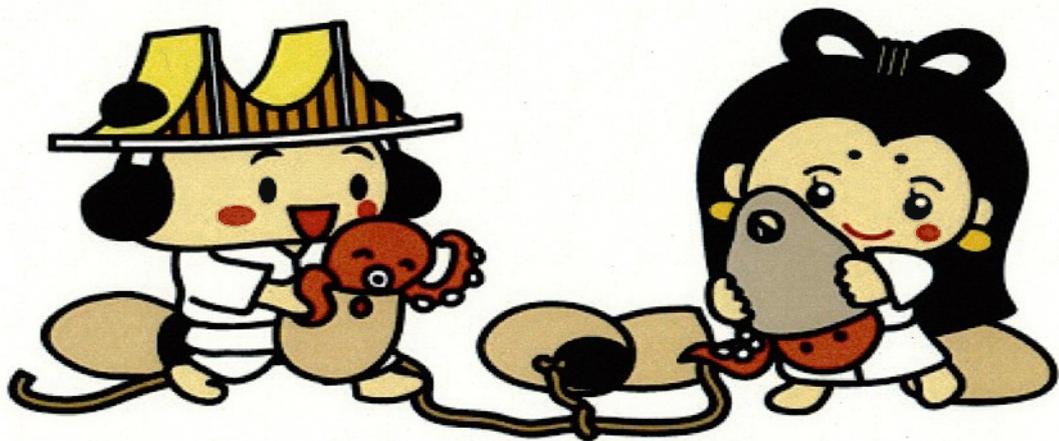


学校給食衛生管理・作業マニュアル

(令和元年9月1日施行)



淡路市教育委員会

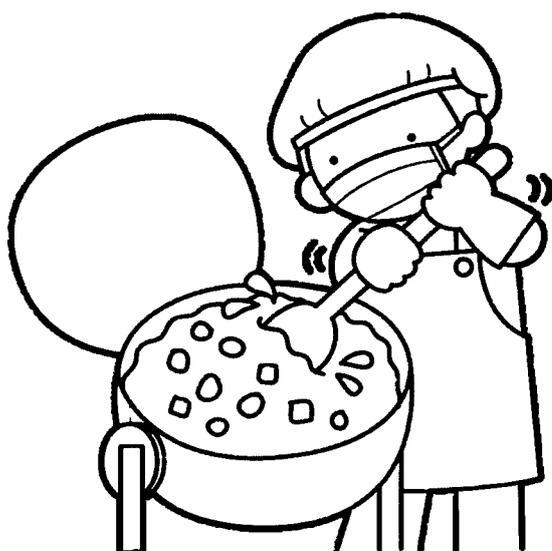
淡路市立給食センター

はじめに

学校給食は、成長期にある児童生徒の心身の健全な育成のために、栄養バランスのとれた豊かな美味しい給食であるとともに、安全で安心なものでなければなりません。

淡路市教育委員会では、厚生労働省「大量調理施設衛生管理マニュアル」、文部科学省「学校給食衛生管理基準」「調理場における衛生管理&調理技術マニュアル」「調理場における洗浄・消毒マニュアル part1・part2」「学校給食調理場における手洗いマニュアル」に基づいて給食施設の状況をふまえ、適切に業務を遂行するものとする。

このマニュアルは、淡路市立給食センターにおける調理、洗浄及び配送等に関する衛生管理の基準を示すものとする。



目次

| | |
|------------------------|------|
| はじめに | ・P1 |
| 第1章 個人衛生マニュアル | ・P4 |
| 1 調理従事員の自主管理 | |
| ○日常管理 | |
| ○出勤時 | |
| ○身支度 | |
| 2 手指の洗浄・消毒 | |
| ○手洗いのタイミング | |
| ○爪ブラシの使用 | |
| ○手袋の着用方法 | |
| ○手袋の使用 | |
| 朝の準備 | |
| 別紙 1 | ・P8 |
| 感染性胃腸炎（ノロウイルス等）が発生した場合 | |
| 別紙 2 | ・P10 |
| 作業工程による服装 | |
| 第2章 作業工程と作業動線 | ・P11 |
| 第3章 食品の検収・保管マニュアル | ・P12 |
| 1 検収 | |
| 2 保管 | |
| 3 調味料係 | |
| 第4章 保存食・検食・使用水マニュアル | ・P14 |
| 1 保存食 | |
| 2 検食 | |
| 3 使用水 | |
| 第5章 下処理マニュアル | ・P15 |
| 1 下処理作業 | |
| 2 野菜 | |
| 3 洗浄作業方法 | |
| 4 肉・魚類 | |
| 5 卵 | |
| 第6章 調理過程マニュアル | ・P19 |
| 1 調理室での作業 | |
| 2 加熱調理 | |
| ○炊飯 | |
| ○揚げ物 | |
| ○焼き物、蒸し物 | |
| ○煮物、汁物、炒め物 | |

| | |
|-----------------------|-----|
| 3 和え物等調理 | |
| ○ボイル | |
| ○混合 | |
| ○フルーツよせ等 | |
| ◎中心温度計について | |
| 4 アレルギー対応について | |
| 第7章 配食・配送マニュアル | P24 |
| 1 配食 | |
| 2 配送及び配膳 | |
| 第8章 片付け・洗浄マニュアル | P25 |
| ○下処理室 | |
| ○調理室 | |
| ○炊飯室 | |
| ○和え物室 | |
| ○フライヤー室 | |
| ○コンテナプール | |
| 別紙3 | P27 |
| 調理終了後の設備、機器の洗浄 | |
| 別紙4 | P28 |
| 調理衣などの取り扱い | |
| 別紙5 | P29 |
| 洗剤・消毒の種類 | |
| 第9章 廃棄・残菜処理マニュアル | P30 |
| 1 廃棄物処理 | |
| 2 残菜処理 | |
| 第10章 施設管理マニュアル | P31 |
| 1 5Sの実行を心がける | |
| 第11章 調理機器・器具取り扱いマニュアル | P32 |
| 1 調理機器 | |
| 2 調理設備 | |
| 3 調理器具 | |
| 4 前掛け・手袋 | |
| 5 床の洗浄 | |
| 6 フードの洗浄 | |
| 別紙6 | P36 |
| 休業期間中に行うこと | |
| 各種記録様式 | P38 |
| 参考文献 | P39 |

第1章 個人衛生マニュアル

1 調理従事員の自主管理

学校給食の調理に従事する職員は、常に自己の健康状態が子どもたちの健康にも影響を与えるということを意識し、日常生活における自己の健康管理には、十分に注意しなければならない。

日常管理

(1) 健康診断の受診（年1回以上）

- ・定期健康診断または人間ドック
- ・その他自己の体調不良の場合

(2) 検便の実施（腸管出血性O-157、赤痢菌、サルモネラ）

- ・検便を2週間に1回実施する。（長期休業中も同様）
- ・検体は、提出日の5日以内に採取したもの。
冬季（10月から3月）は月に1回ノロウイルスの検査を実施する。
- ・検体は、提出日の2日以内に採取したもの。

(3) 上記の定期的な検査を行っていない場合は、調理作業を禁止する。

※病休などで長期に休んだ場合は、復帰する前に検査し、陰性を確認してから職場に復帰すること。月2回の定期的な実施日に適合する場合にはそこでの検査とし、適合しない場合には、個別に実施すること。

※給食稼働中に海外に行った場合は、帰国後ただちに自費にて検便を実施し、陰性を確認してからでなければ調理作業に従事できない。ただし、定期的な実施日に実施できる場合はこの限りでない。

※上記以外の何らかの理由で、定期的な実施日に提出できなかった場合には、次のとおりとする。

※検便にて保菌が確認された時は、当該保菌者は調理場に入ることを禁止し、再度、検便検査で陰性が確認するまで、調理室内に入ることができない。

(4) カキや肉類の生食は避けるようにする。

(5) 自宅周辺や家族の所属する場所で、感染症の流行があるか注意し、もしある場合には施設長に申し出てその指示に従う。

出勤時

(1) 健康観察票に記録する。

- ・各項目について、偽りなく自己評価を行なう。

(2) 体調に異常がある場合には施設長に報告し、その指示に従う。

- ・下痢・発熱・腹痛・嘔吐の症状がある場合。
- ・化膿性疾患が手指にある場合。
- ・本人か家族が感染症・食中毒又はその疑いがある場合。
- ・化膿性疾患が手指にある場合には、施設長は調理作業に従事させることを禁止し、直ちに医師の診察を受けさせその指示に従うこと。

(3) 指の切り傷、やけど、ひどい手あれをしている場合には、加熱しない食品を直接取り扱う作業を禁止する。

- ・手指の切り傷、化膿性の傷、やけど、ひどい手あれなどで、加熱しない食品を直接取り扱う作業以外の調理作業を行なう時も、絆創膏及びテープを同時に使用する。

(作業中の切り傷ややけどについても速やかに同様の処置をする。)

- (4) 本人もしくは家族が感染性胃腸炎（ノロウイルス等）を発症した場合は、すみやかに施設長に報告し、その指示に従う。**別紙1**
- (5) 作業中に気分が悪くなった場合には、速やかに施設長に報告し、その指示に従う。

身支度

- (1) 毎日専用で清潔な調理衣、エプロン、マスク、帽子、前掛け、履物等を着用すること。
(作業区分ごとに使い分けること) **別紙2**
 - ・髪の毛混入防止のため、帽子を被ってから白衣を着用すること。
 - ・ネットを必ず被り、さらに帽子を被ること。
 - ・調理作業中はマスクを着用する。(咳やくしゃみによるウイルスなどの飛散防止のため)
 - ・爪は短くし、マニキュアは禁止とする。
 - ・指輪・イヤリング（ピアス）・ネックレス・時計・ブレスレットなどの装飾品をつけないこと。
 - ・華美な化粧・匂いの強い柔軟剤・無精ひげをしない。
- (2) 履物は作業区分ごとに履き替えること。
 - ・作業終了時に、靴底は洗浄・消毒し作業区分毎に保管して翌日まで乾燥させる。
- (3) 調理場に入る前にはローラーをかけて白衣等に付着したゴミ等を取る。
- (4) トイレを使う時は、履物・帽子・マスク・調理衣・ズボン・前掛けは脱ぎ、トイレ専用履物に履き替えること。 トイレ使用後は、必ず標準的な手洗いを行うこと。
 - ・外出する時は、調理着等で出ない。
- (5) 顔や髪の毛には黄色ブドウ球菌が存在するため、調理作業中は顔や髪の毛に触らないこと。触った場合は必ず手洗いをする。

2 手指の洗浄・消毒

調理中は、常に手指を清潔にしておくこと。手指の洗浄及び消毒は衛生管理の基本であるため、作業が変わるときは手指の洗浄及び消毒を必ず行なうこと。

- (1) 手洗い場には、手洗い石けん、アルコール、ペーパータオル、爪ブラシを必ず常備する。
- (2) アルコール噴霧器等は、手指が触れるため常に清潔にしておくこと。

手洗いのタイミング

(標準的な手洗い)

- ・作業開始前
- ・下処理作業から調理作業が変わるとき
- ・トイレ使用后
- ・生の食肉類、魚介類、調理前の野菜類などに触れた後
- ・割卵後
- ・切り傷、やけどなどの治療後
- ・生食用食材、和え物などの作業前
- ・配食作業前

(作業中の手洗い)

- ・荷受の後
(納品書・ダンボールなどをさわったあと)
- ・顔や髪の毛に触れた後
- ・生の食肉類、魚介類、卵、調理前の野菜類に触れた後、他の食品や器具などに触れる場合
- ・使い捨て手袋を使って清潔作業をする前
- ・記録作業したあと
- ・残菜処理や汚れ物に触れた後

※参考：ノロウイルスの生息場所

- ・汚染されたカキなどの二枚貝の内臓
- ・感染した患者の糞便
- ・感染している調理員などの手指

：黄色ブドウ球菌の生息場所

- ・人の頭（鼻腔、耳穴、頭髮、ニキビ等）
- ・人の手（切り傷、水虫、手あれ等）
- ・指輪、時計等をした皮膚

◎トイレの使用と手洗い手順について

- 1 トイレに入る前に調理衣、帽子、マスク、靴を脱ぐ。
- 2 個室内の前室でズボンを脱ぐ。
- 3 用便後、ズボンをはく前に確実に手洗いする。(作業中の手洗い)
- 4 ズボンをはく。
- 5 靴をはき、身支度をする。
- 6 調理室に入る前に確実に手洗いし、消毒する。(標準的な手洗い)

※トイレ使用后、調理室に入る時にはもう一度標準的な手洗いをする。

爪ブラシの使用

・爪ブラシを常備し、作業開始前には必ず使用すること。使用後は、必ず洗浄、消毒、乾燥すること。

手袋の着用方法

・使用前には必ず手洗い、消毒をすること。

手袋の使用

手袋の使用は、使い捨て手袋は手指から食品への汚染防止、ゴム手袋は手指から食品への汚染防止の他、手荒れ防止、やけど防止を目的とする。

【装着時・脱着時の注意】

(1) 手洗いをして、消毒をした後に使用する。

注：手袋箱の汚染につながるので、清潔な手で、手袋箱から出すこと

(2) 手袋は、作業別に専用とする。

注：手袋を着用したまま（加熱調理後の食品を持つ手で）配食用看板や調理器具、食缶など、食品以外のものは、触らないこと

(3) 使い捨て手袋は破れやすいので、十分に注意する。

(4) 使い捨て手袋を長時間使用していると手袋の中に汗をかき、逆に汚染源になる可能性があるため注意が必要である。

(5) 水分が手袋の中に入らないようにする。

(6) 手袋箱は衛生的で取り出しやすい保管を行う。

(7) 外す際に他の食品や器具等を汚染しないよう、裏返してゴミ箱へ捨てる。

※段ボール箱（汚染されているものだから）を開ける時には手袋は必要ない。

<エンボス手袋では>

肉、魚、卵等の納品時の
チェックや下処理作業

<ニトリル手袋では>

加熱調理後の食品
果物（個包装）
配食
手荒れ予防
汚染予防
（傷、けがの手指を覆う）

<ゴム手袋（紫）では>

やけど予防

※シリコン手袋は、食材には使用しない。

朝の準備

- ・ 下処理室のすべてのシンクで毎日5分間（休み明けは10分間）水と湯を流す。
- ・ 釜は、毎日5分間（休み明けは10分間）、水と湯を流す。
- ・ 蛇口の消毒（アルコール）をする。

| | 調理台 | シンク | 台車・コンテナ・ワゴン | 球根皮剥機、野菜切裁機、ミキサー、缶切り機等 |
|--------------------|--|---|--|-----------------------------|
| 検収、下処理、加熱調理用を使う | そのまま作業開始 *汚れほこり、衛生害虫侵入の可能性があるときは汚れを除いてからアルコール消毒する | | そのまま作業開始 | 分解していた部品を装着しそのまま作業開始 |
| 加熱調理後の食品、生食する食品に使う | 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は洗剤で洗浄してから水分を除きアルコール消毒する。 | 持ち手部分や台面は、アルコールを浸した、ペーパータオルで拭き延ばし消毒する。 | 缶切り機は刃の部分にアルコールをスプレーして消毒する。 |

- ・ 消毒保管庫の設定は正しいか、食器・器具が乾燥しているか、エラー表示はないかを確認する。

別紙 1

感染性胃腸炎（ノロウイルス等）が発生した場合

感染性胃腸炎（ノロウイルス等）の患者の便からは、回復後2～3週間ほどウイルスが排泄される可能性があるため、二次感染防止に十分な注意が必要となる。

そのため、次のような対応を行なうこと。

- 1 本人の下痢・嘔吐が激しく、医師の診断を受けたところ感染性胃腸炎と診断された。
 - (1) 二次感染防止のため、次のように対応する。
 - ・検便結果が陰性になるまで、職場を休む。
(検便検査は、症状がなくなって2週間あけて実施する。)

- 2 自分は健康であるが、同居する家族等に感染性胃腸炎（ノロウイルス等）が発症した。
 - (1) 健康保菌者であることが疑われるので、次のように対応する。
 - ・検便結果が陰性になるまで、職場を休む。
(検便検査は、同居する家族等の症状がなくなって2週間あけて実施する。)

- 3 調理作業に携わっていた職員が定期的な検便検査で、陽性となった。
 - (1) 調理場内にウイルスが付着した可能性があるため、次のように対応する。
 - ・調理場の床やトイレ等は200ppmの次亜塩素酸ナトリウムを流して消毒する。
 - ・シンク、調理台、蛇口、取手（冷蔵庫・ドア・入り口・釜等）、ホース等の手で触る場所は200ppmの次亜塩素酸ナトリウムで拭き取る。
 - ・建物内で、人が手で触る場所は全て200ppmの次亜塩素酸ナトリウムで拭き取る。
 - (2) 本人は「1」の対応をする。

別紙 2

作業工程による服装

下処理 (汚染区域)

| 場 所 | 手 袋 | エプロン | 服 装 | 帽 子 | 靴 |
|--------------------------|----------------------|--------|------------------|--------|---|
| 肉・魚(荷受け) | ニトリルブルー | 使い捨て透明 | ブルー長袖 ピンクジャージ | 使い捨て+白 | 黒 |
| 肉・魚(計量) | ロングニトリルブルー 使い捨て透明 | | | | |
| 卵(荷受け) | ニトリルブルー | | | | |
| 卵室(計量・割り) | ロングニトリルブルー | | | | |
| 野菜下処理 野菜洗浄 | 無し(素手) | 使い捨て透明 | 白衣 紺ジャージ | 使い捨て+白 | 黒 |
| ※傷がある場合はロング手袋+ニトリルブルーを使用 | | | | | |

調理場 (非汚染区域)

| 場 所 | 手袋 | エプロン | 服装 | 帽子 | 靴 |
|---------------------|-----------------------|-------------|-----------------|------------------|-----|
| 上処理 | なし | 白(又は使い捨て透明) | 長袖白衣 ブルージャージ | 使い捨て+フルフェイス 白 | ブルー |
| 米飯 | ロングニトリルブルー | 使い捨て透明 | | | |
| (釜) 肉出し | 使い捨て透明 | グリーン | | | |
| 肉炒め | なし | 白 | | | |
| 調理 | | | | | |
| (フライ・焼物) 魚並べ・揚げ物 | ニトリルブルー | グリーン | | | |
| 魚出し | ニトリルブルー使い捨て | | | | |
| 卵(生・加工品)釜 入れ | 使い捨て透明 | 黄色 | | | |
| 和え物(ボイル) | 無し。(ステンに触れるときは使い捨て透明) | ブルー | | | |

配食側 (非汚染区域)

| 場 所 | 手袋 | エプロン | 服装 | 帽子 | 靴 |
|------------------|---------------------------------|----------------|-----------------|--------------------|--------------------------|
| 釜・米飯 フ ライ 和え物 | ブルーニトリル (班によってロング) 使い捨て透明 | ピンク布又 はナイロン | ピンク衣 ブルージャージ | 使い捨て+フル フェイスピンク | ピン ク (洗 浄) 白 |
| 除去食 | ブルーニトリル | オレンジ | | | |

第2章 作業工程と作業動線

実際の調理作業において、二次感染を防止するため、作業工程表、作業動線図を適切に作成する必要がある。これらの帳票は事前に作成し、調理員と綿密な打合せを行うことが大切である。食中毒発生時には、原因究明のための資料となり、学校給食を食中毒の発生源と特定するかどうかの重要な判断材料となる。また、その他の帳票も毎日の調理及び衛生管理を行なう上で欠くことのできないものである。

- (1) 給食センターの中で、汚染区域と非汚染区域を明確に図表化する。
- (2) 作業工程表は調理を行なう際に、いつ（何時何分）、どこで（汚染区域、非汚染区域）、誰が（作業の担当者）、何を（調理の内容）、何に気をつけて（衛生管理点）行なっているか一目でわかるように献立ごとに記載する。
- (3) 作業工程表には、衛生管理のポイント（手洗い、前掛け交換、使い捨て手袋の取り扱い、中心温度測定）を明記する。
- (4) 作業工程表には空白の時間帯を作らないこと。
- (5) 作業動線図は、汚染させたくない食品と汚染する可能性がある食品や器具などが交差し、二次汚染を引き起こすことがないように、明確な動線を作成する。
- (6) 作業動線図で交差する食品には時刻を明記すること。
- (7) 作業工程表及び作業動線図にそって調理作業ができるように打合せをし周知する。
- (8) それぞれの調理担当者は、作業工程表及び作業動線図にそって調理作業を行なう。
- (9) 作業終了後、作業に変更があった場合は、実際に行なった工程や動線を赤字で記録する。
 - ・作業工程が決まったら、他の調理員からの個人的な意見等で変更しない。

第3章 食品の検収・保管マニュアル

1 検収

事故防止の第一歩は、食品の受け入れ時に食材料として不適当なものを調理場に入れないことから始まる。

※検収の基本：目で見るとよく見る。
匂いをかいでみる。
手で触れてみる。

- (1) 検収責任者は、食品の納入に立会い検収を確実に実施する。
- (2) 生鮮食品（食肉類、魚介類、卵、牛乳、野菜・果物類）は、当日の搬入とする。
- (3) 検収室において食品の受け渡しを行い、チェックリストに基づき十分に点検し記録する。
 - ・発注量と合っているか。※正箱（ケース）と端数は数える。
 - ・納品日、納品時間の確認。
 - ・納入業者の確認。
 - ・製造年月日、期限表示、ロット番号の確認。 （期限表示が月までのものは特にロット番号に注意して、明記すること）
 - ・品質、鮮度、異物、産地（例：JA〇〇、(株)〇〇）、品温などの状態の確認。
 - ・包装、容器は清潔か。
 - ・納入業者の運搬車の衛生状態、適切な温度管理をしているかの確認。
 - ・保存食の採取は、50g以上でロットごと、産地ごとにとる。
- (4) 問題のある物資については、施設長に連絡の上、返品等の措置をとり対応を記録する。
- (5) 物資は、検収室において専用の容器に移し替え、下処理室、調理場にダンボール・発泡スチロール・業者の容器などを持ち込まない。
- (6) 納品時に食品を直接床に置くことの無いように床から60cm以上の高さの置き台を設ける。
- (7) 納入業者は検収室には入れない。
- (8) 納入業者に食品の移し替えを任せたりしない。
- (9) ダンボールは折りたたみ所定の場所に持っていく。
- (10) 下処理室の作業進行状況により、下処理作業を行う。
- (11) 検収室、プラットホーム、搬入用車庫、廃棄庫の清掃を行なう。
 - ・常に清潔に保つ。
 - ・グレーチングを上げ、ゴミを取る。
 - ・検収室内にある保管庫、機械、シンクなどを洗浄し、翌日の作業に備える。
 - ・検収室内の保管庫は曜日を決めて拭き掃除する。
 - ・清掃終了後は、下処理室全体の担当者に報告する。

2 保管

食品の保管場所は、食品が安全に保管されるように適切な温度及び湿度管理に十分注意する。

- (1) 原材料に応じた温度管理ができるように保管し、食肉類、魚介類、野菜類等食品の分類ごとに区分して専用の容器で保管し、食品の相互汚染が生じないように十分注意する。
 - ・肉類、魚介類は専用のふた付バットに入れ、冷凍庫及び冷蔵庫で保管する。
 - ・開封した食品は、衛生害虫からの汚染や湿気によるダニ、カビ対策としてビン、缶などの密閉できる容器で保管する。
 - ・期限表示、入荷日で比較し、先入れ先出しを原則とする。
 - ・外装に期限表示があるが、小分けなどにより不明になる場合は小分けした袋等に表示して保管する。
- (2) 冷蔵庫内、冷凍庫内、食品庫内にダンボールや発泡スチロールに入れたまま保管しない。
- (3) 冷蔵庫内、冷凍庫内、食品庫内は、常に整理整頓を心がけ、適切な温度管理（冷蔵庫5℃以下、冷凍庫-18℃以下）を行い、毎日記録し、異常が認められた場合は、すぐに担当者申し出る。
- (4) 食品庫は、十分な換気を行い、高温多湿を避ける。
- (5) 食品庫の中に、薬剤類や洗浄剤などを一緒に保管しない。

3 調味料係

- (1) 帳票に納入・使用・在庫を記入する。（毎日）
- (2) 調理に使用する調味料、乾物を計量して調理室に出庫する。（カウンターには前日に置かず、当日出す。）
 - ・調理室にそのまま出庫するものはアルコール消毒する。
 - ・バケツ、ボウルなどに入っている調味料は番重に入れるか蓋をしておく。
 - ・追加する可能性のある調味料はあらかじめカウンターに用意しておく。
- (3) 調味料、乾物を調理室に出庫したら下処理作業や調理室での作業に移る。
- (4) 調味料等の在庫が少ないときは早めに栄養教諭に申し出る。
- (5) ゼリー等当日に数読みがある場合は、前日に調味料室に配食用（黄色）かごを前日のお昼に出し、洗浄しておく。
- (6) 小袋ソース、ドレッシング等は数読み前に調味料室で数の確認をし、調味料室の棚にある小物用（水色）かごに入れて出す。
- (7) 調味庫の清掃をする。
 - ・常に整理整頓し、在庫を把握しておく。
 - ・清掃終了後は、下処理室全体の担当者に報告する。

第4章 保存食・検食・使用水マニュアル

保存食・検食は、食中毒などの事故が発生したとき、その原因を明らかにするとともに、再発防止など適切な対応策を講ずるために重要な意味があるので、保存食は適切に採取し、適切に管理を行い記録する。検食においても次のように実施すること。

1 保存食

原材料

採取するビニール袋は食材ごとに清潔なものを使用し、採取用の器具も清潔なものを使用する。

- (1) 洗浄や消毒を行なわない納入された状態のものを50g程度（1コ当たりが50gに達しないものは、50g以上になるように）採取し、規定のビニール袋に入れ密封し、専用の冷凍庫に -20°C 以下で2週間保管し、保存食記録簿に記入する。なお、納入された食品の製造年月日やロット、産地が違う場合にはそれぞれ保存する。
- (2) 日付ごとにビニール袋に入れる。
- (3) 食材料及び調理済食品は確実に保存する。また、廃棄した日時も記録する。
- (4) 卵は割卵前に1個と割卵し混合したものから50g程度採取する。
- (5) 使用水は、日常点検で異常が認められ、残留塩素濃度が基準に満たない場合は再検査を行った上で、使用する。その場合は、使用水1ℓを保存食とする。
- (6) 塩・砂糖・酢・みりん・しょうゆ・酒・ソース・こしょう・油などは開封した時にとる。

調理済食品

- (1) 検食容器に、釜ごと、ロットごとに、出来上がった料理を50g程度、個付けのものは50g程度（1コ当たりが50gに達しないものは、50g以上になるように）採取し密封して入れ、専用の冷凍庫に -20°C 以下で2週間保管する。
- (2) 廃棄した日時も記録する。
- (3) 保存食を採取する器具は、釜ごとに用意する。

2 検食

- (1) 検食は、あらかじめ責任者を定めて児童生徒の喫食開始時間30分前までに行う。
- (2) 検食の結果を検食記録簿に記録する。その際、検食者の意見等も記録する。
- (3) 異常があった場合には、ただちに施設長は、当日の給食を中止するなどの指示をする。

3 使用水

- (1) 使用に関しては、調理開始前及び調理終了後に遊離残留塩素が $0.1\text{mg}/\ell$ 以上であること、及び外観、異臭、味などについて水質検査を実施し、記録する。
- (2) 使用に不適な場合には、給食を中止し、速やかに改善措置を講ずること。
- (3) 記録表は、1年間保管する。

第5章 下処理マニュアル

納品された食材料は、何らかの細菌汚染されているため調理場を汚染しないように汚れを落とす。

下処理室で疑問が生じた場合には、栄養教諭に相談し、その指示に従う。

1 下処理作業

- (1) 下処理室で調理台、包丁、まな板、調理器具、容器などを使用する場合は専用のものとする。
- (2) スポンジ、タワシ、ブラシなどの洗浄器具は下処理室専用のものとする。
- (3) 使い捨て手袋などの消耗品も下処理専用とする。
- (4) 使用する調理器具、容器は、野菜、肉、魚介類など食品別に使用する。
- (5) 球根皮剥き機などの調理機械は、作業開始前にボルトの紛失箇所やネジのゆるみなどがないかを確認してから作業を開始し、作業終了後も異常がないかを確認する。
また、使用後の清掃で野菜くず等が残っていないかを確認する。
- (6) 下処理室内の保管庫は曜日を決め庫内、庫外を拭き掃除する。
- (7) 食品は、床面から60cm以上の高さの場所に置くこと。
- (8) 下処理室もドライ運用に努める。
- (9) 原材料には異物が混入していることがあるので、異物が入っていないか確認する。
- (10) 袋物などを別容器に移し替える時には、ビニール片等が混入しやすいので、十分注意する。開封は、はさみで行う。

2 野菜

- (1) 検収室において、土、傷み、廃棄分を取り除き、専用の容器に入れて下処理室に運ぶこと。
- (2) 検収室においてじゃがいも、里芋などは、球根皮剥き機で皮を剥き、専用の容器に入れて下処理室に運ぶ。
- (3) 枯葉や虫、卵などに十分注意しながらシンクで3回以上流水でていねいに洗う。
- (4) シンクには一度にたくさんの食材を入れないこと。
- (5) 食材が変わるごとにシンクを水で洗浄する。
- (6) 野菜の洗浄は、汚染度の低い野菜から順じ洗浄する。
- (7) 汚染度の高い野菜（もやしなど）を洗った後のシンクは、流水で十分に洗浄する。
- (8) 洗った野菜から床に水がこぼれないように工夫すること。

3 洗浄作業方法

洗浄は、3回を基本とする。(オーバーフローさせる。)

廃棄量を最小限に止めること

洗浄水の温度は、冬でも夏の水温
(25度)以上にならないこと

| 区分 | 食品名 | 下処理 | 洗浄 |
|-----|----------------|------------------------------------|-------------------|
| 根菜類 | じゃがいも (皮つき) | ピーラーにかけ、芽や緑化した部分をとる。*ソラニンによる食中毒に注意 | 1個ずつこすり洗いする |
| | さといも(皮つき) | ピーラーにかけ、皮をとる | 1個ずつこすり洗いする |
| | さつまいも | ピーラーにかけ、悪いところをとる | 1個ずつこすり洗いする |
| | にんじん | へたと根を切り落とし、皮をむく | 1本ずつこすり洗いする |
| | にんにく | 小さくしてからピーラーにかけ皮、根の部分をとる | 振り洗いする |
| | だいこん | へたと根を切り落とし、皮をむく | 1本ずつこすり洗いする |
| | かぶ | へたと根を切り落とし、皮をむく | 1個ずつこすり洗いする |
| | ごぼう | へたと根を切り落とし、皮をむく(包丁の背でむく) | 1槽目は軍手を使い、1本ずつ洗う |
| | 根しょうが | 小さくし、ピーラーにかけ、皮・汚れを取る | 振り洗いする |
| 果菜類 | かぼちゃ | 半分に切り、種をお玉で取り除く | 1切れずつこすり洗いする |
| | カット野菜 | 異物、腐りに注意する | 振り洗いする |
| | たまねぎ(皮むき) | へたを切り落とす | 1個ずつこすり洗いする |
| | ピーマン | 1/2に割り、種を取る | 1切れずつこすり洗いする |
| | きゅうり・ズッキーニ | へたを落とす | 1槽目は軍手でこする。1本ずつ洗う |
| | なす | へたを落とす(皮をむく場合もある) | 1本ずつこすり洗いする |
| | とうがん | 1/4~1/8くらいに切り、種をお玉で取り除き、皮をむく | 1切れずつこすり洗いする |
| | ゴーヤ | 両端を切り落とし、1/2に切り、スプーンで種とわたをとる | 1本ずつこすり洗いする |
| | アスパラ | 根元を落とし、かたいところの皮をむき、冷蔵庫に保管(前日処理) | 当日、3回洗う |
| | ブロッコリー・カリフラワー | 小房にし、虫を除く(ブロッコリーは軸も使用する) | 傷んだ部分を除きながら洗う |

| | | | |
|------|-------------|-------------------------------------|-----------------------------|
| 葉菜類 | キャベツ・はくさい | 芯を落とし、1/4～1/6に割り、バラして虫・枯葉を除く | 虫・砂に注意し、こすり洗いする |
| | 小松菜・ほうれんそう | 根を落とす。バンドを取り除く | 虫・砂に注意し、こすり洗いする |
| | 菜の花 | 固い部分を切り落とす。バンドを取り除き、バラす | 虫・砂に注意し、こすり洗いする |
| | チンゲンサイ | 1/2～1/4に割り、芯を落とす | 虫・砂に注意し、こすり洗いする |
| | レタス | 芯を取る | バラして、ちぎりながら洗う |
| | セロリ | 葉と茎の下部の汚れたところを落とす | こすり洗いする |
| | ねぎ・にら | 根と葉先の傷んだところを落とす | 1本ずつ洗う |
| | 根深ねぎ | 根・葉・先端を落とす | 葉を裂いて泥を除く |
| | 青しそ | 軸を切る | 1枚ずつ洗う |
| | パセリ | 茎を取りバラす | 振り洗いする |
| | スナップえんどう | 筋をとり、冷蔵庫に保管(前日処理) | ふり洗いをする |
| きのこ類 | しめじ・まいたけ | 石づきをとり、バラす | ゆすり洗いする |
| | えのき | 石づきを取り、1/2～1/3に切る | ほぐしながら異物を除く |
| | エリンギ | 下から5mm程度を切り、手で裂いて、1/2～1/3に切る | ゆすり洗いをする |
| | もやし | 入れすぎに注意し、こまめに水を換えて洗う | ゆすり洗いをする |
| 冷凍野菜 | 冷凍ほうれんそう | 前日から冷蔵庫に移し、当日解凍する | 1槽で袋を洗い、残りの槽で、異物を確認しながら洗う |
| | 冷凍ブロッコリー | 解凍する | |
| | 冷凍コーン・枝豆など | ざるに移す | 1槽で袋を洗い、残りの槽で、異物を確認しながら解凍する |
| 乾物類 | 干しいたけ(スライス) | 1槽目で洗い、番重にたっぷりの水を張って戻す(戻し汁はこして使用する) | 異物に注意しながら洗う(ひだの中の虫に注意) |
| | きくらげ | よく戻してから洗う | ゆすり洗いをする |
| | 高野豆腐 | 戻しながら洗う | 槽から出す時、軽く押しながら水気を絞る。 |
| | 切干し大根 | よく戻してから洗う | 1槽目で戻し、残りの槽で異物に注意しながら洗う |

| | | | |
|------|-------------------------------|---------------------------|--------------------------------|
| 果物類 | みかん | 軍手でこする | 1槽目は軍手で1個ずつこすり洗いをする |
| | リンゴ | シールをとる | 1槽目は軍手で1個ずつこすり洗いをする |
| その他 | その他 生食用缶詰 | 専用のスポンジでこすり洗いをする | |
| | 調理用牛乳・ ヨーグルト | 容器をアルコールペーパーで拭く（底の部分も含めて） | 冷蔵庫に保管する |
| | 豆腐 | 容器を洗う | まな板にあけて切り、釜ごとに分けて番重に入れ、冷蔵庫に入れる |
| 練り製品 | 竹輪、かまぼこ、 なると（調理室で 切るもの） | 冷蔵庫に保管する | 調理室で切り、冷蔵庫に保管する |
| | 練り製品（調理室 で切らないもの） | 番重に入れ、パススルー冷蔵庫に保管する | |

4 肉・魚類

- (1) 肉、魚類を扱うときは、専用の調理衣・前掛けをし、使い捨て手袋を使用する。
- (2) 他の食品を汚染しないように専用のふた付容器に移し替え、調理するまでは冷蔵庫で保管する。（漬け込みなどの調理過程を行なう場合も同様とする。）
- (3) 肉の骨に気をつける。
- (4) 魚の寄生虫に注意する。

5 卵

- (1) 卵を扱うときは、専用の調理衣・前掛けをし、他の食品を汚染しないように、アルコールで消毒してから専用のふた付容器に移し替え、割卵・かくはんは汚染区域で行なう。
- (2) 薄手ゴム手袋と使い捨ての前掛けを使用して行なう。
- (3) 腐敗卵が混ざらないように、1個ずつ小鉢に割り、品質を確かめながら大きな容器に入れる。使用するまでは冷蔵庫で保管する。（保存食は、釜ごとに混合したものから採取すること。）
- (4) 容器及び殻は速やかに片付け、取り扱い後、手指の洗浄消毒を行なうこと。

第6章 調理過程マニュアル

食中毒防止の三原則の「つけない」「増やさない」「やっつける」を遵守した取り扱いを行なう。特に調理は、出来上がった料理や食品を児童生徒がそのまま喫食することになるので、二次汚染がないように衛生を確保することが重要である。

1 調理室での作業

調理場全体

- ・調理場全体の作業進行状況を把握し、各係を指揮する。
- ・調理指示書・作業工程表をもとに調理作業が順調に進行しているかを把握する。
- ・下処理室と常に連絡を取る。
- ・作業工程に従って作業を進行し、他の調理員や自分の個人的な意見等で変更しないこと。
- ・2時間以内の喫食時間を厳守し、調理開始時間を調整する。
- ・調理室で疑問が生じた場合は、栄養教諭に必ず相談し、指示を仰ぐ。

調理

- ・スライサー、合成調理機、さいの目、包丁の刃は切る前、釜ごと、作業後に確認する。
- ・基本、和え物の野菜を優先して切る。
- ・切った食材の入ったかご、番重には蓋をする。
- ・下準備が整ったら、各担当にわかれ2時間以内の喫食時間を厳守し作業する。
- ・調理開始時刻、終了時刻、中心温度、担当者等、実際に行なったものを記録する。

2 加熱調理

- (1) 肉や魚等の食中毒を起こしやすい食材の取扱いはあらかじめ担当者を決めておくこと。(生の肉・魚を扱う場合は、専用の前掛けを使用する。)
- (2) 肉炒め終了後、必ず蛇口、取っ手、バルブなどの手が触れる部分をアルコールペーパーで拭く。(途中の釜洗いをした時も同様にする。)
- (3) 調理指示書、作業工程表をもとに調理をすること。
- (4) 加熱調理は、食品の色彩、風味、舌触りなどを損なわないように注意し、必要以上に加熱しないようにする。
- (5) 食缶は配食の10分前に、釜割をもとに出す。
- (6) でき上がりから喫食までの時間が2時間以内(室温保管の場合)になるように、作業所要時間を考慮し、作業内容を工夫する。
- (7) 加熱調理食品の中心温度及び加熱時間を記録する。
- (8) 分量を計り棒で計量し、中心部が85℃1分以上、又はこれと同等以上(90℃)まで加熱しその温度と時間を記録する。中心温度計は、使用したらペーパータオルで拭いてアルコール消毒をし、針が汚染されないように注意しておく。(中心温度計は用途別に分ける)
- (9) スポンジ、タワシ、ブラシなどの洗浄器具を調理専用とする。
- (10) 使い捨て手袋などの消耗品も非汚染作業区域に用意し、汚染作業区域と行き来しないようにする。

- (11) 食品の取り扱い、床面から60cm以上の高さで行なうこと。
- (12) 床から60cm以上にケースを置く。
- (13) 配食10分前にケースを出し、ケースの棚には変更の紙を貼らない。
- (14) フライケースの蓋は配食の際、内側を下にして置く。

◎スパテラの使い分け

調理用のスパテラは、肉用・調理中・仕上げ用に分け、それぞれ別のスパテラ立てに立てる。

肉用のスパテラは、肉の加熱調理が終了後は速やかに洗浄室前に移動する。

炊飯

- (1) 米を炊く人は、朝一番に釜の準備をし、8時15分を目安に炊飯器に火を着ける。
- (2) 洗浄機の準備をする。
- (3) ほぐし機のセットをする時には台にペーパータオルを敷き、テフロンを傷つけないようにする。
- (4) 米を釜に入れて、水を注いだら、よく混ぜる。
- (5) 蒸らし時間が短くならないように気をつける。(20分確保)

揚げ物

- (1) 揚げ物機に油を溜め、設定温度以下(150℃前後)にセットし、点火して温めておき、調理開始時に調理温度に設定する。油の温度が設定した温度になったことを確認すること。
- (2) 調理する食品を長時間調理室に放置せず、冷凍室、冷蔵庫より小出しにすること。
- (3) 調理担当と配缶担当を同一の人が行なうことの無いよう人員配置を行なうこと。また、それぞれ専用の前掛け、手袋を使用する。
- (4) 食材の調理時間や形態などについて記録すること。(データを取り幅広い献立に対応できるようにする)
- (5) 調理された食品の中心温度を厚い物を選んで測定し、中心温度85℃1分間以上を確認し、記録すること。
- (6) 学校が変わるごとに(5)の要領で測定し確認すること。
- (7) 最終的な加熱処理時間を記録すること。
- (8) 時間と温度を記録しデータを残す。

焼き物、蒸し物

- (1) スチームコンベクションは、庫内温度を設定し、調理開始に備える。設定した温度になったことを確認し記録すること。
- (2) 調理する食品を長時間調理室に放置せず、冷凍室、冷蔵庫より小出しにすること。
- (3) 調理担当と配缶担当を同一の人が行なうことの無いよう人員配置を行なうこと。また、それぞれ専用の前掛け、手袋を使用する。
- (4) 調理を開始した時間を記録すること。
- (5) 食品同士がつかないように間隔を置いて並べ加熱ムラをなくす。
- (6) 調理された食品の中心温度を天板ごとに計測し、中心温度 85℃ 1 分間以上を確認し記録すること。
- (7) 最終的な加熱処理時間を記録すること。
- (8) 時間と温度を記録しデータを残す。

煮物、汁物、炒め物

- (1) 調理の順序は、肉類の加熱を優先する。肉が十分加熱できたかを確認してから次の食材を入れること。
- (2) 肉類は専用の前掛け・使い捨て手袋を着用し、冷蔵庫から専用の台車などで運び、釜に入れる。使い捨て手袋は使用面が内側になるように脱ぎ、番重に入れて、肉室に戻す。
- (3) 肉の入っていた容器は使用后直ちに片付けること。
- (4) スパテラは、献立ごとに用意する。
- (5) 調理終了前に最も熱が通りにくい具材を選び、計測すること。なお、中心温度を計測できるような具材がない場合には、回転釜の中心を計測し記録すること。
- (6) カレーやシチューなどルーを使う煮込み料理は、熱が通りにくいので、たびたびかきまぜるなど十分に注意すること。
- (7) 炒め物は、十分加熱できるよう釜に入れる具材の量を少なくすること。

3 和え物等調理

- ・調理指示書、作業工程表をもとに調理する。
- ・あらかじめ配食の係を決め、専用の手袋、前掛けを身につける。
- ・和え物は、冷却機を使い冷却するが、一度に処理できない場合は、冷却機に入る量を考慮し、ゆでる。(ゆでた後、室温で放置しない)
- ・冷却後の材料と調味料をタライで和える。
- ・和えるときは、ロング手袋の上にブルーニトリルを使用する。(手袋が破損しないように二重に使用する。)
- ・配食は専用の前掛け、手袋を使用する。
- ・和え物は中心部を3点計測し、記録する。
- ・保存食をタライごとにとる。(記録用紙と釜の名前は同じであること)
- ・ゴミ箱(和え物用黄色)は使用する際は配食側に置く(配食側で袋開け[チキンハム、ツナ等]した時)調理終了後、ゴミ袋だけ取り出して他のゴミと一緒に出す。
- ・ツナなどの油はあく取り用のバケツに入れる。(バケツは調理場のスイッチの所の台に置

く)

- ・たれは水槽で水をはった所に専用の保冷剤を入れて冷やす。(二次汚染に注意)
- ・ボイル終了後はボイル側と配食側のドアを閉める。

ボイル

- (1) 加熱は食材が85℃1分間以上であることを確認し、記録する。
- (2) 野菜は、少量ずつゆでる。
- (3) ゆであがったら、ステンザルにすばやく金網ザルまたはすくい網ですくいあげる。
(生食用のザルは、ザル置き台に乗せる。)

☆少量の野菜をゆでるときは、ステンザルのまま釜に入れてゆでてよい。

(バスケットやプラスチックザルのままゆでることはしない)

・床に落ちた水は放置せず、その都度ワイパーをかける。(清掃用具に触れた手指の手洗いは確実にすること)

- ・生の野菜を扱った後のエプロンは、水分を拭き取ってアルコール消毒をする。

混合

和え物はボイルした後、冷却して混ぜ合わせ、配食するため二次汚染の危険性が高い。そのため、特に冷却済みの食材を扱う場合には下の手順で行う

- (1) 冷蔵庫の扉を開ける。
- (2) 冷蔵庫の番重を出す。ドアを閉める。
- (3) タライに入れる。(食材は触らない)
- (4) 番重をボイル側に置き、ポリエチレン手袋を捨てる。
- (5) 手洗い⇒ポリエチレン手袋をはく。
- (6) 調味料を入れる。
- (7) 温度を測る。
- (8) 温度を記入する。
- (9) ポリエチレン手袋を捨てる。
- (10) 手洗いする。
- (11) ポリエチレン手袋をはく。

フルーツよせ等

- (1) 加熱調理をしないため、二次汚染などがないように十分注意する。
- (2) 生食専用の消毒済みのタライ、ボウル、ザルを使用する。
- (3) 和える作業はタライを使用する。
- (4) 缶詰は、下処理室で水洗いする。
- (5) 作業は、専用の前掛け、手袋を使用する。
- (6) 水分が床にこぼれないようにしながら缶を開け、異物等がないかを1缶ずつ確認しながらボウルなどにあける。ボウルにあけるとときには使い捨て手袋を使用する。
- (7) 開けた缶は速やかに片付ける。

- (8) 釜またはタライで和え、温度を3点測定し記録する。配缶後冷蔵庫で保管する。(冷蔵保管できない場合は、開始時刻から2時間以内に喫食できるようにする。)

◎中心温度計について

中心温度計は用途別に分け、違う用途に使用しないように明記しておく

☆計測方法

- ・突き抜けないように、中心部の温度を3点測定する。
- ・85℃1分間以上になっていることを確認する。

☆消毒方法

・使用前にはアルコールペーパータオルで拭く。(針だけでなく、本体、コードも消毒する。)

・計測した後は、汚れをアルコールペーパータオルでしっかりと取る。85℃に達していないものを計ったときは流水で洗い、アルコールで消毒してから使う。揚げ物の場合は、油に浸ける。(85℃以下の時はO-157の危険がある。)

・使用後は、汚れをしっかりと取り、アルコールペーパータオルで拭く。針だけでなく、本体、コードも消毒してから保管する。

☆検証

・中心温度計の正確性を維持・確認するため学期に1回は検証を行ない、用紙に記入する。

・検証は、±2℃の範囲を超えた場合は不良。使用している中心温度計を同時にチェックする。

4 アレルギー対応について

淡路市アレルギー対応マニュアルに従い、アレルゲンの混入をできる限り避けるように留意する。

- (1) 除去食の調理・配食担当者を決め、作業工程表に明記する。
- (2) 卵用の温度計は各部門で保管する。
- (3) 卵用前掛けは使用后、透明ビニール袋に入れ、あら洗いせず、直接洗濯機で洗う。
(但し、先に肉用前掛けを洗ってから洗うこと)
- (4) アレルギー対象者の名簿を確認しながら、配食をし、コンテナへ入れる。(コンテナに黄色のマグネットを貼る。)

第7章 配食・配送マニュアル

調理後、短時間のうちに提供し喫食することは、食中毒を防止するために重要である。そのため、調理後に給食されるまでの温度の適正な管理及び時間の短縮に努めなければならない。

1 配食

- (1) 配食する前には手洗いをを行い、専用の前掛けを着用する。衛生手袋を着用する。
- (2) 調理後の食品には直接手で触れない。
- (3) 配缶作業は床面から60cm以上の高さの場所で行なう。
- (4) フライケースや食缶は、配食の直前に用意する。(内側や外側に汚れがないことを確認する。)
- (5) 食缶は蓋をして、フライケース、和え物ケースの蓋は内側を下にして出す。
- (6) 配食の分量は配食量を確認し、適切に行なう。(必ず確認担当者が、確認を行う。)
- (7) 配食は、食品の二次汚染を防止するため清潔な場所で衛生的に行い、配食開始時刻、終了時刻を記録する。
- (8) 個付のものは入荷数と食数の確認をし、差異のある場合は、再度、見直す。
- (9) 配食された食缶は学校ごとに台車に乗せ、コンテナプールに出す。
- (10) 食品が、食缶の外に付かないように配食を行ない、付いた場所はふき取る。
- (11) 配食中に異物の混入がないように十分注意する。

2 配送及び配膳

- (1) コンテナに詰める作業を行なう前には、手洗いを行ない、手袋を着用する。(軍手は使用しない)
- (2) コンテナには配送校を確認しながら食缶等を直接床に置くことがないように収める。
- (3) コンテナには、温かいものが入った容器と冷たいものが入った容器を同じ段に積み込まないようにする。
- (4) 給食センターの搬出時刻及び学校への搬入時刻を記録する。
- (5) 運搬中に塵芥などに汚染されないように、常に運搬車及びコンテナの清掃に努める。
- (6) 嘔吐物が付着した食器等がある場合には、コンテナに入れず、別に持ち帰る。

第8章 片付け・洗浄マニュアル

下処理室

- (1) 材料を出し終わったら、使い捨てエプロンを替えて片付けに入る。
- (2) シンク側の掃除は水を流しすぎない、水を落とさない。
- (3) 床に落ちたゴミをとった部分だけをスポンジでこする。(洗剤をつけない)
- (4) 月1回はピューラック、学期1回は下処理室全体を泡洗浄する。
- (5) 台車、シンクは洗剤をつけて洗う。
- (6) まな板、包丁は洗って、ペーパーで水分をとってから消毒庫に入れる。
- (7) 消毒庫はアルコールで拭く。
- (8) 消毒庫のスイッチを確認する。

調理室

- (1) 最終の釜洗浄の時、スポンジでこすりながら洗い流す。
- (2) 釜洗浄が終わった後、フライヤー室、洗浄室、カッターの刃、道具類、アレルギー室の消毒庫及び下処理側の冷蔵庫、レーンの枠をアルコールで拭く。
- (3) ホース洗い終了後、フライヤー室前の水槽に浸け(200ppm ピューラック液)、5分後、流水で十分すすぐ。
- (4) 週1回はアレルギー室の前の土間も掃除する。
- (5) 調理室、アレルギー室の電気を消し、殺菌灯をつける。
- (6) 黒と青の靴消毒庫、エプロン消毒庫のスイッチを入れ、扉をアルコールで拭いて、吊り下げてあるノートに記入する。

炊飯室

- (1) 炊飯・配食が終わったら洗浄に入る。
- (2) シンクで洗う部品類は洗剤をつけない。
- (3) 洗米のタンクは洗剤をつけない。
- (4) 米庫室のタンクの下小さい窓は前と後ろにあるのですべて開けて中に残っている米を出す。(ほうきでそうじする)
- (5) 釜洗浄機の部品は洗浄機のところで洗う。(洗剤を使用)
- (6) 釜の底をスポンジでこすり洗いする。
- (7) 米庫の排水溝に湯を流す(10分から15分程度)
- (8) 月1回米庫の排水溝に消毒液(200ppm ピューラック液)を流す。5分くらいおいてから水を流す。
- (9) 学期1回(学期初め)は泡洗浄する。(炊飯ラインの下の受け皿は週1回)
- (10) 学期ごとに米貯蔵庫の泡洗浄をする。

和え物室

- (1) ステン、水杓、番重はあら洗いしてから洗浄室まで持っていく。
- (2) 釜を洗ったホースはアレルギー室の前の水槽に浸ける。
- (3) 調理終了後、ブラシの消毒をする。(200ppm ピューラック液に 5 分漬け、流水で流す。)
- (4) 床用ブラシは毎日ピューラックに浸けてすすぐ。(200ppm ピューラック液に 5 分漬け、流水で流す。)

フライヤー室

- (1) スチコンのダイヤル部分は外して洗い自然乾燥し、アルコール消毒して専用ケースに入れる。
- (2) スチコンの取っ手部分は使用后最後に洗剤で洗う。(取っ手専用バケツ、スポンジを使用し、後、湯を流す。)
- (3) ゴミ箱 (黄色) は調理用と配食用で区別する。(配食用のごみ箱は片付けの際、コンテナプールで洗う)
- (4) 卵が冷蔵庫に入っている場合、片付けはシンクの周辺はしてもよい。

コンテナプール

※洗浄用のブラシ、スポンジ等は、それぞれの区分ごとに洗浄・消毒する。

〈次亜塩素酸ナトリウム濃度を 200ppm にするには〉

| 製品濃度 | ピューラック液 | 水 |
|-------|---------|-----|
| 6 % | 1 0 ml | 3 L |
| 1 2 % | 5 ml | 3 L |

別紙 3 調理終了後の設備、機器の洗浄

| | 調理終了後 |
|-------------------|---|
| 調理台 | <ul style="list-style-type: none"> ①排水網等の部品を取り除く 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いをする (水返し部分、排水口も洗浄) ④湯ですすぎ、衛生的な水切りワイパーで水気をかきとる <p>*排水網などの部品は、取りはずしたままにしておく乾燥しやすい *移動式の調理台は洗浄コーナーで洗浄する</p> |
| シンク | <ul style="list-style-type: none"> ①残渣受を取り外す ②洗剤を含ませたスポンジで、まんべんなくこすり洗う ③湯ですすぎ、 <p>*残渣受などの部品は、取りはずしたままにしておく乾燥しやすい *移動式のシンクは洗浄コーナーで洗浄する</p> |
| 台車 配膳台 コンテナ | <ul style="list-style-type: none"> ①分解できる部品は分解 ②洗剤ですべてを洗浄 ③車輪も洗う (スポンジは区別すること) ④湯で十分すすぐ ⑤水切りワイパーでかきとり、ペーパーで水気を取り、乾燥させる |
| 回転釜 | <ul style="list-style-type: none"> ①ガス、蒸気等の元栓を閉める ②温水を張り、釜の汚れをスポンジでこすり、温水を捨てる ③洗剤を含ませたナイロンたわし、スポンジで、まんべんなく洗う ④湯ですすぎ、水切り、乾燥させる |

別紙 4 調理衣などの取り扱い

| | 作業開始前 | 作業終了後 | |
|--------------|------------------|---|---|
| 調理衣 | 洗淨、乾燥していればそのまま着用 | <p>◆毎日洗濯し、十分乾燥させる、汚れた場合は直ちに交換する。(汚染区域と非汚染区域とに区別する) ≪家庭での洗濯での注意≫ *調理衣だけで洗濯することが望ましい。</p> | |
| | | 肉・魚・卵用 | ◆肉・魚用から先に洗濯機にかけ、専用のロッカーで保管する。 |
| ビニールエプロン | 用途別・作業別に着用し作業を開始 | 調理用 (白・ブルー) | ◆洗剤を含ませたスポンジでまんべんなくこすり洗う。(裏面、ヒモもていねいに洗う) ◆流水ですすぎ、消毒保管庫に入れる。 ◆乾燥後保管する。 |
| | | 洗淨用 (ベージュ) | ◆洗剤を含ませたスポンジでまんべんなくこすり洗う。(裏面、ヒモもていねいに洗う) ◆流水ですすぎ、自然乾燥する |
| | | 肉・魚用 (緑) 卵用 (黄) | ◆アルコールペーパーで拭く。 ◆肉・魚用から先に洗濯機にかけ、消毒保管庫に入れる。 ◆乾燥後保管する。 |
| | | 配食用 (ピンク) | ◆アルコールペーパーで拭く。 ◆洗濯機にかけ、消毒保管庫に入れる。 ◆乾燥後保管する。 |
| 布エプロン帽子(ピンク) | 洗淨、乾燥していればそのまま着用 | ◆汚染レベルの低いものから洗濯機で洗う。 ◆衛生的な場所で乾燥させる。 ◆衛生的な場所に保管する。 | |
| 除去食用(オレンジ) | 洗淨、乾燥していればそのまま着用 | ◆手洗いする。 ◆衛生的な場所で乾燥させる。 ◆衛生的な場所に保管する。 | |

別紙 5 洗剤・消毒剤の種類

| | 使用目的 | 対象商品名 |
|---------------------------|------------------------------------|-----------------------------------|
| 洗 剤 | 手指の洗浄用手洗い石けん | アルボース手洗い石鹸 ((株) アルボース) |
| | 調理器具類 | キャプテナナチュラル (ADEKA クリーンエイド株式会社) |
| | 食器洗浄機用 | 中性デターセーフ (シーバイエス株式会社) |
| | | デタークリーン LK (シーバイエス株式会社) |
| | | M-1 ((株) サクシード) |
| | コンテナ洗浄機用 (リンス剤) | R-1 ((株) サクシード) |
| | スチームコンベクションオープン | グリスカッターEX (エコラボ合同会社) |
| | | ラショナルスチコン液体洗剤 (株) ラショナル・ジャパン) |
| スチームコンベクションオープン (リンス剤) | ライムアウェイ (エコラボ株式会社) | |
| 床 (泡洗浄) | フォームエイド R-5 (ADEKA クリーンエイド株式会社) | |
| 消 毒 剤 | 漂白・殺菌 | ピューラックス-S ((株) オーヤラックス) |
| | 調理器具類、 手指の消毒や器具の殺菌 | メイプルラビング A75% (株) メイプル+MN) |

※その他 (長期休業中に必要に応じて使用)

お玉セット……………デタープライト (シーバイエス株式会社)

食器……………ウオッシュメイト WE コンク (ADEKA クリーンエイド株式会社)

洗剤の使い分け

| | クエン酸 | 重曹 | 重曹ペースト | 泡ハイター |
|----------|---------|----------|--------|-------|
| スチコン | ○ (水あか) | | | |
| 食缶 | | ○ (食物汚れ) | | |
| パッキン | | | ○ | |
| 配食台 | | | ○ | |
| 配食台 (裏側) | | | | ○ |
| スプーン | | | ○ | |

※クエン酸は酸性なので、アルカリ性の汚れに使用する

※重曹はアルカリ性なので、酸性の汚れに使用する

第9章 廃棄・残菜処理マニュアル

ダンボール・空き容器、野菜くずなど調理に伴って出るゴミや返却された残菜などは、二次汚染の原因やねずみや衛生害虫の発生源の誘引にもなるため、衛生的な処理に努めなければならない。

1 廃棄物処理

- (1) 下処理室・調理室・食品庫にダンボール・発泡スチロールなどを持ち込まず、分別して衛生的に処理する。
- (2) 生ゴミ、空き容器、空き缶などは分別して、汚臭、汚液がもれないように、衛生的に管理し、ふたのある専用の容器に入れ、作業終了後ただちに搬出し、作業場に放置しないようにする。
- (3) 空き缶、空き瓶は残りかすを洗い流してから搬出する。
- (4) ダンボールなどは、ゴキブリなどの害虫の住処にならないように整理し、こまめに廃棄する。
- (5) 廃棄物の集積場は、廃棄物集積後に清掃するなど周囲の環境に悪影響を及ぼさないように管理する。

☆ダンボールとゴキブリ

ダンボールは、ゴキブリの格好の住処になります。特に古いものや汚れたものには卵が産み付けられていることがあります。このようなダンボールを長時間放置すると、ゴキブリを室内で繁殖させることになりかねません。また、ダンボールは輸送中に地面に直接置かれて汚れていたり、保管中にカビが発生したりすることを覚えておきましょう。

2 残菜処理

- (1) 調理の区域に返却された残菜を持ち込まないようにする。
- (2) 汚臭、汚液がもれないように、衛生的に処理して所定の場所に置く。

第10章 施設管理マニュアル

衛生管理の実行においては、安全でかつ効率的な環境整備が必要です。

1 5Sの実行を心がける

(1) 整理 (Seiri)

不要なものが放置してあったり、使い終わった調理器具などが出しっぱなしの状態では異物混入の原因となり、作業効率が悪くなる。

- ア 使うものと使わないものを区別する。
- イ 不要なものは処分する。

(2) 整頓 (Seiton)

食品及び調理器具などの定位置管理が徹底されていないと、必要なものがどこにあるかを探したりする時間が増え、作業効率が落ち、時間のロスにつながる。

- ア 使用用途別に保管場所を決めて管理する。
- イ 保管場所には、それぞれの名称を記入しておき誰でも一目でわかるよう管理する。

(3) 清掃 (Seisou)

食材の取り扱いや調理に対して、いくら衛生面に注意を払っても厨房内が汚れていれば食物や器具類を汚染させたり、異物混入の原因となる。

- ア 常にゴミ、汚れ、異物を取り除く。
- イ 汚れは毎日積み重なるものなので、フライヤーやスチコンなどの油が付着しやすい器具などは使用后きれいに清掃するようにする。
- ウ 清掃器具は、清掃する場所ごとに区別して使用する。非汚染作業区域と汚染作業区域は、色分けなどしてはっきりと区別する。

(4) 清潔 (Seiketu)

せっかく衛生的に調理作業を実施しても、汚染された調理機器や容器・備品を使用すると食中毒などの事故につながる。

- ア 手洗いを徹底する。
- イ 調理器具や機械機器などの洗浄・殺菌を徹底する。
- ウ 身だしなみに気をつける。

(5) しつけ (Situke)

決められたルールやマニュアルを守っていないと、間違った作業手順などのために食中毒や異物混入などの事故が発生する。

- ア 定期的に作業工程及び作業動線の打合せを行う。
- イ 一人ひとりが整理・整頓・整頓・清潔のルールを守る。

第11章 調理機器・器具取り扱いマニュアル

調理機器や器具に付着した食品の残りかすなども食中毒の原因となることがある。使用後は洗浄を十分に行い、消毒、乾燥させ次の使用まで清潔に保管する。

清掃終了後は、調理室全体の担当者に報告する。

1 調理機器

球根皮剥機（ピーラー）

- (1) 水を出しながら使用するので、泥水が飛び散らないように注意して使用する。
- (2) 使用後は、回転板をはずして、内部と底部をよく水洗いして汚れを落とし、野菜くずや泥などの汚れがないように常に清潔にしておく。
- (3) 回転盤もよく水洗いして、使用しないときにははずして立てかけておき、乾燥させておく。
- (4) 本体もよく洗って常に清潔にしておき、スイッチ周りとモーター部は必ず乾拭き清掃を行なう。
- (5) ピーラーシンの汚れもきれいに洗い流し、常に清潔にして乾燥させておく。
- (6) 長期休業中には、皮剥ぎ円盤のヤニ状汚れを針金ブラシで取り除く。

マイコンスライサー等

- (1) 作業開始前にボルトなどの紛失箇所やねじのゆるみ、刃こぼれ等がないか確認・記録してから作業を開始し、切裁後もボルトなどの紛失箇所や刃こぼれ等がないか必ず確認・記録する。
- (2) 使用前には、食品の触れる部分を中心に消毒を行なう。
- (3) 取り外せる部分は全て分解し、野菜くずなどの汚れを取り除き、洗剤でよく洗い乾燥・殺菌する。
- (4) 刃物プレートは、回転軸から外して、熱風保管庫に保管する。
- (5) 取扱説明書をよく読み、特に安全のための注意書きは厳守すること。

フードミキサー

- (1) 使用前にはアルコール消毒をする。
- (2) 取り外せる部分は全て分解し、洗剤でよく洗って乾燥させておく。

揚げ物機（フライヤー）

- (1) 油は、こしてあるものを使用する。
- (2) 使用後は油を抜き、油かすを取り除き、フライヤーの中を洗剤でよく洗ってすすぎ、乾燥させておく。
- (3) ガス栓、電源等の安全確認を行なう。

回転釜

- (1) 使用後は異物の付着がないように洗剤で洗い、十分にすすいで乾燥させる。排水口のパッキンも外して洗浄する。
- (2) ハンドルや蛇口など直接手が触れる場所やホースについても十分洗浄し、乾燥させておく。
- (3) ふたも異物の付着がないように洗剤で洗い、十分にすすいで乾燥させる。
- (4) 翌日使用するまでの間はふたをする。

(5) ホースはできるだけ短めにする。長いホースは取りはずしできるようにし、必要な時だけ使用する。

(6) ガス栓、電源等の安全確認を行なう。

電動缶切り機

(1) 取り外せる部分は全て分解し、洗剤でよく洗って乾燥させておく。

(2) 磨耗する部品（刃等）については常に注意しておき、交換したらスペアを購入しておくこと。

スチームコンベクション

(1) 使用後の天板等は洗剤でよく洗って、すすぎ後乾燥させ所定の場所に保管する。天板には傷をつけないように注意する。

(2) ラックも使用後はきれいに清掃しておく。汚れがこびりついてしまうと落ちにくくなるので、毎回こまめに清掃する。

(3) 電源の安全確認を行なう。

真空冷却機

(1) 機体内外（露避け版、本体、ドアの内側、パッキン、温度センサー、水受け）は洗剤で洗い、よくすすぎ、水気をふき取る。

芽とり器、ホイッパー、フライ返し、トンダ、へら、ゴムへら、柄杓、シリコン手袋

(1) 二次汚染を防止するため、用途に応じて使い分ける。

(2) 使用後は洗剤でよく洗い、すすいでから保管庫または殺菌庫に入れて消毒する。

（殺菌庫に入れる場合は、よく乾燥させてから入れる。）

2 調理設備

シンク

(1) 作業終了後は、シンクの中を洗剤で洗い、すすいでから乾燥させておく。

調理台・移動台・運搬車

(1) 使用後は洗剤で洗浄し、乾燥させておく。

(2) 定期的にキャスター部分を点検し、必要に応じて給油、交換を行う。

冷蔵庫・冷凍庫・牛乳保管庫

(1) 庫内温度は冷蔵庫が5℃以下、冷凍庫は-18℃（保存食専用は-20℃以下）、牛乳保管庫は5℃以下であること。

(2) 冷蔵庫、冷凍庫は庫内温度を毎日確認し、記録する。

(3) ドアの開閉はすばやく行い、庫内には食材を詰め込みすぎないようにし、冷気がよく通るように食材の間隔を十分に取ること。

(4) 加熱調理した食品を高温のまま庫内に置かない。

(5) 肉、魚、卵などは、他の食品を汚染しないように、専用容器に入れる。

(6) 庫内は常に整理整頓し、扉や特に人の手が触る取っ手は、常に清潔にしておく。

(7) 給食物資以外のものや私物などを保管しないようにする。

(8) 定期的に棚などを取り出し、洗剤で洗浄し、乾燥させる。庫内も定期的にふきんなどでよく拭き、アルコールで消毒する。

熱風消毒保管庫

- (1) 学期毎に上部モーター付近の清掃を行なう。
- (2) 定期的に庫内温度を確認し、記録する。(サーモラベル等)

包丁・まな板、器具殺菌庫

- (1) 庫内は常に清潔にし、整理整頓に努め、開けたままにしない。
- (2) 殺菌灯は、点灯3000時間で交換する。(約1年間)
- (3) 殺菌灯は直接あつた表面の部分しか効果がないので、まな板などは重ならないように配置や配列、位置や量に十分気をつける。
- (4) 定期的に棚板と底部や側面を拭き、扉や取っ手も常に清潔にしておく。

洗浄機

- (1) 使用前に機械の点検をする。
- (2) 使用后、取り外せる付属品は、すべて取り外してゴミを取り除いて清掃し、乾燥させる。外側もきれいに拭く。
- (3) 定期的にコンベアの念入りな洗浄と点検補修を行ない、コンベア駆動チェーンに注油する。
- (4) 洗剤の自動供給装置は毎日確認し、使用量を記録する。

ホース

- (1) ホースはできるだけ短くする。長いホースは取り外しができるようにし、必要な時だけ使用する。
- (2) よく洗浄し、常に清潔にしておく。
- (3) 週末に塩素消毒をする。
- (4) 内側に汚れがつきやすいので、定期的に取り替える。

3 調理器具

まな板・包丁

- (1) 用途別(下処理用、調理用、生食用)に区別し使い分ける。
- (2) 使用後は洗剤で洗浄し、洗浄後専用の保管庫で保管する。
- (3) 切断作業中に手指に傷を負った場合、使用していたまな板・包丁は洗浄室に置き、調理終了後洗浄・消毒する。

プラスチック・金網ザル

- (1) 用途別に(下処理用、調理用、生食用)に色分けして使い分ける。
- (2) 使用後は洗剤で洗浄し、専用の保管場所で保管する。
- (3) ポリプロピレン製は寿命を考慮し3年間で交換する。

スポンジ

- (1) スポンジは用途によって下処理用、調理室用、洗浄用(食器用・食缶用)に使い分ける。
- (2) スポンジは毎日消毒する。

4 前掛け・手袋

・前掛けは、用途区分によって「調理室」(肉・卵・調理)「配缶」「洗浄」の5種類に使い分けるものとし、区分して洗浄し、乾燥させておくこと。また、用途に応じて、使い捨てエプロンを使い分ける。

5 床の洗浄

・調理場の床は、ドライ運用を図り、毎日の水撒き洗浄はせず、必要に応じて洗剤を用いて洗浄を行なうことが望ましい。

6 フードの洗浄

- ・釜上のフードは、月1回洗浄する。
- ・その他のフード(和え物室、揚げ物室、炊飯室)は、長期休業中に洗浄する。

別紙 6 休業期間中に行うこと（一部給食実施期間中もあり）

1 業者委託すること

| 項目 | 実施時期 | 業者名 |
|---------------|--------|----------------|
| ボイラー点検 | 8月上旬 | 亀井動力（三浦工業） |
| 天井・窓・フード上部の清掃 | 8月中旬以降 | ナガオビルメン |
| 釜点検 | 7月下旬 | 中西製作所（服部工業） |
| フライヤー点検 | 7月下旬 | 中西製作所 |
| スチームコンベクション点検 | 7月下旬 | 中西製作所（服部工業） |
| 炊飯器点検 | 7月下旬 | 中西製作所 |
| 消毒保管庫点検 | 7月下旬 | 中西製作所 |
| 真空冷却機点検 | 春、夏、冬 | 中西製作所（三浦工業） |
| 洗浄機点検 | 7月下旬 | 中西製作所 |
| 計量器点検 | | |
| 空調設備点検（室外機） | 5月～6月 | デンソーセールス |
| 空調設備点検（外調機） | 6月 | きんでん（星電） |
| フィルター清掃 | 6月中旬 | 星電 |
| 残菜処理機点検 | 春、夏、冬 | 中西製作所（フロムシステム） |
| 排水管清掃 | 8月中旬 | イカリ消毒 |

2 職員がすること

| 項目 |
|-------------------------|
| フード清掃 |
| 米庫清掃（タンク他） |
| 油庫の清掃 |
| フライヤー清掃 |
| コンテナ点検 |
| キャスター点検 |
| スポットクーラー点検、清掃 |
| 冷凍・冷蔵庫清掃（下処理室） |
| エアーシャワーの清掃 |
| 冷蔵庫清掃（パススルー、調理室） |
| 食器磨き |
| スプーン磨き |
| 食缶磨き・点検 |
| 食器かご、スプーンかご、トレイかご点検 |
| 中心温度計点検 |
| カビや汚れの除去（給食実施中には不可能な箇所） |
| グレーチング清掃 |
| ゴミ置き場の清掃 |
| シャッターの清掃 |

※各種記録様式

(1) 学校給食従事者個人別健康観察記録票

学校給食の調理等業務に従事するものの健康状態を確認し記録保存するもの。

(2) 学校給食日常点検票（第8票）

学校給食の調理等業務の作業前・作業中・作業後の衛生管理について記録保存するものとする。

(3) 学校給食調理日誌

学校給食の調理等業務実施状況を調理員が記録保存するものとする。

(4) 作業工程表

学校給食の調理等業務の内容について、栄養教諭等から調理員へ指示するものとする。

また、記録保存するものとする。

(5) 作業動線図

食品の導線について調理員に共通理解を図るよう示したもの。

また、記録保存するものとする。

(6) 室内管理記録

冷蔵・冷凍庫の温度、室温・湿度、水質検査の結果を記入するもの。

(7) 調理作業記録表

機械を使用した担当者等、加熱・冷却温度や調理の担当者を記入するもの。

(8) 注文書

学校給食の食品等の注文に使用するもの。

(9) 納品書

納品される食品等の数量等を確認し、保存するものとする。

(10) 検収簿

学校給食の食品等が納品された際に、数量・温度等を記録保存するものとする。

(11) 保存食簿

保存食簿は、冷凍保存されている保存食の管理状況を記録保存するものとする。

(12) 検食簿

検食簿は、担当者が実施した結果を記録保存するものとする。

(13) 食物アレルギー対応食に関する書類

食物アレルギー対応食に関する書類

(14) 定期衛生検査票（第1～7票）

保健所等の協力を得る等して定期的に実施する衛生検査の検査票

| 票名 | 点検回数 |
|--------------------------|-------|
| 学校給食施設等定期検査票（第1票） | 年に1回 |
| 学校給食施設等の衛生管理定期検査票（第2票） | 学期に1回 |
| 学校給食用食品等の検収・保管等定期検査（第3票） | 学期に1回 |
| 調理過程の定期検査票（第4票） | 学期に1回 |
| 学校給食従事者の衛生健康状態定期検査票（第5票） | 学期に1回 |
| 定期検便結果票（第6票） | 学期に1回 |
| 学校給食における衛生管理体制定期検査票（第7票） | 学期に1回 |

◆参考文献

- 「学校給食衛生管理基準」(文部科学省) 平成 21 年 4 月
- 「学校給食調理場における手洗いマニュアル」(文部科学省) 平成 20 年 3 月
- 「調理場における洗浄・消毒マニュアル part I」(文部科学省) 平成 21 年 3 月
- 「調理場における洗浄・消毒マニュアル part II」(文部科学省) 平成 22 年 3 月
- 「調理場における衛生管理&調理技術マニュアル」(文部科学省スポーツ青少年局学校健康教育課) 平成 23 年 3 月
- 「四訂学校給食における食中毒防止の手引き」(独立行政法人日本スポーツ振興センター) 平成 23 年 3 月
- 「学校給食調理従事者研修マニュアル」(文部科学省) 平成 24 年 3 月
- 「大量調理施設衛生管理マニュアル」(厚生労働省) 平成 29 年 6 月