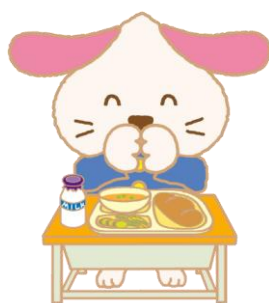


添付資料 11 学校給食衛生管理マニュアル（センター用）
平成 28 年 4 月 1 日版（岡山市教育委員会）（参考）

学校給食衛生管理マニュアル

(センター用)



平成19年4月1日 策 定
平成22年4月1日 一部改訂
平成23年4月1日 一部改訂
平成28年4月1日 一部改訂

岡山市教育委員会

目 次

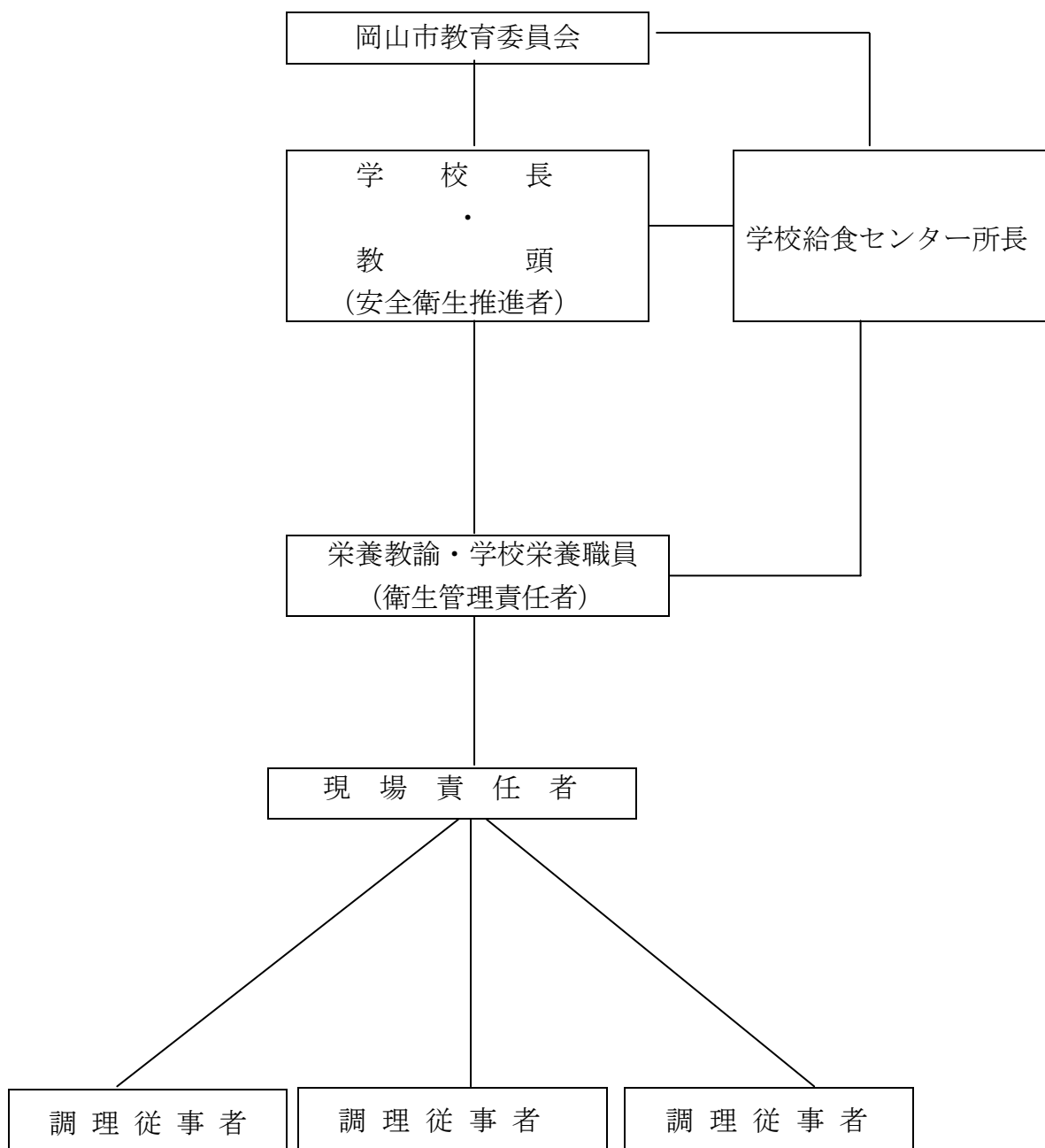
I	消毒と薬剤・・・・・・・・・・・・・・・・・・	2
II	調理従事者の衛生管理・・・・・・・・・・	3
III	調理従事者の手洗い・・・・・・・・・・	4
IV	施設の衛生管理・・・・・・・・・・	6
V	機械・器具類の衛生管理・・・・・・・・	7
VI	保存食の採取と保管・・・・・・・・・・	11
VII	食材の検収・・・・・・・・・・	12
VIII	食材の取り扱い・・・・・・・・・・	16
IX	日常作業の衛生管理・・・・・・・・・・	23
X	腸管出血性大腸菌・サルモネラ属菌検出時の対応・・・・	28
XI	その他・・・・・・・・・・	29

はじめに

学校給食は、安全であることが大前提であり、日頃から学校給食関係者が、下図のように連絡・連携し協力することが大切である。

学校給食関係者は、給食業務における衛生管理を徹底し、責任を持って業務を実施する。

また、点検時、作業時に異常を発見した場合は、速やかに現場責任者から栄養教諭・学校栄養職員、教頭（安全衛生推進者）、校長・学校給食センター所長に報告し、対応を協議する。



I 消毒と薬剤

1 消毒方法

消毒については、次のうちいずれかの方法で、消毒、殺菌する。

- (1) 煮沸消毒 …………… 100℃前後で3分間以上浸漬し、煮沸する。
- (2) 熱風消毒 …………… 85℃前後で30分間以上
- (3) 薬品消毒 …………… ①塩素濃度200ppm水溶液に5分間以上浸漬後、流水で十分洗浄する。

[

10%次亜塩素酸ナトリウムの500倍水溶液
12%次亜塩素酸ナトリウムの600倍水溶液

]

② 70%程度の消毒用アルコール(食品添加物製剤)
乾燥した状態で使用する。

2 薬剤の取り扱い

薬剤の保管

小分けした容器には内容表記及び危険物表示をし、所定の場所に置く。

(1) 次亜塩素酸ナトリウム

次亜塩素酸ナトリウムは、塩素系の殺菌剤として食品添加物にも指定されている。殺菌力が強く、漂白作用もあり、広く使用されている。

主な用途として、調理場の床面の消毒、カウンターの消毒、調理器具、シンク、調理台の消毒、たわし、ブラシ等の消毒、布等の消毒、漂白などに使用する。(アルミ等の金属は腐食するので不可)

① 使用上の注意

- 空気や光、熱によって効力が失われていくため冷暗所に保存し、開封後は必ず密閉する。
- 小分けや一時保管する場合は、遮光性の容器を使用する。
- たんぱく質、脂肪分等の汚れが混入すると効力が失われるため使用前に汚れや石けん分を落とし使用する。
- 原液を水で希釈したものは、長時間置かない。
- 原液を取り扱うときは、ゴム手袋をするなどし、直接手につかないように注意する。
- 酸性の洗剤と混ぜると、有毒な塩素ガスが発生するので注意する。使用するときは、換気に気をつける。
- 目に入ったときは、ただちに水で十分洗い流し、医療機関を受診する。

② 希釈方法

○塩素濃度200ppmの次亜塩素酸ナトリウム水溶液を作る。

- ・ 10%次亜塩素酸ナトリウム溶液を使用する時 2.0ml/L
(例) バケツ 10ℓには、20ml必要
- ・ 12%次亜塩素酸ナトリウム溶液を使用する時 1.67ml/L
(例) バケツ 10ℓには、16.7ml必要

③ 使用方法

- 調理器具等は、次亜塩素酸ナトリウム200ppm水溶液に5分以上浸漬してから、十分水洗いする。
- シンク等は、次亜塩素酸ナトリウム200ppm水溶液に5分以上放置した後、十分水洗いする。

○床面の消毒は、次亜塩素酸ナトリウム200ppm水溶液を流し 5 分以上放置した後、水洗いする。
(金属腐食防止のため)

(2) 消毒用アルコール

- 70%程度の消毒用アルコール（「食品添加物」の許可を受けたもの）を使用する。
- 手指の消毒、調理器具等の殺菌剤として用いられている。
- 芽胞、一部のウイルスを除き多くの細菌に消毒効果がある。ノロウイルスには効果が十分ではない。

① 使用上の注意

- 水気を拭き取った後、スプレーもしくはペーパータオルや不織布に浸して拭き延ばす。
- 洗浄後、乾燥した状態で噴霧する。
- 火気に近づけない。
- 換気に気をつける。
- スプレー容器（特に持ち手部分）は消毒し、常に清潔に保つ。

Ⅱ 調理従事者の衛生管理

1 健康管理

- (1) 普段から食生活に注意し、下痢、食中毒等に罹患しないよう、体調管理に注意する。
出勤時に各自、「学校給食従事者個人健康観察記録票」に必要事項を記入し、異常がある場合は具体的症状や対策等を併せて記録する。
- (2) 学校給食従事者が、下痢、発熱、腹痛、嘔吐をしており、感染症予防法に規定する感染症（コレラ、細菌性赤痢、腸管出血性大腸菌感染症、腸チフス、パラチフス等）又はその疑いがある場合には、医療機関で受診して感染性疾患の有無を確認し、学校長に報告する。
- (3) 家族（同居人）に体調異常がある場合には、健康保菌者となっている場合があることを認識し、普段より念入りに手洗いを行い、役割分担を下処理作業に変更する等、注意して作業を行う。
- (4) 手、指などに化膿した傷がある場合は、調理作業に従事しない。傷が化膿していなければ、肘までの長い手袋を着用し作業する。手袋も手と同様に消毒する。
- (5) 顔面等に傷がある場合は、調理作業中に触れない措置をとる。
- (6) 調理作業中、下痢、発熱、腹痛、嘔吐、呼吸困難等身体の不調が生じた場合、速やかに申し出る。
- (7) 定期の健康診断を必ず受け、健康管理に努める。
- (8) 胸部エックス線撮影検査を必ず年 1 回受け、結核の有無を確認し、その結果をセンター所長へ報告する。

2 検便提出の厳守

毎月 2 回実施する。

(検査項目…………赤痢菌 サルモネラ属菌 腸管出血性大腸菌)

3 服装

(1) 白 衣

- 衛生的に取扱い、保管する。
- 清潔な白衣を着用し、そでなどから服がはみ出ないようにする。ポケットには落ちる可能性のあるものを入れない。
- 職員室へ行くとき、休憩室で食事や休憩をするとき、ゴミを捨てに行くとき、便所に行くとき、段ボールを片付けるとき等は白衣を脱ぐ。給食室で洗濯し、毎日、替えて清潔を保つ。

(2) 帽 子

- 清潔な帽子等を着用し、毛髪が出ないように覆う。
- 午後からの作業にも着用する。給食室で洗濯し、毎日、替えて清潔を保つ。
- ヘアピンは大小にかかわらず使用しない。

(3) 作業着

- 通勤着と作業着は区別する。給食室専用のものを着用して給食室で洗濯し、毎日、替えて清潔を保つ。(シャツ・ズボン)

(4) マスク

- 午前中の作業は、清潔なマスクを着用する。
- 必ず、口、鼻を覆う。

(5) エプロン

- エプロンは、下処理用、果物用、肉・魚・卵用、調理用、配食用、洗浄用を区別する。
- 作業後は、洗浄・消毒をし、清潔に保つ。
- エプロンは、区分して保管する。

(6) 履 物

- 下処理室から調理室に移動する時、洗浄室から調理室に移動する時等、作業区域ごとに履物を履き替える。
- 調理場外(屋外)へ出るときは、履物を変える。
- 常に清潔に保つ。
- 汚れが目立つ色で滑りにくいものがよい。

(7) その他

- 指輪、時計、ネックレス、イヤリング、ピアス等、異物混入につながる物は持ち込まない。
- 爪は、短く切る。マニキュアはしない。
- 香水は、つけない。
- 専用便所は、検便提出者のみが使用する。

Ⅲ 調理従事者の手洗い

1 調理従事者の手洗いは、作業が変わるごとにする。

- (1) 調理作業開始前
- (2) 加熱調理後の食品や果物、デザート等に触れる作業にあたる直前
- (3) 生の食肉類、魚介類、卵、調理前の野菜類等に触れた後、他の食品や器具等に触れる場合
- (4) 汚染作業区域から非汚染作業区域に移動して作業する場合
- (5) 床面、廃棄物容器、顔、髪、回転釜のガスコック、マスク等汚染源となる恐れのあるものに触れ

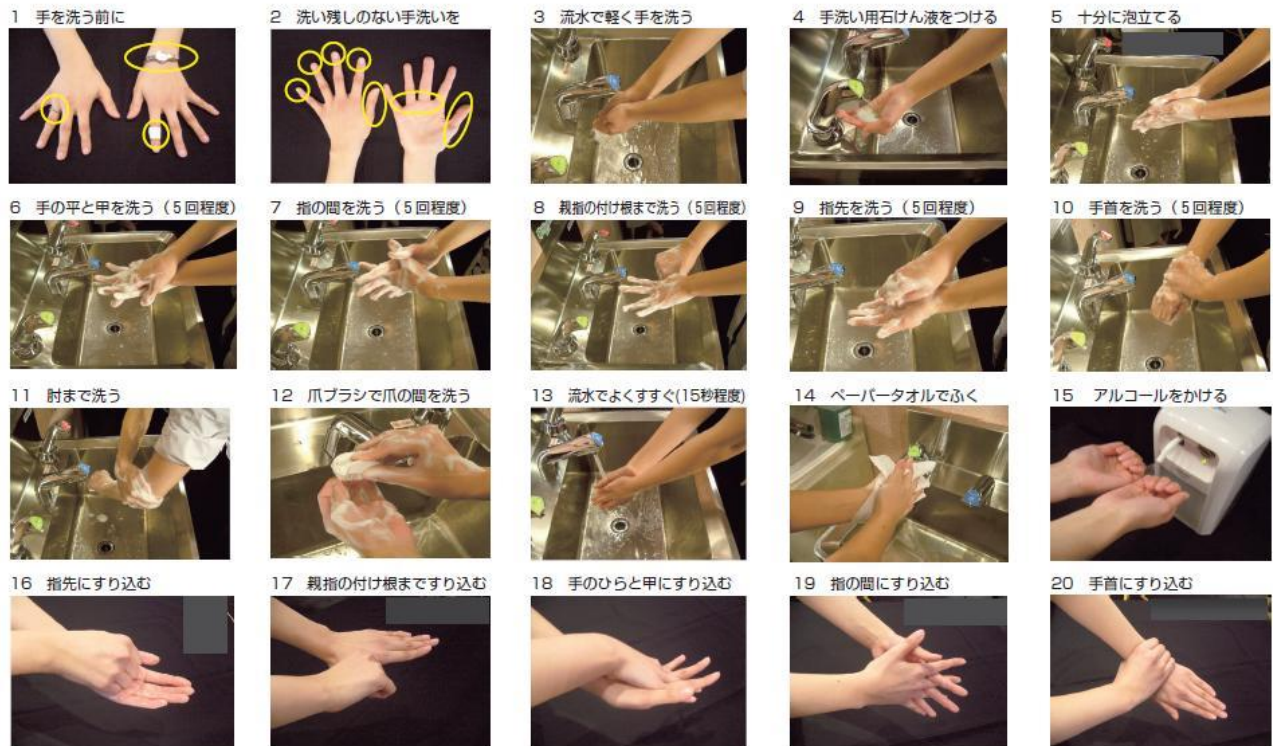
た後

(6) 用便後、衣服を着用する前

2 調理従事者の手洗い順序

(1) 標準的な手洗い

学校給食における標準的な手洗いマニュアル 一覧表



(2) 作業中の手洗い

学校給食における作業中の手洗いマニュアル 一覧表



IV 施設の衛生管理

1 基本

- (1) ウェットシステムの調理場は、ドライ運用を図る。
- (2) 室内は、十分な換気を行い、高温多湿を避ける。
- (3) 手洗い設備は、常に清潔に保ち、石けん液、消毒用アルコール、爪ブラシ、ペーパータオル等を常備する。
- (4) 下処理室の手洗い設備には、個人用の爪ブラシを設置する。また、調理場内には必要に応じて整備する。一日の作業終了後に消毒し、乾燥させる。
- (5) 作業は、防虫設備のない出入口や窓を開放したまま行わない。
- (6) 下処理室、調理室、洗浄室、食品庫は毎日清掃する。休憩室（トイレを含む）、残菜置き場、調理場の周辺等は常に整理整頓し、清潔に保つ。
- (7) 床は、調理中ぬらさないように清潔に保ち、作業後洗浄し、水切りをする。
(ドライ方式の給食室の床は、モップ等を用いて清掃する。)
- (8) 壁、扉、床、窓ガラス、網戸、戸棚、スポットクーラーの吹き出し口等は、常に清潔に保つように清掃する。
- (9) 水溝及び溝籠は、作業終了後に清掃する。

2 施設の衛生管理

作業前に換気装置等を作動させる。

- (1) 副食カウンター
 - 毎日、汚れを拭き取り消毒し、清潔に保つ。
- (2) 主食カウンター
 - 毎日、汚れを拭き取り消毒し、清潔に保つ。
- (3) 食品庫
 - 食材と他とを区別し、整理整頓する。段ボール等は持ち込まない。
 - 清掃し、常に清潔に保つ。
- (4) 床
 - 下処理室床は、作業終了後、洗浄・水切りし、乾燥させる。
 - 調理室床は、洗浄し、水きり・換気をして乾燥させる。全ての食材が調理室から搬出されるまでは洗浄しない。
 - 肉、魚のドリップ等で床が汚染された場合は、洗浄・消毒する。
 - 洗浄室床は、作業終了後、洗浄・水切りをする。
- (5) グリストラップ（油水分離槽）
 - 清掃は、岡山市が業務委託により計画的に行う。ただし、他に排水枡等のある場合は、定期的に清掃する。
- (6) 便所
 - 常に清潔に保ち、清掃及び消毒は調理終了後に行う。
 - 便所の履物は、清潔に保つ。
 - 便所は、検便提出者専用とする。
 - 便所を清掃・消毒した後は「標準的な手洗い」をする。

(7) 休憩室・事務室

○整理整頓し、清潔に保つ。

(8) 厨芥容器

○調理場には、蓋付きの残菜入れを備える。

○廃棄物専用容器は、調理場外の指定場所（残菜置き場）に置き、害虫、動物等に侵入されないよう措置する。

○容器は使用後、よく洗浄し、清潔に保つ。また、保管指定場所も清潔を保つ。

(9) その他

○窓、壁、扉、フード、スポットクーラー、照明器具、壁掛扇、溝、グレーチング等については、長期休業中に特に念入りに清掃し、清潔を保つ。

V 機械・器具類の衛生管理

1 厨房機器

(1) 回転釜

○蓋の取っ手、ハンドル等は、必要に応じて消毒をする。作業終了後はよく洗浄し（ガスコックを含む）乾燥させて、蓋をして保管する。

(2) 食器洗浄機

○作業終了後は部品をできるだけ取り外し、洗浄する。

(3) 食器消毒保管庫

○庫内の清掃は、拭き掃除をし、床面を含めて清潔に保つ。

※機械の故障を防ぐためホースで水をかけない。

○取っ手は、朝一番に消毒する。その後は随時消毒する。

○庫内の器具等は、衛生管理ができた状態で取り扱う。

○庫内温度85℃前後、30分間以上、乾燥していることを確認する。

(4) 牛乳保冷库

○冷却温度は、庫内を常に10℃以下になるように設定し、毎日、作動を確認する。取っ手は牛乳の配食前に消毒する。その後は随時消毒する。

○フィルターの清掃をこまめにする。

○長期の休業中は庫内を清掃し、電源は入れておく。

(5) 野菜裁断機（フードスライサー・フードカッター）

○刃は食材ごと使用前後に刃こぼれがないか確認し、記録する。

○ボルト等のゆるみがないか確認する。

○使用後、刃をはずし、分解できる部分は分解して洗浄し、乾燥させる。

○ベルトは、洗浄後、消毒し乾燥させる。

※材質に注意する。

(6) 球根皮むき機

○使用前に機械内部の点検をする。（さび、異物等）

○使用中は、蓋をする。

○使用後は、回転盤をはずして洗浄し、乾燥させる。

- 使用後は、周辺の壁も清掃する。
- (7) 給湯器
 - 水のホースと区別するためにホースの色分けをし、火傷をしないように注意する。
- (8) 冷凍・冷蔵庫
 - 冷蔵庫内は、毎日汚れを拭き取り、消毒をする。
 - 冷凍庫は、汚れがあれば拭き取り、消毒をする。
 - 毎日庫内温度を確認する。冷凍庫は、 -18°C 以下を保ち、冷蔵庫は 5°C 以下を保つ。庫内及び扉は毎日拭き掃除し、取っ手は消毒する。
 - ドレン排水が床面に流れないように配慮する。
 - フィルターの清掃をこまめにする。
 - 長期の休業中は庫内を清掃し、電源は入れておく。
- (9) 保存食用冷凍庫
 - 庫内は清潔に保つ。
 - 庫内温度は、 -20°C 以下であることを毎日確認する。
 - 扉は、毎日拭き掃除し、取っ手は消毒する。
 - ドレン排水が床面に流れないように配慮する。
 - フィルターの清掃をこまめにする。
 - 長期の休業中は、保存食の保存期間終了後、庫内を清掃し、電源は入れておく。
 - 保存食の取り扱いは<VI 保存食の採取と保管>を参照。
- (10) 包丁殺菌庫
 - 庫内は、清潔に保つ。
 - 取っ手・扉は毎日拭き、清潔に保つ。
 - 調理室で使用する包丁は、水気をふき取り乾燥させ保管する。
 - 直接紫外線に当たった表面の部分以外は殺菌効果がないので入れ方に注意する。
 - 殺菌灯の有効時間（3000時間目安）に留意し、適切に交換する。
- (11) フライヤー
 - 使用後は洗浄し、乾燥させ蓋をして保管する。
- (12) 焼き物機
 - 使用後、本体は汚れを落とし、天板は洗浄後乾燥させ、清潔な場所で保管する。
- (13) ミキサー
 - 使用前に消毒する。使用後は分解できるものは分解して洗浄し、消毒後乾燥させる。

2 調理場備品

- (1) シンク
 - 使用後は洗浄し、乾燥させて、常に清潔に保つ。
 - 肉・魚・卵類の処理後は、洗浄・消毒する。
 - 加熱調理後の食品、生食する食品に使用する場合は消毒する。
- (2) 調理台・作業台等
 - 使用後は洗浄し、乾燥させて、常に清潔に保つ。
 - 加熱調理後の食品、生食する食品に使用する場合は、消毒する。
 - 肉・魚・卵類の処理後は、洗浄・消毒する。

(3) 扇風機

○常に清潔に保ち、食品の冷却に使用する場合は、使用前に消毒する。

3 食器・食缶類

(1) 食缶、バット、ボウル

○下記の方法で洗浄・消毒する。

①下洗い

湯または水で、汚れ（残菜等）を簡単に取り除く。

②本洗い

洗浄液でこすり洗いする。

③すすぎ1

常時新しい湯を使い、こすりながらよくすすぐ。

④すすぎ2

常時新しい湯を使い、すすぐ。

⑤消毒

消毒保管庫で消毒し、保管する。

(2) 食器かご、盆かご

○下記の方法で洗浄・消毒する。

①本洗い

洗浄液でこすり洗いする。

②すすぎ1

常時新しい湯を使い、よくすすぐ。

③すすぎ2

常時新しい湯を使い、すすぐ。

④消毒

食器・盆等を入れて、消毒保管庫で消毒し、保管する。

(3) 食器類

○下記の方法で洗浄・消毒する。

①下洗い

汚れ（残菜等）を簡単に取り除く。

②本洗い

洗浄液に浸漬し、こすり洗い等で汚れを落とす。

③すすぎ1

常時新しい湯を使い、よくすすぐ。

④すすぎ2

洗浄機ですすぎ洗い。

洗浄機を使用しない場合は、こすりながらすすいだ後、再度湯ですすぐ。

⑤消毒

食器かごに入れて、消毒保管庫で消毒し、保管する。

(4) 個人盆

○下記の方法で洗浄・消毒する。

①浸漬

洗浄液に漬ける。

②洗い

こすり洗いする。

③すすぎ

洗浄機ですすぎ洗い。

洗浄機を使用しない場合は、食器類のすすぎに準ずる。

④消毒

消毒保管庫で消毒し、保管する。

(5) 箸、スプーン、フォーク、しゃもじ、玉杓子、トング等

○下記の方法で洗浄・消毒する。

①下洗い

湯または水で、汚れ（残菜等）を簡単に取り除く。

②本洗い

浸漬後、洗浄液でこすり洗い。

③すすぎ1

常時新しい湯を使い、よくすすぐ。

④すすぎ2

常時新しい湯を使い、すすぐ。

⑤消毒

食器かごに入れて、消毒保管庫で消毒し、保管する。

(6) 牛乳かご

○汚れを落とし、消毒、保管する。

(7) パン箱

○学期終了後には、洗浄し、各校で保管しておく。

○開始前に消毒済みのものをパン委託業者に渡す。

4 調理器具

(1) 調理器具

○調理器具は、下処理、肉・魚・卵、加熱調理前、加熱調理済(果物を含む)等の用途により区別する。

○調理で使用する調理器具は洗浄後、消毒保管庫で消毒する。消毒保管庫へ入らない器具は、洗浄後に消毒し、乾燥させて、衛生的に保管する。

○衛生的な保管ができない場合は、使用前に消毒する。

○下処理室用の調理器具は洗浄・消毒・乾燥させ、下処理室で保管し、調理室には持ち込まない。

○肉・魚・卵類等に使用した器具類は洗浄後消毒・乾燥させる。

○使用前、使用後に破損、異常がないか確認する。（金属製スパテラの剥離、金ざるの劣化、フードプロセッサのひび割れ等）

(2) 包丁

- 包丁は、食材ごと、使用前後に刃こぼれがないか確認し、記録する。
- 調理室用の包丁は、使用後に洗浄・乾燥させ包丁殺菌庫に入れる。殺菌灯が切れていないことを確認する。
- 包丁殺菌庫に入れていない包丁は洗浄後、消毒・乾燥させ衛生的に保管する。
- 野菜、果物、練り製品・肉加工品等の用途により区別する。
- 下処理室用の包丁は、使用後は洗浄・乾燥させ下処理室で保管し、使用前に消毒する。

(3) まな板

- 野菜、果物、練り製品・肉加工品等の用途により区別する。
- 下処理室用のまな板は、使用後は洗浄・消毒・乾燥させ下処理室で保管する。
- 調理室用まな板は、使用後は洗浄・消毒・乾燥させ清潔な場所で保管する。

(4) 洗浄用具

- 下処理室用、調理室用、洗浄室用に区別する。
- たわし、スポンジ等は用途別にし、使用後洗浄・消毒してよく乾燥させる。

5 その他

(1) 作業用手袋

- 使用後は、洗浄・消毒し、よく乾燥させる。（内側も同様）

(2) 使い捨て手袋

- 常に衛生的な保管をする。（手袋、手袋の箱）
- 配食時や生食する食品を取り扱うときは、使い捨て手袋を使用する。
- 破れ、破損等がないか確認し、異物混入にならないようにする。
- 確実な手洗い、消毒をした後に着用する。
- 手袋を外した後は、手洗いをする。
- 使用後は、使い回しをしない。

(3) ホース

- 衛生的に保管、管理する。
- ホースの先は、床から60cm以上の高さを確保する。
- 冷却に使用する水栓のホースは取りはずし、消毒のできるものを使用する。

(4) 清掃用具等

- 調理器具、エプロン等に隣接しない場所に保管する。
- 汚染作業区域と非汚染作業区域の共用を避ける。

VI 保存食の採取と保管

1 原材料の保存

- (1) -20°C 以下で2週間以上冷凍保存する。
 - (2) 原材料は洗浄・消毒を行わず、納品された状態で50g程度（可食部）を清潔な容器（ビニール袋等）に採取し完全密封して2週間以上冷凍保存する。
- 消費期限・賞味期限、製造年月日、ロットが違う場合も各々について保存する。ただし、卵につ

いては、すべてを割卵し、混合したものから50g程度採取し、保存する。

包丁、まな板、手指等からの二次汚染に十分注意する。

(3) 野菜等で、生産地が異なる場合それぞれに保存する。

(4) 事前に一括納品される食材の採取は、納入時に行う。

(5) 調味料、乾物、常温できる缶詰、レトルト食品等は、保存食から除く。

○米、麦

○調味料（塩、砂糖、酢、みりん、しょうゆ、酒、ソース、味噌、こしょう等）

○乾物（わかめ、干し椎茸、削りかつお、昆布、春雨、ごま、のり等）で常温保存できるもの

(6) 調理用牛乳は、保存する。

(7) 廃棄した日時を記録する。

2 使用水の保存

日常点検で異常を認めた場合

※残留塩素濃度が基準（0.1mg/L以上）に満たない場合は、再検査を行い、その上で適当と判定し、使用した場合は、使用水1Lを-20℃以下で2週間以上冷凍保存する。

3 保存食

(1) 調理済み食品は、献立別に消毒された器具を使用して50g程度を採取し、常温放置せずただちに清潔な容器（ビニール袋）に完全密封して、-20℃以下で2週間以上冷凍保存する。生食する食品も同様にする。

(2) 1献立について2釜以上で調理した場合は、それぞれに消毒した器具を使用し、釜ごとに採取して、保存する。

(3) 調理済み食品については、使用している食材全てが含まれるように採取する。

(4) 廃棄した日時を記録する。

VII 食材の検収

1 検収責任者

あらかじめ検収責任者を定め、検収、記録等を行う。検収責任者が不在の場合は、他の調理従事者が代行する。

2 服装

作業着、マスク、帽子、白衣、エプロン、使い捨て手袋（必要な場合）を着用する。

3 検収方法

(1) 検収責任者は、納入時に下記の項目を確認する。異常があれば衛生管理責任者に報告する。衛生管理責任者は、安全衛生推進者に報告する。衛生管理票に内容と対策等記録する。

○包装：外装、内装が破れていないことを確認する。

○品質：等級、ばらつきがないことを確認する。

○鮮度：変色、変質、異臭がないことを確認する。

- 運搬：冷凍、冷蔵品については、保冷車による運搬であることを確認する。
常温によるものは、格納式車または幌付き車であることを確認する。
- 異物：昆虫やそれらの糞及び砂、ゴミが混入していないことを確認する。
- 容器：清潔で水分の流出がないことを確認する。
- 品温：冷凍、冷蔵品については、温度を測定する。
- (2) 検収責任者は下記の項目等を確認し、衛生管理票に記録する。
 - 食品名
 - 納入日時
 - 製造メーカー（鶏卵は養鶏場）
 - 品温（納入時・検収時）
 - 冷凍品：－15℃以下
 - チルド品：－1℃～－3℃
 - 冷蔵品（肉、卵類等）：10℃以下
 - （魚介類）：5℃以下
 - 貯蔵品（缶詰、乾物、調味料）：異常（常温以上）でない
 - ロット番号
 - 産地
 - 製造年月日（米の場合は精米日時）
 - 期限表示
- (3) 検収責任者は、発注書と納品書と現品をつき合わせて、発注どおりの規格、数量であることを確認する。
- (4) 検収責任者は、納品を確認したものについて、受領書に検収印を押印し、納入業者に渡す。

4 主食の検収

以下の手順で作業する。

作 業 項 目	作 業 内 容	衛 生 管 理 上 の 作 業
委託業者からの納入		○納入後、給食時間までは、カウンターを施錠する。
衛生管理票に記録	納品数、納品書等の確認 納入時間の確認と記録 容器に異常がないかを確認 異物の混入がないかを確認 品温の確認と記録	○手指を洗淨・消毒し、配食エプロン・使い捨て手袋を着用し、消毒済みの作業台（60cm以上の高さ）で保存食をとる。 ○容器の汚れ、包装の不備等がないか確認する。 ○異物の混入がないか目視する。 ○品温を測定し、衛生管理票に記録する。（品質基準：米飯は60℃以上、麺は40℃以上）

5 牛乳の検収

以下の手順で作業する。

作 業 項 目	作 業 内 容	衛 生 管 理 上 の 作 業
委託業者からの納入		○給食時間以外は、牛乳保冷庫を施錠する。
衛生管理票に記録	納品数、納品書等の確認 納入時間の確認と記録 容器に異常がないかを確認 異物の混入がないかを確認 品温の確認と記録	○手指を洗淨・消毒し、エプロン（必要な場合のみ）・使い捨て手袋を着用して保存食をとる。 ○容器の汚れ、包装の不備等がないか確認する。 ○異物の混入がないか目視する。 ○残りの牛乳で品温を測定し、衛生管理票に記録する。（品質基準：10℃以下）

6 食材のチェックポイント

（１）食肉・魚介類

- 鮮度は良いか。
- 変色、異臭がないか。
- 異物が混入していないか。

（２）野菜・果物類

- 鮮度は良いか。
- 変色、異臭がないか。
- 異物が混入していないか。

（３）乾物類

- よく乾燥しているか。
- カビ等が発生していないか。
- 異臭がないか。
- 異物が混入していないか。
- 包装が破れていないか。

（４）加工品等

- 異臭、変色等がないか。
- 包装が破れていないか。
- 異物が混入していないか。

（５）冷蔵・冷凍品

- 冷蔵品は冷たい状態、冷凍品は凍結した状態か。
- 包装が破れていないか。
- 冷凍品は包装内部に霜が付いていないか。（再凍結したものでないことを確認する。）
- 異物が混入していないか。
- 解凍したものに異臭、変色等がないか。

7 検収記録

- （１）納入時に検収を行う。
- （２）主食、牛乳、当日使用する食材（調味料を含む）の検収をする。
- （３）検収結果は、衛生管理票に記録する。

- (4) 使いきれなかった食材は開封日を外装に記入し、密封して保管する。次回使用する際には、衛生管理票の特記事項に開封日を記録する。(例) ケチャップ：○月○日

8 検収後の食材の保管方法と留意点

- (1) 冷蔵庫は5℃以下、冷凍庫は-18℃以下であることを確認し、衛生管理票に記録する。
- (2) 冷凍庫・冷蔵庫は、物資の保管、保存のあと清掃し、消毒する。
- (3) 食材の保管場所は、常に清掃等を行い、衛生管理に十分留意する。
- (4) 当日納品が原則だが、やむを得ず前日納品された野菜等は、保管方法等考慮する。
- (5) 鶏卵は、冷蔵庫で保管する。その際、段ボール箱が他の食材を汚染しないように注意する。
- (6) 食品を入れた容器は、床面から60cm以上の高さの台の上に置く。

《 原材料、製品の保存基準 》

食 品 名	保存温度
穀類及び穀類加工品（米、小麦粉、澱粉、パン粉等） 砂糖、塩、調味料 液状油脂 缶詰、瓶詰食品 清涼飲料水（保存基準のないもの） 漬物（保存温度を確認） 乾製品 レトルト食品 その他常温保存可能なもの	常 温 ただし、「開封後要冷蔵」と表示されている調味料については、開封後は冷蔵庫で保管する。
食肉 食肉製品 魚肉練製品 固形油脂 鶏卵 生鮮果実・生鮮野菜 乳・乳製品 漬物 ナッツ、チョコレート その他冷蔵を要するもの	10℃以下 ただし、冷蔵庫の設定は、5℃以下にし、始業・終業時に温度を測定記録する。
生鮮魚介類	5℃以下

冷凍食肉 冷凍食肉製品 冷凍食品 冷凍魚肉練製品 冷凍魚介類 その他凍結を要するもの	－15℃以下 ただし、冷凍庫の設定は、－18℃以下にし、始業・終業時に温度を測定記録する。
---	--

VIII 食材の取り扱い

1 食材の取り扱い

- 下処理用の容器は調理室に持ち込まない。
- 食材を下処理室から調理室へ運ぶ時は、調理室用の専用容器に移し替える。
- 食材はボウル、たらい等に入れ、ざるを使用する時は水がこぼれないように工夫する。
- 肉、魚介類、鶏卵を扱うときは特に注意し、専用容器、専用エプロン、使い捨て手袋等を使用する。
- 段ボール箱は、下処理室、食品庫に持ち込まない。

2 野菜類

- 汚染度の低いものから洗浄する。
- 必要に応じて野菜専用のたわし、軍手、スポンジ等を使用する。
- 流水で、オーバーフローさせながら3回以上、汚れの程度に応じて洗う。

3 果物類

- 下処理室の洗浄済みシンクを消毒し、消毒済みの果物用エプロンを着用し、専用たわし、軍手、スポンジ等を使って、流水でオーバーフローさせながら3回以上洗う。専用器具、たわし、軍手、スポンジ等は使用前に消毒する。
- 最終シンクからの引き上げは、手指を洗浄・消毒して使い捨て手袋を着用し、水の入らない方法で行う。
- カット及び数える場合は、手指を洗浄・消毒して使い捨て手袋を着用する。
- 果物用のまな板、包丁等は専用器具とし、消毒して使用する。
- カットした果物に使用する水道水は残留塩素を測定し、記録する。

4 肉、魚介類

- 肉、魚介類専用容器、器具等を使用する。（ベーコン、とりがら、豚骨を含む）
- 取り扱い時は、専用エプロンを着用し、使い捨て手袋または消毒済みの専用手袋を使用する。
- 袖口の汚染に注意し、ロング手袋、腕カバー等で対応する。
- たらい、ボウル等で受け、肉、魚汁が床にこぼれないように十分注意する。
- 取り扱い後は、手指を洗浄・消毒する。エプロン、汚染された履物等を洗浄・消毒する。
- 使用後の容器、器具、作業台等は、他の調理器具等と区別して最後に洗浄・消毒する。

5 鶏卵

- 鶏卵専用容器、器具等を使用する。
- 取り扱い時は、専用エプロンを着用し、使い捨て手袋または消毒済みの専用手袋を使用する。
- 袖口の汚染に注意し、ロング手袋、腕カバー等に対応する。
- 割卵は下処理室でする。1個ずつ割卵用ボウルに割卵し、鮮度や血液の混じり及び殻の混入がないことを確認し専用容器に移す。
- 割卵終了後、すぐに使用しない場合は冷蔵庫で保管する。
- 使用直前にときはぐし、殻の混入がないことを確認しながら使用する。
- 取り扱い後は、手指を洗浄・消毒する。エプロン、汚染された履物等を洗浄・消毒する。
- 使用後の容器、器具、作業台等は、他の調理器具等と区別して最後に洗浄・消毒する。使用後の器具を介して他の食品への二次汚染の可能性が高いので特に注意する。

6 冷凍・加工食品

- 解凍する場合は、二次汚染に注意する。
- 豆腐は、納入容器のまま調理室に持ち込まない。下処理室で入れ替え、又は、最終シンクを通して入れる。（豆腐のつけ水からの汚染に注意）

7 乾物類

- 異物がないか確認する。

8 非加熱使用の食材

- 加熱をしないで使用する食材（缶詰、レトルトパウチ等）は外装を消毒し、消毒済みの器具で使用直前に開封する。

※包装資材等は異物混入防止のため、消毒したはさみ等を使用して開封し、切れ端の有無を確認する。
（使い捨て手袋使用時も切れ端の有無を確認する）

◎食材の処理方法（参考）

（1）野菜類

①洗浄等

にんじん	へたを取り、皮をむき、流水で3回以上洗う。
たまねぎ	芯を取り、皮をむき、流水で3回以上洗う。
キャベツ	外側の青葉を取り除き、芯を切り取って4等分にし（葉をバラバラにするのが望ましい）、流水で3回以上洗う。
はくさい レタス	外側の青葉を取り除き、芯を切り取り、葉をバラバラにして流水で3回以上洗う。
青菜 ほうれん草 小松菜 チンゲン菜	根元を切落とし、葉をバラバラにして水洗いをしながらゴミ等を取り除き、流水で3回以上洗う。量が多い場合はシンクの水を一度排水し、新しい水で洗う。

大根、かぶ れんこん	へたを取り、皮をむき、さらに流水で3回以上洗う。
ごぼう	たわしで泥を洗い流し包丁で皮をこすり取り、流水で3回以上洗う。
青ねぎ 白ねぎ	根を切り落とし、上皮をむいて流水で3回以上洗う。 白ねぎは、葉との間を特に入念に洗う。
きゅうり	スポンジ等で汚れを落とし、流水で3回以上洗い、へたを落とす。
カリフラワー ブロッコリー	葉と茎を取り除き、小分けにして流水で3回以上洗う。 調理室内で小房に切る。
じゃがいも	球根皮むき機で皮をむいて、芽と残った皮を取り、流水で3回以上洗う。
さといも	球根皮むき機で皮をむき傷んだところを包丁又はピーラーで取り除き、流水で3回以上洗う。
グリーン アスパラガス	根元の硬い部分を切り、流水で3回以上洗う。
もやし	流水3回以上洗う。量が多い時は2回に分け、シンクの水を一度排水して新しい水で洗う。
ニラ	根元の方を切り落とし、流水で3回以上洗う。根元は落とし過ぎない。
パセリ	束ごと水の中で強く振り洗いした後、茎の硬い部分を取り、流水で2回以上洗う。
みつば	根を切り落とし、ゴミを取り除きながら流水でバラバラにして、流水で3回以上洗う。
ピーマン	縦2つに切り、へたと種を取る。流水でこすり洗いしながら種を落とし3回以上洗う。
枝豆	ゴミを取り除きながら流水で3回以上洗う。
さつまいも	皮をむきへたを取り流水で3回以上洗う。皮付きで使用する場合は1個ずつ洗った後、流水で2回以上洗う。
なす	へたを取り、流水で3回以上洗う。
ささがきごぼう	ざるにあけ、水を切る。流水で3回以上洗う。
かぼちゃ	4つに切り、種と皮のイボを取り外側をこすりながら流水で3回以上洗う。
土生姜、にんにく	皮をむいて、流水で3回以上洗う。
たけのこ	たわしで土を落とし、頭と根元の部分を切り落として、2回以上洗う。
えのき、しめじ、生しいたけ	石づきを取り、流水で3回以上洗う。
なめこ	流水で1回以上洗う。

②ゆで方

共 通	切ってから茹でる。 湯はたっぷり使う。（湯と野菜の量を考えて入れる。） 必ず沸騰した湯で茹でる。 茹で過ぎないようにし、色よく、歯ごたえよく仕上げる。
こんにゃく	切ってから茹でる。
たけのこ	使用前日に、皮付きのまま、ぬかを入れて茹でる。 使用時までの衛生管理に十分注意する。

③茹でた後の処理

青菜、いんげん さやえんどう にんじん、 もやし キャベツ等	湯から引き揚げ、素早く冷却する。 水を切る。
--	---------------------------

(2) 果物類

トマト	1個ずつ洗った後、流水で2回以上洗う。
柑橘類	1個ずつ洗った後、流水で2回以上洗う。
りんご・なし・柿	1個ずつ洗った後、流水で2回以上洗う。皮をむき等分に切り、りんご、なしは芯を除き、塩水につける。
メロン類	1個ずつたわしで洗った後、流水で2回以上洗う。
ぶどう	専用のはさみで小房に切り分け、流水で3回以上洗う。
びわ	1個ずつ洗った後、流水で2回以上洗う。

(3) 冷凍食品

(冷) 豆 腐	解凍せず加熱調理し、十分火を通す。
(冷) 厚あげ	解凍せず十分油抜きをした後、加熱調理する。
(冷) 野 菜	水洗いする。カットする場合は加熱前にする。
フライ、ぎょうざ類	解凍せず、加熱調理し、十分火を通す。

(4) 乾物

ゴミ等を取り除き、水洗いし、水またはぬるま湯（給湯器の湯は使わない）で戻す。

きくらげ 干し椎茸	よく洗い、ぬるま湯につけてもどし、石づきを取る。 椎茸の虫には注意する。
切り干し大根	よく洗って水で戻す。
昆 布	表面の白い粉は洗い落さない。
ひじき、わかめ	ゴミや砂を洗い落とし、水につける。にがりがなくなるまで洗う。
はるさめ	ぬるま湯で戻し、たっぷりの湯で茹でて、水で冷ます。

ビーフン	ぬるま湯で戻し、もどったら水で冷ます。
高野豆腐	戻さずに使用できるものは戻さない。（煮汁を考慮する） 戻す場合は、ぬるま湯で中心が戻るまで浸してしぼる。

（５）豆類

大 豆	下処理室で洗って浸漬した豆に対して４倍～５倍の水を加え、ゆっくり加熱し、やわらかくなるまで弱火で煮る。やわらかくなってから味をつける。
小 豆 いんげん ささげ	下処理室で洗って水につける。水をかえて強火にかける。煮立ったらゆで汁を捨て、たっぷりの水を加えて、途中差し水をしながらゆっくり煮る。

（６）だしのとり方（だしを取るときは、ふたをしない。）

けずり節	水が沸騰したら、けずり節を入れ約５分間加熱し、火を止める。けずり節が沈んだら上澄みを取る。
昆 布	ゴミや汚れを落とし、水に３０分程度つけおきした後、火にかけ、沸騰直前に昆布を取り出す。
煮干し	水につけおきした後、火にかけ、沸騰したら弱火にして、数分間加熱する。煮干しが沈んだら上澄みを取る。
とりがら 豚 骨	水を入れて火にかけ、沸騰したら火加減を調整し、あくや脂肪を取り除きながら、煮出す。

（７）その他

缶 詰（生食用）	下処理室で十分水洗いをし、調理室で消毒する。消毒した缶切りで、使用直前に開缶する（フタは完全に切り離し、中身を容器に移してから使う）。
レトルトパウチ	（生食用）袋を下処理室で十分水洗いをし、調理室で消毒する。使用直前に清潔なはさみで開封する。 （加熱用）うずら卵の水煮、大豆の水煮はくさみを取るために水をかける。 あさりの水煮は水洗いし、殻、砂を取る。
こんにゃく	調理室のシンク内でざるにあげ、水をきる。流水で洗う。
うすあげ・厚あげ	十分油抜きをする。
豆 腐	水を入れ替える。すぐに使用しない場合は冷蔵庫で保存する。

《食品の調理・加工時における取り扱いの注意》

- 加熱調理後、食品を放冷する場合には、速やかに中心温度を下げるよう工夫する。
- ボイル野菜の水による冷却は、消毒された専用ホース、排水ホース付きたらい、移動シンク、ドライ仕様の回転釜を使用し、床をぬらさないように注意しながら行う。
- 二次汚染を防止するために、食品、器具は床から60cm以上に置く。

- 4 加熱調理後食品については、必要に応じて蓋で覆う等二次汚染に十分注意する。
- 5 加熱調理後食品を扱う回転釜の傾けは、床から60cm以上の高さを確保する。
- 6 前日調理はしない。（たけのこの下処理、大豆の浸漬、えんどうのすじ取り、アラスカのさや取り、乾物の異物点検は例外）
- 7 給湯器の湯は飲食用には使用しない。瞬間湯沸かし器の温度設定は、60℃にとどめる。
- 8 調理室に調味料容器・食材等を持ち込む場合は消毒する。
- 9 調味料容器を持ち込む場合は、かご等を使用して運ぶ。
- 10 「開封後要冷蔵」と表示されている調味料については、開封後は冷蔵庫で保管する。
- 11 調味料を釜に入れる時は、調味料容器から別容器に移し替える。（容器の破損等による異物混入があるため）
- 12 サラダ等の加熱調理後に使用する塩・こしょうと加熱調理に使用するものは、別々に保管して使用する。
- 13 密封包装されていない物は加熱する。（例：調味料・きな粉・スキムミルク・炒り大豆等）

《中心温度計の取扱い》

○食品の中心温度を測定するために用いる。

○本体が濡れないよう工夫する。

○センサーコードを、巻き付けない。

○長時間使用しない場合は、乾電池を取り外す。

○中心温度計は、誤差を生じることがあるため、定期的に誤差を測定する。

※（確認方法）低温については氷水、高温については、沸騰水にセンサー部分を入れて誤差を確認する。

1 作業前

（1）アルコールを含ませたペーパータオルで拭き延ばしながら消毒する。

2 作業中（食品が替わるとき・基準温度に達していないものを測定したとき）

（1）センサー部分はペーパータオルで汚れを拭き取るか、流水で洗い、水気を拭き取る。

（2）アルコールを含ませたペーパータオルで拭き延ばしながら消毒する。

3 作業終了後

（1）流水でセンサー部分の食品残渣を取り除く。

（2）洗剤などを含ませたスポンジで、センサー部分を洗浄する。

（3）流水でセンサー部分を十分すすぐ。

（4）ペーパータオルで水気を拭き取る。

（5）アルコールを浸したペーパータオルで拭き延ばしながら消毒する。

※本体も常に清潔に保つ。

《放射温度計の取扱い》

○食品の表面温度を測定するために用いる。

- 原材料及び直送品（委託炊飯による米飯等、牛乳、デザート等）を検収する際に使用する。
- 本体が濡れないよう工夫する。
- 長時間使用しない場合は、乾電池を取り外す。

1 作業前

- （1）アルコールを含ませたペーパータオルで拭き延ばしながら消毒する。

2 作業終了後

- （1）ペーパータオルで汚れを拭き取る。
- （2）アルコールを含ませたペーパータオルで拭き延ばしながら消毒する。

《加熱温度及び温度測定の留意点》

- 中心温度計を用い、3箇所又は3検体以上すべてが85℃以上になっていることを確認し、同一作業ごとに温度と時間を記録する。その際85℃に達していない場合は75℃で1分間以上を確認する。
- 中心温度を測定する場合の温度計のセンサーは食品の中心部にさす。
- 加熱後食品を扱うときは、使い捨て手袋を着用する。
- 表面温度と中心温度が均一である場合は、放射温度計で測定してもよい。

1 煮物、汁物

- （1）全ての食材を入れて攪拌し、釜の沸騰を確認後、釜ごとに測定する。
- （2）でき上がり間際に加えた食品や熱が通りにくい食品については、加熱不足がないか確認する。

2 揚げ物

- （1）油温が、設定温度以上になったことを確認する。
- （2）食品を油から引き上げて測定する。
- （3）投入時間差、個体差を考慮する。

3 焼き物

- （1）個体差、加熱むらを考慮し、測定する。

4 蒸し物

- （1）個体差、加熱むらを考慮し、測定する。

5 炒め物

- （1）釜の中の底部、中央部、表面によって温度が異なるので、均一になるよう攪拌し、測定する。

6 ゆで物

- （1）沸騰水に食材を入れる。

- (2) 加熱温度の確認は沸騰水の中で測るのではなく、食材を取り出して測定する。
- (3) 速やかに食材の中心温度を下げ、冷却開始及び終了時の時間と冷却温度を記録する。
- (4) 水冷する場合は、直前に使用水の残留塩素が0.1mg/L以上であることを確認し、記録する。

7 和え物

- (1) 各食材は加熱調理後速やかに冷却する。
- (2) 和える時間は配食の直前にし、喫食までの時間を短縮させる。
- (3) 和えた後の温度と時間を記録する。

8 自校炊飯

- (1) 中心温度計を用い、1つの釜について温度を測定し、温度と時間を記録する。
- (2) 全ての釜について炊き上がりを確認し、攪拌する。

IX 日常作業の衛生管理

1 準備

健康管理、服装	<ul style="list-style-type: none"> ○お互いにチェックし、確認しあう。 ○衛生管理責任者は学校給食従事者個人健康観察記録票を各人の調理作業開始前までに確認する。衛生管理責任者が不在の場合は、他の調理従事者が代行する。
水質検査 (5分間程度流水後)	<ul style="list-style-type: none"> ○色、濁り、におい、味、異物等、異常がないことを確認する。 ○比色計で残留塩素を測定する。(0.1mg/L以上) ○衛生管理票に数値等を記録する。 ○異常を認め、又は残留塩素濃度が基準に満たない場合は、再検査を行い、その上で適と判定した水を使用した場合は、使用水1Lを-20℃以下で2週間以上保存食用冷凍庫で保存する。 ○使用に不適な場合は衛生管理責任者・安全衛生推進者に報告する。 ※速やかに改善措置を検討する。
温度・湿度の測定(調理場内)	<ul style="list-style-type: none"> ○調理前に測定し、記録する。
消毒薬の準備	<ul style="list-style-type: none"> ○70%程度の消毒用アルコールを調理室等に準備する。 ○次亜塩素酸ナトリウム水溶液等を調理室等に準備する。
手指の洗浄・消毒	<ul style="list-style-type: none"> ○爪ブラシを使い十分時間をかけて洗浄し、消毒する。 (学校給食における標準的な手洗い)

2 検収等

牛乳	<p>○牛乳保冷库の温度を確認し、記録をする。</p> <p>○手指を洗浄・消毒し、エプロン（必要な場合のみ）・使い捨て手袋を着用する。</p> <p>○納入後速やかに検収し、保存食をとる。</p> <p>○品温を測定し、記録する。</p> <p>○容器の汚れ、包装の不備等がないか確認する。</p> <p>○異物の混入がないか目視する。</p> <p>○期限表示とロット番号を確認・記録し、クラス毎に分けて牛乳保冷库に入れる。</p>
主食	<p>○納入時、立ち合って検収する。</p> <p>○手指を洗浄・消毒し、配食エプロン・使い捨て手袋を着用し、消毒済みの作業台（60cm以上の高さ）で保存食をとる。</p> <p>○品温を測定し、記録する。（パンを除く）</p> <p>○容器の汚れ、包装の不備等がないか確認する。</p> <p>○異物の混入がないか目視する。</p>
配送物資	<p>○納入時、立ち会って検収し、衛生管理票に記録する。</p> <p>○異物の付着や汚れ、包装の不備等がないか確認し、数量を確かめる。</p> <p>○冷凍・冷蔵品は冷凍冷蔵庫に、常温品は納品庫・食品庫に保管する。</p> <p>○冷凍・冷蔵品の検収は、迅速に行う。</p>
保存食（原材料）	<p>○原材料は、洗浄、消毒等を行わず、納品された状態で50 g 程度採取する。</p> <p>○卵については、全て割卵し、混合したものから50 g 程度採取する。</p> <p>○採取時に他からの二次汚染がないよう必ず清潔な専用の器具を使用する。</p> <p>○清潔なビニール袋等に入れ、密封して保存する。</p> <p>○日付を記入する。</p>

※ 保冷库、保管庫、カウンター等は、給食時間以外は施錠する。

※ 調理場外（戸外）へ出るときは、履物を替える。

3 下処理室での作業

シンク・作業台の洗浄・消毒	<p>○ 生食する野菜、果物を洗浄する場合には消毒する。</p> <p>○ 途中で、生食する野菜、果物を洗浄する場合は、洗浄・消毒する。</p>
配送物資の取り扱い	<p>○「汚染されているもの」という認識を持ち、取り扱いには細心の注意を払い、段ボール箱等は下処理室・食品庫には持ち込まない。</p> <p>○下処理室専用の調理器具を使用する。</p> <p>○食品は、直接床に置かない。</p>

野菜類の取り扱い	<ul style="list-style-type: none"> ○汚れや土を調理室へ持ち込まない。 ○専用容器に入れ替える。 ○球根皮むき機は、使用前後に機械内部の点検をする。
肉・魚介類の取り扱い	<ul style="list-style-type: none"> ○使用前まで冷蔵保存する。 ○専用容器・器具を使用する。 ○専用エプロン、専用手袋または使い捨て手袋を使用する。 ○ドリップが落ちないように専用のたらい等で受け、調理室に運ぶ。 ○他の食材が汚染されないよう注意する。 ○取り扱い後手指を洗浄・消毒し、専用エプロン、専用手袋、専用器具、を洗浄・消毒する。履物は常に清潔に保つ。
鶏卵の取り扱い	<ul style="list-style-type: none"> ○専用容器・器具、専用エプロン、使い捨て手袋等を使用する。 ○使用前まで冷蔵保存し、使用直前に攪拌する。 ○取り扱い後手指を洗浄・消毒し、専用器具、専用エプロンを洗浄・消毒をする。履物は常に清潔に保つ。 ○殻の取り扱いに注意する。 ○手指、器具、殻からの二次汚染に注意する。 ○ハムエッグ等で殻のまま調理室に持ち込む場合は、箱から容器に移し替えて調理室に入れる。（この場合の卵の保存は1個） ○洗卵しているものについては、水や次亜塩素酸ナトリウム水溶液はかけない。
洗浄・清掃	<ul style="list-style-type: none"> ○下処理室の調理用具は、調理室へ持ち込まず、下処理室で洗浄・消毒・乾燥させ、保管する。 ○下処理室は、作業終了後清掃する。 ○塵芥は容器の蓋をするか、袋の口を閉じ害虫を寄せ付けない。

4 午前の作業

温度・湿度の測定	○調理最盛期に測定し、記録する。
水質検査	<ul style="list-style-type: none"> ○ゆで野菜等を水で冷却する場合は、冷却する直前に検査を行う。 ○調理終了後も検査を行う。
消毒	<ul style="list-style-type: none"> ○副食カウンターは、消毒する。 ○消毒保管庫の取っ手は、消毒する。 ○加熱調理後食品と生食する食品を扱う作業に使用する和え釜、釜のハンドル、シンク、給水栓（カラン、蛇口）、ホース、調理台、作業台、消毒保管庫に入らない刃物、缶切り器等の調理器具等は消毒する。

食材の取り扱い	<p>○食材は、果物・加熱調理後食品、野菜類・加工食品、肉・魚・卵（ベーコン・とりがら・豚骨を含む）に分類する。</p> <p>○食材は、床面から60cm以上の高さの台の上に置く。</p> <p>○包装の開封は、はさみ等を使用し、開封時切れ端等の有無を確認する。</p> <p>○必要に応じて異物の点検をする。</p>
調理作業	<p>○換気装置を作動させる。</p> <p>○下処理室と調理室、洗浄室と調理室の扉は常時閉めておく。</p> <p>○手指は作業ごとに洗浄・消毒する。</p> <p>○調理器具は使用前、使用後に破損、異常がないか点検する。</p> <p>○作業中の異物混入には常時注意する。</p> <p>○食材、調味料等は容器に移し替えてから使用する。</p> <p>○使用後の調理器具は、直接床に置かない。</p>
中心温度の確認	○加熱終了後、冷却終了後に測定し記録する。
検食	<p>○校長もしくは校長の指名した者が検食する。 （個別調理を含む）</p> <p>○児童生徒の摂食開始時間の30分前までに行ない、時間及びその結果を記録し保存する。</p>
配食	<p>○専用容器・器具を使用する。</p> <p>○手指を洗浄・消毒し、配食エプロン・使い捨て手袋・器具を使用して消毒済みの作業台（60cm以上の高さ）で配食する。</p>
保存食	<p>○使用している食材すべてが含まれるように、釜ごとに50g程度を採取する。（個別調理を含む）</p> <p>○採取時に他からの二次汚染がないよう、必ず清潔な専用の器具を使用する。</p> <p>○清潔なビニール袋等に入れ、密封して保存する。</p> <p>○日付を記入する。</p>
洗浄	<p>○機械、器具類の洗浄は、全ての食材が調理室から搬出された後に行う。</p> <p>○非汚染作業区域における、やむを得ない場合の調理中のシンク、調理台、器具の洗浄は最小限にとどめる。</p>

5 午後の作業

洗浄	<p>○調理台等は洗浄し、十分すすぎ乾燥させる。</p> <p>○調理器具、容器類は洗浄し、十分すすぎ、消毒・乾燥させる。</p>
冷蔵庫・冷凍庫 牛乳保冷庫 食器消毒保管庫等	<p>○毎日庫内温度を確認する。</p> <p>○庫内の清掃は、拭き掃除し、清潔に保つ。</p> <p>○扉、取っ手は毎日消毒する。</p> <p>○食器消毒保管庫は、設定温度及び設定時間の把握をする。</p>

物資の検収、保管	<p>○衛生管理票に記録する。</p> <p>○食材は、直接床に置かない。</p> <p>○相互汚染を防ぐために清潔なビニール袋等に入れ、冷蔵庫、冷凍庫に保管する。</p>
洗剤・石けん	○規定濃度で使用する。
残菜の処理	<p>○残菜は速やかに処理し、残菜置き場に運ぶ。</p> <p>○牛乳の飲み残しについては、指定された流しに流す。</p>
食缶類、スプーン、杓子類 食器（食器かご） 個人盆（盆かご）等	<p>○でんぷんや脂肪、たんぱく質の残留がないように洗浄し、洗剤の残留がないよう十分すすぐ。</p> <p>○消毒保管庫で消毒し、保管する。</p> <p>○月一回以上、残留物検査等をし、衛生管理票に記録する。</p>
牛乳かご	○汚れを落とし、消毒する。
作業台、シンク等	○洗浄後、乾燥させる。
たわし、ナイロンたわし等	○洗浄後、消毒し、乾燥させる。
主食カウンター 副食カウンター	○汚れをふき取り消毒する。
調理場内外の清掃 床・排水溝・溝籠等の清掃	<p>○調理室、食品庫、下処理室、洗浄室、付帯施設等の清掃をする。</p> <p>○便所の清掃及び消毒は、調理終了後に行う。</p> <p>○残菜等が残らないように洗浄し、必要に応じて消毒する。</p>
エプロン	○作業後に洗浄・消毒し、乾燥させる。
履物	○常に清潔に保つ。

6 作業工程表・作業動線図

（１）作業工程表

- 事前に作成し、調理開始前に綿密な打合せを行い、共通理解を図る。
- 調理室に掲示し、活用する。
- 作業を明確化させる。（いつ・だれが・どこで・どんな作業をするか）
- 衛生管理のポイントを記入する。（手洗い・エプロン交換・使い捨て手袋・残留塩素測定・中心温度測定）
- 下処理で洗浄する野菜の順番を記入する。
- 個別対応食に係る作業が確認できるようにする。
- 調理作業中に担当者や時間の変更が生じた場合は、赤字等で修正する。

（２）作業動線図

- 事前に作成し、調理開始前に綿密な打合せを行い、共通理解を図る。
- 調理室に掲示し、活用する。
- 汚染作業区域、非汚染作業区域の区分が適切に考慮された動線であるかを確認する。
- 汚染度の高い食品と汚染させたくない食品が同じ時間帯に交差することを防ぐ。
- 設備（釜、作業台、調理台、シンク、パンラック、野菜裁断機、焼き物機、揚げ物機）等の名

称を記入する。

○動線は釜までではなく、カウンター（コンテナ）まで記入する。

○個別対応食に係る作業が確認できるようにする。

○調理作業中に動線に変更が生じた場合は、赤字等で修正する。

7 献立評価表

献立評価表を月ごとに作成し、翌月の5日までに提出する。

X 腸管出血性大腸菌・サルモネラ属菌検出時の対応

平成28年4月1日

給食関係者（給食調理従事者、栄養教諭・学校栄養職員及び教頭）の検便結果で腸管出血性大腸菌・サルモネラ属菌について「陽性」になった場合の対応は、下記のとおり対処する。

1 消毒方法

（1）連絡当日に勤務している調理従事者の場合

※調理にたずさわっていない栄養教諭・学校栄養職員及び1週間以内に勤務している調理従事者の場合は、⑤⑥⑦の消毒を行う。

消毒箇所	消毒方法
①食器・食缶等	連絡当日は消毒保管庫で消毒 (85℃30分以上を確認・記録) 翌日、使用前に再度消毒保管庫により消毒
②消毒保管庫に入らないざる・調理器具等	沸騰している湯の中で3分間以上煮沸消毒 翌日、使用前に次亜塩素酸ナトリウム水溶液200ppmによる消毒(5分間以上浸漬し、水で洗い流す。) ※但し、煮沸に適さない器具等については、当日及び翌日の使用前に次亜塩素酸ナトリウム水溶液による消毒⇒水洗い
③調理機器類の取っ手・作業台・調理台・カウンター	次亜塩素酸ナトリウム水溶液200ppmで拭いて消毒又はアルコールで噴霧消毒
④調理室内の床・水栓・シンク	次亜塩素酸ナトリウム水溶液200ppmで消毒⇒水洗い⇒ワイパーで水切り
⑤専用トイレ（便器・床・コック・ドアノブ等）	次亜塩素酸ナトリウム水溶液200ppmで消毒又はアルコールで噴霧消毒
⑥休憩室・事務室・調理室等の出入り口ドアノブ	次亜塩素酸ナトリウム水溶液200ppmで拭いて消毒又はアルコールで噴霧消毒
⑦その他共有箇所	次亜塩素酸ナトリウム水溶液200ppmで拭いて消毒又はアルコールで噴霧消毒

《注意》※消毒時は使い捨て手袋、マスク、使い捨てクロス等を使用する。

※次亜塩素酸ナトリウム水溶液によって錆が生じやすいものについては、消毒後水洗い又は水拭きをする。

（2）教頭及び1週間以上勤務していない栄養教諭・学校栄養職員、調理従事者の場合

○消毒の必要なし。

○教頭は、「陰性」の確認ができるまで、調理場に立ち入らない。

2 その他

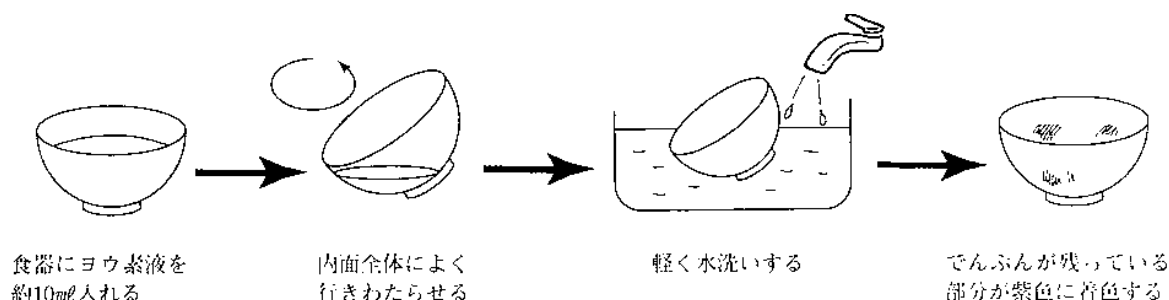
- 「陽性」の通知を受けたら、速やかに調理場から退場し、「陰性」の確認ができるまで立ち入らない。
- 【消毒作業確認表】（別紙）で作業確認し、所属長の検印を受けて記録として残しておく。
- 消毒作業は勤務時間内に行う。
- 予定献立が困難な場合は、校内で協議のうえ献立変更もやむを得ない。

XI その他

1 受納用冷凍冷蔵庫について

- ① 受納用冷凍冷蔵庫は、給食用物資が納入されてから調理するまでの間、適正な温度管理をする。
- ② 調理場外に設置されているものは、施錠を確実にし、事故のないように管理するため納入業者にも鍵を貸与している。
- ③ 納入物資は、「当日の手渡し」が原則であるが、手渡しができない場合の納入時間、納入時の温度の記録は、業者に依頼する。
- ④ 職員の出勤前に納入されている物資については、出勤後すぐに検収を行い、必要な事項を記録する。
- ⑤ 冷凍冷蔵庫の使用に当たっては、関係者で十分に話し合い、有効、適切に利用する。

2 でんぷん性残留物検査法



参考資料

- 1 「学校給食衛生管理基準」（平成21年施行：文部科学省）
- 2 四訂 学校給食における食中毒防止の手引き（平成17年3月：独立行政法人日本スポーツ振興センター）
- 3 「学校給食における食中毒防止Q&A」（平成21年3月：独立行政法人日本スポーツ振興センター）
- 4 「大量調理施設衛生管理マニュアル」（平成25年10月22日最終改正：厚生労働省）
- 5 病院給食施設衛生管理マニュアル（平成9年8月19日：岡山市中央保健所衛生課）
- 6 「学校給食調理場における手洗いマニュアル」（平成20年3月：文部科学スポーツ・青少年局学校保健教育課）
- 7 「調理場における洗浄・消毒マニュアルPart I」（平成21年3月：文部科学スポーツ・青少年局学校保健教育課）
- 8 「学校における食の安全に関する実態調査報告」（平成21年7月：独立行政法人日本スポーツ振興センター）

- 9 「調理場における洗浄・消毒マニュアルPartⅡ」（平成22年3月：文部科学スポーツ・青少年局学校保健教育課）
- 10 「調理場における衛生管理&調理技術マニュアル」（平成23年3月：文部科学スポーツ・青少年局学校保健教育課）
- 11 「学校給食調理従事者研修マニュアル」（平成24年3月：文部科学スポーツ・青少年局学校保健教育課）

機械・器具類の衛生管理（学校給食センター追加分）

1 厨房機器

（1）蒸気回転釜

- 作業終了後はよく洗浄し、乾燥させて、蓋をして保管する。
- 釜の取っ手、ハンドルの取っ手、ガスコックは、朝一番に消毒する。

（2）真空冷却機

- 使用前に消毒する。
- 使用後はよく洗浄し、乾燥させる。水きり棚は、はずしてシンクでよく洗浄し、乾燥させて棚に戻す。
- 使用日には、あらかじめチラースイッチを入れて冷やしておく。

（3）蒸煮冷却機

- 使用後はよく洗浄し乾燥させる。
- 番重は洗浄後、消毒保管する。

（4）まな板殺菌庫

- 庫内は清潔に保つ。
- 取っ手及び扉は、拭き、消毒する。
- 包丁は水気をふき取り乾燥させ保管する。
- 直接紫外線に当たった表面の部分しか殺菌効果がないので配慮する。
- 殺菌灯の有効時間（3000時間目安）に留意し、適切に交換する。

（5）オゾン殺菌庫

- 庫内は清潔に保つ。
- 取っ手及び扉は、拭き、消毒する。
- 包丁は水気をふき取り乾燥させ保管する。
- 殺菌効果が十分あがるように、器具を詰め込みすぎない。

2 配 送

（1）保温保冷

- 温度を設定し加温・保冷する。（コンテナは加温：65～80℃保冷：5～10℃に設定する。）
給食搬入時刻等を記録する。
- 配送終了後、温湯で汚れを拭き取り消毒する。4日以上長期休業後は使用前に消毒する。
- フィルターの清掃は定期的実施する。

（2）一重コンテナ

- 配送終了後、温湯で洗浄・消毒し、乾燥する。4日以上長期休業後、使用前には消毒する。

（3）配送車

- 車内は毎日洗浄・消毒・乾燥する。外部も常に清潔を保ち車両を整備しておく。

納入時の保管場所

冷蔵庫

肉類・・・食肉、畜肉製品

魚介類・・・生鮮魚介、魚肉練製品、解凍してある魚介

大豆製品・・・豆腐、油あげ、おから等

乳製品・・・チーズ、バター、生クリーム等

レトルト製品

野菜・・・もやし、きのこ、パセリ等軟弱野菜は状況に応じて入れる。

くだもの・・・いちご、びわ、ぶどう等

卵

しらすぼし等

デザート類

調味料・・・マヨネーズ、ケチャップ、みそ等

*食肉は、肉汁が垂れて他の食材につかないように袋を二重にするなどの工夫をする。

*生鮮魚介・大豆製品の容器は蓋付にする。

*肉・魚・卵は下段に入れる。

*納入場所を表示する。

冷凍庫

冷凍牛肉

冷凍魚介

冷凍食品（製品、食材）

デザート類

受納庫

野菜

乾物

調味料

缶詰等

*調理室の受納庫は、納入物資用としては使用しない。

*肉、魚の汁が庫内に垂れないように、容器または受け皿などの工夫をする。

*庫内の清潔保持には特に留意する。

*あくまでも参考例なので、状況に応じて使用する。

受配校給食受取等業務の衛生管理

1 午前中

- (1) 身支度を整え、調理従事者の手洗い順序に従って、手洗いをする。
- (2) カウンター、牛乳保冷庫内外等の消毒をする。
- (3) 学校配送の主食、牛乳及びデザート類を検収する。
 - 納品書、受領書の確認をする。
 - 期限表示等の確認をし、学校給食日誌に記録する。
 - 温度の確認をし、学校給食日誌に記録する。
- (4) 牛乳のクラス分けは受取後、品温が上がらないようにすばやく行う。
- (5) コンテナ車の到着後、食品の温度確認をし、学校給食日誌に記録する。
- (6) 1食分の保存食を取る。手を消毒後、使い捨て手袋を着用し、ナイロン袋等に入れて密封し保存食用冷凍庫で2週間以上冷凍保存する。保存期間が終了したら、廃棄日を学校給食日誌に記録して廃棄する。
- (7) 検食を準備し、担当の教職員に持っていく。

2 午後

- (1) 食缶、食器籠は汁がコンテナ内にこぼれないように注意し、回収準備を行う。
- (2) 牛乳の後始末をする。瓶の破損がないか等を確認する。パックの場合は衛生的に処理する。
- (3) パン、麺、ご飯等の容器は残渣やくずを取り除く。
- (4) 残食量を把握し、学校給食日誌に記録する。
- (5) コンテナが出た後、配膳室・カウンター等の清掃・消毒、牛乳籠等の洗浄をする。

3 その他

- (1) 定期的に牛乳保冷庫のフィルターを清掃する。
- (2) 主食、牛乳、副食などに異常があった場合は、学校長に報告し、学校給食センターに連絡して、午後のコンテナ便で現品を送る。
- (3) 学校給食日誌は、必要事項を記入し、給食主任、教頭、校長の検印をもらい、翌月の指定日までに学校給食センターへ送る。学校給食センターで確認後、返送する。