアルコール消毒 | 刃はアルコール消毒 | 洗浄後、乾燥 |
| はかり | そのまま | アルコール消毒 | アルコール消毒 | 水ぶき後、乾燥 |

* 調理開始前及び調理中

- 検収・下処理用：食材の検収及び野菜の洗浄等下処理作業に使用する場合
- 加熱調理前用：野菜の裁断及び加熱調理等の準備作業に使用する場合
- 加熱調理後・生食用：配缶等の加熱調理後等の食品に使用する場合

*作業終了後

- ┌ 全ての食品が調理室から搬出された後の洗浄・消毒作業
- └ 午後の食器等洗浄作業に使用する場合は、終了後の洗浄・消毒作業

(7) 包丁・まな板の洗浄・消毒方法

| 保存食採取用(原材料) | 調理開始前及び調理中 | | | 調理終了後 |
|-------------|--------------------------------|--------------------------------|---------------|---|
| | 下処理用 (汚染作業区域用) | 加熱調理前用 (非汚染作業区域用) | 加熱調理後 ・生食用 | |
| アルコール消毒 | そのまま 食品が替わる時は、食品残渣を取り除く | そのまま 食品が替わる時は、食品残渣を取り除く | 消毒保管庫で消毒 | 洗浄後、次亜塩素酸ナトリウム消毒 包丁はアルコール消毒 消毒後、包丁まな板保管庫に保管 |

*加熱調理後・生食用の包丁・まな板は、専用のものを用意すること。

2 洗浄・消毒の作業手順

(1) 包丁

- ①洗剤溶液を含ませたスポンジで、まんべんなく洗浄する。
*柄、柄と刃のつなぎ目もていねいに洗う。
- ②流水で洗剤を洗い流す。
- ③ペーパータオルで水気を拭き取る。
- ④アルコールで消毒する。
- ⑤包丁・まな板保管庫に保管する。

(2) まな板

- ①温湯に洗剤を入れ、スポンジで傷目にそって円を描くようにまんべんなく洗浄する。
*裏面、側面も洗浄すること。
- ②流水で洗剤を洗い流す。
- ③ペーパータオルで水気を拭き取る。
- ④次亜塩素酸ナトリウム溶液に5分以上浸漬し、消毒する。
- ⑤流水で消毒液を洗い流し、乾燥させる。
- ⑥包丁・まな板保管庫に保管する。

(3) 調理器具(かい棒、ザル、ボウル等)

- ①水又は40℃程度の温湯で洗浄する。

- ②洗剤溶液で洗浄する。
- ③温湯で洗剤を洗い流す。
 - *蛇口から直接の流水で 5 秒間以上、ため水では水を替えて 2 回以上すすぐこと。
- ④消毒保管庫で消毒する、または棚等に保管する。
- ⑤棚等に保管した器具（消毒保管庫による消毒以外）は、作業開始前に次亜塩素酸ナトリウム溶液で消毒を行い、乾燥させる。
 - *包丁・まな板保管庫に保管する場合も、作業開始前の消毒は必要。

洗浄のポイント

<かい棒> 柄の部分

<泡たて器、ひしゃく> 柄の付け根

<ザル、ボウル> 網目の部分、縁の裏側

(4) 食肉類、魚介類、卵等に使用した器具等

<専用容器・器具>

- ①使用した容器、器具、かい棒等は、専用シンクに置き、午前中に使用した器具の洗浄作業の最後に、他のものと分けて洗浄、消毒を行う。
- ②洗剤溶液で、専用スポンジを使用して洗浄する。
- ③洗剤を洗い流す。
- ④次亜塩素酸ナトリウム溶液に 15 分以上浸漬し、消毒する。
 - *練り製品用器具は、肉等に使用した器具の直前に洗浄すること。

<シンク>

- ①洗剤と専用スポンジで内側を洗浄する。
- ②外側に洗浄液が流れないように注意して、内側を洗い流す。
- ③200ppm の次亜塩素酸ナトリウム溶液で、オーバーフロー部分まで満たし、5分浸漬して消毒する。
 - *器具を消毒するシンクと同一シンクの場合は、器具とシンクをまとめて消毒することができる。
- ④水で洗い流す。

<エプロン>

他のエプロンを洗浄した後に以下の作業を行う。

- ①エプロン洗浄用タライに入れる。
- ②洗剤溶液を含ませたスポンジで、まんべんなくこすり洗う。

- *裏面、ヒモの部分もていねいに洗う。
- ③洗剤を洗い流す。
- ④次亜塩素酸ナトリウム溶液に15分以上浸漬し、消毒する。

洗浄のポイント
エプロンの裏面、ヒモ

(5) 食器具（食器、トレイ、食缶、バット、おたま、トング等）

*食器やトレイ等は、食品の包装や残菜が挟まって付着していることがあるので、一枚ずつ確認し、洗浄すること。

[食器洗浄機を使用する場合]

- ①30～40℃の温湯に20～30分浸漬する。
- ②40℃程度の温湯に洗剤を入れ、やわらかいスポンジでこすり洗う。
- ③温湯をオーバーフローさせたシンクで洗剤をすすぐ。
- ④食器洗浄機（湯温65℃以上）ですすぐ。
 - *タンクの温度計で湯温が65℃～75℃に上昇したことを確認すること。
- ⑤消毒する。（消毒保管庫）
 - *漂白剤（酸素系）を使用する場合は、洗浄により汚れ（有機物）を取り除いた後、漂白剤の溶液に漬け込むこと。その後③以降のすすぎ洗いをを行うこと。
 - *食器洗浄機は、基本的に食器のみに使用すること。

[手洗浄の場合]

- ①30～40℃の温湯に20～30分浸漬する。
- ②40℃程度の温湯に洗剤を入れ、やわらかいスポンジでこすり洗う。
- ③温湯をオーバーフローさせたシンクで、2回以上すすぐ。
- ④消毒する。（消毒保管庫）
 - *パン箱は、①～③の後、次亜塩素酸ナトリウム溶液で消毒し、すすぎ洗いの後、乾燥させる。当日使用前に、再度アルコールで消毒する。

(6) 調理機械類（野菜裁断機、フードプロセッサー等）

[部品]

- ①電源をぬく。
- ②部品は取りはずす。
 - *分解した部品は、床にじか置きしないこと。

- ③流水又は 40℃程度の温湯で洗浄する。
- ④洗剤溶液で洗浄する。
- ⑤温湯で洗剤を洗い流す。
- ⑥刃、ベルトは、材質によって次のいずれかの方法で消毒する。
 - ア 消毒保管庫にかける。
 - *包丁・まな板保管庫（殺菌灯）での保管は、消毒とは認めない。
 - イ 200ppm 次亜塩素酸ナトリウム溶液に 5 分以上浸漬し、流水で十分にすすぐ。
 - ウ アルコールを噴霧し、ペーパータオルで拭きのぼす。
 - *噴霧前に乾燥させること。
- ⑦加熱調理後の二次加工に使用するフードプロセッサー及びブレンダー等は、容器及び刃等食品に直接接触するもの全てをアの方法で消毒する。ただし、蓋等耐熱性でないものについては、使用前にイの方法で消毒する。
 - ア 消毒保管庫にかける。
 - *包丁・まな板保管庫（殺菌灯）での保管は、消毒とは認めない。
 - イ 200ppm 次亜塩素酸ナトリウム溶液に 5 分以上浸漬し、流水で十分にすすぐ。
- ⑧消毒したものは、乾燥させて衛生的な戸棚等に保管する。
- ⑨⑥⑦で消毒したもの以外は、作業開始前にアルコール等で消毒を行い、乾燥させる。

[本体]

- ①電源をぬく。
- ②温湯で拭く。
- ③洗剤に浸したスポンジ等で拭いた後、温湯で洗剤を拭きとる。
 - *野菜裁断機の操作盤は、洗剤を使用せず温湯で拭くこと。
- ④作業開始前に、アルコール等で消毒を行い、乾燥させる。

洗浄のポイント
 刃、ベルト、軸

(7) 調理用設備等（調理台、作業台、すのこ、台車、シンク、ラック等）

[ドライ]

- ①排水網、残菜受け等の部品を取りはずす。
- ②水又は 40℃程度の温湯で拭く。
- ③洗剤溶液を含ませたスポンジ等で、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こと。

④温湯で洗剤を拭きとる。

*洗浄スペースに移動させて洗浄できる場合は、水の飛散に注意して洗い流してもよい。

⑤必要に応じて消毒する。(薬液消毒)

⑥乾燥させる。

⑦作業開始前に、再度アルコール等で消毒を行い、乾燥させる。

*検収室、下処理室は除く。

[ウェット]

①水又は40℃程度の温湯で洗浄する。

②洗剤溶液を含ませたスポンジ等で、まんべんなくこすり洗う。

③温湯で洗剤を洗い流す。

④ペーパータオル等で水気をとる。

⑤必要に応じて消毒する。(薬液消毒)

*熱湯をかけることは不可。

⑥乾燥させる。

⑦作業開始前に、再度アルコール等で消毒を行い、乾燥させる。

*下処理室は除く。

(8) 配送用コンテナ、配膳用カート

①洗浄スペースで、水又は40℃程度の温湯で洗浄する。

②洗剤溶液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。

*車輪を洗うスポンジは、他の部分を洗うものと区別する。

④温湯で洗剤を洗い流す。

⑤水切りワイパー、ペーパータオル等で拭き上げる。

*布を使用する場合は、調理中に調理室内に置かないようにすること。

⑥消毒する。(薬液消毒)

⑦乾燥させる。

⑧作業開始前に、再度アルコール等で消毒を行い、乾燥させる。

(9) 釜

①元栓を閉める。

②温水を張り、釜の汚れをナイロンたわし等でこそげ落とす。

③ごみ受けを使用して温水を捨てる。

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、エプロン部分、蓋、蓋の取っ手、ハンドル、釜安定固定装置等をまんべんなく洗浄する。

*釜の取っ手は、内側・外側ともに洗浄すること。

*コックには水をかけないこと。水ぶきで汚れを落とすこと。

*バーナーに水をかけないこと。

⑤流水ですすぐ。

⑥水を切り、乾燥させる。

(10) 冷蔵庫（冷凍庫）

①棚、露受皿等を取り出し、40℃程度の温湯と洗剤液で洗浄する。

②庫内は、40℃程度の温湯と洗剤液で拭き、温湯で洗剤を拭き取る。

③次亜塩素酸ナトリウム溶液で拭き、15分間放置後よく水ぶきし、乾燥させる。またはアルコールを使用してもよい。

*週1回実施すること。

*月に1～2回、フィルターを取り外し、水洗いや掃除機での吸引等の清掃を行う。

(11) 食器消毒保管庫、包丁まな板保管庫

①毎日庫内を水又は40℃程度の温湯で拭く。

*棚、底面等に注意して拭くこと。

(12) エプロン

[ウレタン等]

①エプロン洗浄用タライに入れる。

②水又は40℃程度の温湯で洗浄する。

③洗剤溶液を含ませたスポンジで、まんべんなくこすり洗う。

④温湯で洗剤を洗い流す。

⑤必要に応じて消毒する。(薬液消毒)

⑥乾燥させる。

⑦配缶用は、使用直前に、再度アルコール等で消毒を行い、乾燥させる。

*汚染度を考慮し、種類ごとに処理すること。

[布]

①汚染度を考慮し、種類ごとに洗うこと。

②乾燥する。

③スチームアイロンをかける等衛生的に処理すること。

(13) ゴム手袋

- ①専用バケツに湯と洗剤を加え、その中で揉み洗いする。
- ②手袋を裏返してさらに揉み洗いする。
- ③流水で十分すすぐ。
- ④200ppm 次亜塩素酸ナトリウム溶液に 5 分程度浸漬し、流水ですすぐ。
- ⑤水分をよく切り、裏返しのまま吊るして乾燥させる。
- ⑥加熱調理中に使用する場合は、作業開始前に再度アルコールで消毒を行い、乾燥させる。

(14) スポンジ、ブラシ等

- ①専用バケツに水と洗剤を加え、その中で揉み洗いする。
- ②用途別に、スポンジ、ブラシ等を入れ、よく揉み洗いする。
- ③流水で十分すすぐ。
- ④専用バケツに 200ppm 次亜塩素酸ナトリウム溶液を入れ、5 分間浸漬する。
- ⑤流水で十分すすぐ。
 - * 浸漬時間が長すぎたり、すすぎが不十分な場合、スポンジ等の劣化が早まるので注意すること。
- ⑥水気を切り、乾燥させる。
 - * 床に直置きしないこと。
 - * 翌日使用するまでに乾燥しない場合は、2セット用意すること。
 - * 異物混入になる恐れがあるので、古くなったものは早めに取り替えること。

(15) ふきん

- ①専用バケツに 40℃程度の温湯に洗浄溶液を加え、ふきんをバケツに漬け込む。
- ②手揉み洗いする。
- ③温湯で十分すすぐ。
- ④200ppm 次亜塩素酸ナトリウム溶液に 5 分間浸漬する。
- ⑤流水で十分すすぐ。
- ⑥天日で乾燥する。
 - * 調理中は、調理室内に置かないこと。

(16) 爪ブラシ

- ①洗剤溶液で揉み洗いする。
- ②流水で十分すすぐ。
- ③200ppm 次亜塩素酸ナトリウム溶液に 5 分程度浸漬し、流水ですすぐ。
- ④ホルダー等に掛けて乾燥しやすい状態で保管する。

26 日常の施設等洗浄・消毒

1 「施設等の洗浄・消毒」の基本的考え方

(1) 前提条件

- ① ウェット方式の調理場は、必ずドライ運用をすること。
- ② 洗浄に使用する用具（モップ・ブラシ等）は、汚染・非汚染作業区域ごとにそれぞれ専用のものを備えること。

(2) 洗浄・消毒について

- ① 食品が調理場内から搬出された後に、洗浄を始めること。
- ② 洗浄後は、水を切る等の準備を行い、適切な濃度や使用量、使用方法等を守って消毒すること。

(3) 洗浄パターン

【水拭きによる洗浄】

- ① ゴミを取り除く。
- ② モップで水拭きする。
- ③ 乾いたモップで乾拭きする。

【水を流す洗浄】

- ① ゴミを取り除く。
 - ② 床に洗剤をまき、ブラシでこすり洗う。
 - ③ 流水で洗い流す。
 - ④ 水切りワイパーで水を切る。
- * 換気をよくして乾燥させる。

*モップ、ブラシ等は、作業後に洗浄・消毒して乾燥させ、常に清潔な状態にしておくこと。

【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 風通しがよい保管場所で、乾燥しやすいように吊り下げて保管する。

2 洗浄・消毒の作業手順

(1) 床（ウェット）

下処理室、調味料庫、調理室、1階配膳室

- ①毎日、洗剤及び温湯でブラシ洗浄する。
- ②水気をとる。
- ③200ppm 次亜塩素酸ナトリウム溶液で消毒し、15 分間放置する。
- ④水で洗い流す。
- ⑤水気をとる。

2・3階配膳室

- ①汚れている場所のみ、床用のスポンジを使用して、水（必要に応じて洗剤）でこすり洗い、モップ等で拭取る。
- ②全体をモップ等で水拭きし、乾燥させる。
- ③200ppm 次亜塩素酸ナトリウム溶液で消毒し、15 分間放置後清潔なモップで水拭きする。

(2) 床（ドライ）

検収室、下処理室、調味料庫、調理室

<毎日の清掃>

- ①汚れている場所のみ、床用のスポンジを使用して、水（必要に応じて洗剤）でこすり洗い、モップ等で拭取る。
- ②全体をモップ等で水拭きし、乾燥させる。
 - * 区域ごとに、モップ等を交換すること。
 - * 汚れがひどい場合は、<週1回の清掃>の①②を行うこと。

<週1回の清掃>

- ①洗剤をつけたスポンジで、床全体をこすり洗いし、水で洗い流す。
- ②水きりワイパーで水気をきり、乾燥させる。
- ③200ppm 次亜塩素酸ナトリウム溶液で消毒し、15 分間放置後清潔なモップで水拭きする。

配膳室

- ①洗剤付きモップで全体を拭く。
- ②モップで水拭き後、乾燥させる。
- ③200ppm 次亜塩素酸ナトリウム溶液で消毒し、15 分間放置後清潔なモップで水拭きする。

洗浄室

- ①洗剤をつけたスポンジで、床全体をこすり洗いし、水で洗い流す。
- ②水きりワイパーで水気をきる。
- ③200ppm 次亜塩素酸ナトリウム溶液で消毒し、15 分間放置後清潔なモップで水拭きする。

タイル貼り部分

- ①毎日洗剤を使用し、ブラシ洗浄する。
- ②周囲に水が飛ばないように注意して、水で洗い流す。
- ③水きりワイパー等で水気をきり、乾燥させる。

清掃道具の洗浄

- ①使用後は、専用のバケツに温湯と洗剤を加えて漬け込む。
- ②揉み洗いした後、流水ですすぐ。
- ③200ppm 次亜塩素酸ナトリウム溶液で消毒する。
- ④流水ですすぐ。
- ⑤屋外に干して、乾燥させる。
*使用前には、乾燥していることを確認すること。

<床（ドライ、ウェット）共通事項>

- ①施設及び動線によって、洗浄方法及び消毒方法・頻度等が異なる。
- ②教室で児童が嘔吐したり、感染症の蔓延等で配膳室及び調理室等が汚染された可能性が高い場合には、全体を 200ppm 次亜塩素酸ナトリウム溶液で消毒すること。
- ③次の区域ごとに清掃用道具を用意し、使い分けること。
 - ア 検収室、下処理室、食品保管庫
 - イ 調理室
 - ウ 配膳室
 - エ 洗浄室

(3) ホース

- ①ホース内の水を出す。
- ②200ppm 次亜塩素酸ナトリウム溶液で消毒する。
- ③水で洗い流す。
- ④乾燥させる。

(4) 排水溝

- ①毎日、溝蓋を上げ、溝の中のごみをとる。
- ②デッキブラシで汚れをとる。
- ③水で洗い流す。

*調理室内のゴミを、排水溝に捨てたり、流し込んだりしないこと。

(5) 内壁

- ①床面から1mまでの部分を中心に、汚れを毎日洗剤又は温湯で拭く。
- ②必要に応じて、消毒する。(薬液消毒)

*壁の材質によって異なる。

(6) その他

- ①ホース等調理作業に使用するものは、床に直接置かないこと。
- ②窓等を含む施設全体について、週1回程度清掃し、清潔が保てるように注意すること。

27 トイレの使用及び清掃・消毒方法

(1) トイレの使用方法

- ①休憩室等で、調理衣上下、マスク、帽子を脱ぐ。
- ②トイレ専用の履物に履き替える。
- ③トイレ使用后、衣服等に触れる前に、手指をアルコールで消毒する。
- ④衣服を整えた後、手洗い及び手指の消毒を行う。
- ⑤マスク、帽子、調理衣上下を着用し、調理室入口で確実に「標準的な手洗いマニュアル」に従って、手洗い及び手指の消毒を行う。
*学校給食調理従事者は、専用トイレを使用すること。

(2) トイレの清掃・消毒の基本的な考え方

- ①トイレの清掃及び消毒は、調理終了後に行う。
- ②調理衣を着用してトイレに入らない。
- ③清掃者は、病原微生物感染防止のため、「ゴム手袋」「マスク」を装着する。
- ④トイレを清掃・消毒した後は、「標準的な手洗い」を行う。
- ⑤清掃・消毒は、汚染度が低い箇所から順に行う。
＜例＞ドアノブ、給水レバーなどの手指が直接触れる箇所
→手洗い設備→便座、蓋→便器→履物→床

(3) トイレの洗浄・消毒に必要な物品

- ①トイレ用洗浄剤（中性洗剤）
- ②次亜塩素酸ナトリウム溶液
*おう吐物等 無：200ppm／有：1,000ppm
- ③トイレ洗浄用ブラシ
- ④柔らかい布
- ⑤ゴム手袋
- ⑥マスク
- ⑦モップ、デッキブラシ
- ⑧ほうき、ちりとり
- ⑨バケツ
*掃除道具はトイレ専用とする。

(4) 毎日行う作業

<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。
- ②200ppm 次亜塩素酸ナトリウム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。
- ③15分後に、水を含ませた軽くしぼった布で浸すように拭き上げる。

<手洗い設備>

- ①中性洗剤を含ませたスポンジでこすり洗いしたのちに、流水ですすぐ。
- ②200ppm 次亜塩素酸ナトリウム溶液を含ませてかる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。

<便座、蓋>

- ①中性洗剤を含ませた布で拭く。
- ②200ppm 次亜塩素酸ナトリウム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。
- ③15分後に、水を含ませた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。

<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、便器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 200ppm 次亜塩素酸ナトリウム溶液を塗布する。
 - * 洗浄剤等は、噴射ノズルがある容器を使うとよい。
 - * スプレーボトルは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使用しない。
 - * 次亜塩素酸ナトリウム溶液は、浄化槽内の微生物に影響を与えることがあるため、必要以上に量をかけすぎないこと。
- ⑤15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、水を含ませた軽くしぼった柔らかい布で拭き上げる。

<履物>

- 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200ppm次亜塩素酸ナトリウム溶液に15分間漬け込む。
- ③流水ですすぎ、乾燥させる。

<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浄液を含ませて軽くしぼった便所洗浄用のモップで、床全体をまんべんなくこすり洗いする。
*床がタイル、コンクリートなど凹凸がある材質の場合は、週1回程度はデッキブラシでこすり洗いする。
- ③水を含ませ、軽くしぼった便所洗浄用モップで拭き上げる。
- ④200ppm次亜塩素酸ナトリウム溶液を含ませて軽くしぼった便所清掃用モップで拭き上げる。
- 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。

(5) 週1回程度行う作業

<壁>

- ①床から1m程度の高さの壁を水拭きする。
- ②200ppm次亜塩素酸ナトリウム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。
- ③15分後に、水を含ませて軽くしぼった布で拭き上げる。

(6) 清掃用具の洗浄

モップ等は、清掃・洗浄後に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。

28 おう吐物に汚染された給食用食器の取扱方法

(1) おう吐物の処理の際に用意するもの

ビニール袋2～3枚、ビニール手袋2組、マスク、ナイロン製の靴カバー、使い捨ての帽子、エプロン、ペーパータオル、回収用の袋2枚、次亜塩素酸ナトリウム水溶液、専用バケツ

(2) おう吐物の処理方法

①窓を開け、帽子、マスク、エプロン、靴カバーを着用する。手袋は2枚重ねて着用する。

②次亜塩素酸ナトリウム（6%）を水道水で60倍に希釈し、よく攪拌し、専用バケツに次亜塩素酸ナトリウム水溶液（1,000ppm）作る。

希釈例

3ℓの次亜塩素酸ナトリウム水溶液（1,000ppm）を作るには、

| |
|---------------------------|
| 次亜塩素酸ナトリウム（6%）50ml + 水 3ℓ |
|---------------------------|

③ペーパータオルで嘔吐物の上を広い範囲で覆い、その上に次亜塩素酸ナトリウム水溶液（1,000ppm）を汚物の量と同量程度注ぐ。

④10分放置後、ペーパータオルと嘔吐物を外側から中央部に集め、一時回収袋に入れる。

⑤外側の手袋を裏返しながら外し、一時回収袋に入れます。

*内側の手袋を汚染しないように注意する。

⑥次亜塩素酸ナトリウム水溶液（1,000ppm）で床全体を浸すように拭き、10分間放置する。

*机・椅子の脚、配膳用カートのゴマ等、飛散して汚染されている可能性がある場所についても同様に消毒する。

⑦ペーパータオルに次亜塩素酸ナトリウム水溶液（1,000ppm）を注ぎ、その上で4～5回足踏みをし、靴カバーに付いたウィルスを消毒する。

⑧消毒した床等を、ペーパータオルで水ぶきする。

⑨靴カバー、ペーパータオルを一時回収袋に入れ、残りの次亜塩素酸ナトリウム水溶液（1,000ppm）を一時回収袋の中身全体が浸かるように入れ、口をしっかり結び、二次回収袋に入れる。内側にはめていた手袋を外し、二次回収袋に入れます。次いで、帽子、エプロンとマスクも入れ、口をしっかり結んで廃棄する。

⑩作業後、手洗いとうがいを行う。

(3) おう吐物が付着した食器の処理方法

- ①給食室に返却する前に以下の消毒を行う。
- ②使い捨て手袋、マスクとエプロンを着用する。
- ③ビニール袋に 0.1%次亜塩素酸ナトリウム水溶液（1,000ppm）を入れ、その中に該当の食器等を 10 分程度浸け置きする。
- ④消毒終了後、給食調理室に食器等を返却する。

(4) 給食室での処理

- ①汚れた食器具は、0.02% (200 ppm) 次亜塩素酸ナトリウム溶液で消毒後、通常どおり洗浄・消毒を行う。
- ②カート配膳の場合は、カートの車輪部分も消毒すること。

29 廃棄物の処理

(1) 生ゴミ類

- ①十分に水気を切り、汚水等が漏れないように袋に入れ、廃棄物専用容器に入れる。蓋は必ず完全に閉めること。

(2) 空缶、空びん、プラスチック類

- ①残りかすを洗い流すこと。
- ②缶等は潰してカサを減らし、集積場に搬出すること。

(3) 作業終了後、廃棄物は室外の集積場に搬出すること。

30 中心温度計の精度点検方法

日常は、氷水を 0℃、沸騰水を 98℃と考えて、使用している中心温度計の精度をチェックします。

(1) 0℃の確認方法

約 500ml の容器を用意して、氷 200g と水 100ml を入れてよくかき混ぜる。通常は、この時の温度で測定しますが、より精度を高めるには、これに食塩を 100g 入れると水が凍り始めます。その時が 0℃です。センサーを入れ、約 1 分間静置後に温度を確認する。

(2) 98℃の確認方法

湯が沸騰したら、センサーを入れ、約 1 分間静置後に温度を確認する。

31 日常点検の実施方法

- (1) 点検作業は、「学校給食日常点検票」に従って実施すること。
- ①衛生管理のチェックリストは、問題がなければ□内にチェックすること。
問題がある場合は、チェックせずに、内容と措置について記載すること。
 - ②毎日、校長又は所長の検印を受けること。
 - ③作業終了後には、日常点検の内容をもとに、翌日の作業手順及び作業動線について、調理従事者全員で話し合うこと。
- (2) 調理従事者は、「学校給食日常点検票」の「健康状態」の項目を個人別に確認し、「調理従事者健康状態確認簿」に記録を行うこと。健康異常等があった場合には、対応内容について記録すること。
- * 「調理従事者健康状態確認簿」については、休日についても記録を行うこと。

32 記録の保存年数

(1) 年度経過後 5 年間保存するもの

①検収表

* 「米穀等の取引等に係る情報の記録及び産地情報の伝達に関する法律」により、米・米加工品の取引や搬入等に際して記録を作成・保存することが義務づけられているため。

(2) 年度経過後 1 年間保存するもの

(1) 以外のもの

33 長期休暇前後の清掃作業等

(1) 給食終了時

- ①食器具点検及び食器漂白
*漂白剤は、酸素系漂白剤を使用すること。
- ②食缶類、食器かご、お盆かご、ボール、バット、お玉、パンばさみ、トング、調理用金ザル等の磨き作業
- ③包丁とぎ
- ④釜磨き及び油さし
- ⑤シンク、調理台、置き台、台車等の磨き作業及びキャスターの油さし
- ⑥ダクトフードの清掃
- ⑦洗浄機の清掃
- ⑧食器消毒保管庫の清掃（棚をはずして）
- ⑨冷蔵庫、冷凍庫の清掃（保存食用冷凍庫は2週間の保存期間終了後実施）
- ⑩扇風機、換気扇の清掃
- ⑪床磨き、壁磨き、側溝の清掃
- ⑫食品保管庫の整理と清掃
- ⑬棚の整理と清掃
- ⑭機器の丁寧な清掃
- ⑮給食室、配膳室の丁寧な清掃
- ⑯備品点検と整備
- ⑰その他

(2) 給食開始前

- ①給食室の清掃、洗浄作業
- ②食器、食器かご、お盆かご、食缶類、ボール、バット、お玉、パンばさみ、トング、調理用ザル等の点検と洗浄、消毒
- ③食缶、かご、棚のクラス表示の確認
- ④使用する調味料の確認
- ⑤給食室の備品の確認
- ⑥ガス、水道及び機器の点検
- ⑦その他

HACCPの考え方に基づいた衛生管理計画 (委託用)

◇重要管理のポイント

◇一般衛生管理のポイント

◇記録様式

様式1 学校給食日常点検表

様式2 学校給食残菜及び廃棄物量記録簿

様式3 保存食簿

様式4 検収表

様式5 調理従事者健康状況確認簿

令和4年4月

加古川市教育委員会

【重要管理のポイント】

| 重要管理のポイント | | | 学校給食衛生管理マニュアル | 記録様式の名称 | |
|-----------|----------------|----------|--|------------------|------------------|
| 果物の処理 | 果物の洗浄 | いつ | 果物の洗浄作業時 | P42～46 | 調理室用献立表 作業工程表 |
| | | どのように | <ul style="list-style-type: none"> 作業前に、シンクを水洗いした後消毒する 流水で水を替えて3回洗う 腐り、虫等の点検を行う | | |
| | | 問題があったとき | <ul style="list-style-type: none"> 腐り等の場合は、予備で対応する 予備が無い時は、学校管理職に報告後、学務課に連絡する 洗浄等が不十分な場合はやり直す | | |
| | 果物の配分 | いつ | 洗浄した果物の配分時(切裁しないもの) | P58～61 | 調理室用献立表 作業工程表 |
| | | どのように | <ul style="list-style-type: none"> 不潔な食品を扱う担当者(検収担当者、食肉・魚介・卵担当者等)以外の従事者が担当する。 配分前に「作業中の手洗い」を行い、配分用身支度を整える 配分後は速やかに蓋等で覆う | | |
| | | 問題があったとき | 洗浄からやり直す | | |
| 中心温度測定 | 中心温度の測定 | いつ | 調理中 | P25～29 P52～56 | 調理室用献立表 |
| | | どのように | <ul style="list-style-type: none"> 食品ごとに規定の中心温度以上を連続3回確認する 一度に調理したものの中で、最も温度が上がりにくいものを選び計測する 複数回同じ作業を繰り返す場合は、毎回中心温度を計測する 加熱時間と中心温度を記録する ※規定の中心温度はマニュアルP54の表を参照 | | |
| | | 問題があったとき | <ul style="list-style-type: none"> 3回連続で規定温度を上回らなかった場合は、再加熱し1回目からやり直す 中心温度計のセンサー部分は、アルコールで消毒する | | |
| | 連続フライヤーの中心温度測定 | いつ | 連続フライヤーでの調理中 | P25～29 P52～56 | 調理室用献立表 |
| | | どのように | <ul style="list-style-type: none"> 中心温度90℃以上を連続3回確認し、記録する 定期的に中心温度を計測し、90℃以上を維持できていることを確認する | | |
| | | 問題があったとき | <ul style="list-style-type: none"> 3回連続で規定温度を上回らなかった場合は、コンベヤーを止めるなどして再加熱し1回目からやり直す その場合、中心温度計のセンサー部分はアルコールで消毒するか、または、食品に触れる部分を高温の油に浸漬する | | |
| 配分時 | 配分(調理品) | いつ | 加熱調理終了後 | P58～61 | 調理室用献立表 作業工程表 |
| | | どのように | <ul style="list-style-type: none"> 不潔な食品を扱う担当者(検収担当者、食肉・魚介・卵担当者等)以外の従事者が担当する。 配分前に「作業中の手洗い」を行い、配分用身支度を整える 配分後は速やかに蓋等で覆う | | |
| | | 問題があったとき | 衛生に問題がある等提供できないと考えられる場合は、校長等学校管理職に報告し判断を仰ぐ | | |

| 重要管理のポイント | | | 学校給食衛生管理マニュアル | 記録様式の名称 | |
|-----------|------------------|----------|--|---------|------------------|
| 配分時 | 配分 (レトルト、缶詰等) | 何を | そのまま配分を行うもの 例:漬物、佃煮、缶詰 | P58～61 | 調理室用献立表 作業工程表 |
| | | どのように | <ul style="list-style-type: none"> ・外装を洗浄できるものは、シンクで洗浄後水気をとってアルコール消毒する ・外装を洗浄できないものは、付着物を取り除きながらアルコール消毒する ・配分前に「作業中の手洗い」を行い、配分用身支度を整える ・喫食時間の2時間前以降に開封する ・異物の混入がないか点検しながら配分する ・配分後は速やかに蓋等で覆う | | |
| | | 問題があったとき | <ul style="list-style-type: none"> ・異物そのものを取り除けば使用できる場合は、慎重に点検し配分する ・異物は保管し、学務課に連絡する ・異物などにより使用不可である場合は、校長等学校管理職に報告後、学務課に連絡する ・外装への異物や汚れが残っている場合は、洗浄・消毒をやり直す | | |
| | 配分 (個包装等) | 何を | そのまま配分を行うもの 例:個包装のデザート、パン、牛乳 | P58～61 | 調理室用献立表 作業工程表 |
| | | どのように | <ul style="list-style-type: none"> ・配分前に「作業中の手洗い」を行い、配分用身支度を整える ・異物の付着等異常がないか確認しながら配分する ・配分後は速やかに蓋等で覆う | | |
| | | 問題があったとき | <ul style="list-style-type: none"> ・外装に異物の付着があった場合は、アルコール等で拭き取り消毒する ・食品に異常があった場合は、他にも異常がないか確認し、予備を提供する ・食品に異常があったが、予備が無い場合は、校長等学校管理職に報告後、学務課に連絡する | | |

【一般衛生管理のポイント】

| 一般衛生管理のポイント | | | 学校給食衛生管理マニュアル | 記録様式の名称 |
|-------------|------------|----------|---|---|
| 学校給食従事者 | 健康状態 | いつ | 調理開始前 | P2～5 様式① 学校給食日常点検票 様式⑤ 調理従事者健康状態確認簿 |
| | | どのように | 調理従事者健康状態確認簿で個人別に健康状態を確認する | |
| | | 問題があったとき | 速やかに申告し、必要な対処を行う | |
| | 服装等 | いつ | 調理開始前にチェックする | P6 様式① 学校給食日常点検票 |
| | | どのように | 専用の白衣・帽子・マスク・靴などを着用し、身だしなみを整える | |
| | | 問題があったとき | 着衣等を整えて再度チェックする | |
| 施設・設備 | 施設の温度管理 | いつ | 調理開始前、調理中 | P7～8 様式① 学校給食日常点検票 |
| | | どのように | 調理室内の温度・湿度を確認し、記録する | |
| | | 問題があったとき | 換気や除湿の設備を見直し必要に応じて改善する | |
| | 冷蔵冷凍庫の温度管理 | いつ | 調理開始前 | P7～8 様式① 学校給食日常点検票 |
| | | どのように | 冷蔵庫・冷凍庫の庫内温度を確認し、記録する | |
| | | 問題があったとき | 冷蔵庫・冷凍庫の温度が高い場合は扉が閉まっていることを確認する それでも基準を逸脱している場合は業者に点検・修理を依頼する 庫内の食品の品温が高い場合は使用を中止する | |
| | 器具等の洗淨・消毒 | いつ | 洗淨後、調理開始前、配缶作業開始時など | P16～18 P36 P67～77 様式① 学校給食日常点検票 |
| | | どのように | 学校給食衛生管理マニュアル、洗淨・消毒マニュアルのとおり洗淨・消毒を行う | |
| | | 問題があったとき | 再度洗淨・消毒を行う | |
| | 器具等の管理 | いつ | 調理開始前、調理終了後 | P65～66 様式① 学校給食日常点検票 |
| | | どのように | 器具の破損(刃こぼれ等)・故障等がないか確認する | |
| | | 問題があったとき | ただちに使用を止め、修理を依頼する 器具の使用後に破損が発見された場合は、食材中の破損部分を探す 発見できない場合は使用を中止する | |
| 手洗い | 標準的な手洗い | いつ | 調理開始前及びトイレ使用后、汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する場合 | P11～15 様式① 学校給食日常点検票 |
| | | どのように | 学校給食における標準的な手洗いマニュアル一覧表のとおり | |
| | | 問題があったとき | 再度手洗いを行う | |
| | 作業中の手洗い | いつ | 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、他の食品や器具に触れる場合、配分(缶)作業の前 | P11～15 様式① 学校給食日常点検票 |
| | | どのように | 学校給食における作業中の手洗いマニュアル一覧表のとおり | |
| | | 問題があったとき | 再度手洗いを行う | |

| 一般衛生管理のポイント | | | 学校給食衛生管理マニュアル | 記録様式の名称 |
|-------------|--------------|----------|---|---|
| 使用水 | 使用水の 水質検査 | いつ | 調理開始前、調理後 | P20 様式① 学校給食日常点検票 |
| | | どのように | 水道水及びボイラーを経由した湯について簡易測定法(DPD法)で測定する 外観、臭気、味等について水質検査を行う | |
| | | 問題があったとき | 外観、臭気、味等について問題がある場合は調理を中止する 再度放水後、再測定する 残留塩素濃度が基準に満たなかった場合は、使用水1リットルをナイロン袋に採取し、-20℃以下の保存食用冷凍庫で2週間以上保存する | |
| 検収 | 検収 | いつ | 毎日 | P37～41 様式① 学校給食日常点検票 様式④ 検収表 |
| | | どのように | 食品の納入に立ち合い、数量や品質、品温等の項目について点検を行い、 検収表に記録する | |
| | | 問題があったとき | 返品・交換等の対応を行い、検収表に記録する | |
| 下処理 | 野菜等の 洗浄順 | いつ | 下処理作業時 | P42～46 調理用献立表 |
| | | どのように | 献立表に記載されている洗浄の順番のとおり洗浄を行う | |
| | | 問題があったとき | やむをえず順番を変更する場合は、シンクを洗い、水気をとり、アルコール消毒をした後で洗浄を行う | |
| 調理時 | 食品の保管 | いつ | 毎日 | P37～41 様式① 学校給食日常点検票 |
| | | どのように | 保存温度が決まっている食品は使用直前まで適切な温度で保管する | |
| | | 問題があったとき | 冷蔵・冷凍庫の不具合等により使用前に品質に問題が生じた場合は、その食品の使用をやめる | |
| | 温度管理 | いつ | 調理中 | P52～56 様式① 学校給食日常点検票 調理用献立表 |
| | | どのように | 食品ごとの規定の温度以上になるよう十分に加熱する 中心温度計で計測し、温度と時間を記録する ※「重要管理のポイント」参照 | |
| | | 問題があったとき | 再加熱し、消毒した温度計で中心温度を確認する | |
| | 交差汚染・二次汚染の防止 | いつ | 調理中 | P30～35 作業工程表 作業動線図 |
| | | どのように | 作業工程表・作業動線図を作成し、調理の流れをわかりやすく示す | |
| | | 問題があったとき | 時間をずらす、または動線を変える | |
| 保存食 | 保存食 | いつ | 調理中 | P21～24 様式① 学校給食日常点検票 様式③ 保存食簿 |
| | | どのように | 原材料と調理済み食品を-20℃以下の保存食用冷凍庫で2週間以上保存 | |
| | | 問題があったとき | 食中毒等の疑いが生じた場合は保健所の指示に従い原因究明のために保存食を提出する | |
| 検食 | 検食 | いつ | 調理終了後 | P63 様式① 学校給食日常点検票 検食簿 |
| | | どのように | 児童生徒の給食開始30分前までに実施し、結果を記録する | |
| | | 問題があったとき | 給食提供の可否を検討する | |

| 一般衛生管理のポイント | | | 学校給食衛生管理マニュアル | 記録様式の名称 | |
|-------------|------------|----------|--|-------------------------|--|
| 洗浄・消毒 | 器具等の洗浄・消毒 | いつ | 調理終了後、調理開始前、配缶作業開始時など | P16～18 P36 P67～77 | 様式① 学校給食日常点検票 |
| | | どのように | 学校給食衛生管理マニュアル、洗浄・消毒マニュアルのとおり洗浄・消毒を行う | | |
| | | 問題があったとき | 再度洗浄・消毒を行う | | |
| 廃棄物 | 廃棄物の処理 | いつ | 調理終了後 | P87 | 様式① 学校給食日常点検票 様式② 残菜及び廃棄物量記録簿 |
| | | どのように | 分別し、室外の集積場に搬出する 生ごみ類は汚水等が漏れないように十分に水気を切り専用容器に入れ蓋を閉める | | |
| | | 問題があったとき | 廃棄物の保管場所が汚れている場合は清掃・消毒を行う | | |
| トイレ | トイレの使用 | いつ | 毎日 | P82～84 | 様式① 学校給食日常点検票 |
| | | どのように | 調理従事者専用トイレを使用し、調理衣、マスク、帽子を脱いで、専用の履物に変える | | |
| | | 問題があったとき | 調理衣等を交換する | | |
| | トイレの清掃・消毒 | いつ | 調理終了後 | P82～84 | 様式① 学校給食日常点検票 |
| | | どのように | ゴム手袋、マスクを装着し、汚染度が低い箇所から順に清掃・消毒を行う 掃除道具はトイレ専用とする | | |
| | | 問題があったとき | 汚れが残っていた場合は、再度清掃・消毒を行う | | |
| 検便 | 検便 | いつ | 月2回 | P2～5 | 検査結果報告書 |
| | | どのように | 検査項目(赤痢菌、サルモネラ、チフス菌、パラチフスA菌、腸管出血性大腸菌) | | |
| | | 問題があったとき | 調理室の入室不可とする 調理室・休憩室・便所の消毒を実施する | | |
| 防虫・防鼠 | 防鼠・防虫 | いつ | 年4回(5月、8月、10月、3月) | P7～8 | 様式① 学校給食日常点検票 |
| | | どのように | 専門業者に依頼し鼠・ゴキブリの駆除を行う 毎日の調理開始前、調理終了後にも害虫が発生していないか目視で確認する | | |
| | | 問題があったとき | 施設及びその周囲を清潔に保ち、繁殖場所とならないようにする 害虫の発生を確認した場合は駆除業者に依頼する | | |
| 食品検査 | 食品検査成績書の確認 | いつ | 納入のある月 | | |
| | | どのように | 加工食品、冷凍、練り製品、卵、鶏肉、魚介等について、納入業者から食品検査成績書を提出 | | |
| | | 問題があったとき | 納入業者に原因究明と改善の申し入れ及び状況確認 | | |
| 中心温度計 | 中心温度計の精度点検 | いつ | 長期休暇中など | P88 | |
| | | どのように | 氷水を0℃、沸騰した湯を98℃と考え、中心温度計のセンサーを入れ、約1分間静置後に温度を確認する | | |
| | | 問題があったとき | 修理または交換する | | |

学校給食日常点検票

検査日 令和 年 月 日 天気

様式 1

遊離残留塩素
調理前 調理終了時
水道水 mg/L mg/L
ポイラー経由水 mg/L mg/L

調理室
温度・湿度 °C %
食品保管庫
温度・湿度 °C %

冷蔵庫 冷凍庫 牛乳保冷庫 保存食用冷凍庫
庫内温度 °C °C °C °C

学校(調理場)名
校長(所長)検印
栄養教諭
現場責任者

*栄養教諭等の衛生管理責任者が毎日点検し、校長(所長)の検印を受け、記録を保存すること。

衛生管理チェックリスト
施設・設備
使用水
検収
学校給食従事者
前

衛生管理チェックリスト
便所
調理室の立ち入り
給食センター受配校のみ
作業
後

下処理
調理時
使用水
保存食
配食

特記事項

月保存食簿 Aコース

| 日 | 氏名 | 氏名 | 氏名 | 氏名 | 氏名 |
|---------|--|--|--|--|--|
| 献立名 | 分分分分分分分分分分 時時時時時時時時時時 日日日日日日日日日日 | 分分分分分分分分分分 時時時時時時時時時時 日日日日日日日日日日 | 分分分分分分分分分分 時時時時時時時時時時 日日日日日日日日日日 | 分分分分分分分分分分 時時時時時時時時時時 日日日日日日日日日日 | 分分分分分分分分分分 時時時時時時時時時時 日日日日日日日日日日 |
| 原材料採取品目 | 分分分分分分分分分分 時時時時時時時時時時 日日日日日日日日日日 廃棄予定日 廃棄日 | 分分分分分分分分分分 時時時時時時時時時時 日日日日日日日日日日 廃棄予定日 廃棄日 | 分分分分分分分分分分 時時時時時時時時時時 日日日日日日日日日日 廃棄予定日 廃棄日 | 分分分分分分分分分分 時時時時時時時時時時 日日日日日日日日日日 廃棄予定日 廃棄日 | 分分分分分分分分分分 時時時時時時時時時時 日日日日日日日日日日 廃棄予定日 廃棄日 |

検 収 表

校長(所長)名
検収担当者

検印
検印

検収年月日 年 月 日() 天気()
検収年月日 年 月 日() 天気()
(献立名)

| 氏名 | 納品時間 | 納入業者 | 品名 製造業者・産地 | 製造年月日 | 賞味期限 | 数量 | 品質 | 鮮度 | 包装 | 品温 | 異物 異臭 | ロット 番号 |
|--------|------|------|---------------|-------|------|----|---------|---------|---------|----|----------|-----------|
| | | | | | | | 良 不良 | 良 不良 | 良 不良 | | | |
| | | | | | | | 良 不良 | 良 不良 | 良 不良 | | | |
| | | | | | | | 良 不良 | 良 不良 | 良 不良 | | | |
| | | | | | | | 良 不良 | 良 不良 | 良 不良 | | | |
| | | | | | | | 良 不良 | 良 不良 | 良 不良 | | | |
| | | | | | | | 良 不良 | 良 不良 | 良 不良 | | | |
| | | | | | | | 良 不良 | 良 不良 | 良 不良 | | | |
| | | | | | | | 良 不良 | 良 不良 | 良 不良 | | | |
| | | | | | | | 良 不良 | 良 不良 | 良 不良 | | | |
| | | | | | | | 良 不良 | 良 不良 | 良 不良 | | | |
| | | | | | | | 良 不良 | 良 不良 | 良 不良 | | | |
| | | | | | | | 良 不良 | 良 不良 | 良 不良 | | | |
| | | | | | | | 良 不良 | 良 不良 | 良 不良 | | | |
| | | | | | | | 良 不良 | 良 不良 | 良 不良 | | | |
| | | | | | | | 良 不良 | 良 不良 | 良 不良 | | | |
| | | | | | | | 良 不良 | 良 不良 | 良 不良 | | | |
| | | | | | | | 良 不良 | 良 不良 | 良 不良 | | | |
| | | | | | | | 良 不良 | 良 不良 | 良 不良 | | | |
| | | | | | | | 良 不良 | 良 不良 | 良 不良 | | | |
| | | | | | | | 良 不良 | 良 不良 | 良 不良 | | | |
| | | | | | | | 良 不良 | 良 不良 | 良 不良 | | | |
| | | | | | | | 良 不良 | 良 不良 | 良 不良 | | | |
| | | | | | | | 良 不良 | 良 不良 | 良 不良 | | | |
| 不良時の措置 | | | | | | | | | | | | |

