

学校給食 衛生管理マニュアル



門真市教育委員会
令和6年12月改訂

前文

調理や食物アレルギー除去食に関する内容については『学校給食調理マニュアル』『門真市食物アレルギー除去食対応マニュアル』も参照してください。

表示・表現について

施設の状況により作業が異なる場合は、下記の表示で記載しています。

未改修校	未
改修校	改
建て替え校	建
門真はすはな中学校	新①
水桜学園	新②

目次

I 学校給食従事者の心得と健康管理

1 心得	6
2 健康管理	6
3 検便	6

II 衛生管理の重要項目

II-1 区域分け（ゾーニング）	7
II-2 区域分けとその作業	7
II-3 区域ごとの作業	8
II-4 ドライ使用及びドライ運用	
(1) 作業のポイント	10
(2) 調理機器を使用する時のポイント	10

III 日常作業の衛生管理

III-1 前日までの作業

(1) 作業工程表、作業動線図の作成	11
(2) 事前打合せ	11

III-2 当日の事前作業 ー給食搬出までー ドライ使用及びドライ運用

(1) 健康チェック	12
(2) ミーティング	12
(3) 服装のチェック・手洗い	13
(4) 水質検査	16
(5) 薬剤の調整・消毒方法	17
(6) 冷凍・冷蔵庫等の温度確認	20

(7) 温度・湿度の測定.....	20
(8) 回転釜の着火確認.....	20
Ⅲ－３ 検収室の衛生管理と作業	
(1) 検収室の衛生管理.....	21
(2) 検収室の作業.....	21
Ⅲ－４ 食品庫の衛生管理と作業	
(1) 食品庫の衛生管理.....	30
(2) 食品庫の作業.....	30
Ⅲ－５ 下処理室の衛生管理と作業	
(1) 下処理室の衛生管理.....	31
(2) 下処理室の作業.....	31
ア 野菜・果物の洗浄・取り扱い方法.....	31
イ 生食用缶詰等の洗浄・取り扱い方法.....	38
ウ 調理用牛乳・乳製品（バター、チーズ、生クリーム）・冷凍野菜・レトルト類・ 缶詰（生食用以外）・練り製品・ちりめんじゃこの開封.....	38
エ 割卵（ 未 ：検収室でも可）.....	38
オ 洗米.....	39
Ⅲ－６ 調理室の衛生管理と作業	
(1) 調理室の衛生管理.....	40
(2) 調理室の作業.....	42
Ⅲ－７ 配膳室の衛生管理と作業	
(1) 配膳室の衛生管理.....	45
(2) 配膳室の作業.....	45
Ⅲ－８ 洗浄区域の衛生管理と作業	
(1) 洗浄区域の衛生管理.....	46
(2) 洗浄区域の作業.....	46

Ⅲ－ 9	献立の保存食の採取	46
Ⅲ－ 1 0	食材別調理の衛生ポイント【下処理～配缶】	47
Ⅲ－ 1 1	機器・器具・容器の取り扱い＜午前中＞	
	(1) 機器の取り扱い	51
	(2) 器具・容器の取り扱い	53
Ⅲ－ 1 2	検食	57
Ⅲ－ 1 3	受け渡し作業	57
Ⅲ－ 1 4	洗浄作業 ー給食搬出後ー	
	(1) 洗浄・清掃・消毒・保管作業	58
	(2) 洗浄剤の用途と希釈（参考例）	60
	(3) 機器・器具、容器・食缶・食器等の洗浄・清掃、保管、手入れ方法	61
	(4) 施設の清掃作業	72
	(5) 白衣・ズボン・帽子・エプロン・クックシューズ・長靴・スリッパの洗浄・保管	75
Ⅲ－ 1 5	廃棄物の処理	
	(1) 残菜及びごみ等の処理	76
	(2) ダンボール等の取り扱いについて	76
Ⅲ－ 1 6	検収作業＜午後＞	77
Ⅲ－ 1 7	機器の取り扱い＜午後＞（温度・時間等の設定の必要なもののみ）	77
Ⅲ－ 1 8	当日の事後作業	
	(1) ミーティング	78
	(2) 翌日の準備	78

IV 定期・長期休業中の作業

IV-1 定期的な作業

(1) 月毎に行う業務	79
(2) 週毎に行う業務	79
(3) その他	79

IV-2 長期休業中に行う業務

(1) 施設・設備・機器・器具の点検・清掃・洗浄及び手入れ	80
-------------------------------------	----

V 事故処理

V-1 調理従事者の健康の異常	85
V-2 水道水の異常	85
V-3 機器・施設の異常	85
V-4 検収時の食品・食材の異常	86
V-5 調理中の事故	87
V-6 配缶後の事故	89

VI 災害時の対応について..... 90

VII 『作業工程表』『作業動線図』の作成方法

VII-1 『作業工程表』	91
VII-2 『作業動線図』	95
VII-3 『作業工程表』『作業動線図』の最終確認	96
VII-4 運用	96

I 学校給食従事者の心得と健康管理

1 心得

学校給食の目的を理解し、安全で豊かな給食を実施する。

- ・常に安全面、衛生面を念頭に置く。
- ・衛生管理マニュアルに従って作業を行う。
- ・同じ職場の調理従事者同士、学校の管理職、栄養教職員等とのコミュニケーションを大切にする。
- ・食材を大切に扱う。
- ・器具類もメンテナンスを心がけて大切に扱う。
- ・光熱水費の節約を心がける。

2 健康管理

- ・普段から健康管理に努め、特に食中毒、下痢、風邪等にならないようにする。
- ・定期の健康診断を必ず受け、健康管理に努める。

3 検便

毎月2回提出する。

【検査項目】

- ・赤痢菌
- ・サルモネラ菌
- ・O-157

※市教委が必要に応じてノロウイルス等のウイルス検査を行うこともある。

【対応・要点】

- ・検査機関の指示に従って採取し、提出する。
- ・期日に提出しなかった場合、必ず保健給食 G に事前連絡をし、指示を受ける。
- ・長期休暇（病休等）の後は保健給食 G に連絡し、指示を受ける。検便は5日ほど検査に日数を要するので、復帰日を考慮して連絡する。
- ・結果が陽性の場合、保健給食 G の指示に従う。

Ⅱ 衛生管理の重要項目

Ⅱ－１ 区域分け（ゾーニング）

【学校給食施設における作業の区域分け（ゾーニング）の必要性】

学校給食における食中毒を防止するためには、まず、外部からの汚染を調理室内に持ち込まないことです。そのため、納入された食品は、汚染作業区域において専用容器への移し替え等を行い、食品に付着している泥やほこり等の異物や有害微生物をできるだけ減らしてから非汚染作業区域に持ち込みます。

非汚染作業区域においては、加熱や消毒後の作業をとおして有害微生物の数を、さらに減らす作業を行います。

このような作業の流れは、食品の納入から配食に至る調理過程の中で起こりうる危害を極力少なくする「HACCP」の考え方に基づいています。

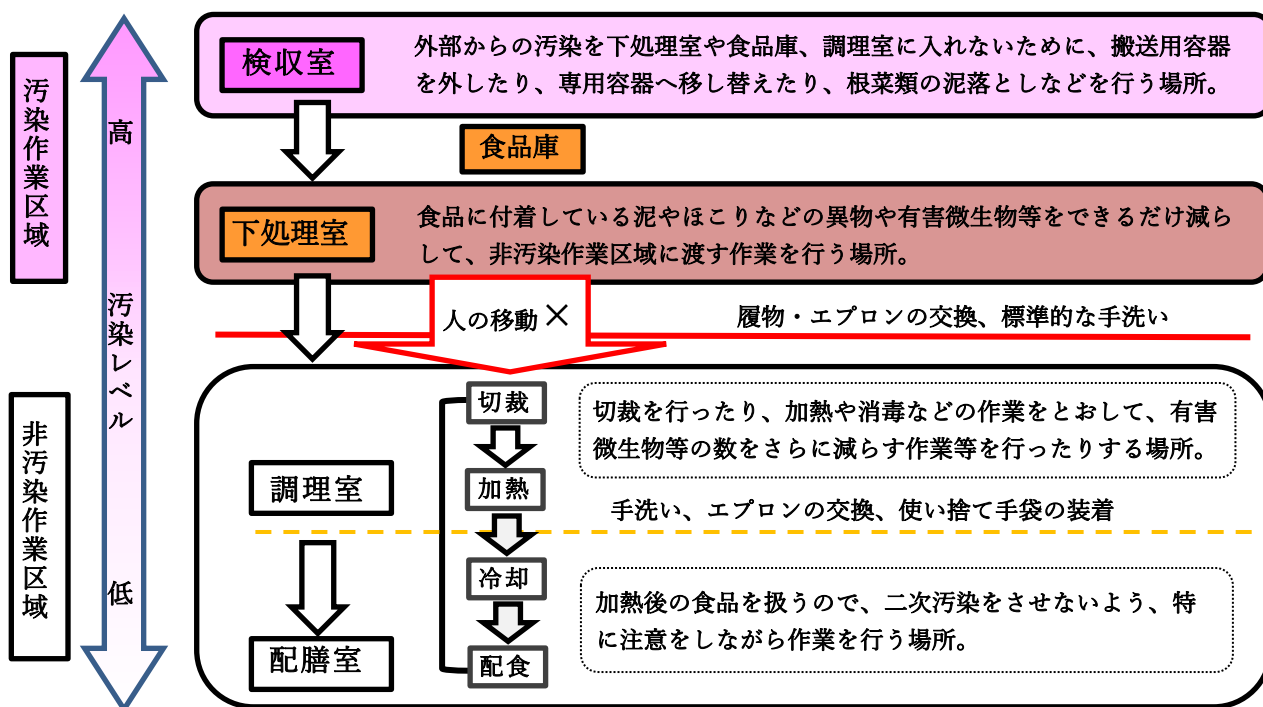
また、汚染作業区域と非汚染作業区域を人や台車等が行き来すると、台車の車輪や調理従事者の靴底を介して汚染作業区域の汚染を非汚染作業区域に持ち込むことになります。このことにより器具や食品が汚染され、食中毒を起こす原因となります。それを防ぐためには、まず、汚染作業区域と非汚染作業区域を明確に区分し、人や台車の往来をなくすることが大切です。

Ⅱ－２ 区域分けとその作業

汚染作業区域とは：検収室、食品庫、下処理室、返却された食器・食缶等の搬入場及び洗浄室（返却された食器の洗浄中・消毒前）のこと。

非汚染作業区域とは：調理室＜調理エリア・清潔エリア＞、配膳室、洗浄室（機械、食品器具類の洗浄・消毒後）のこと。

その他の区域とは：更衣室、休憩室、学校給食従事者専用トイレ、前室等のこと。



II - 3 区域ごとの作業

区域				内容	区域ごとの留意点
学校給食施設	調理場	作業区域	汚染作業区域	検収室	[検収] ・検収作業を行う ・保存食採取 ・ダンボール包装やビニール包装等の外装を取り、容器への移し替え [保管] ・冷凍冷蔵庫、食品庫等への保管作業 [野菜の土・ヘタ取り] ・ピーラーかけ、土・ヘタ取り [汚染物の下処理]（改：下処理室でも可） ・魚の解凍・開封・下味、肉の開封・下味など
				食品庫	[調味料の計量] ・計量して容器へ移し替える [缶詰、乾物類の開封・計量] ・開封・計量して容器へ移し替える [米の計量] ・計量して容器へ移し替える ※米にはセレウス菌（芽胞菌）がついていることもあるので、必ず移し替える（アルコールが効かない）
				下処理室	[野菜・果物等の洗浄] ・野菜・果物・たけのこ・こんにゃく・生食用缶詰等の洗浄（建新：野菜と果物を分けて洗浄） [食品の下処理] ・調理用牛乳・乳製品（バター、チーズ、生クリーム）、レトルト類等の開封、冷凍食品（もずく等）の解凍・開封、缶詰の開缶等の作業 [汚染物の下処理] ・割卵（未：検収室でも可） [洗米]
				洗浄室	未：給食の搬出後、作業区域全体で機械・食器具類の洗浄・消毒、清掃を行う 改：【洗浄室】 機械・食器具類の洗浄・消毒、清掃を行う ※隔壁のないところは給食の搬出後、洗浄・消毒、清掃を行う ※隔壁のあるところは配缶後、洗浄・消毒、清掃を行う 建新：【洗浄室】児童生徒が使用した食器具類の洗浄・消毒、清掃を行う 【各室洗浄室】 容器・器具の洗浄・消毒、清掃を行う ※調理室に隔壁のない洗浄室があるところは配缶後、洗浄・消毒、清掃を行う

区域				内容	区域ごとの留意点
学校給食施設	調理場	作業区域	非汚染作業区域	調理室 調理エリア	[野菜等の裁断] [乾物の処理] ・乾物を洗浄し、もどす [冷凍野菜（コーン等）の洗浄] [生食果物の裁断・果物等のデザート(缶)の消毒・開封] ・朝一番で行う
					煮る、揚げる、焼く等の加熱調理を行う場所 [加熱調理作業] ・下加熱、最終加熱をする
					加熱調理した食品の冷却等を行う場所 [冷却作業] ・ゆで野菜等の流水冷却をする
				調理室 清潔エリア	食品を食缶に配食する場所 [配缶] ・おかずの配缶、梅干・赤しそふりかけ等の配缶、揚げパンの砂糖かけ・配缶 [保管] ・加熱済み食品の保管 [生食果物の裁断・果物等のデザート(缶)の開封・配缶]
				配膳室	[検収] ・パン・牛乳の検収、ヨーグルト等の検収・移し替え [配缶] ・パン、牛乳、パン・ごはんには添えるもの（個包装）等の配缶
				洗浄室	（機械、食器類の）洗浄・消毒後 [未]：原則、調理には、使用しないが、調理室で衛生的に調理が行えない場合のみ、調理室として使用してもよい 包丁・まな板等を使い回しする場合は水洗いのみ
					[改]：包丁・まな板等を使い回しする場合は水洗いのみ
			その他	更衣室、休憩室、学校給食従事者専用トイレ、前室等	整理・整頓し、清潔に保つ
				事務室等（学校給食調理従事者が通常出入りしない区域）	

Ⅱ－４ ドライ使用及びドライ運用

【ドライ使用及びドライ運用の必要性】

ドライシステムとは、床に水が落ちない構造の施設・設備、機械・器具を使用し、床が乾いた状態で作業するシステムである。ドライ運用とは、ウェットシステムの調理場で、食品や水を床にこぼさずに、調理を行うことである。

ウェットシステムの給食室は、食品や器具、施設から水が落ち、床を濡らしやすい構造になっている。

『ウェット運用による問題点』

- ・給食室全体が高温多湿になり、細菌が増殖しやすく、食中毒の危険性も増大する。（特に夜間の多湿）
- ・夏期の高温多湿の調理作業現場では、調理従事者の疲労が増大し、注意力が散漫になり、衛生意識が低下し、その結果、食中毒を引き起こすおそれが増大するだけでなく、調理従事者が“ケガ”をする危険性も大きくなる。
- ・冬季でも低温・高湿度の調理作業環境では、調理従事者の運動能力低下をきたし、“ケガ”を起こしやすくなる。また、注意力が散漫になり、衛生意識が低下する結果、食中毒につながるおそれがある。
- ・床からの跳ね返り水で食品を汚染する可能性がある。
- ・食品くずや水が飛散しても放置のまま作業するため、作業が粗雑になりやすい。
- ・重いエプロンや長靴の重装備で作業し、床はぬれているので滑りやすく、排水のための勾配があるので作業台がかたむき事故が起こりやすい。

(1) 作業のポイント

- ・調理機器に熱湯をかける作業をしない。
- ・野菜の洗浄の際は、シンクに野菜を入れすぎず小分けにし、丁寧に行う。
- ・野菜等のカット作業を行う場合は、水が床に落ちないように工夫する。
- ・食材は、水漏れしない容器に入れる等工夫する。
- ・調理機器類（回転釜、包丁、まな板等）の洗浄の際は洗浄水を、床に流さない。
- ・洗米機の水撥ね防止策をとる。

(2) 調理機器を使用する時のポイント

- ・球根皮むき機にふたをして使用する。
- ・水受けを使う。（ゆでものの水切り《水きり台》・釜の水を流す時《釜受け板》・野菜裁断機の野菜くずを取る時《裁断機用水受け》）
※水きり台については、排水パイプをつなぎ飛沫しないようにする。（排水パイプは毎回外して洗浄し乾燥させる）
- ・洗米機には排水パイプをつけ排水溝に入れる。
- ・シンクの排水管から床に水が跳ねないように排水溝までパイプをつなぐ。
- ・シンクから使用水が飛散しないよう、中にバット等を入れる。

Ⅲ 日常作業の衛生管理

Ⅲ－１ 前日までの作業

(1) 作業工程表、作業動線図の作成

当日の作業が、衛生的に、効率的に行われるよう作業工程表、作業動線図を事前に作成する。

【作業工程表、作業動線図の必要性】

作業工程表は、できあがり時間から逆算してタイムスケジュールを設定することで、調理終了から喫食までの時間を短縮することができ、また、非汚染作業区域における作業について、調理担当者の作業を時間を追って示すことで、掛け持ち作業による二次汚染を防止することができる。

作業動線図は、汚染度の高い食品（肉・魚・卵など）と汚染させたくない食品（非加熱食品や和え物など）の交差を防ぐために明確な導線を示すことで、二次汚染を防止することができる。

【作成時のポイント】

- ・作業工程表、作業動線図は主として二次汚染防止のために作成する。
- ・作業工程表は、各調理従事者の午前中の作業の流れを時間を追って示す。
- ・作業動線図は、食品の動線を示し、交差汚染を防ぐために作成する。

【作業工程表】

- ・作業の時間（工程）とともに献立・作業の担当者、汚染作業・非汚染作業、注意事項を明記する。
- ・作業の時間（工程）については、釜の配分等の動線（動線図）も考慮して設定する。

※書き方については(P.91 VII-1『作業工程表』)参照

【作業動線図】

- ・食材の動きが汚染区域から非汚染区域、最終、清潔エリアから配膳室とワンウェイになるよう設定する。配缶後の設置場所も明記する。
- ・食材の動きとともに、洗浄、カット、浸漬、加熱、配缶等の作業場所もわかるようにする。
- ・釜・調理台等の調理器具を使用する食材については、作業の時間（行程）（作業工程表）も考慮して動きを設定する。

※食材のみの記入とし（調味料については、記入不要）、色分けについては、器具の色分け等を参考にし、職場全員がすみやかに理解できるよう工夫する。

※書き方については(P.95 VII-2『作業動線図』)参照

(2) 事前打合せ

職場全員で献立指示書、作業工程表、作業動線図を確認し、共通認識を持つ。

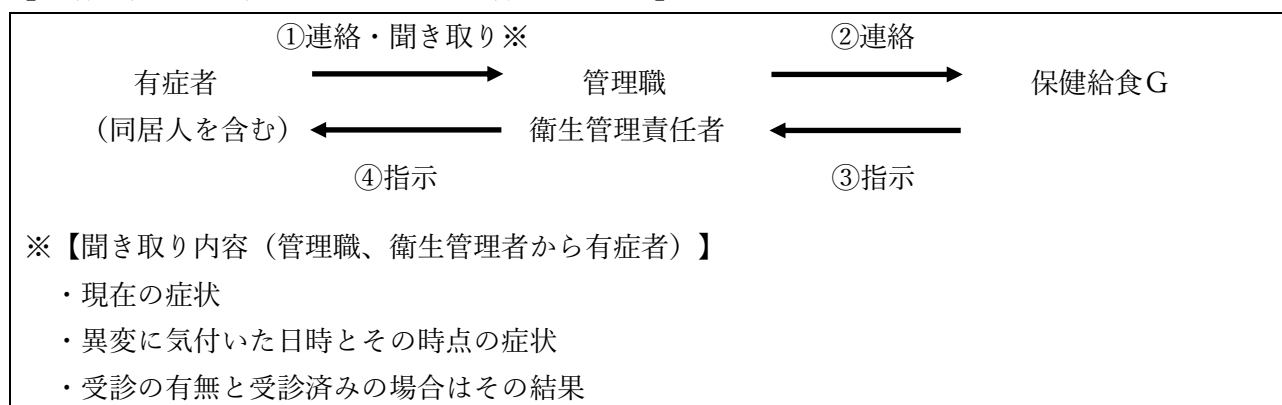
Ⅲ－２ 当日の事前作業 ー給食搬出までー ドライ使用及びドライ運用

(1) 健康チェック

ア 給食室に入る前

給食室に入る前に健康チェックを行い、本人又は同居人に下痢及び嘔吐、感染症からくる熱、腹痛のある場合は、給食室に入らず他の学校給食調理従事者に接触する前に下記のフローに沿って対処する。

【下痢、嘔吐、感染症からくる熱、腹痛のある場合】



※白衣等は、下痢・嘔吐の症状がある人が汚染した着衣や乳幼児のオムツ、血液（組織液含む）等で汚染されたおそれのあるものと一緒に洗わない。

イ 調理作業前

健康チェックを行い記録する。→「学校給食日常点検表（個人の健康記録簿）」

下記の異常があった場合は留意事項を厳守する。

【発熱・腹痛がある場合】

- ・給食室に入らず、責任者に報告し、指示を受ける。

【手指・腕・顔面に傷がある場合】

- ・化膿している時は、患部が当たらないように絆創膏等を貼りゴム手袋（腕の場合は長手袋）を着用し、調理作業には従事しない。（清掃・ごみ処理・洗浄作業等は可）
- ・化膿していない場合は、傷が再び開かないように絆創膏等で保護し、ゴム手袋（腕の場合は長手袋）を着用して作業する。なお、配缶等清潔な作業には従事しない。（配缶・果物カット等清潔エリアの作業は不可）
- ・ゴム手袋（腕の場合は長手袋）の着用は素手と同じ扱いになるが、汚れがひどい場合等は途中で付け替える。

(2) ミーティング

ア 諸帳簿の準備及び事項確認

- ・学校給食日常点検表
- ・学校給食日常点検表（個人の健康記録簿）
- ・調味料等検収記録簿（月毎）

- ・給食物資検収記録簿（使用日毎）
- ・給食日誌
- ・保冷库等の庫内温度確認表

イ 当日の作業確認

当日のメンバー及びメンバーの健康状態を確認し合い、調理作業・作業工程表・作業動線図の最終確認をする。

(3) 服装のチェック・手洗い

ア 服装

- ・外着（マスクを含む）は脱いで着替える。
- ・帽子・マスクを先に着用してから、白衣・ズボンを着用する。着用後も粘着ローラー等を利用し、髪の毛やホコリを取り除く。粘着ローラーは着脱の度かける。乱れやほつれ、不要なものがないかも確認する。
- ・作業区域以外の場所へ行くときは白衣・帽子・ズボンを脱ぎ、マスクを取る。（給食室より外に出る時、更衣室で食事、トイレ、休憩時、事務作業時等がそれにあたる）帽子・マスク・白衣・ズボンは午前、午後終日着用する。
- ・白衣・ズボン・帽子・マスクは、個人専用とし、毎日洗濯したのち袋に入れて持参した清潔なものを着用する。（汚れたものとは別に洗濯する）但し、調理従事者以外は白衣・帽子・マスクでも可。
- ・各区域・用途に合わせてエプロン、履物を使用する。
- ・エプロン・不織布は給食室の洗濯機等で汚染度の低いものから洗濯する。

① 白衣・ズボン

すそ、そでなどから服がはみ出ないようにする。ポケットには何も入れない。

② 帽子

耳や毛髪が出ないように着用する。午後からの作業にも着用する。ヘアピンは大小にかかわらず使用しない。

③ マスク

作業中はマスクを着用する。（午前・午後に替えて清潔に保つ。）必ず、口、鼻をおおうこと。

④ 履物

各区域ごとに履き替える。作業後は洗浄し、乾燥させる。

⑤ エプロン

毎日洗浄した専用の清潔なエプロンは区域ごとに衛生的に保管し、着用する。

※担当者が毎日洗浄し、汚染がないよう干す。

(例)

⑥の白色	検収室用（一般物資検収用・土取り等用）	紺色	下処理作業用（米・野菜洗浄、開封等）
⑥の白色	検収室用（汚染物検収用）	布の緑色	調理作業用
ピンク	肉用（下処理用・調理用）	布の黄色	配缶作業用（牛乳用・パン用・その他用）
ブルー	魚用（下処理用・調理用）	布のベージュ	食品庫用
グリーン	卵用（下処理用・調理用）	白色	洗浄作業用〈午後〉

⑥ 使い捨て手袋

配缶時、汚染物、生食のものを取り扱う時、手指にケガのある時等に使用する。

用途に応じて下記の通り使い分ける。

※使い捨て手袋は、密閉できる容器に入れ替える等をして衛生的に保管する。

※容器は、使い捨て手袋が清潔に保たれるよう定期的に洗浄・消毒する。

※一回ずつ使い捨てる。

※手袋の容器などが汚れていたり、汚れた手のまま手袋を取り出したりすると、手袋の汚染につながるため、容器を衛生的に保つとともに、手洗いをした後で手袋を取り出す。

天然ゴム（ラテックス）

手指にケガのある時、果物をカットする時、揚げ物のたねを入れる時、肉団子を入れる時、杓子が滑る時等

ビニール手袋（エンボス）

短い手袋：検収、肉・魚等の下味、クラスの食缶・配缶用器具を出す時、配缶・配缶補助、添加物等を数える時、パンの数読み

長手袋：腕にケガのある時、具を混ぜる時、3槽目の果物を引き上げる時、汚染物に触れた人が、やむを得ず配缶作業に携わる時

⑦ その他

- ・指輪、時計、ネックレス、イヤリング、ピアス等は外し、マニキュアは取っておく。爪は清潔に短く切っておく。香水はつけない。派手な化粧、まつげエクステーションは控える。
- ・休憩室以外で更衣、うがい、飲食はしない。
- ・検便は給食室の専用トイレでは採取しない。
- ・専用トイレは学校給食従事者のみが使用する。
- ・用便時には、白衣・帽子・マスク・作業ズボンは脱ぐ。
- ・調理作業に入る前に用便をすまし、調理作業中はできるだけ控える。

イ 手洗い

- ・作業開始前、汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する場合は標準的な手洗いを行う。
- ・各作業区域で異なる作業を行う場合は作業中の手洗いを行う。

- ・作業開始前（休憩後、外部から戻った時を含む）及び用便後 → 標準的な手洗い
- ・汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する場合 → 標準的な手洗い
- ・食品に直接触れる作業に当たる直前 → 作業中の手洗い
- ・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 → 作業中の手洗い
- ・味見等でマスクを触った後 → 作業中の手洗い
- ・配缶前 → 作業中の手洗い
- ・その他、手指の汚れ具合によっては、頻繁に洗浄、消毒を行うこと

【標準的な手洗い】

- ①流水で軽く手を洗い、石けんをつけ十分に泡立てて、手指（手のひらと甲、指の間、親指の付け根、指先、手首）、腕（肘まで）を洗う。
- ②爪ブラシを使い、指先、手のひら、爪の間をよく洗う。（①、②で30秒程）
- ③流水で石けんをよく洗い流す。（15秒以上）
爪ブラシも一緒にすすぎ新しい消毒液につける。（5分程）
※爪ブラシは各区域の手洗い場に設置されたものを使用する。
その都度、消毒されたものを使用する。
- ④ペーパータオルで水気を拭く。
- ⑤アルコールを指先に向かって噴霧し、指先、親指の付け根、手のひら、甲、指の間に全体にむらなく付着させすり込む。
- ⑥数秒放置して自然乾燥させる。

【作業中の手洗い】

- 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（手のひらと甲、指の間、親指の付け根など）を洗う。
- ④流水でよくすすぐ。
- ⑤ペーパータオルで水気を拭く。
- ⑥アルコールをかける。
- ⑦手全体（手のひらと甲、指の間、親指の付け根など）にアルコールをすり込む。

※調理用エプロン着用時の手順

手洗い・消毒 ⇒ エプロン着用

※調理用エプロン脱衣時の手順

手洗い・消毒 ⇒ エプロン外す

【爪ブラシの使い方、取り扱い方法】

①爪の間、指、手のひらをこすり洗う。

②手に石けんのついた状態で使用し、手をすすぐときに一緒にすすぎ新しい消毒液につける。（5分程）

※爪ブラシは各区域の手洗い場に設置されたものを使用する。その都度、消毒されたものを使用する。

③消毒後は水洗いし、乾燥しやすい状態でフック等に掛けておく。

※爪ブラシの消毒液の作り方は『P.19（5）薬剤調整・消毒方法 【次亜塩素酸ナトリウム】 イ消毒方法』参照

（4）水質検査

①大元から一番遠い水栓より1分間放水後、各水道で10L程放水する。

②色、にごり、臭い、味を確認する。

③比色計で遊離残留塩素を測定する。（0.1 mg/L 以上）

④学校給食日常点検表に記録する。

⑤調理終了後（配缶が終わったら）色、にごり、臭い、味を確認する。

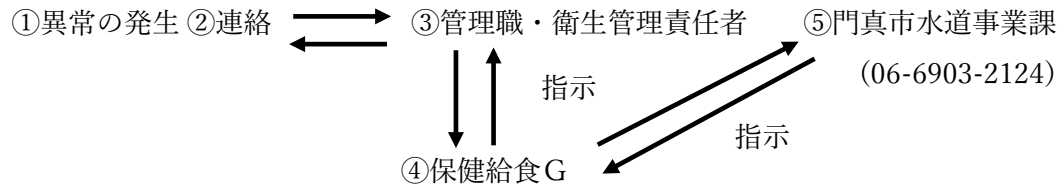
⑥比色計で遊離残留塩素を測定する。（0.1 mg/L 以上）

⑦学校給食日常点検表に記録する。

※②③の内容で異常があった場合、再度10分以上流水後測定し、管理職に連絡・指示を受ける。

※⑤⑥の内容で異常があった場合は、再度測定し、管理職に連絡・指示を受ける。

【水道水に異常がある場合】



※使用する場合：保存用に1L以上保存袋に分けてとり、冷凍保存（-20℃・2週間保存）

※水道事業課から使用禁止とされる以外は給食の提供は中止しないので、調理作業は通常通り行う。

(5) 薬剤の調整・消毒方法 （手指の消毒については『P.15 (3) 服装のチェック・手洗い イ 手洗い』参照）

- ・消毒する際は、汚れをきれいに落としてから（アルコールについては乾燥した状態で）行う。
- ・逆性石けん、次亜塩素酸ナトリウムについては規定の希釈倍率で希釈して使用する。
- ・各区域ごとに手指用と器具用の消毒液を設置する。

※逆性石けんで消毒する場所は、手指以外は次亜塩素酸ナトリウムで消毒してもよい。

【消毒用アルコール】

- ・乾燥した手指、調理用器具の殺菌剤として用いる。
- ・但し、セレウス菌の芽胞をもった菌やノロウイルスには効果がない。
- ・食品添加物にも指定されている。

ア 使用上の注意

- ・消毒したい器具に近いところから直接噴霧する。
- ・水分を十分に取り除いてから、乾燥した状態（器具等）で使用する。
- ・噴霧する場合は、ペーパータオル等で消毒もれのないようにのばす。
- ・引火性が高いので、火気に近づけない。
- ・使用する時は、換気に気を付ける。

イ 消毒方法

- ①汚れ、水気をペーパータオルできれいに拭き取る。
- ②全体にアルコールを噴霧しペーパータオルでのばす。もしくは、ペーパータオル等に浸し拭きのばす。

ウ 主な使用場所

- ・調理台、野菜裁断機受け台、作業台、配膳棚
- ・カラン、水道のレバー、ホース、ガスコック、釜のハンドル
- ・ビニールエプロン（濡れている時はペーパータオルで拭いてから噴霧する）
- ・野菜裁断機、缶切り機
- ・食器・食缶器具消毒保管庫に入れていない器具類（牛乳かご等）
- ・厨房機器の取っ手部分
- ・各扉の取っ手部分
- ・中心温度計のセンサー部分
- ・冷蔵、冷凍庫の取っ手部分
- ・各手洗い
- ・その他直接手で触れるところ
- ・エレベーター、リフトの壁面 新①②

【逆性石けん（塩化ベンザルコニウム 10%水溶液）】

手指(濡れていても可)や冷蔵庫等の庫内、機器（濡れているもの）の消毒剤として用いる。
但し、セレウス菌の芽胞をもった菌やノロウイルスには効果がない。

【希釈倍率】

用途	希釈倍率	水	逆性石けん（10%水溶液）
機器等	100 倍希釈液	500ml	5ml

(例) バケツを使用する場合、2Lの水に逆性せっけん 20ml。

ア 使用上の注意

- ・ 食品添加物として許可されていないので、直接食品に触れるものの消毒には使用しない。
- ・ 目に入った時は、すぐに水で十分洗い流す。

イ 消毒方法

《バケツを使用する場合》

- ①汚れをきれいに拭き取る。
 - ②専用のバケツを2つ用意し、1つに消毒液、もう1つに拭き取り用の水または温湯を入れる。
 - ③消毒済みの不織布を消毒液を浸し、固く絞って機器を拭く。
1回の消毒の範囲は1㎡程度にする。
 - ④消毒済みの不織布で水拭きする。
- ※不織布を何枚か用意し、1度使用したらバケツに戻さない。水拭き用も同様にする。

《噴霧器を使用する場合》

- ①汚れをきれいに拭き取る。
- ②全体に消毒液を噴霧し、消毒済みの不織布で引きのばす。
1回の消毒の範囲は1㎡程度にする。その都度不織布は替える。
- ③消毒済みの不織布で水拭きする。

ウ 主な使用場所

- ・ 冷蔵庫（清掃時毎日）、牛乳保冷库（清掃時毎日）、冷凍庫（長期休業中）の内部
- ・ 機器類（濡れているもの）

【次亜塩素酸ナトリウム】

- ・冷蔵庫等の庫内、機器（濡れているもの）の消毒剤として用いる。
- ・ほとんどの細菌、ウイルスに効果がある。
- ・漂白作用がある。

【希釈倍率】

用途	希釈倍率	水	次亜塩素酸ナトリウム
機器等の消毒・漂白	200ppm	5L	20ml（キャップ1杯）

ア 使用上の注意

- ・次亜塩素酸ナトリウム溶液には「食品添加物」に指定されている物を使用する。
- ・空気に触れたり光や熱によって効力が失われるので、冷暗所に保存し開封後は必ず密閉する。
- ・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ので、使用前に汚れや石けんを落としてから使用する。
- ・原液を水で希釈したものは、長時間置かない。
- ・取り扱う時は、ゴム手袋をするなどして手につかないように注意する。
- ・酸性洗浄剤と混ぜると、有毒なガスが発生するので注意する。使用する時は換気に気を付ける。
- ・目に入った時は、すぐに水で十分洗い流す。
- ・金属を腐食させるので、希釈するときはポリペール等のプラスチックの容器を使用する。
- ・原則、食缶・器具には使用しない。

イ 消毒方法

《容器等を使用して爪ブラシを消毒する場合》

- ①爪ブラシを十分水洗いし、水気を切って消毒液につける。

※消毒液は、人数に見合った容器に作る。

時間（20～30分程）が経過したり、全ての爪ブラシが消毒されたら新しく作り直す。

《バケツ等を使用する場合》

- ①水分・汚れをきれいに拭き取る。
- ②バケツを2つ用意し、1つに消毒液、もう1つに拭き取り用の水または温湯を入れる。
- ③消毒済みの不織布を消毒液に浸し、固く絞って機器を拭く。1回の消毒の範囲は1㎡程度にする。
- ④消毒済みの不織布で水拭きする。

※不織布を何枚か用意し、1度使用したらバケツに戻さない。水拭き用も同様にする。

《容器等を使用しておう吐物の付着した食器等を消毒する場合》

おう吐物で汚れた食器具は他の食器具と区別して、洗浄作業前に次亜塩素酸ナトリウム溶液（塩素濃度 200ppm）で5分間浸け置きし消毒後、洗浄剤で洗浄する。

ウ 主な使用場所

- ・爪ブラシの消毒
- ・冷蔵庫（清掃時毎日）、牛乳保冷库（清掃時毎日）、冷凍庫（長期休業中）の内部
- ・機器類（濡れているもの）

(6) 冷蔵・冷凍庫等の温度確認

- ①冷蔵庫・冷凍庫・牛乳保冷库・保存食用冷凍庫の庫内温度を朝一番に確認し、「保冷库等の庫内温度確認表」に記録する。作業終了後、庫内温度計をリセットする。
- ②冷蔵庫・冷凍庫・牛乳保冷库・保存食用冷凍庫の庫内温度の設定温度を確認し、調整する。
(冷蔵庫 10℃以下、冷凍庫－15℃以下、牛乳保冷库 10℃以下、保存食用冷凍庫－20℃以下になるように設定する。設定温度にならない時は、原因を調査し、故障が考えられる時は『P.85 V－3 機器・施設の異常』に沿って速やかに対処する。)

(7) 温度・湿度の測定

- ①釜前と洗浄区域または下処理室で作業前に測定し、「給食日誌」に記録する。
- ②釜前と洗浄区域または下処理室で仕上げ直前も測定し、「給食日誌」に記録する。

(8) 回転釜の着火確認

- ①全ての回転釜の着火確認をする。

Ⅲ－３ 検収室の衛生管理と作業

(1) 検収室の衛生管理

- ・換気装置を作動させる。
- ・検収室用エプロン・検収室用靴を着用する。
- ・検収室専用の器具を使用する。（食材用のふた付き容器を除く）
- ・球根皮むき機の機械の内部を点検する。（さび、異物、故障等）
- ・作業中、食材等が床に落ちた場合、検収室専用の清掃用具（ほうき、ちりとり等）を使って取り除く。

※汚染物の場合は手袋を着用してペーパータオル等で包んで処理する。

※液体の場合は、ペーパータオル等で拭き取る。

(2) 検収室の作業

【検収・保管】

- ・当日の検収担当者を決め、食品の納品に立ち会いし、検収を確実に実施する。
- ・検収担当者が、作業をしている場合は作業を中断し検収する。
- ・決められた検収場所で食品を受け取り、全て床面より 60 cm以上の台に置く。
（パン・牛乳・要冷蔵の一個付食品等については、配膳室）
- ・「検収チェック項目」に基づき、検収作業を行い、食品名・納入日時・業者・期限表示・数量（単位）・品温・品質（味・臭い・色）、産地・異物混入についても十分に点検を行い記録する。
- ・検収前後はその都度手洗いし、専用エプロンを着用する。
- ・食材は全てダンボール等の外容器を外し、専用容器に移し替え、所定の場所で保管する。
- ・ビニール包装のものは切れ端に注意する。
※ビニール袋の開封は、ハサミを使いワンカットで切る。
※切れ端は最後まで切り取らない。
※切り取る場合は切れ端と袋の数を確認する。
- ・使用済みのラップなどは、すぐに処分する。

【検収手順 一般物資】

- ①手を洗い、消毒をする。
- ②検収室用エプロンを着用する。
※すでに検収室の作業（土・へた取り）を行っていて、検収室用エプロンを着用している場合
 - ・エプロンの水分、汚れをペーパータオル等で拭き取る。
 - ・手を洗い、消毒をする。
 - ・生肉、魚、卵等の検収を行う際は、専用エプロン、手袋を着用し、消毒する。
- ③「給食物資検収記録簿」「週発注書」に基づき検収する。
※『P.25【食材ごとのチェックポイント】』参照
※伝票に納品時間、品温、受取校（者）名を記入する。
- ④専用容器に移し替える。
※ダンボール等の外容器は、下処理室、調理室に持ち込まない。
- ⑤検収時に保存食を採取できるものはする。

⑥所定の場所に保管する。

※前日までに納品される物資が納品されているか確認する。

【検収手順 肉等汚染物】

①検収室用のふた付き容器を用意しておく。

②汚染物専用の検収エプロン・手袋を着用し、消毒する。

③外装を触らないようにして、肉の入った内装を取り出し、ふた付き容器に入れる。周りを汚染しないように外装を速やかに片付ける。

④片方の手袋を外し、非接触式温度計を持ち、内装の上から温度を測定し、片方の手袋も外し、ふたをする。

⑤冷蔵庫に保管する。

⑥手を洗い、消毒する。

【食材別検収方法・保管場所（温度）・保存食】

※保存食は原則、検収時に採取する。

※保存食は、可食部を50gとる。個包装のものや少量使用の野菜や果物等についても保存食用の分量を見込んで納品されているので必ずとる。（カットする果物については1玉をとる）

※保存食の採取は、検収時が望ましいが、包装されている食材については、内装開封時または、カット時に行う。

※検収内容については、『P.25 【食材ごとのチェックポイント】』を参考にし、異常があった場合は、『P.86 V-4 検収時の食品・食材の異常』に沿って、速やかに対処する。

※検収時に温度測定の必要な物資については、保存温度を参考にする。

食品・食材	検収場所・方法	検収内容		保存温度	保管場所	保存食	
		温度測定	検食			要 不要	採取 時期・ 量の 目安
①パン	配膳室 ・手袋着用	×	○ 1/3 本まで	常温	配膳室	○	2/3 本以上
②牛乳 (1パック付け)	配膳室 ・手袋着用 納品に立ち会えない場合は、 『検収記録簿』 には()で納入 業者が記入した 温度を記録する	○ 非接 触式 温度 計で 測定 する	○ 1/2 パッ クま で	冷蔵 10℃以下	配膳室 《牛乳保冷库》	○ 納品に立ち会えない場合は、保存食は、配缶直前にとる	1/2 パック程

食品・食材	検収場所・方法	検収内容		保存温度	保管場所	保存食	
		温度測定	検食			要 不要	採取 時期・ 量の 目安
③牛乳乳製品 （調理用）牛乳 生クリーム等	配膳室または検収室 ・エプロン着用 ・容器入れ替え	○	×	冷蔵 10℃以下	検収室《冷蔵庫》	○	内装 開封時 50cc
④食肉	検収室 ・エプロン手袋着用 ・容器入れ替え	○	×	冷蔵 10℃以下	検収室《冷蔵庫》	○	内装 開封時 50g
⑤畜肉加工品	検収室 ・エプロン手袋着用 ・容器入れ替え	○	×	冷蔵 10℃以下	検収室《冷蔵庫》	○	内装 開封時 50g
⑥冷凍魚介類 （加熱済み加工品を除く）	検収室 ・エプロン手袋着用 ・容器入れ替え	○	×	冷凍 －15℃以下	検収室《冷凍庫》	○	50g または 1匹
⑦練り製品 ちりめんじゃこ	検収室 ・エプロン着用 ・容器入れ替え	○	×	冷蔵 10℃以下	検収室《冷蔵庫》	○	内装 開封時 50g
⑧野菜	検収室 ・エプロン着用	×	×	常温 10℃前後	検収室	○	土、へ た取り 作業時 50g
⑨果物	検収室 ・エプロン着用 ・容器入れ替え	×	○	冷蔵 10℃以下	検収室《冷蔵庫》	○	1個
⑩米 乾物類 缶詰 レトルト類	検収室 ・エプロン着用 ・ダンボール等 外容器を外す	×	×	常温	食品庫	×	レトルト類 内装 開封時 50g
⑪豆腐 大豆製品 こんにゃく	検収室 ・エプロン着用 ・容器入れ替え	○ こんにゃく を除く	×	豆腐 冷蔵	調理室《冷蔵庫》	○	50g
				揚げ類 冷蔵	調理室《冷蔵庫》 または 検収室《冷蔵庫》		
				こんにゃく 常温	下処理室		
⑫麺	検収室 ・エプロン着用 ・容器入れ替え	×	×	冷蔵	検収室《冷蔵庫》 または 下処理室《冷蔵庫》	○	50g

食品・食材	検収場所・方法	検収内容		保存温度	保管場所	保存食	
		温度測定	検食			要 不要	採取 時期・ 量の 目安
⑬卵	検収室 ・エプロン手袋着用 ・容器入れ替え	×	×	冷蔵 10℃以下	検収室《冷蔵庫》	○	攪拌後 50g 献立ご とに採 取する
⑭冷凍野菜 ホールコーン むき枝豆 いんげん豆ペースト	検収室 ・エプロン着用 ・容器入れ替え	○	×	冷凍 -15℃以下	検収室《冷凍庫》	○	50g いんげ ん豆ペ ースト は内装 開封時
⑮冷凍加工品 ぎょうざ コロッケ等	検収室 ・エプロン手袋着用 ・容器入れ替え	○	×	冷凍 -15℃以下	検収室《冷凍庫》	○	内装 開封時 50g
⑯パン、ごはん に添えるもの 一個づけデザート 等含む	ー要冷蔵・冷凍のものー 配膳室または検収室 ・エプロン着用 ・容器入れ替え (生食用保存食容器・袋)	○	×	冷蔵 10℃以下 冷凍 -15℃以下	配膳室 《牛乳保冷庫》 または 検収室 《冷蔵庫・冷凍庫》	○	配缶時 50g
	ーその他ー 検収室 ・エプロン着用 ・容器入れ替え (生食用保存食容器・袋)	×	×	常温	食品庫		
	※ただし 50g 採取できない場合は、 最低でも 1 袋又はスプーン 1 杯採取する。						
⑰調味料	検収室 ・エプロン着用 ・外容器を外す ・未使用の濃口 しょうゆのみ ダンボール箱 ごとビニール 袋に入れる	×	×	味噌等 冷蔵 10℃以下 その他 常温	食品庫《冷蔵庫》 または 検収室《冷蔵庫》 または 下処理室《冷蔵庫》 食品庫	×	×

【食材ごとのチェックポイント】

※温度以外の項目において異常があった場合は『P.86 V-4 検収時の食品・食材の異常』に沿って速やかに対処する。

※温度が適切でない場合で「冷蔵品は 15℃以上、冷凍品は 0℃以上」の時、また「冷凍品が 0℃未満」の時で、ドリップが出ている、表面が溶けて柔らかくなっている等の異常があれば『P.86 V-4 検収時の食品・食材の異常』に沿って速やかに対処する。

①パン	②牛乳
・味、臭い、色に異常はないか。 ・焼き色はよいか。 ・異物が混入していないか。	・味、臭い、色に異常はないか。 ・温度は適切か。 ・パックの破損、変形していないか。 ・異物が混入していないか。
③乳製品	④食肉
・臭い、色に異常はないか。 ・温度は適切か。 ・包装が破れていないか。 ・異物が混入していないか。	・臭い、色に異常はないか。 ・温度は適切か。 ・鮮度はよいか。 ・異物が混入していないか。
⑤畜肉加工品	⑥冷凍魚介類
・臭い、色に異常はないか。 ・温度は適切か。 ・鮮度はよいか。 ・異物が混入していないか。	・臭い、色に異常はないか。 ・温度は適切か。 ・鮮度はよいか。 ・異物が混入していないか。 ・包装が破れていないか。 ・包装内部に霜がついていないか。 (再凍結はないか)
⑦練り製品、ちりめんじゃこ	⑧野菜
・臭い、色に異常はないか。 ・温度は適切か。 ・鮮度はよいか。 ・異物が混入していないか。 ・包装が破れていないか。	・臭い、色に異常はないか。 ・鮮度はよいか。 ・病害痕、腐りはないか。 ・異物が混入していないか。
⑨果物	⑩米、乾物類、缶詰、レトルト類
・味、臭い、色に異常はないか。 ・鮮度はよいか。 ・病害痕、腐りはないか。 ・異物が混入していないか。	・臭い、色に異常はないか。 ・カビ等が発生していないか。 ・異物が混入していないか。 ・よく乾燥しているか。 ・包装が適切で、破れていないか。 ・缶詰に膨張はないか。

⑪豆腐、大豆製品、こんにゃく	⑫麺
・臭い、色に異常はないか。 ・温度は適切か。 ・鮮度はよいか。 ・異物が混入していないか。	・臭い、色に異常はないか。 ・鮮度はよいか。 ・異物が混入していないか。
⑬卵	⑭冷凍野菜
・臭い、色に異常はないか。 ・ひび割れはないか。 ・異物が混入していないか。 ・包装トレーは適切か。	・臭い、色に異常はないか。 ・温度は適切か。 ・異物が混入していないか。 ・包装が破れていないか。 ・包装内部に霜がついていないか。 (再凍結はないか)
⑮冷凍加工品	⑯パン、ごはん上添えるもの・一個づけデザート等含む
・臭い、色に異常はないか。 ・温度は適切か。 ・異物が混入していないか。 ・包装が破れていないか。 ・包装内部に霜がついていないか。 (再凍結はないか)	・臭い、色に異常はないか。 ・温度は適切か。 ・異物が混入していないか。 ・包装が破れていないか。
⑰調味料	
・臭い、色に異常はないか。 ・温度は適切か。(味噌のみ) ・異物が混入していないか。 ・包装が破損していないか。	

【原材料の保存食の取り扱い】

ア 保存食の採り方

- ①採取する袋には日付と食材名をマジックで記入しておく。
- ②1つの食材につき1つのフリージングパックに入れる。
- ③可食部50g以上ずつフリージングパックに入れて、できるだけ空気を抜いて密閉する。
- ④1日分を使用日ごとにまとめて保存箱等に入れ、給食物資検収記録簿（使用日毎）に記録する。
- ⑤保存食用冷凍庫の温度が -20°C 以下であることを認識する。
- ⑥ -20°C 以下で2週間以上保存する。

《採取時の注意》

- ・採取する際には手を洗い、消毒し、包丁・まな板を使用し、二次汚染のないよう配慮する。
- ・賞味期限、製造ロットの異なるものは、それぞれ保存する。
- ・学級閉鎖等で翌日以降に使用する場合は、再度、使用する日に採取する。
- ・保存食から除くもの。
 - ⑦米、調味料
 - ⑧乾物、缶詰。但し、指示のある場合は採取する。

イ 廃棄日

採取日	月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日
廃棄日	2週間後の 火曜日	2週間後の 水曜日	2週間後の 木曜日	2週間後の 金曜日	3週間後の 月曜日

※廃棄日が休日の場合はその翌日以降に廃棄する。

※廃棄の日時を給食日誌に記入する。

【野菜の土、へタ取り】

- ・検収室用の洗浄済み包丁・球根皮むき機・皮むき器・まな板を使用する。
- ・土、へタ取り作業は検収室のシンクで行う。
- ・球根皮むき機で、土、皮を取り除く。

球根皮むき機の使用法

じゃがいもなど球根類の皮むきに使用する。水を出して、回転させてから投入するが、1回の投入量は10kgが目安。所要時間は2分程なので、回転させすぎないように注意する。ふたをして使用する。

【汚染物の下処理】

※本来、魚の解凍・開封・下味、肉の下味、畜肉加工品の開封は、検収室の作業であるが、施設的に衛生が保てない場合は、下処理室で行ってもよい。

【魚の解凍・開封・下味】

事前に、開封・汁切り用の検収室専用（改：下処理室用でも可）ハサミ・ざる・バット・かご、調理室用の魚用容器、下味用調味料（下味用専用容器に入れておく）を準備しておく。

①手を洗い、消毒する。

②検収室用（改：解凍からは下処理室用でも可）の魚用エプロン・手袋を着用し、消毒する。

－解凍－

③冷蔵庫（当日解凍の場合は冷凍庫）から、魚の入った容器を取り出す。

④（野菜の土・ヘタとり終了後）内装のまま、流水解凍用のシンクに入れ、流水で解凍する。

※水温25℃以下、品温5℃以下で取り扱う。

－開封・汁きり－

⑤専用ハサミで開封し、異物・異臭がないか確認する。

汁切り用の魚専用ざるに入れて、専用バットで受けるかシンクの中で汁切りする。

－下味－

⑥魚を調理室用の魚用容器に移し替えながら、下味をつける。（下味用専用容器のない学校は、手袋を取って調味料を入れる）

⑦手袋を取り、ふたをし、冷蔵庫または使用直前であれば調理室汚染物専用台に置く。

※手袋は外側が中になるように外し、検収室用（改：下処理室用でも可）魚用容器の中に入れてふたをしておく。

⑧使い終わった検収室用（改：下処理室用でも可）魚用容器・器具は他の食材を汚染しないように、
未改：検収室（下処理室でも可）に置いておく。

建新：検収室の洗浄区域に置いておく。

⑨使用した台・冷蔵庫の取っ手は、汚れを拭き取り、アルコール消毒する。

⑩検収室用（改：下処理室用でも可）魚用エプロンを外し、手を洗い、消毒する。

【肉の下味】

事前に、開封用の検収室専用（改：下処理室でも可）ハサミ、調理室用の肉用容器、下味用調味料（下味用専用容器に入れておく）を準備しておく。

①手を洗い、消毒する。

②検収室用（改：移し替えからは下処理室用でも可）の肉用エプロン・手袋を着用し、消毒する。

③冷蔵庫から、肉の入った容器を取り出す。

④ふたを取り、開封し保存食をとる。調理室用の肉用容器に異物・異臭がないか確認しながら移し替える。

⑤下味をつける。（下味用専用容器のない学校は、手袋を取って調味料を入れる）

⑥手袋を取り、ふたをし、冷蔵庫または使用直前であれば調理室汚染物専用台に置く。

※手袋は外側が中になるように外し、検収室用（改：下処理室用でも可）肉用容器の中に入れてふたをしておく。

⑦使い終わった検収室用（改：下処理室用でも可）肉用容器・器具は他の食材を汚染しないように、
未改：検収室（下処理室でも可）に置いておく。

建新：検収室の洗浄区域に置いておく。

⑧使用した台・冷蔵庫の取っ手は、汚れを拭き取り、アルコール消毒する。

⑨検収室用（改：下処理室用でも可）肉用エプロンを外し、手を洗い、消毒する。

【畜肉加工品の開封】

事前に、開封用の検収室専用（改：下処理室でも可）ハサミ、調理室用の肉用容器を準備しておく。

- ①手を洗い、消毒する。
- ②検収室用（改：移し替えからは下処理室用でも可）の肉用エプロン・手袋を着用し、消毒する。
- ③冷蔵庫から、畜肉加工品の入った容器を取り出す。
- ④ふたを取り専用ハサミで開封し保存食をとる。調理室用の肉用容器に異物・異臭がないか確認しながら移し替える。
- ⑤手袋を取り、ふたをし、冷蔵庫または使用直前であれば調理室汚染物専用台に置く。
※手袋は外側が中になるように外し、検収室用（改：下処理室用でも可）肉用容器の中に入れてふたをしておく。
- ⑥使い終わった検収室用（改：下処理室用でも可）肉用容器・器具は他の食材を汚染しないように、
未改：検収室（下処理室でも可）に置いておく。
建新：検収室の洗浄区域に置いておく。
- ⑦使用した台・冷蔵庫の取っ手は、汚れを拭き取り、アルコール消毒する。
- ⑧検収室用（改：下処理室用でも可）肉用エプロンを外し、手を洗い、消毒する。

Ⅲ－４ 食品庫の衛生管理と作業

(1) 食品庫の衛生管理

- ・食品庫用エプロン・食品庫用の履物を着用する。
- ・食品庫の消毒。作業中も汚れた場合はその都度消毒する。

【消毒場所】

食品庫扉の取っ手、はかりの受け皿(使用時)、ハサミ（使用時）、栓抜き（使用時）
作業台、調味料用冷蔵庫の取っ手

- ・納入時の容器包装のまま調理室に持ち出さない。必ず消毒した容器に移し替えること。
- ・終日ドライ運用する。

(2) 食品庫の作業

ア 保管

- ・ダンボール等、外容器を外して保管する。
- ・生食食品は生食用保存食容器・袋で保管する。
- ・開封後の調味料（塩、でんぷん等）は、ふた付容器に入れ、直置きしない。

イ 開封・計量

- ・開封、計量した食材及び調味料は床面より 60cm 以上の台に置く。
- ・ハサミは食品庫専用のものを使用する。
- ・米は、異物がないか確認しながら開封・計量し、下処理室用容器に移し替える。
※米については、密閉状態で保管可能であれば前日計量してもよい。
- ・調味料用等の缶詰は汚れを拭き取り開封し、消毒した調理室の容器に移し替えふたをし、調理室に移動する。
※異物がないか確認しながら開封・計量する。

Ⅲ－５ 下処理室の衛生管理と作業

(1) 下処理室の衛生管理

- ・下処理室用エプロン・下処理室用靴（**未**：調理室用靴）を着用する。
- ・下処理室専用の器具を使用する。

【消毒場所】

カラン、シンクの上部、水道のレバー、作業台、冷蔵庫の取っ手、アルコール等容器

- ・機器点検を行う。
- ・調理室に食品を移動させる際は、調理室用容器に移し替えること。
- ・作業中、食材等が床に落ちた場合、下処理室専用の清掃用具（ほうき、ちりとり等）を使って取り除く。
※汚染物の場合は手袋を着用してペーパータオル等で包んで処理する。
※液体の場合は、ペーパータオル等で拭き取る。

(2) 下処理室の作業

ア 野菜・果物の洗浄・取り扱い方法

【野菜の洗浄方法】

野菜の洗浄は、下処理室で3回の*流水洗浄を原則とする。*オーバーフロー洗浄を行う場合も、流水洗浄と併用する。十分に水が循環できない場合は、容器等を用いて十分に水が循環できるよう工夫する。

①土、根、ヘタが付いているものについては検収室で洗い落とし、取り除いておく。

②下処理室で3回流水洗浄または、オーバーフロー洗浄を行う。

※皮をむいて洗浄するものは、皮をむいた後に下処理室で3回洗浄する。

※種を取るものは、種取り作業後に下処理室で3回洗浄する。（作業上、洗浄後に種取りを行う場合は、作業工程表に記入する。）

※葉菜類を洗浄の場合は、シンクの中で泳ぐ程度に入れ、特に土をかんでいたり、虫食いの葉がたくさんある場合は、少量ずつ4回以上洗浄したり、シンクに容器（飯缶など）を入れ、水を1回ずつ捨てながら洗う。

【流水洗浄】

流水洗浄とは、シンクに水を張りながら食材を手で持てる量を蛇口の下で洗浄し、次のシンクへ移動させていく。シンクは食材が変わるごとに排水し、野菜くずを取り除く。

【オーバーフロー洗浄】

オーバーフロー洗浄とは、シンクに水を張り、常に水が排水口から出てシンクの中の水が循環する状態で洗浄する。両手でつかめる量を、流水を通しながら移動させていく。異物をすくい上げるおそれがあるのでざるは使用しない。シンクは食材が変わるごとに排水し、野菜くずを取り、新しい水を溜める。（もやしについては、最終の手で引き上げることのできない分は下処理室用ざるの使用可）

【洗浄の順序（基本的な考え方）】

順序としては、①土のついていないもの、②すでに土の流してあるもの、から洗浄を始める。③土付きのものは最後に洗浄を行う。

1	果物	りんご・なし・柿・かんきつ類など
2	水煮類	たけのこなど
3	きのこ類	しめじ・えのき・エリンギ・しいたけなど
4	むき物類	むきえんどう豆など
5	豆類等	さやいんげん・きぬさや・えだまめなど
	茎菜類	アスパラガス・パセリ・セロリ・モロヘイヤ・しそなど
	花菜類	ブロッコリー・カリフラワーなど
	果菜類	トマト・なす・きゅうり・冬瓜・かぼちゃ・ピーマンなど
	葉菜類	レタス・キャベツ・チンゲン菜・白菜・小松菜・ほうれん草など
	鱗茎菜類	にら・にんにく・ねぎなど
6	根菜類	人参・大根・さつまいも・れんこんなど
7	土物類	玉ねぎ・土生姜・じゃがいも・里芋・ごぼうなど
8	水耕栽培	みつば・もやし

※こんにゃくの洗浄は、果物の後～土物類の前までに行う。それまでに納品されていない場合は、シンクを十分に水洗いして行う。

【野菜別の処理・洗浄の仕方】

文章中@で示す内容：下処理室のシンクで、オーバーフローさせながら3回流水洗浄を行う。

下処理室で行えない作業は、検収室で行ってもよい。

1	果物	りんご・なし・柿・かんきつ類など
下処理室で洗浄する。@ 建：果物専用シンクで洗浄する。@ 1 槽目は、オーバーフローさせながら流水で未使用の専用布(不織布)で1個ずつこすり洗いし、2槽目に移す。 2 槽目もオーバーフローさせながら、両手で持てる量を蛇口からの流水で洗浄し、3槽目に移す。 3 槽目は、エプロンの水を拭き取ってから手洗いし、エプロンをアルコール消毒後、長手袋を着用し、アルコール消毒する。オーバーフローさせながら、両手で持てる量を蛇口からの流水で洗浄し、生食用容器に入れる。 （配缶は手を洗い、消毒をし、配缶用エプロン・手袋を着用し、手袋をアルコール消毒後、清潔エリアで行う。）		

2	水煮類	たけのこなど
※一般野菜の前に洗浄を行う。 下処理室で袋（缶）から取り出し、イボイボの部分を包丁で切り取る。 縦半分に割り、中のアクを流水で取り除きながら洗浄する。@		

3	きのこ類	しめじ・えのき・エリンギ・しいたけなど
しめじ・えのき・エリンギ・しいたけ（生） 検収室で、石付きを切り落とす。@ （水分を吸いやすいので、水の中に放置せず、すばやく洗浄する。）		
マッシュルーム 検収室で、石付きの黒く変色した部分を切り落とす。@ （水分を吸いやすいので、水の中に放置せず、すばやく洗浄する。）		

4	むき物類	むきえんどう豆など
下処理室用食缶等を使い、シンクの中で3回水を替えながら洗浄する。		

5	豆類等	さやいんげん・きぬさや・えだまめなど
さやいんげん（生） 検収室で、数本ずつそろえてヘタを切り落とす。 または、手で折りながらヘタを落とす。@		
きぬさや（生） 検収室で、数本ずつそろえてヘタを切り落とす。 または、手で折りながらヘタを落とす。 下処理室用食缶等を使い、シンクの中で3回水を替えながら洗浄する。		
えだまめ（さや付き） 枝付きの場合は、検収室で、はさみで枝から切り落とす。@		

5	茎菜類	アスパラガス・パセリ・セロリ・モロヘイヤ・しそなど
アスパラガス 検収室で、軸を1～2 cm程切り落とす。 軸部分の皮が硬いようであれば、下処理室で皮むき器で皮をむく。@		
パセリ 下処理室で、束になっているのをバラバラにする。@		
セロリ 検収室で、軸の下部分を切り落とす。葉を取り、バラバラにする。@		
モロヘイヤ 検収室で、茎を切り落とす。 下処理室で葉を取る。@（軸が硬い場合は取り除く）		
しそ 検収室で、軸を切り落とす。@		

5	花菜類	ブロッコリー・カリフラワーなど
ブロッコリー 検収室で、軸の硬い部分を1～2 cm程切り落とす。 4分の1程度に縦割りにする。または軸と花に切り分ける。 軸の外皮は下処理室で、包丁か皮むき器でむく。@		
カリフラワー 検収室で、軸の硬い部分や変色した部分を切り落とす。 4分の1程度に縦割りにする。@		

5	果菜類	トマト・なす・きゅうり・冬瓜・かぼちゃ・ピーマンなど
トマト 検収室で、ヘタをとる。@		
なす 検収室で、ガク、おしりを切り落とす。 皮をむくようであれば、下処理室で皮むき器でむく。@		
ピーマン・赤ピーマン・黄ピーマン 検収室で、縦半分に割り、種とヘタを取り除く。@ （洗浄の際、種が残らないように注意する。）		
オクラ @茹でてから、ヘタを切り落とす。		
ズッキーニ 検収室で、ヘタを切り落とす。@		
きゅうり 検収室で、ヘタを切り落とす。@ 1槽目は未使用の専用布（不織布）で、1本ずつこすり洗いする。		
冬瓜 検収室で、ヘタを切り落とす。4分の1か8分の1に割り種を取る。 下処理室で、包丁か皮むき器で皮を厚目にむく。（緑の筋まで取り除く）@		
かぼちゃ 検収室で、縦半分か4分の1に割り種を取る。@		
にがうり 検収室で、ヘタを切り落とし、縦半分に切り、種を取る。@ 1槽目は、未使用の専用布（不織布）で、1本ずつこすり洗いする。		

5	葉菜類	レタス・キャベツ・チンゲン菜・白菜・小松菜・ほうれん草など
レタス 検収室で、外側の傷んだ葉を取り除き、縦半分に割り、芯を切り落とす。 下処理室でバラバラにする。@		
キャベツ 検収室で、外側の傷んだ葉を取り除き、縦半分または4分の1に割り、芯を切り落とす。 下処理室でバラバラにする。@		
チンゲン菜 検収室で、4分の1に割り、斜めに包丁を入れて軸を取り除く。 下処理室でバラバラにする。@		
白菜 検収室で、外側の痛んだ葉を2～3枚取り除き、下の部分を縦半分または4分の1に割り、斜めに包丁を入れて軸を取り除く。 下処理室でバラバラにする。@		
ほうれん草・小松菜・しろな・春菊 検収室で、根の付け根から1～2cm切り落とす。@		
水菜 検収室で、根の付け根から3～4cm切り落とす。@		

5	鱗茎菜類	にら・にんにく・ねぎなど
にら 検収室で、下部と変色した葉先を少しだけ切り落とす。@		
にんにく 検収室で、根付きの部分を包丁で切り落とし、皮をむく。 下処理室用食缶等を使い、シンクの中で3回水を替えながら洗浄する。		
白ねぎ 検収室で、根の部分を1cm程切り落とす。 葉先も変色した部分だけ切り落とし、バラバラにする。@ （袴の部分は土を噛んでいる事が多いので、念入りに洗浄する。青い部分はやわらかければ使用する。）		
ねぎ 検収室で、根の部分を1cm程切り落とす。 葉先も変色したり水が溜まっているので、切り落とす。@ （切り落とせなかった部分は、洗いながら取り除き、袴の部分も念入りに洗浄する。）		

6	根菜類	人参・大根・さつまいも・れんこんなど
人参 検収室で、ヘタをとる。 下処理室で、皮むき器で皮をむく。@ または、検収室で球根皮むき機にかけてからヘタや取れていない皮を取り除く。@		
金時人参 検収室で、ヘタをとる。 下処理室で、皮むき器で皮をむく。@		
大根 検収室で、ヘタをとる。 下処理室で、皮むき器で皮をむく。@		
かぶ 検収室で、葉の付け根を切り落とす。 下処理室で、包丁か皮むき器で皮をむく。筋が多い場合は、皮を厚めにむく。@		
さつまいも 検収室で、ヘタやくぼんでいる部分をとる。 下処理室で、皮むき器で皮をむく。@ または、検収室で球根皮むき機にかけてからヘタや取れていない皮、くぼんでいる部分を取り除く。@		
さつまいも（ふかしいも） 検収室で、ヘタやくぼんでいる部分をとる。@ 1 槽目は、未使用の専用布（不織布）で、1 本ずつこすり洗いする。		
れんこん 検収室で、節で割り、ヘタを切り落とす。 下処理室で、皮むき器で皮をむく。@		

7	土物類	玉ねぎ・土生姜・じゃがいも・里芋・ごぼうなど
玉ねぎ 検収室で、ヘタと根を切り落とし、皮もむく。@ または、検収室で球根皮むき機にかけ皮を取り除き、ヘタや根、変色した部分を包丁で取り除く。@（新玉ねぎの時期は手でむく。）		
土生姜 検収室で、いくつかの部分に割り、土の付いたところや皮の傷んだ部分を取り除く。 下処理室で、包丁か皮むき器で皮をむく。下処理室用食缶等を使い、シンクの中で3回水を替えながら洗浄する。		
じゃがいも 検収室で、球根皮むき機にかけ、皮を取り除き、芽や緑の部分を包丁で取り除く。@ （球根皮むき機を回転させる目安時間は10kgで2分程）		
里芋 ・検収室で、球根皮むき機にかけ、芽や傷んだ部分、取れていない皮を取り除く。@ ・または、検収室で、球根皮むき機にかける。@ 調理室で4分程度茹でてから、芽や傷んだ部分、取れていない皮を包丁で取り除いてもよい。		
京いも ・検収室のシンクで外の汚れを洗い落とし、ヘタを切り落とす。 下処理室で、皮むき器で皮をむく。@ ・または、検収室で、ヘタを切り落とす。@ 調理室で4分程度茹でてから、芽や傷んだ部分、取れていない皮を包丁で取り除いてもよい。		
ごぼう 検収室で、ヘタを落とし、包丁の背で皮をこそげる。または、皮むき器で皮をむく。@		

8	水耕栽培	みつば・もやし
みつば 検収室で、変色した軸を切り落とす。@		
もやし 検収室で、変色したものを取り除く。@ （最終の手で引き上げることでできない分は下処理室用ざるの使用可）		

イ 生食用缶詰等の洗浄・取り扱い方法

事前に、調理室に生食用の容器等を準備しておく。

- ①手を洗い、消毒する。
- ②下処理室用エプロンを着用する。
- ③朝一番に、下処理室のシンク（**建****新**：果物用シンク）で缶詰等の表面の汚れを洗い落とし、調理室の台またはシンクに移す。

※洗浄水の飛まつ等で周りを汚染しない様、注意する。

※洗浄の際は細菌等が取れるようこすり洗いする。

- ④ペーパータオル等で十分水分を拭き取った後、アルコールを噴霧し拭きのばし、生食用の台またはシンクに移動する。

※特に寒天等で固める献立は、40℃位の、細菌が繁殖に適した温度（芽胞菌も発芽するのに適温となる）で保管することになるので、十分、洗浄・消毒を行う。

ウ 調理用牛乳・乳製品(バター、チーズ、生クリーム)・冷凍野菜・レトルト類・缶詰（生食用以外）・練り製品・ちりめんじゃこの開封

事前に、調理室用の容器等を準備しておく。

- ①手を洗い、消毒する。
- ②下処理室用エプロンを着用する。
- ③下処理室専用器具（ハサミ等）で開封し保存食をとる。調理室用の容器に異物・異臭がないか確認しながら移し替える。

開封時、切れ端の混入に注意する。（ハサミによる2度切り注意）

※冷凍野菜は、検収時に保存食をとる。

※汁切りの必要な食材については、汁切り用の調理室用ざるに入れて、下処理室のシンクまたは台で、バット等で受けて汁切りする。

※缶詰は汚れを拭き取り、開封する。

- ④ふた等をして、冷蔵庫または使用直前であれば調理室の台に置く。
- ⑤使い終わった容器・器具は、他の食材を汚染しないように、そのまま下処理室に置いておくか、洗浄区域に速やかに運ぶ。使用した台は、汚れを拭き取り、アルコール消毒する。
- ⑥下処理室用エプロンを外す。
- ⑦手を洗い、消毒する。

エ 割卵（**未**：検収室でも可）

事前に、卵用容器と割卵用ボール等を準備しておく。

未：調理室から検収室に卵用容器と割卵用ボール等を運んでおく。

※使用直前に割卵する。

- ①手を洗い、消毒する。
 - ②卵用のエプロン・手袋を着用し、消毒を行う。
 - ③1個ずつ割卵用ボールに割卵し、鮮度や血液の混じりがないかを確認しながら、卵用容器に移す（卵殻が混ざらないよう注意する）。この時、鮮度の悪いものや血液の混じったものは除く。
 - ④使用直前に、専用泡立て器で攪拌し（この時点で原材料50g採取する）金ざるに通す。
- ※調理までに時間ができてしまった場合は、手袋を外し、卵用容器にふたをして冷蔵庫に保管する。
卵の使用直前に①②をし④に移る。（冷蔵庫内に卵の専用場所を決めておく）

オ 洗米

事前に、調理室用の容器等を準備しておく。

- ①手を洗い、消毒する。
- ②下処理用エプロンを着用する。
- ③洗米し、調理室用ざるに入れて、バット等で受けて水切りする。

※洗米時間は米 7kg で約 2 分 30 秒を基準とする

- ④調理室の炊飯釜または、立体炊飯器の内釜に入れ、浸漬する。（1 時間以上）
 - ⑤使い終わった容器・器具は、他の食材を汚染しないように、そのまま下処理室に置いておくか、洗淨区域に速やかに運ぶ。
- 使用した台は、汚れを拭き取り、アルコール消毒する。

- ⑥下処理用エプロンを外す。
- ⑦手を洗い、消毒する。

Ⅲ－６ 調理室の衛生管理と作業

(1) 調理室の衛生管理

ア 調理エリア

- ・調理室の消毒をする。

作業に入る前に消毒する。作業中も汚れた場合は、その都度消毒する。

【消毒場所】

カラン、シンクの上部、水道のレバー、作業台、調理台、配膳棚、配膳棚の取っ手、ガスコック、釜のハンドルとストッパーとふたの取っ手、食器・食缶器具消毒保管庫の取っ手、包丁まな板殺菌庫等の取っ手、立体炊飯器の取っ手、野菜裁断機（使用時）・フードプロセッサー（使用時）、冷蔵・冷凍庫の取っ手、各部屋の扉の取っ手、釜受け板の取っ手、アルコール等容器

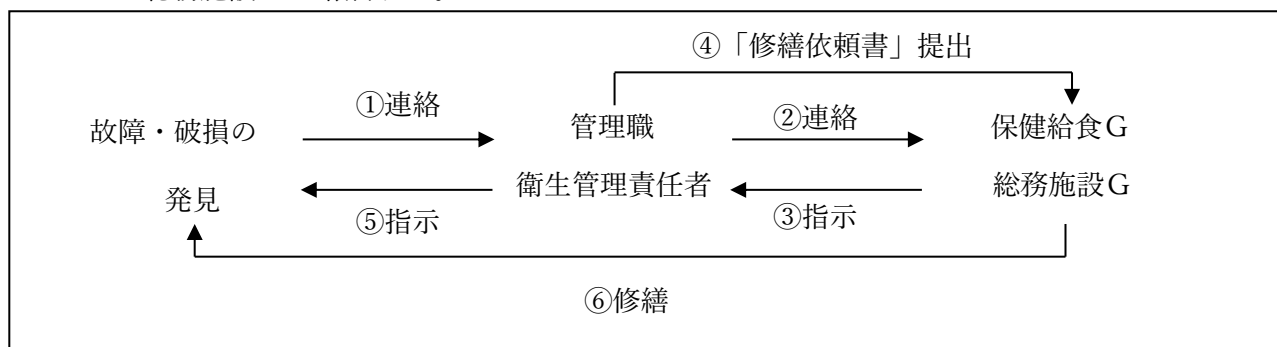
- ・調理機器の点検を行う。

【点検器具】

野菜裁断機、フードプロセッサー、立体炊飯器、回転釜、包丁まな板殺菌庫等、食器・食缶器具消毒保管庫、中心温度計、冷蔵・冷凍庫

- ・調理室用エプロン・クックシューズを着用する。
 - 肉・魚・卵を取り扱う場合は、調理室専用のエプロンを着用する。
- ・調理室専用の器具を使用する。
- ・午前中、給食搬出までは、ドライ運用する。『P.10 II－4 ドライ使用及びドライ運用』参照（配膳棚と調理室の間に隔壁がある場合は、配缶終了までドライ運用する。）
 - ※できる限り回転釜は、回転しない。
 - ※できる限り調理用容器は使い回さない。
 - ※午前中は、水栓にホースを付けない。
 - ※午前中は、洗浄剤は使用不可。
- ・食材は、床から 60cm 以上の高さの台に置く。
- ・食材は、ふた等をする。
- ・食材は、動線図に基づき、ワンウェイになるよう移動、調理する。
- ・加熱調理済み・果物（フルーツ缶）等の生食食品は調理終了後、すみやかに清潔エリアに搬出し、保管する。『P.7 II－1 区域分け（ゾーニング）』参照
- ・使用後の調理器具は、洗浄区域または、清潔エリアから遠い場所に置いておく
- ・作業中、食材等が床に落ちた場合、調理室専用の清掃用具（ほうき、ちりとり等）を使って取り除く。
 - ※汚染物の場合は手袋を着用してペーパータオル等で包んで処理する。
 - ※液体の場合は、ペーパータオル等で拭き取る。

★異常があった場合は、下記のフローに従って管理職・衛生管理者を通じて保健給食 G、施設に関することは総務施設 G に報告する。



【器具類の色分け】

赤	・ 未加熱の肉 ・ 半加工製品（コロッケ、ギョーザ等） ・ 蓄肉加工類（ベーコン、ハム等）
黄	・ 生卵
青	・ 魚介類（いか、えび、さば、あじ、まぐろ、さわら、あさり等） ・ 半加工製品（たちうおボール）
緑	・ 野菜、冷凍野菜 ・ きのこと、豆腐、揚げ（油抜きしたものも含む） ・ 高野豆腐、ふ、ひじき、わかめ、こんにゃく ・ そうめん、春雨等 ・ レトルト類などの加熱加工された食品（野菜、うずら卵の水煮、まぐろの油漬け等） ・ こうなご、ちりめんじゃこ ・ 練り製品（ちくわ・かまぼこ等） ・ 米 ・ 麺 ・ 調味料
黒	<u>調理室で 85℃以上 1 分を確認</u> ・ 揚げた魚、高野豆腐、じゃがいも等 ・ 果物（缶詰を含む） ・ 調味料（生食用）

※練り製品（ちくわ・かまぼこ等）をカットする時は、練り製品専用の包丁・まな板を使用する。

イ 清潔エリア

【配缶作業】及び【生食扱いの食品・加熱済み食品の保管】【生食くだもの等のデザート（缶）の開封・開缶】等の作業を行う。

- ・ 配缶用エプロンを着用する。
- ・ 加熱調理（温度確認）済み、果物（フルーツ缶）等の生食用食品器具（黒）のみ使用する。

(2) 調理室の作業

ア カット作業

- ・決められた調理器具を使用してカット作業をする。
- ・果物は清潔エリアの調理台で専用包丁・まな板・器具を使って行う。また、調理エリアで果物のカット作業をするときは朝一番に行う。包丁まな板熱風消毒保管庫がない学校は、使用する包丁・まな板・器具を、アルコール消毒する。
- ・包丁・まな板は、食材ごとに洗浄区域のシンクで洗って使用する。
- ・使用後の調理台は、ワイパーで水分や野菜クズを取り、必要があれば、ペーパータオルで拭き取り、アルコール消毒する。
- ・練り製品については、包丁・まな板のみ専用のものを使用し、野菜と同じ調理台を使用する場合は、カット作業の最後にする。

イ 加熱作業

- ・肉・魚・卵等の加熱は、加熱前の食材を取り扱う（釜投入）人と加熱中・加熱後の食材を取り扱う（釜上げ作業）人を、分けて行う。
- ・灰汁とり・汁とり用の容器は、60cm以上の台に置き、それに入れる。
※灰汁・汁は、下処理室用シンクに流す。（**改****建****新**：洗浄区域）
※灰汁・汁を取った杓を配缶には使用しない。
- ・炒め物等短時間で仕上げる調理の場合は、「かい」に、炒める際に付着した肉片・卵等が、最終仕上げ段階で、加熱不足で残る可能性があるため、肉・卵等を炒めた後、中心温度（85℃以上1分）確認後、消毒した「かい」と替える。使った「かい」は洗浄区域または、下処理室付近に移動させる。
- ・十分加熱する。＊中心温度計で指示温度以上を確認する。

【肉・魚等の釜投入の手順】

- ①手を洗い、消毒し、検収室〇〇用エプロンを着用する。
- ②冷蔵庫より食材の入った容器を取り出し、汚染物専用台に置く。
- ③エプロンを外し、手を洗い、消毒し、調理室に移動する。
- ④手を洗い、消毒し、調理室〇〇用エプロン、手袋を着用し、消毒する。
- ⑤食材の入った容器を、汚染物専用台ごと加熱を行う釜の近くに移動させる。
- ⑥ふたを取り、容器は台に置いたまま手袋を着用した手で持てる量を持ち、釜に食材を投入する。
※周りに飛沫しないよう注意する。
- ⑦汚染された手袋を汚れた面を内側にして容器の中に入れ、ふたをする。
※汚染物を触った手袋で、容器の外側を触らない。
- ⑧空容器は、汚染物専用台ごと、洗浄区域または、下処理室付近に移動させる。
※汚染物に使用した台は、その後、汚染物以外には使用しない。
- ⑨エプロンを外し、使用済みエプロン入れに入れる（又はかける）。手を洗い、消毒する。
※パススルー冷蔵庫のある施設は、④のあとパススルー冷蔵庫から食材を取り出し、汚染物専用台に置き、⑤からの作業を行う。

【卵の釜投入の手順】

- ①手を洗い、消毒し、検収室卵用エプロンを着用する。
- ②冷蔵庫より卵の入った容器を取り出し、汚染物専用台に置く。
- ③エプロンを外し、手を洗い、消毒し、調理室に移動する。
- ④手を洗い、消毒し、調理室卵用エプロン、手袋を着用し、消毒する。
- ⑤卵の入った容器を、汚染物専用台ごと加熱を行う釜の近くに移動させる。
- ⑥ふたを取り、量を調節しながら釜に卵を投入する。
※周りに飛沫しないよう注意する。
- ⑦空容器を汚染物専用台に置き、汚染された手袋を汚れた面を内側にして容器の中に入れ、ふたをする。
※汚染物を触った手袋で、容器の外側を触らない。
- ⑧空容器は、汚染物専用台ごと、洗浄区域または、下処理室付近に移動させる。
※汚染物に使用した台は、その後、汚染物以外には使用しない。
- ⑨エプロンを外し、使用済みエプロン入れに入れる（又はかける）。手を洗い、消毒をする。
※パススルー冷蔵庫のある施設は、④のあとパススルー冷蔵庫から卵の入った容器を取り出し、汚染物専用台に置き、⑤からの作業を行う。

【中心温度計による測定方法】

- ・測定前にアルコール消毒をする。
- ・中心温度計は、釜に直接刺さず、お玉に入れて測定する。
- ・ゆで湯や煮汁、揚げ油などから食材を引き上げて中心部の温度を確認する。

《9 5℃》

- ・揚げ物は、9 5℃以上を確認する。

《8 5℃1分》

- ・それ以外は、8 5℃以上1分持続を確認する。
- ※火を消すための確認作業なので必ず火を付けたまま行う。

【測定の手順】

- ①温度が均一になるように混ぜる。
- ②火の通りの悪そうなものを異なった場所で3点測定し、全て8 5℃以上1分持続又は9 5℃以上を確認する。（2枚貝は85℃以上90秒を確認する。）
- ③3点の温度を記録する。
※ごはんについては、混ぜずに釜3点、立炊1点を測定する。
混ぜごはんについては、混ぜた後にも1点測定する。

【下加熱作業】

- ・温度測定の指示のある食材については、指示温度以上の加熱を行う。
- ・下加熱作業は、できるだけ入れる直前にゆでる。

75℃（1点）	ルー練りの牛乳、ルー
85℃以上1分（3点）	肉、豆腐、うずら卵、白玉団子（もち）
85℃以上90秒（3点）	あさり（かき揚げ）

【本加熱作業】

- ・温度測定の手順に従って、十分加熱する。

85℃以上 1 分 (3 点)	基本 ※卵を使用する献立（丼、炒り卵）は、85℃以上 1 分（3 点）確認後、再度 85℃以上 1 分（3 点）測定する。
85℃以上 1 分 (1 点)	立炊ごはん（釜で炊飯する場合は基本と同様）
85℃以上 90 秒 (3 点)	2 枚貝を使用する献立
95℃以上 (3 点)	揚げ物

ウ 配缶作業

- ・「清潔エリア」で行う。
※「清潔エリア」以外で行う場合は、他の食材や担当者以外の人からの汚染がないよう、工程・動線を十分考慮する。
- ・手を洗い、消毒し、配缶用エプロン・手袋を着用し、消毒する。
※手袋に破損がないか、配缶前後に確認する。
- ・汚染物(肉・魚・卵等)に触った人は配缶に携わらない。
※汚染物に触れた人が、やむを得ず配缶作業をする場合は、長手袋を着用して行う。
- ・配缶作業を行う人は、配缶器具、食缶以外は触らない。
※回転釜のハンドルが調理エリアにしかない場合は、調理エリアの人に回してもらう。
配缶側にある学校は、補助の人が回す。

【配缶作業の手順】

①配缶用台を、釜からの食材の飛沫等がないことを確認し、消毒する。 ※台は、60cm以上の専用台を用意する。 ※食缶等消毒保管庫の取っ手・釜のふたの取っ手とハンドルとストッパー・立体炊飯器の取っ手・はかり・配膳棚の取っ手も、同時に消毒しておく。 ②配缶用器具（杓等）・食缶は、手を洗い、消毒し、配缶用エプロン・手袋着用、消毒後、保管庫から出し、台に置く。（やむを得ず時間がずれた場合は、釜からの食材の飛沫がないことを確認する） ※食缶やボールは、下に向けて置くのではなく、上に向けてふたをしておく。 ※杓やふた等は、直接配膳台につかないように工夫する。 ③保存食をとる。 ④見本と検食を準備する。 ⑤配缶する。 ※配缶用器具（杓等）は、釜ごとに変える。 ※食缶が、汚れた場合は、ペーパータオルで拭き取る。（不織布等は使用しない。） ※異物混入を防ぐため配缶したらすぐにふたをのせる。 ⑥配缶量の調節をし、速やかにふたをする。

※各食材の下処理・調理方法については『P.47 Ⅲ-10 食材別調理の衛生ポイント【下処理～配缶】』参照

Ⅲ－７ 配膳室の衛生管理と作業

(1) 配膳室の衛生管理

- ・配膳室用エプロン・配膳室用の履物を着用する。
※牛乳配缶時に使用したエプロンは他の配缶に使用しない。
- ・配膳室の消毒をする。作業前に消毒する。作業中も汚れた場合は、その都度消毒する。

【消毒場所】

作業台、配膳棚、牛乳保冷库の中・外・取っ手、食器等消毒保管庫の取っ手、返却台と配膳棚の取っ手、扉の取っ手、アルコール等容器

- ・作業台の消毒後、事前に専用の容器、かごを準備しておく。
- ・配膳室で出た廃棄物（ダンボール等）は、給食搬出終了まで調理室に持ち込まない。
- ・必要時以外は、施錠しておく。
- ・作業中、食材等が床に落ちた場合、配膳室専用の清掃用具（ほうき、ちりとり等）を使って取り除く。
※液体の場合は、ペーパータオル等で拭き取る。

(2) 配膳室の作業

- ・パン・牛乳・添加物（個包装）の配缶を行う。

※各食材の配缶方法については『P.47 Ⅲ－１０食材別調理の衛生ポイント【下処理～配缶】』参照

Ⅲ－８ 洗浄区域の衛生管理と作業

(1) 洗浄区域の衛生管理

- ・器具等は、床から60cm以上の高さの台に置く。
- ・器具運搬の際、しずくがこぼれないよう受ける。
- ・**未改**洗浄区域の消毒をする。作業前に消毒する。作業中も汚れた場合は、その都度消毒する。
※原則、調理には、使用しないが、調理室で衛生的に調理が行えない場合のみ、調理室として使用してもよい。『P.40 (1)調理室の衛生管理』参照

【消毒場所】

カラン、水道のレバー、シンク、作業台

(2) 洗浄区域の作業

- ・**未改**：包丁、まな板の水洗い洗浄を行う。
- ・**建新**：各室洗浄室で包丁、まな板の水洗い洗浄を行う。

Ⅲ－９ 献立の保存食の採取

保存袋は、あらかじめ、清潔エリアにセットし、他からの汚染がないようにしておく。

- ①採取する袋には、日付と献立名、釜番号をマジックで記入しておく。
- ②手を洗い消毒し、配缶用エプロン・手袋を着用し、手袋を消毒してから採取する。
- ③調理終了後、採取する。
※保存食は、すべての食材が入るように50g以上とる。
- ④十分に冷ましてから保存食用冷凍庫（－20℃）に入れ2週間以上保存する。

【献立別保存食の取り方】

加熱調理	・出来上がりの献立を一釜ずつ採取する。 ※混ぜご飯の場合、具と混ぜ合わせたごはんとい具のみを保存食として採取し白ごはんは採取しない。 ※きざみのりは、出来上がりと共に採取する。（きざみのりはスプーン1杯程度）
くだもの・フルーツ缶	・配缶時、採取する。
フルーツ寒天・ゼリー	・出来上がりの献立を採取する。
除去食	・除去する献立ごとに採取する。 （保存袋に明記してわかるようにする）

※おかずを釜からとる場合は、食器にとってから保存袋に入れる。

※ごはんをとる場合は、釜数のしゃもじ等を用意する。（スプーン等を使用してもよい。）

Ⅲ－１０ 食材別調理の衛生ポイント【下処理～配缶】

①パン	・手を洗い、消毒し、専用エプロン、手袋を着用し、消毒する。 ・消毒した台の上にパン箱をセットする。 ・空箱を利用する等して、６０ｃｍ以上の高さを保って配缶する。 ・クラスの人数分を、パン箱に入れ替えふたをし、配膳棚にセットする。 ※納品容器で手袋が汚染されないよう、内側のビニール袋で、納品容器を覆って入れ替えて作業をする。 ・使用した台は、汚れを拭き取り、アルコール消毒する。
②牛乳	【牛乳】 ①手を洗い、消毒する。 ②牛乳保冷庫の温度をチェックする。 ③牛乳保冷庫内を次亜塩素酸ナトリウムまたは、逆性石けんで消毒後、水拭きする。 ※牛乳業者のコンテナが牛乳保冷庫に入っている場合は、消毒した台（牛乳かごを置く台と区別する。）に、牛乳保冷庫から出したコンテナを置き、再度手を洗い、消毒する。 ④使用する台をアルコール消毒する。 ⑤消毒した台の上に牛乳かごをセットし、アルコールを噴霧する（消毒保管庫に保管されている場合は手を洗い、消毒し、専用エプロン、手袋を着用して牛乳かごをセットする）。 ⑥手を洗い、消毒し、専用エプロン、手袋を着用し、消毒してクラスの人数分を牛乳かごに入れ、速やかに牛乳保冷庫にセットする。 ※コンテナに手が触れた時は、手袋を交換し、消毒を行う（または配缶する手が直接コンテナに触れないよう、消毒済みの専用シリコンミトン等、コンテナに手が触れない手立てをとる。） ⑦使用した台は、汚れを拭き取り、アルコール消毒する。
③調理用牛乳 乳製品	『P.38 (2)下処理室の作業 ウ 調理用牛乳・乳製品（バター、チーズ、生クリーム）・冷凍野菜・レトルト類・缶詰（生食用以外）・練り製品・ちりめんじゃこの開封』参照
④食肉	『P.42 (2)調理室の作業 【肉・魚等の釜投入の手順】』参照
⑤畜肉加工品	『P.42 (2)調理室の作業 【肉・魚等の釜投入の手順】』参照
⑥冷凍魚介類	『P.42 (2)調理室の作業 【肉・魚等の釜投入の手順】』参照
⑦練り製品	・未：事前に、検収室または下処理室に調理室用容器（緑）を準備する。 ・手を洗い、消毒し、検収室用または下処理室用エプロンを着用する。 ・改建新：下処理室に調理室用容器（緑）を準備する。 ・冷蔵庫から練り製品の入った容器を取り出し、検収室または下処理室用ハサミで開封し保存食をとる。異物・異臭がないか確認しながら調理室の容器（緑）に移し替え、調理室に搬出する。 ・手を洗い、消毒し、調理用エプロンを着用する。 ・調理台を消毒し、練り製品専用の包丁・まな板をセットしておく。 ・練り製品専用の包丁・まな板で、カットする。 ※できれば、カット作業の最後に行う。

	・ふたをし、冷蔵庫または使用直前であれば、調理室の台に置く。 ※使い終わった容器・器具は、洗浄区域または、下処理室に置いておく。 ・使用した調理台等は、汚れを拭き取り、アルコール消毒する。
⑧ちりめんじゃこ	・未：事前に、検収室または下処理室に調理室用容器（緑）を準備する。 ・手を洗い、消毒し、検収室用または下処理室用エプロンを着用する。 ・改建新：下処理室に調理室用容器（緑）を準備する。 ・冷蔵庫からちりめんじゃこの入った容器を取り出し、検収室または下処理室用ハサミで開封し保存食をとる。 異物・異臭がないか確認するしながら調理室の容器（緑）に移し替え、調理室に搬出する。 ※使い終わった容器・器具は、洗浄区域または、下処理室に置いておく。 ・使用した台等は、汚れを拭き取り、アルコール消毒する。
⑨野菜	・『P.31 (2)下処理室の作業 ア 野菜・果物の洗浄・取り扱い方法』参照 ・洗浄終了後は調理室用容器（緑）に入れる。 ・調理室調理エリアでカットする。 ※使い終わった容器・器具は、洗浄区域または、下処理室に置いておく。 ・使用した調理台等は、汚れを拭き取り、アルコール消毒する。
⑩果物	・『P.31 (2)下処理室の作業 ア 野菜・果物の洗浄・取り扱い方法』参照 ・洗浄後は、調理室専用容器（黒）に入れる。 ・配缶用台を消毒し、クラスの配缶用食缶をセットする。 ・調理室調理エリアの調理台で朝一番にカットするか、清潔エリアでカットする。カット作業のない果物は、清潔エリアで数え、クラスの配缶用食缶に人数分を入れる。 ※使い終わった容器・器具は、洗浄区域または、下処理室に置いておく。 ・牛乳保冷庫で保管する。 ・使用した調理台等は、汚れを拭き取り、アルコール消毒する。
⑪米	・『P.39 (2)下処理室の作業 オ 洗米』参照 ・浸漬する（1時間以上）。 ・炊飯し、蒸らす。（15分程度）。 ・配缶用台を消毒する。 ・手を洗い、消毒し、配缶用エプロン、手袋を着用し、消毒する。 ・クラスの配缶用食缶をセットする。 ・中心温度計で温度を確認する。 ・釜ごとに保存食をとる。 ・天地返しをして、水分量を均一にする。 『P.46 III－9 献立の保存食の採取 【献立別保存食の取り方】』参照 ・クラスごとに重量配缶する。 ・配膳棚にごはんをセットする。 ※使い終わった容器・器具は、下処理室に置いておくか洗浄区域に速やかに持っていく。 ※炊飯器の内釜は洗浄区域で水をはり、つけておく。

	未：下処理室または調理室シンクで水をはっても良い。 ・使用した台等は、汚れを拭き取り、アルコール消毒する。	
⑫乾物類	・事前に、食品庫の消毒した台に、調理室用容器（緑）を準備する。 ・手を洗い、消毒し、食品庫用エプロンを着用する。 ・食品庫用ハサミで開封し、異物・異臭がないか確認し、調理室の容器（緑）に移し替え、調理室に搬出する。 ・使い終わった容器・器具は洗浄区域または下処理室に置いておく。 ・使用した台は、汚れを拭き取り、アルコール消毒する。	
	【戻し作業のある乾物】 ・手を洗い、消毒し、調理用エプロンを着用する。 ・調理室シンクで、戻し洗いする。 ・調理室の調理台でカットする。	【加熱作業のある乾物】 ・手を洗い、消毒し、調理用エプロンを着用する。 ・調理室の釜で加熱する。 ・カットする。
	★干ししいたけは特に虫の混入に注意する ①バットやボウルで水洗いする。 ②水につけて戻す。 ③かさのひだの部分を中心に流水でしっかり洗う。 ④軸の部分を持ち落とした時に空洞になっていないか確かめる。 ⑤半分に切った断面を確認する。	
⑬生食用缶詰	『P.38 (2)下処理室の作業 イ 生食用缶詰等の洗浄・取り扱い方法』参照	
⑭缶詰 レトルト類	『P.38 (2)下処理室の作業 ウ 調理用牛乳・乳製品（バター、チーズ、生クリーム）・冷凍野菜・レトルト類・缶詰（生食用以外）・練り製品・ちりめんじゃこの開封』参照	
⑮豆腐	・豆腐は、調理室の調理台またはシンクでカットし、調理室用容器（緑）に入れる。 ※床にしずくがこぼれないよう工夫する。 ※カットした豆腐は加熱直前まで冷蔵庫に入れておく。または、流水につけておく。	
⑯揚げ類	・調理室の調理台でカットし、調理室用容器（緑）に入れる。 ・本加熱直前に、釜でゆでて油抜きし、ザル等で軽くおさえ、汁切りし（厚揚げ以外）、本加熱する。	
⑰こんにゃく	・下処理室で開封する。 ・下処理室の3槽目のシンクで、2回流水洗浄を行い、調理室用容器（緑）に入れる。 ・調理室の調理台でカットし、調理室用容器（緑）に入れる。 ・から炒りするか、1%の塩でもんだ後、ゆでて本加熱する。	
⑱麺	・手を洗い、消毒し、調理用エプロンを着用する。 ・調理室の釜で加熱する。 ・使い終わった容器・器具は、洗浄区域または、下処理室に置いておく。 ・使用した台等は、汚れを拭き取り、アルコール消毒する。	

	【うどん・生麺】 ・本加熱直前に、調理室の釜で、たっぷりの湯で湯通しし、麺をほぐし（温度測定不要）本加熱の釜に入れる。 ※ゆで汁が床にこぼれないようにする。	【乾麺】 ・本加熱直前に、調理室の釜で、麺をゆがき（温度測定不要）、本加熱の釜に入れる。 ※ゆで汁が床にこぼれないようにする。
	【揚げそば】 ・調理室の釜で、揚げて別配缶する。 ※加熱前の麺を取り扱う（釜投入）人と加熱中・加熱後の麺を取り扱う（釜上げ作業）人を、分けて行う。 ※配缶後は清潔エリアで保管する。	
①⑨卵	『P.38 (2)下処理室の作業 エ 割卵』 『P.43 (2)調理室の作業 【卵の釜投入の手順】』参照	
②⑩冷凍野菜	・『P.38 (2)下処理室の作業 ウ 調理用牛乳・乳製品（バター、チーズ、生クリーム）・冷凍野菜・レトルト類・缶詰（生食用以外）・練り製品・ちりめんじゃこの開封』参照 ・手を洗い、消毒し、調理用エプロンを着用する。 ・調理室のシンクで流水洗浄する。 ・調理室の釜で加熱する。 ※使い終わった容器・器具は、洗浄区域または、下処理室に置いておく。 ・使用した台等は、汚れを拭き取り、アルコール消毒する。	
②⑪冷凍加工品 ぎょうざ しゅうまい コロッケ等	・『P.42 (2)調理室の作業【肉・魚等の釜投入の手順】』参照 ・手を洗い、消毒し、調理室用肉（魚）エプロン、手袋を着用し、消毒する。 ・調理室の釜で加熱する。 ※解凍を防ぐため、できる限り少量ずつ出して揚げる。 ※加熱は、加熱前の食材を取り扱う（釜投入）人と加熱中・加熱後の食材を取り扱う（釜上げ作業）人を、分けて行う。 ※加熱後、クラスの配缶用食缶に人数分を入れ、清潔エリアで保管する。 ・使い終わった容器・器具は、洗浄区域または、下処理室に置いておく。 ・使用した台等は、汚れを拭き取り、アルコール消毒する。	
②⑫パン ごはん 添えるもの	・手を洗い、消毒し、配缶用エプロン、手袋を着用し、消毒する。 ・配膳室の消毒した台の上で、クラスの人数分を、ビニール袋等に入れ替え、脇取り盆の上にセットする。 ※チーズ等要冷蔵のものは数読み配缶後、牛乳保冷庫の牛乳かごの中にセットする。 ・使用した台等は、汚れを拭き取り、アルコール消毒する。	
②⑬一個付け ヨーグルト ジュース等	・手を洗い、消毒し、配缶用エプロン、手袋を着用し、消毒する。 ・配膳室の消毒した台の上でクラスの人数分を脇取り盆にセットし、持ち運びやすいようビニール袋等で覆い牛乳保冷庫の牛乳かごの上にセットする。	
②⑭調味料	・下味用・調理用・生食用専用の容器に入れる。	

Ⅲ－１１ 機器・器具・容器の取り扱い＜午前中＞

調理前に、機器・器具の不具合がないか、事前に確認する。

(1) 機器の取り扱い

ア 全区域で使用するもの

ボイラー	・洗浄用として使用する。 ※飲食用・消毒用には使用しない。 ※熱湯が出るので、やけどに注意する。
作業台	・区域ごとのものを使用する。 ※汚染物用（検収用を含む）・配缶用は、専用とする。 ・朝一番（検収室用は消毒不要）、使用前に、アルコール消毒する。 ・使用後は、汚れを拭き取り、アルコール消毒する。 ※水で洗い流さない。
はかり	・使用前にアルコール消毒する。 ・使用後は、汚れを拭き取り、アルコール消毒する。

イ 検収室に設置しているもの

冷蔵・冷凍庫 物資納品用	・作業中汚れた場合は、汚れを拭き取り、消毒する。 ・肉・魚・卵等を取り出した後は、取っ手をアルコール消毒する。 ・食材別に保管する場所を決めておく。
冷凍庫 保存食用	・作業中汚れた場合は、汚れを拭き取り、消毒する。
球根皮むき機	・使用前に機械内部を点検する。（さび、異物、故障等） ※使用時はふたをする。
最高最低温度計	・朝一番に、物資を取り出す前に最高・最低温度を確認する。（『保冷库等の庫内温度確認表』に記録する。） ※冷蔵庫、冷凍庫、牛乳保冷库に１台ずつ取り付け、物資保管中の温度管理を行う。 ※特に、夜間など給食室が無人となったときの温度に注意する。
非接触式温度計	・使用前にペーパータオルにアルコールを噴霧し、センサー部分・本体を消毒する。 ・使用後は、汚れを拭き取り、消毒した後、所定の場所に保管する。

ウ 下処理室に設置しているもの

洗米機	・使用前に機械内部を点検する。（さび、異物、故障等） ・給水ホースと排水が床を汚染しないよう排水ホースをセットする。 ・給水栓を開き、計量した米を洗う。（7kg 約2分30秒） ※洗米後調理室用のざるに入れて、バット等で受けて水切りする。 ※水切り後、調理室の炊飯釜または、立体炊飯器の内釜に入れる。 ・隔壁のないところは、搬出終了後まで、洗浄しない。 ※ホース等を外すときは、二次汚染のないよう保管する。
-----	---

パススルー 冷蔵庫	・朝一番に取っ手をアルコール消毒する。 ・作業中汚れた場合は、汚れを拭き取り、消毒する。 ・肉・魚・卵等を取り出した後は、取っ手をアルコール消毒する。 ・食材別に保管する場所を決めておく。
--------------	---

エ 調理室に設置しているもの

野菜裁断機	・使用前に刃こぼれ、故障がないか確認する。 ・使用前に刃と刃以外で、直接、食品に触れる部分は、アルコール消毒する。
フードプロセッサー	・使用前に刃こぼれ、故障がないか確認し、アルコール消毒する。
立体炊飯器	・朝一番に取っ手をアルコール消毒する。 ※汚れた時は拭き取り、その都度消毒する。 ・炊飯終了後、炊飯器の内釜は洗浄区域で水をはり、つけておく。 - 未：下処理室または調理室シンクで水をはっても良い。
回転釜	・釜のボルト・ネジが外れかかかっていないか確認する。 ・朝一番、使用前にハンドルとストッパー、ガスコック、ふたの取っ手をアルコール消毒し、着火確認をする。 ※点火する場合は、アルコールが乾いたことを確認する。 ※点火する場合は必ずふたを開け中身を確認する。（午前中以外でも同様とする） ※点火したあとはその場から離れないようにする。（午前中以外でも同様とする。） ※水をはる場合は撥ねないように水量を調整する。 ※やむを得ず回転釜を回転させる時は、釜受け板を使用し床を濡らさないようにする。 ※洗浄剤は使用しない。
包丁まな板 熱風消毒保管庫	・朝一番に取っ手をアルコール消毒する。 ※汚れた時は、その都度消毒する。
食器・食缶 器具消毒保管庫	・朝一番に取っ手をアルコール消毒する。（配膳室側も含む） ※汚れた時は、その都度消毒する。
中心温度計	・使用前にペーパータオルにアルコールを噴霧し、センサー部分を拭いて消毒する。 ・使用後は、センサー部分を洗浄し、本体は汚れを拭き取り、アルコール消毒して、所定の場所に保管する。 ※センサーコードは巻き付けない。 ※釜にコードを付けないように注意する。 ・同じ献立を2釜で作る場合、それぞれ別の中心温度計を使用する。 ・その日の汚染物の温度測定とそれ以外は別の中心温度計を使用する。 ・中心温度計は、手洗い場で洗わない
調理台	・朝一番、使用前にアルコール消毒する。 ・調理台についた野菜くず、水は、ペーパータオルか、水切りワイパーで取る。 ※水で洗い流さない。 ・仕上げ前の食材を置く場合は、置く前に再度アルコール消毒する。

配膳棚	・朝一番、使用前にアルコール消毒する。（配膳棚の取っ手も含む） ※汚れた時は、その都度消毒する。
-----	---

オ 配膳室に設置しているもの

牛乳保冷庫	・朝一番に取っ手をアルコール消毒する。 ※汚れた時は、その都度消毒する。 ・コンテナ入りの納品牛乳を取り出した後は、扉の内外面と機体の内面・棚板の拭き清掃後、次亜塩素酸ナトリウムまたは、逆性石けんで消毒し、その後、水拭きする。
配膳棚	・朝一番、使用前にアルコール消毒する。（配膳棚の取っ手も含む）

(2) 器具・容器の取り扱い

ア 調理器具・容器

包丁	・調理室用（生食（果物）用・野菜用・練り製品用）と下処理室用、検収室用に分けて使用する。 ・包丁まな板殺菌庫等で消毒保管されたものを使用する。（検収室用は消毒不要） ・刃こぼれ・さびがないか確認する。 刃こぼれがあるものについて 当日は使用せず、午後の洗浄作業終了後にメンテナンスを行った後、洗浄し、包丁まな板殺菌庫等で消毒(検収室用は消毒不要)してから使用する。 さびのあるものについて アルコール等で拭き取って使用する。 ・生食（果物）用は、前日に洗浄して、殺菌庫または保管庫に入れて消毒する。使用前にアルコール消毒して使用する。 ・野菜用の包丁は、食材（野菜）がかわる毎に洗浄区域シンクで野菜片を洗い流して使用する（消毒不要）。
まな板	・調理室用（生食（果物）用・野菜用・練り製品用）と下処理室用、検収室用に分けて使用する。 ・包丁まな板殺菌庫等で消毒保管されたものを使用する。（検収室用は消毒不要） ・汚れ・破損がないか確認する。 汚れがあるものについて 洗浄区域シンク（検収室用は検収室シンク）で、汚れを取り（洗浄剤使用不可）、アルコール消毒を行って（検収室用は消毒不要）使用する。水洗いだけで汚れが取れないものについては、当日は使用せず、午後の洗浄作業時に洗浄し、包丁まな板殺菌庫等で消毒（検収室用は消毒不要）してから使用する。 大きな傷等の破損のあるものについて 当日の調理には使用せず、午後の洗浄作業終了後にメンテナンスを行った後洗浄し、包丁まな板殺菌庫等で消毒（検収室用は消毒不要）してから使用する。 ・生食（果物）用は、前日に洗浄して、殺菌庫または保管庫に入れて消毒する。使用前にアルコール消毒して使用する。

	・野菜用のまな板は、食材（野菜）がかわる毎に洗浄区域シンクで野菜片を洗い流して使用する（消毒不要）。
かい・杓等の調理器具	・調理用を使用する。※配缶用とは区別する。 ・食缶等消毒保管庫で消毒保管されたものを使用する。 ・汚れ・破損（金属のめくれ・ネジのゆるみ・針金の破損等）がないか確認する。 汚れがあるものについて 洗浄区域シンクで、汚れを取り（洗浄剤使用不可）、アルコール消毒を行って使用する。水洗いだけで汚れが取れないものについては、当日は使用せず、午後の洗浄作業時に洗浄し、食缶等消毒保管庫で消毒してから使用する。 破損（金属のめくれ・ネジのゆるみ等）のあるものについて 当日の調理には使用せず、午後の洗浄作業終了後にメンテナンスを行った後、洗浄し、食缶等消毒保管庫で消毒してから使用する。 ・使用中は、床から60cm以上の高さで飛沫がない調理台等に受け板等を準備し、その上に置く。
缶切り機 はさみ 皮むき器 などの調理器具	・各区域用を使用する。 ・食缶等消毒保管庫で消毒保管されたものを使用する。（検収室用は消毒不要） ・汚れ・破損・故障がないか確認する。 汚れがあるものについて 洗浄区域シンク（検収室用は検収室シンク）で、汚れを取り（洗浄剤使用不可）、アルコール消毒を行って（検収室用は消毒不要）使用する。水洗いだけで汚れが取れないものについては、当日は使用せず、午後の洗浄作業時に洗浄し、食缶等消毒保管庫で消毒（検収室用は消毒不要）してから使用する。 破損・故障のあるものについて 当日の調理には使用せず、午後の洗浄作業終了後にメンテナンス（切れ味が悪くなってきたら、刃を取り替える等）を行った後、洗浄し、食缶等消毒保管庫で消毒（検収室用は消毒不要）してから使用する。 ・生食（果物）用は、前日に洗浄して、殺菌庫または保管庫に入れて消毒する。使用前にアルコール消毒して使用する。 ・食材（野菜等）が変わる毎に洗浄区域シンク（検収室用は検収室シンク）で食材（野菜等）を洗い流して使用する（消毒不要）。
釜受け板	・朝一番に取っ手をアルコール消毒する。 ・使用時は、排水溝にきちんと排水され、周りを汚染しないようセットする。 ・使用前・使用後の移動時には、食材等を汚染しないよう動線に気を付ける。
たわし スポンジ	・午前中はできる限り使用しない。 ・使用する場合は、洗浄剤は使用せず、各区域のたわし・スポンジ（調理室は釜洗い用のみ）を使用する。
ホース	・釜洗浄・米洗浄時・球根皮むき機作動時のみ使用可。 ・用途別に使用する。 ※午後の洗浄用（床洗浄用等（釜・米洗浄・球根皮むき機用以外））とは区別し、調理中は使用しない。 ※食用のための給水・食材の洗浄には使用しない。

アルコール等 容器	・手指消毒用・器具消毒用を分けて各区域に設置し、各区域のものを使用する。 ・容器に用途名を記載する。 ・朝一番にアルコール消毒する。 ※使用後は所定の場所に戻し、容器による交差汚染を防ぐ。 ※容器が汚れた時は、各区域の手洗い場で、汚れを取り、アルコール消毒する。 ※特に汚染されやすい取っ手部分は、まめに手洗い用石けんで洗浄し、アルコール消毒をする。
爪ブラシ	・朝一番の使用時には、完全に乾燥、消毒されたものを使用する。 ※乾燥しておらず、汚れているものは使用しない。 ※使用後はできるだけ水を切って、消毒してから所定の場所に戻し、爪ブラシによる交差汚染を防ぐ。 『P.19（5）薬剤の調整・消毒方法 【次亜塩素酸ナトリウム】 イ消毒方法』参照
不織布	・原則、調理中は、使用不可。 ・食材（果物缶詰め等含む）洗浄と、朝一番の施設・備品のほこり等の拭き取り、消毒時のみ使用できる。 ※食材（果物缶詰め等含む）を洗浄する場合は、新しいものを使用し、2回目からは午後の洗浄等に回す（使用期間は1週間を目途とする）。
ふた付きごみ箱	・調理室・配膳室以外（手洗い用ペーパータオル用を除く）に設置する。 ※調理中、野菜くず等が出た場合は、容器に入れ、設置しているふた付きごみ箱に入れる。
ざる ボール バット などの調理用容器	・各区域用を使用する。 ・食缶等消毒保管庫で消毒保管されたものを使用する。（検収室用は消毒不要） ・汚れ・破損・針金の破損等がないか確認する。 汚れがあるものについて 洗浄区域シンク（検収室用は検収室シンク）で、汚れを取り（洗浄剤使用不可）、アルコール消毒（検収室用は消毒不要）を行って使用する。水洗いだけで汚れが取れないものについては、当日は使用せず、午後の洗浄作業時に洗浄し、食缶等消毒保管庫で消毒（検収室用は消毒不要）してから使用する。 破損のあるものについて 当日の調理には使用せず、午後の洗浄作業終了後にメンテナンスを行った後、洗浄し、食缶等消毒保管庫で消毒（検収室用は消毒不要）してから使用する。 ・できる限り調理用容器は使い回さない。 ※野菜用で使い回すときは、洗浄区域シンクで、野菜片を取り除いて使用する。（消毒不要）

イ 配缶用器具・容器

杓等の配缶器具	・配缶直前に食缶等消毒保管庫から出して使用する。 ※使用前に金ざる・網杓子の針金が切れたり、外れたりしていないか確認する。 ※調理用とは区別する。 ※取り出す前に保管庫の取っ手をアルコール消毒し、手を洗い消毒し、配缶用エプロン、手袋を着用し消毒して、取り出し使用する。
食缶類	・配缶直前に食缶等消毒保管庫から出して使用する。 ※取り出す前に保管庫の取っ手をアルコール消毒し、手を洗い消毒し、配缶用エプロン、手袋を着用し消毒して、取り出し使用する。
牛乳かご	・配缶直前に食缶等消毒保管庫から出して使用する。 ※取り出す前に保管庫の取っ手をアルコール消毒し、手を洗い消毒し、配缶用エプロン、手袋を着用し消毒して、取り出し使用する。 ・食缶等消毒保管庫に保管されていない場合は、朝一番に配膳室に出し、アルコールを噴霧してから使用する。

ウ 教室配膳用器具・食器

杓子等配膳器具	・前日、洗浄後、消毒前にセットするか、朝一番に食缶または食器等消毒保管庫から出して食器かごにセットする。 ※当日朝、セットする場合は、取り出す前に保管庫の取っ手をアルコール消毒し、手を洗い消毒し、配缶用エプロン、手袋を着用し消毒して、取り出しセットする。 ※調理中、補充等で、食缶または食器等消毒保管庫から取り出す場合は、取り出す前に保管庫の取っ手をアルコール消毒し、手を洗い消毒し、配缶用エプロン、手袋を着用し消毒して、取り出しセットする。
箸 スプーン	・前日、洗浄後、消毒前にセットするか、朝一番に食缶または食器等消毒保管庫から出して食器かごにセットする。 ※当日朝、セットする場合は、取り出す前に保管庫の取っ手をアルコール消毒し、手を洗い消毒し、配缶用エプロン、手袋を着用し消毒して、取り出しセットする。 ※調理中、補充等で、食缶または食器等消毒保管庫から取り出す場合は、取り出す前に保管庫の取っ手をアルコール消毒し、手を洗い消毒し、配缶用エプロン、手袋を着用し消毒して、取り出しセットする。

Ⅲ－１２ 検食

児童・生徒の喫食３０分前までに、安全を確認のため、管理職に一食分を検食してもらう。

※管理職は、検食記録簿に検食結果を記載する。

Ⅲ－１３ 受け渡し作業

- ・児童・生徒がスムーズに運搬作業が行えるよう、受け渡し作業を行う。※手袋着用必須
- ・不足等の対応は速やかに行う。
- ・給食室内で、給食をこぼしたり、牛乳パックを落とした時の対応も行う。

Ⅲ－１４ 洗浄作業 ー給食搬出後ー

(1) 洗浄・清掃・消毒・保管作業

以下『洗浄』とは洗浄剤を使ってこすり洗いし、すすぐまでのことを言う。

【洗浄・清掃・消毒・保管作業全般を通じての注意事項】

- ・全ての洗浄・清掃作業は、給食搬出後開始する。『P.8 II－3 区域ごとの作業』参照
- ・各洗浄・清掃作業は、各学校の施設・設備にあった順序で行い、洗浄・清掃後、汚染のないようにする。
- ・各区域の施設・備品は、原則その区域内で、区域専用の洗浄・清掃用具を使って洗浄・清掃を行う。
- ・検収室で使用した調理器具等は、検収室で、洗浄し、保管する。
- ・返却された食器・食缶類は、できる限り、返却カウンターから受け取る。
- ・返却された食缶類は、直接、床には置かず、60cm以上の台に置く。

【汚染物（肉用（赤）・魚用（青）・卵用（黄））専用調理器具、容器の洗浄の仕方】

- ・汚染物専用調理器具、容器は最後に洗浄する。

未：調理室で使用了ものは、検収室で洗浄し、再度、下処理（調理）室で洗浄後、食缶器具消毒保管庫で消毒する。

改 建 新：洗浄区域が独立している施設は、調理室で使用了ものは洗浄区域で洗浄する。調理（下処理）室の調理器具等の後に洗浄する。（一部の学校については、下処理室でも可）

【食器・食缶の格納準備、食材の検収・保管の準備】

- ・食器消毒保管庫内外・食缶等消毒保管庫内の清拭
- ・配膳室配膳棚の清拭・牛乳保冷库内の清拭・消毒
- ・検収室にある汚染物の容器の洗浄
- ・検収室の器具・容器の洗浄
- ・検収室の球根皮むき機・シンク・作業台の洗浄
- ・検収室の床の清掃・洗浄
- ・検収室の壁等の清拭
- ・検収用冷蔵庫内外の清拭・消毒

【調理に使用した機器・器具・容器の洗浄】

- ・回転釜の洗浄
- ・調理・下処理室・洗浄区域のシンクの洗浄
※立体炊飯器の内釜をシンクにつけている場合は、先に内釜の洗浄を行う。
- ・調理・下処理室・洗浄区域の調理台・作業台の洗浄
- ・調理・下処理室の冷蔵庫・包丁まな板殺菌庫内の清拭（冷蔵庫については消毒）
- ・調理に使用した機器（調理台・作業台・洗米機・野菜裁断機等）・器具（包丁・まな板・かい・杓等）・容器の洗浄（機器によっては清拭）・保管

【食器・食缶・配膳用器具等の洗浄】

- ・食器・食缶・配膳用器具等の洗浄

【配膳室の清掃作業等】

- ・配膳室牛乳パックの処分・残乳の処分
※牛乳パックは、普通ごみとして給食室で処分する。
- ・配膳室の作業台の洗浄
- ・配膳室の床の洗浄
- ・配膳室の壁等の清拭

【かご類の洗浄】

- 食器かご・牛乳かごの洗浄

【洗浄に使用した設備・機器・器具等の洗浄】

- ・調理・下処理室・洗浄区域の洗浄に使用したシンクの洗浄
- ・釜受け板の洗浄
- ・調理・下処理室・洗浄区域の洗浄に使用した調理台・作業台の洗浄
- ・ふた付きごみ箱の洗浄
- ・食器洗浄機の洗浄
- ・配膳棚・返却カウンターの洗浄
- ・調理・下処理室・食品庫に設置の食器消毒保管庫・食缶等消毒保管庫・冷蔵庫・冷凍庫・包丁まな板殺菌庫等・立体炊飯器等の外側取っ手並びに扉の洗浄
- ・その他網戸等の洗浄
- ・洗浄用たわし・スポンジの洗浄・消毒

【施設の清掃】

- ・調理・下処理室・食品庫・洗浄区域の床の清掃
- ・調理・下処理室・洗浄区域の排水溝の清掃
- ・各区域の会所のごみの除去、洗浄・清掃
- ・床用ホースの洗浄
- ・エレベーター、リフトの清掃 新①②

【洗浄に使用した施設、機器、器具等の清拭】

- ・各区域の洗浄に使用した調理台・作業台の清拭
- ・配膳棚・返却カウンターの清拭
- ・調理・下処理室・食品庫に設置の食器消毒保管庫・食缶等消毒保管庫・冷蔵庫・冷凍庫・包丁まな板殺菌庫・立体炊飯器等の外側取っ手並びに扉の清拭
- ・その他網戸等の清拭
- ・調理・下処理室・食品庫の壁等の清拭

【エプロン等の洗浄】

- ・各区域のエプロンの洗浄（汚染度の低いものから）
- ・スポンジ・エプロンの洗浄に使用したシンクの洗浄
- ・各区域のクックシューズ等の洗浄
- ・洗浄・清拭に使用した不織布の洗浄・消毒・乾燥

【爪ブラシ・手洗い用洗浄・消毒液容器・手洗い場の洗浄・清掃】

- ・爪ブラシの洗浄・消毒
- ・各区域の手洗い用洗浄液・消毒液のボトルを設置区域の手洗いで洗浄
- ・各区域の手洗いの洗浄・清掃

【その他の施設の清掃等】

- ・ごみ置き場の清掃
- ・前室の清掃・清拭 改 建 新①②
- ・残菜及びごみ等の処理
- ・グリストラップの洗浄
- ・便所
- ・専用トイレの清掃・消毒

(2) 洗浄剤の用途と希釈（参考例）

○・・・使用可 ×・・・使用不可

用途 洗浄剤	食器・ 調理器具類	釜等鉄製器具	棚・秤 取っ手等	希釈
ガッキュー 石けん	○	○	○	10ℓ で30～50mℓ
プリン石けん	○	○	○	少量を直接塗布 10ℓ で100mℓ
ビューティー クリーン	○	×	○	10ℓ で30mℓ
リベルタス	○	○	○	10ℓ で10～12g あらかじめ、濃い目に 水（ぬるま湯）で溶いた液を 薄めると溶けやすい。

※洗浄剤は、逆性石けんと一緒に使用すると洗浄効果がなくなるので、混ぜて使用しない。

※シンク1槽あたりの水の量は約100ℓ。

※棚・はかり・取っ手等は、基準の希釈の洗浄液をスポンジ等に含ませ、洗浄し、水拭きする。

(3) 機器・器具、容器・食缶・食器等の洗浄・清掃、消毒、保管、手入れ方法
破損等の確認をしながら、洗浄作業を行う。

【機器・器具】

内容 機器・器具	洗浄・清掃方法	消毒方法	保管方法 手入れ方法	備考 注意事項 定期的な作業 手入れ等
①回転釜	・使用可の洗浄剤を使って洗浄する。 ・ふたも洗浄する。 ・排水栓は分解して洗浄する。 ・ごみは、ごみ受けざるで受け、散乱しないようにする。 ・すすぎの際は、ホース等を使用し、洗い残しのないようにする。 ガスコック 泡立たない程度の洗浄剤を含んだスポンジでコック全体をこすり、十分水拭きする。	・洗浄後は不要 ・朝一番にハンドルとストッパー、ガスコック、ふたの取っ手をアルコール消毒する。	・洗浄後、ハンドル軸の軸受けと歯車、釜回転軸に※1注油。 ・乾いたらふたをして保管する。（翌朝洗浄不要）	・金たわし使用不可（うるし層、四酸化鉄の被膜、剥離防止の為） ・合成洗浄剤使用不可 ・ガスコック・ガスバーナー等に水をかけない。 ・食缶、食器等を洗わない（傷・さび防止）。 ・炎の状態を点検する。（不完全燃焼が続けるとすすが溜まり火力が弱くなる。） 【1回/週】 ・新しい釜は※2あく抜き（金気止め）を行う。 ・十分水炊きし、塩分を抜き、乾いた布で、水分を拭き取り、乾燥させ、内釜内面に食用油を塗る。 【1回/週】
※1《注油の方法》 ①キャップを外し、新しいグリスを7分目程詰めて、ネジを締め込む。 もう一度キャップを外し、グリスを詰める。 釜を回転させながら、3～4回繰り返し、釜の回転軸にグリスを送る。 ②ギヤカバーを取り外し、ウォームとギヤーにグリスを薄く塗る。 （機種により、機械油のみの場合があるので、確かめておく。） ※2《釜のあく抜き（金気止め）方法》 ①アルカリ性洗浄剤（ガッキュー石けん又はプリン石けん）を少量加えて水を内釜に満たし、約30分沸騰させてから湯を捨て、錆肌面が十分きれいになるまで洗い流す。 ②内釜に水を満たし、手のひらで三つかみ分のぬかを入れ、沸騰させ、あふれない程度に火を弱めて一日煮る。 ③水洗いし（洗浄剤は使用しない）、乾かした後、油を塗る。 ④②～③をあと2日繰り返す。（トータルで3日繰り返す） ※この作業が終了したら、洗浄剤を使用して洗浄する。 ※洗浄の際、金属たわしなどを使うとうるし層や四酸化鉄の被膜が削りとられてしまうので絶対にやめる。 ※釜の新しい期間（使用開始後1～2か月）は煮物・味噌等、塩分の多いものを調理した後は、必ず十分に水炊きをして塩分を抜き、乾いた布で、水分を抜き取って釜を乾燥させておく。 ※最後に内釜内面に食用油を塗っておく。				

内容 機器・器具	洗浄・清掃方法	消毒方法	保管方法 手入れ方法	備考 注意事項 定期的な作業 手入れ等
②立体炊飯器 －内釜－	・水につけておく。 ・釜についた米をスケーパー等でそぎ落とし、洗浄する。	消毒保管庫で消毒するか、水分を不織布で拭き取る。	消毒保管庫で保管するか、ビニール袋等に入れて外気に触れないように保管するか、ふたをして炊飯器に保管する。	そぎ落とした米粒は、シンクの排水に流さない。ごみ受けざるを溝等の上に置き、受ける。
③立体炊飯器 －炊飯器－	・バーナー付近の汚れをとる。 ・洗浄作業終了後に庫外、扉、取っ手を泡立たない程度に洗浄剤を含んだスポンジで洗浄し、水拭きする。 ・本体内・外部を硬く絞った布巾で汚れを拭き取る。（内部を拭く時は、ローラー台を取り外して布巾で拭き取る。）	・洗浄後は不要 ・朝一番に取っ手をアルコール消毒する。 ・午前中は、汚れたらすぐに拭き取り、アルコール消毒する。	バーナーの点検・清掃	・清掃前は、電源、ガスの元栓を切る。 ・清掃時等、本体に水をかけないように注意する。 ・ガスバーナーは金ブラシでこまめに清掃する。 【1回/週】
④調理台 作業台	・使用した台は全て洗浄する。 ・洗浄後、水切りワイパーで、水切りする。	・朝一番（検収室用は消毒不要）、使用前にアルコール消毒する。 ・午前中は、汚れたらすぐに拭き取り、アルコール消毒する。 ・消毒後の器具を置く場合はアルコール消毒する。	作業台のキャスターの部分は、作業終了後、水分を拭き取る。	作業台のキャスターの部分に注油。 【1回/週】
⑤球根皮むき機	・皮むき円盤を外し機械内外と皮むき円盤（裏面まで）をよく水洗いする。 ・スイッチ周りとモーター部を乾拭きする。	洗浄後は不要	・内部を十分乾燥させる。 ・ピンの所の水分を取っておく。	・回転軸周りは、注水厳禁。 ・洗浄の際は、プラグを抜く。 ・皮むき機円盤のヤニ状等の汚れは、針金ブラシで取り除く。 【1回/週】

機器・器具 内容	洗浄・清掃方法	消毒方法	保管方法 手入れ方法	備考 注意事項 定期的な作業 手入れ等
⑥包丁	・使用後は、容器に入れ、下処理室又は洗浄区域（検収室用は検収室）で安全に保管する。 ・1本1本スポンジを使って洗浄し、すすぐ。刃と取っ手の接続部等汚れのたまりやすい部分は、たわし等できれいに洗う。	水分を拭き取り、包丁まな板殺菌庫で1時間以上殺菌する。（熱風消毒保管庫の場合は、水分を拭き取らなくても良い。） ※検収室用の包丁は殺菌不要 ・果物等生食に使用する場合は、使用前にアルコール消毒する。	・使用前、洗浄後に刃こぼれがないか点検する。 ・包丁まな板殺菌庫等で保管する。 ※検収室用包丁は検収室で保管する。	・包丁砥ぎ。 【1回以上／週】
	※刃こぼれ・柄のゆるみ・さびがないか確認する。破損等があった場合、メンテナンス終了後、再度、洗浄、消毒して保管する。 破損等があった場合 ・刃こぼれ…砥石で刃こぼれを修正する。 ・柄の緩み…修繕に出し、可能なら修繕、無理なら廃棄。 ・さび…砥石かサンドペーパーでこすり取る。			
⑦まな板	スポンジ・たわし等できれいに洗浄し、すすぐ。	水分を拭き取り、包丁まな板殺菌庫で1時間以上殺菌する。（熱風消毒保管庫の場合は、水分を拭き取らなくても良い。） ※検収室用のまな板は殺菌不要 ・果物等生食に使用する場合は、使用前にアルコール消毒する。	包丁まな板殺菌庫等で保管する。 ※検収室用まな板は検収室で保管する。	・まな板の次亜塩素酸ナトリウムによる消毒。 【着色時】【1回以上／週】
	※着色・破損がないか確認する。破損等があった場合、メンテナンス終了後、再度、洗浄、消毒して保管する。 破損等があった場合 ・破損している場合めくれ等は削り取る。			

内容 機器・器具	洗浄・清掃方法	消毒方法	保管方法 手入れ方法	備考 注意事項 定期的な作業 手入れ等
⑧かい 杓等の 調理器具	- 湯または水で、汚れ（残菜等）を簡単に取り除き、専用スポンジ・たわしで洗浄剤を使って、よくこすり洗います。 - 常時、新しい湯で不織布等を使ってこすり洗いし、湯ですすぐ。	食缶消毒保管庫で消毒する。	消毒後も食缶消毒保管庫で保管する。	
	※かいや杓等の金属のめくれ、ネジの緩み等がないか確認する。 破損等があった場合、メンテナンス終了後、再度、洗浄、消毒して保管する。 破損等があった場合 - 金属のめくれ・・・サンドペーパー等で、削り取る。 - ネジの緩み・・・ドライバー等でしっかり締める。頻繁に緩むようであれば廃棄。 ※できれば、ネジ等がない一体式のものが望ましい。			
⑨野菜裁断機	- 取り外しできる部分は、全て、外して、洗浄する。（ヘッドふたは取り外して洗浄する。裁断プレートはネジを緩めブラシ等で野菜くずを取り除く。） - 機械本体（外側）は、拭き掃除する。スイッチ付近は漏電しないよう特に注意してきれいに拭く。泡立たない程度に洗浄剤を含んだスポンジで洗浄し、水拭きする。	洗浄後は不要 （使用前に消毒して密閉状態で保管された刃と、刃以外で直接、食品に触れる部分は、アルコール消毒する。）	- プレート類は食缶消毒保管庫か密閉容器に保管する。 - 使用前、洗浄後に刃こぼれがないか点検する。	洗浄の際は、プラグを抜く。
⑩洗米機	- 取り外しできる部分は、すべて、外して、洗浄する。 - 筒の中は、ブラシ等でよく洗う。 - 給水・排水用のホースもきれいに洗い、水がたまらないよう乾燥させる。 - 本体に水がたまっていないよう十分排水する。	洗浄後は不要	下処理室で保管。	ジェットノズルとホースに米が詰まっていないか確認する。

内容 機器・器具	洗浄・清掃方法	消毒方法	保管方法 手入れ方法	備考 注意事項 定期的な作業 手入れ等
⑪食器洗浄機	・食器洗浄後、機械内外の洗浄、清掃をする。 ・洗浄ノズルの清掃 ・取り外しできるものは、取り外して清掃し、乾燥してから、取り付ける。 ・洗浄後、4～5分間程空運転する。 ・タンクの中もスポンジ等で洗浄し、洗浄後は、十分に排水し、乾燥させる。	洗浄後は不要	・使用前、洗浄後にコンベアの羽の破損がないか点検する。 ・コンベア駆動用モーターなどの取り付け部分のボルトに緩みがないか確認し、緩みがあれば締め直す。	・コンベアは、ブラシで念入りに洗浄する。 【1回/週】 ・コンベア駆動軸にグリスを塗る。 【1回/休業期】 ・コンベアチェーンに注油する。 【1回/休業期】
⑫包丁まな板殺菌庫 ・包丁まな板熱風消毒保管庫	・殺菌灯、庫内を水拭きする。 ・包丁・まな板を保管後、洗浄作業終了後に庫外、扉（外）、取っ手を泡立たない程度に洗浄剤を含んだスポンジで洗浄し、水拭きする。（特に取っ手は、十分に洗浄する。）毎日する。 ・庫内も洗浄する。	・洗浄後は不要 ・朝一番に取っ手をアルコール消毒する。 ・午前中は、汚れたらすぐに拭き取り、アルコール消毒する。		・スイッチを入れた後は、自動的に切れるまで開けない。（殺菌時間は1時間以上） ・庫内の清掃前は、必ず電源を切る。 ・放水洗いは厳禁。 ・棚を取り外して洗いよく乾燥させてはめ込む。 【1回/週】
⑬食器・食缶器具 消毒保管庫	・食器・食缶・器具が、出された後、棚板・庫内・扉（内）を水拭きする。 ・食器・食缶・器具を保管後、洗浄作業終了後に庫外、扉（外）、取っ手を泡立たない程度に洗浄剤を含んだスポンジで洗浄し、水拭きする。（特に取っ手は、十分に洗浄する。）毎日する。 ・庫内も洗浄する。	・洗浄後は不要 ・朝一番に取っ手をアルコール消毒する。 ・午前中は、汚れたらすぐに拭き取り、アルコール消毒する。 ・食器保管庫については、配膳室側もアルコール消毒する。		・放水洗いは厳禁。（メーターや電気の通っている所は特に注意） ・85℃30分以上を保つ設定にする。（栓の確認） ・すのこ棚板を全て外して、庫内側壁を泡立たない程度に洗浄剤を含んだスポンジで洗浄し、水拭きする。すのこ棚板は、洗浄剤を使って洗浄する。 【1回/週】 ・上部モーター付近の清掃、及びフィルターの洗浄をする。 【1回/休業期】

内容 機器・器具	洗浄・清掃方法		消毒方法	保管方法 手入れ方法	備考 注意事項 定期的な作業 手入れ等
⑭冷蔵冷凍庫 パススルー冷蔵庫 保存食用冷凍庫 牛乳保冷庫	《庫内・底面・棚板・扉（内）》	搬出後（牛乳保冷庫については、コンテナを出した後も）、保存食廃棄後、温湯で拭く。	温湯で清拭後、次亜塩素酸ナトリウムか逆性石けんで消毒し、その後水拭きする。		－注意事項－ ・放水厳禁 ・最高最低温度計は、作業終了後、リセットする。
	《庫外、扉（外）、取っ手》	洗浄作業終了後に泡の立たない程度に洗浄剤を含んだスポンジで洗浄し、水拭きする。 （特に取っ手は、十分に洗浄する。）	搬出後は消毒なし。 （取っ手は朝一番、食材を取り出した後、洗浄・水拭き後、汚れたらすぐに拭き取り、アルコール消毒する。）		
	－定期的な作業－ 【1回／週】 ・《庫内・底面・棚板・扉（内）》は、泡の立たない程度に洗浄剤を含んだスポンジで洗浄し、水拭きする。その後、次亜塩素酸ナトリウムか逆性石けんで消毒し、水拭きする。 ※ドリップ等で汚れた日も上記の洗浄、消毒をする。 ※底面等については洗浄後、水洗いしてもよいが、モーター、ファンの場所を確認し、かからないよう注意する。また、棚にヒビがはいっている場合は、温湯で拭くのみとする。 ・冷却機下の水受け皿の清掃。 ・フィルターの清掃。 【1回／休業期】 ・棚を取り外して洗浄、その後アルコール消毒。 ・冷却機の霜・氷の除去。（たたかず、ファンを回したまま、扉を開き、自然にとる。） 【1回／6カ月】 ・受け皿から出ている排水管内の埃汚れ等の清掃。				

内容 機器・器具	洗浄・清掃方法	消毒方法	保管方法 手入れ方法	備考 注意事項 定期的な作業 手入れ等
⑮中心温度計	①流水で食品残渣を取り除く。 ②洗浄剤を含ませたスポンジで、温度センサー部分を洗浄する。 ③流水で十分すすぐ。 ④ペーパータオルで水気を拭き取る。 保管容器 毎日洗浄し、アルコール消毒する。	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。 ※本体も忘れずに消毒する。 ※使用前にもアルコール消毒する。	密閉した容器に入れて保管する。	水には漬け込まない。
⑯缶切り機 はさみ 皮むき器等 調理機器	受け台や刃の部分等、分解できるものは分解し、洗浄剤を使って洗浄し、すすぐ。 ・食缶消毒保管庫で、乾燥・消毒する。 ・果物等生食に使用する場合は、使用前にアルコール消毒する。 ※刃こぼれ・ネジの緩み・さびがないか確認する。 破損等があった場合、メンテナンス終了後、再度、洗浄、消毒して保管する。 破損等があった場合 ・刃こぼれ・・・缶切り機は交換、はさみは砥石で修繕（できなければ廃棄）、皮むき器は廃棄 ・ネジの緩み・・・ドライバー等で締めておく。頻繁に緩むようであれば廃棄 ・さび・・・砥石かサンドペーパーでこすり取る。			
⑰シンク	・器具、食器洗浄後、洗浄し、すすぐ。 ・水道の立ち上がり、レバー、カラン、シンク下のすのこ部分も洗浄する。 ・洗浄後、底に水が残らないよう、水切りワイパーで、水切りする。	・洗浄後は不要。 ・朝一番にカラン、シンクの上（洗浄区域はシンク）、水道のレバーをアルコール消毒する。		残渣受けに残渣がないか注意する。
⑱釜受け板	器具洗浄の最後に洗浄し、水気を切っておく。	・洗浄後は不要。 ・朝一番に取っ手をアルコール消毒する。	調理室 （清潔エリアは除く）	
⑲たわし スポンジ	洗浄作業の終了後に、それぞれの区域ごとに洗浄する。	専用容器に次亜塩素酸ナトリウム 200ppm 溶液（希釈倍率については『P.19【次亜塩素酸ナトリウム】』参照）を入れ、5分つけ置きし、流水ですすぎ、水気を切ったのち乾燥させる。	調理室以外の場所で保管しておく。	・区域ごとに分ける。 ・調理室以外の場所に保管しておく。

内容 機器・器具	洗浄・清掃方法	消毒方法	保管方法 手入れ方法	備考 注意事項 定期的な作業 手入れ等
②⑩ホース	・洗浄し、十分すすぐ。 ・ホースに水がたまらないように保管する。（特に洗米用、釜洗い用・球根皮むき機用）	洗浄後は不要。	調理室以外の場所（洗浄区域または下処理室）へ保管しておく。	・使用時、保管時とも、ホースの先は、床につけない。 ・釜洗浄用ホースは、釜洗浄時、ホースも一緒に洗浄する。 ・洗浄液に漬け込み、ホースの中も洗浄する。 【釜横ホース・洗米機・球根皮むき機のホースは毎日、その他は週1回】
②⑪アルコール等容器	洗浄作業終了後、各区域の手洗いで洗浄する。ペーパータオルで水分を拭き取る。	・アルコール消毒する。 ・朝一番にアルコール消毒する。汚れたらすぐに、拭き取り、アルコール消毒する。	各区域の手洗い場等	・外側は毎日洗浄し、内側は学期に1回以上洗浄する。 ・区域ごとに使い分ける。
②⑫爪ブラシ	各区域の手洗いで、洗浄し次亜塩素酸ナトリウムで消毒する。	次亜塩素酸ナトリウムにつけ込み、その後水洗いする。 『P.19（5）薬剤調整・消毒方法 【次亜塩素酸ナトリウム】 イ消毒方法』参照	各手洗い場の保管場所で十分乾燥する。	・爪ブラシは、手洗いの水がかからないところに保管する。 ・爪ブラシの先が開いたら、新しいものと交換する。
②⑬清掃洗浄用不織布	使用后、洗浄する。	次亜塩素酸ナトリウムにつけ込み、その後水洗いする。	調理室・検収室以外の場所（洗浄区域等）で十分乾かし、衛生的な容器で密封して保管する。	・食品の洗浄用は、新しい物を使用する。 ・使用期間は、1週間を目途とする。
②⑭ふた付きごみ箱	専用スポンジ等を使用して洗浄する。	洗浄後は不要。	調理・配膳室以外（手洗い、ペーパータオル用を除く）の決められた場所	・洗浄・すすぎにシンクは、使用しない。 ・洗浄作業終了後に行う。
②⑮はかり	泡立たない程度に洗浄剤を含んだスポンジで洗浄し、水拭きする。毎日する。上皿が外せるものは毎日洗う。	使用前にアルコール消毒する。	各区域の所定の場所で、ほこりがかぶらないように保管する。	
②⑯使い捨て手袋保管容器	使い捨て手袋が清潔に保たれるよう定期的に洗浄・消毒する。			容器に移し替える際は外装を外し手袋だけを入れる。

【容器・食缶・食器等】

内容 容器・食缶 食器等	洗浄・清掃方法	消毒方法	保管方法 手入れ方法	備考 注意事項 定期的な作業 手入れ等
①容器・用具類	・検収室で使用した容器類は検収室のシンクで洗浄する。 ・下・調理室で使用した容器類は、下・調理室のシンクで洗浄し、十分すすぐ。 （隔壁で仕切られた洗浄区域のある施設は、洗浄区域のシンクで洗浄し十分すすぐ。）	・検収室で使用した器具類は、不要。 ・下・調理室で使用した器具類は、食缶消毒保管庫で消毒する。	・検収室で使用した器具類は、検収室で保管する。 ・下・調理室で使用した器具類は、消毒後も食缶消毒保管庫で保管する。	・調理用の容器・器具（ざる・ボール・たらい・配缶杓子・かい等）は、耐熱性のものを使用する ・使う器具は保管庫に入れる。使わないで入らないものは外気に触れないよう保管し使用する前日に洗浄、消毒する。
汚染物専用容器	・下・調理室で使用した容器類も検収室のシンクで洗浄後、さらに下・調理室のシンクで、調理用器具類の最後に洗浄し、十分すすぐ。 （隔壁で仕切られた洗浄区域のある施設は、調理用器具類洗浄後、洗浄し、十分すすぐ。）			
※金属のめくれ、留め金の緩み、網の破損等がないか確認する。 破損等があった場合、メンテナンス終了後、再度、洗浄、消毒して保管する。 破損等があった場合 修繕するか、修繕不可能であれば廃棄する。				
②配缶用食缶類	①予備洗浄 湯または水で汚れ（残菜等）を簡単に取り除く。 ②本洗い 洗浄剤を使って、よくこすり洗いのする。 ③すすぎ洗い 常時、新しい湯で、不織布等を使ってこすり洗いのする。 ④湯ですすぐ ※パン箱は、予備洗浄不要。 （揚げパンの時を除く）	洗浄後、食缶消毒保管庫で消毒する。	消毒後も食缶消毒保管庫で保管する。	使う器具は保管庫に入れる。使わないで入らないものは外気に触れないよう保管し使用する前日に洗浄、消毒する。
※容器の変形・金属のめくれ、留め金の緩み、パッキンの破損、持ち手の破損等がないか確認する。 破損等があった場合、メンテナンス終了後、再度、洗浄、消毒して保管する。 破損等があった場合 ・容器の変形・・・修正可能であれば修正、不可能であれば廃棄し、新しいものと交換する。 ・金属のめくれ・・・ケガの可能性があるので、廃棄し、新しいものと交換する。 ・留め金の緩み・・・ドライバー・ペンチ等で締める。頻繁に緩むようであれば廃棄する。 ・パッキンの破損・・・新しいものと交換する。 ・持ち手の破損・・・ケガの可能性がないか確認し、可能性のあるものについては廃棄し、交換する。				

内容 機器・器具	洗浄・清掃方法	消毒方法	保管方法 手入れ方法	備考 注意事項 定期的な作業 手入れ等
③食器かご	①本洗い 食器を取り出し、洗浄剤を使って、よくこすり洗いする。 ②すすぎ洗い 常時、新しい湯で、不織布等を使ってこすり洗いする。 ③湯ですすぐ。	食器消毒保管庫で食器類と一緒に消毒する。	消毒後も食器消毒保管庫で保管する。	
	※かごの変形・針金の破損、持ち手の緩み、クラス札の破損等がないか確認する。 破損等があった場合、メンテナンス終了後、再度、洗浄、消毒して保管する。 破損等があった場合 ・かごの変形・・・修正可能であれば修正、不可能であれば廃棄し、新しいものと交換する。 ・針金の破損・・・ケガの可能性があるので、廃棄し、新しいものと交換する。 ・持ち手の緩み・・・ドライバー・ペンチ等で締める。頻繁に緩むようであれば廃棄する。			
④牛乳かご	①本洗い 洗浄剤を使って、よくこすり洗いする。 ②すすぎ洗い 常時、新しい湯で、不織布等を使ってこすり洗いする。 ③湯ですすぐ。 ※洗浄は洗浄作業の最後に行う。	食器消毒保管庫で消毒する。	・消毒後も食器消毒保管庫で保管する。 ・食器消毒保管庫に入らない場合はよく乾かして外気に触れないように保管する。	保管時、外気等に触れる恐れのある場合は、使用前に、アルコール消毒する。
	※かごの変形・針金の破損、持ち手の緩み、クラス札の破損等がないか確認する。 破損等があった場合、メンテナンス終了後、再度、洗浄、消毒して保管する。 破損等があった場合 ・かごの変形・・・修正可能であれば修正、不可能であれば廃棄し、新しいものと交換する。 ・針金の破損・・・ケガの可能性があるので、廃棄し、新しいものと交換する。 ・持ち手の緩み・・・ドライバー・ペンチ等で締める。頻繁に緩むようであれば廃棄する。			
⑤パンバサミ フライバサミ 杓子 飯しゃもじ	①予備洗浄 湯または洗浄液の中につけ、残菜等を簡単に取り除く。 ②本洗い 洗浄剤を使って、よくこすり洗いする。 ③すすぎ洗い 常時、新しい湯で、不織布等を使ってこすり洗いする。 ④湯ですすぐ。	食器消毒保管庫で食器かごに入れて消毒する。 次回、使用しない場合は、まとめて専用のかご等に入れ食器消毒保管庫で消毒する。	消毒後も食器消毒保管庫で保管する。	・澱粉や脂肪の残留がないように洗浄し、十分すすぐ。 ・使用器具は、使用日前日に食器かごにセットし、食器消毒保管庫で消毒保管する。
	※器具の変形・金属等のめくれ、留め金の緩み等がないか確認する。 破損等があった場合、メンテナンス終了後、再度、洗浄、消毒して保管する。 破損等があった場合 ・器具の変形・・・修正可能であれば修正、不可能であれば廃棄し、新しいものと交換する。 ・金属のめくれ・・・ケガの可能性があるので、廃棄し、新しいものと交換する。 ・留め金の緩み・・・ドライバー・ペンチ等で締める。頻繁に緩むようであれば廃棄する。			

内容 機器・器具	洗浄・清掃方法	消毒方法	保管方法 手入れ方法	備考 注意事項 定期的な作業 手入れ等
⑥食器類	①予備洗浄 洗浄液の中にしばらく浸漬し、付着している粗ごみを落とす。 ②本洗い 洗浄剤をつかって一枚ずつこすり洗いする。 ③すすぎ洗い 常時、新しい湯で、流水を通してすすぎ洗いする。 ④食器洗浄機ですすぐ。	食器消毒保管庫で食器かごに入れて消毒する。	消毒後も食器消毒保管庫で保管する。	・澱粉や脂肪の残留がないように洗浄し、十分すすぐ。
	※ひび割れ等がないか確認する。 破損等があった場合 ケガの可能性や汁もれの可能性があるので廃棄し、新しいものと交換する。			
⑦スプーン スプーンかご	①予備洗浄 スプーンかごから出し、シンク等で湯につけておく。スプーンかごもつけておく。 ②本洗い 洗浄剤を使って一本ずつこすり洗いする。スプーンかごもこすり洗いする。 ③すすぎ洗い 常時、新しい湯で、2槽以上すすぎ洗いする。 ④クラスの人数分のスプーンをスプーンかごに入れる。	食器消毒保管庫で食器かごに入れて消毒する。 次回、使用しない場合は、まとめて専用のかご等に入れ食器消毒保管庫で消毒する。	消毒後も食器消毒保管庫で保管する。	・澱粉や脂肪の残留がないように洗浄し、十分すすぐ。 ※使用器具は、使用日前日に食器かごにセットし、食器消毒保管庫で消毒保管する。
	※スプーンの変形・かごの変形・持ち手の緩み等がないか確認する。 破損等があった場合、メンテナンス終了後、再度、洗浄、消毒して保管する。 破損等があった場合 ・スプーンの変形・・・修正可能であれば修正、不可能であれば廃棄し、新しいものを補充する。 ・容器の変形・・・修正可能であれば修正、不可能であれば廃棄し、新しいものと交換する。 ・持ち手の緩み・・・ベンチ等で締める。針金が折れた時は、ケガの可能性があるので、廃棄し、新しいものと交換する。			
⑧箸 箸かご	①予備洗浄 箸かごから出しシンク等で湯につけておく。箸かごも漬けておく。 ②本洗い 洗浄剤を使って一掴みずつこすり洗いする。箸かごもこすり洗いする。 ③すすぎ洗い 常時、新しい湯で2槽以上すすぎ洗いする。 ④クラスの人数分の箸を箸かごに入れる。	食器消毒保管庫で食器かごに入れて消毒する。 次回、使用しない場合は、まとめて専用のかご等に入れ食器消毒保管庫で消毒する。	消毒後も食器消毒保管庫で保管する。	・澱粉や脂肪の残留がないように洗浄し、十分すすぐ。 ※使用器具は、使用日前日に食器かごにセットし、食器等消毒保管庫で消毒保管する。

	※箸の破損・かごの変形・持ち手の緩み等がないか確認する。 破損等があった場合、メンテナンス終了後、再度、洗浄、消毒して保管する。 破損等があった場合 ・箸の破損…廃棄し、新しいものを補充する。 ・容器の変形…修正可能であれば修正、不可能であれば廃棄し、新しいものと交換する。 ・持ち手の緩み…ペンチ等で締める。針金が折れた時は、ケガの可能性があるので、廃棄し、新しいものと交換する。
--	---

(4) 施設の清掃作業

全区域・庫・室の機器・器具、容器・食缶・食器等の洗浄・清掃終了後行う。

【全区域（食品庫・前室（**改****建****新**①②）以外）】

・配膳棚

泡立たない程度に洗浄剤を含んだスポンジで洗浄し、水拭きする。

※消毒後の器具を置く場合は、清拭後アルコール消毒する。器具を格納後は、再度、清拭する。

・水道

水道の立ち上がり、レバー、カランも洗浄する。

※隣接した機器（回転釜等）、接続されている機器（シンク等）を洗浄する際に、洗浄する。

・床

ウェット方式(ドライ運用)の場合 **未****改**

①ごみを取り除く。

②流水で洗い流す。

③水切りワイパーで水を切る。

④換気をよくして乾燥させる。

※週 1 回（または、汚れた時）①の後、洗浄剤を使って、ブラシでこすり洗いする。その後は、流水洗浄、水切り乾燥させる。

ドライ方式の場合 **建****新**①②

①ごみを取り除く。

②吸水モップなどで水拭きする。

※週 1 回（または、汚れた時）①の後、洗浄剤を使って、柄付きスポンジ等でこすり洗いし、流水で洗い流し、水切りワイパーで十分に水切りする。その後、乾いた柄付きスポンジで乾拭きする。換気を良くして、速やかに乾燥させる。

・排水溝

排水溝の洗浄方法

①グレーチングを取り外す。

②流水で、残菜などを毎日洗い流す。

※溝とグレーチングに週 1 回(または汚れた時) 洗浄剤をつけて、(4～5 分放置後に) ブラシでこすり洗いし、流水洗浄する

サニタリーパイプ(蓋なし排水溝)の洗浄方法

①専用ブラシに洗浄剤をつけ、溝の中をまんべんなく洗浄する。

②流水で洗い流す。

※埃がたまらないように注意する

・会所…ごみを取り除き、洗浄・清掃する。

・内壁面

床面から 1 m までの部分を清拭する。

※特にエプロンが触れるところや水跳ねがありそうな場所は、注意して清拭する。

※週 1 回程度又は、汚れた時は洗浄剤を含ませた布巾などで拭き、その後、水拭きする。

・手洗い場

①洗浄剤を含ませたスポンジでこすり洗いする。

②流水ですすぐ。

③ペーパータオルなどで水気をとる。（特に、カランの根元）

※区域の全ての洗浄・清掃作業の最後に洗浄する。

※付属の洗浄剤を入れる容器等も洗浄する。

【食品庫】

・棚

棚は、週 1 回程度水拭きする。

・床

ウェット方式(ドライ運用)の場合 未改

①ごみを取り除く。

②汚れた日は、流水で洗い流す。

③水切りワイパーで水を切る。

④換気をよくして乾燥させる。

※週 1 回または、油や粉・調味料で汚れた時は、下段から食品を上段に移し、①の後、洗浄剤を使って、ブラシなどでこすり洗いし、流水洗浄、水切り乾燥させる。

ドライ方式の場合 建新①②

①ごみを取り除く。

②汚れた日は、モップなどで水拭きする。

※週 1 回または、汚れた時は、下段から食品を上段に移し、①の後、吸水モップまたは柄付きスポンジに洗浄剤を含ませ、軽くしぼり床面を拭き上げる。その後、水を含ませ、軽くしぼったモップで拭き取る。

・内壁面

汚れた日は、清拭する。※ 1 回／学期は、清拭する。

【前室】 改 建 新①②

・床・壁面

清掃、清拭する。※床は毎日、壁面は 1 回／学期。

・手洗い場

①洗浄剤を含ませたスポンジでこすり洗いする。

②流水ですすぐ。

③ペーパータオルなどで水気をとる。（特に、カランの根元）

※区域の全ての洗浄・清掃作業の最後に洗浄する。

※付属の洗浄剤を入れる容器等も洗浄する。

【エレベーター・リフト】新①②

- ・床…清掃、清拭する。※毎日
- ・内壁面
床面から届く範囲までの部分を清拭する。
※毎日、洗浄剤を含ませた布巾などで拭き、その後、水拭きする。
- ・取っ手…水拭きしてからアルコール消毒する。※毎日
- ・スイッチ部分…水拭きをする。

【グリストラップ】

- ①排水マスのごみを取り除く。
- ②専用ブラシに洗浄剤を付け、まんべんなくこすり洗いする。
- ③流水で洗い流す。
- ④排水マスを元の場所に戻す。
※全区域・庫・室の洗浄・清掃作業の最後にごみを引き上げる。
※1回／週は、洗浄剤を使って、ブラシで、かごとシンクを洗浄する。
※毎年、または1回／2年は、委託業者が、清掃作業を行う。

【専用トイレ】

- 全区域・庫・室の洗浄・清掃作業終了後、清掃する。
汚染度が低い箇所から清掃・消毒する。※白衣は脱いで清掃する。
- ①ドアノブ、給水レバー等
 - ②手洗い場
 - ③便座、ふた
 - ④便器
 - ⑤サンダル
 - ⑥床
 - ⑦壁（1回／週）

【ごみ置き場】

ごみ収集日の洗浄作業終了後、専用の用具を使用して洗浄作業を行う。

【その他（更衣室、外周り、窓・壁・天井・フード・網戸等）】

汚れた日は、清掃・清拭する。
※特に扉・網戸等については、施設によっては、ほこりが付きやすく食材や給食を汚染する場合もあるので、そのような施設は、毎日洗浄・清拭する。
※定期・長期休業中に清掃・清拭作業を行う。『P.79 IV定期・長期休業中の作業』参照

(5) 白衣・ズボン・帽子・エプロン・クックシューズ・長靴・スリッパの洗浄・保管

【白衣・ズボン・帽子】

毎日持ち帰って洗濯し、清潔に保管して持参する。

【エプロン】

<u>ビニールエプロン</u>	<u>布エプロン</u>
①各区域の清掃作業終了後、各区域で使用したエプロンは、区域のシンクで、専用スポンジを使って洗浄する(洗浄室がある施設は、洗浄室で、汚染度の低いものから洗浄する。) ※区域にシンクがない場合は、汚染度が近いレベルのシンクを使用する。 ※汚染物用エプロンは、全て、検収室で洗濯する(洗浄室がある施設は、洗浄の最後に洗浄する。) ※洗濯に使用したシンクは、再度、洗浄して水気を切っておく。 ②各区域の保管場所に保管して、乾燥させる。	①汚染レベルの低いものから順に洗濯機に入れ、洗濯する。 ②衛生的な場所に間隔をあけて吊し、乾燥させる。

【クックシューズ・長靴・スリッパ】

①靴の裏の溝にたまっているごみを取り除く。 ②石けん、洗浄剤をつけて、ブラシでこすり洗いする。 ③水洗い後よく乾かす。 ④決められた場所に保管する。 ※各区域のエプロン洗浄終了後、各区域で使用したクックシューズ・長靴・スリッパは、区域の床で、専用ブラシを使って洗浄する。(洗浄室がある施設は、洗浄室で、汚染度の低いものから洗浄する。) ※区域に洗浄場所がない場合は、汚染度が近いレベルの区域・室で洗浄する。 ※洗浄専用場所のある施設は、汚染度の低いものから洗浄する。
--

Ⅲ－１５ 廃棄物の処理

(1) 残菜及びごみ等の処理

【残菜の回収・計量】

①返却後に残菜を汁ごと回収し、献立ごとに計量する。

- ・パン・・・小学校は中学年のパンを計量し、残菜の全体量を割り、人数分を出す。
- ・ご飯・・・できるだけ水分を切って計量する。
- ・おかず・・・汁ごと計量する。
- ・揚げ物・・・残った個数を記入。
- ・果物・・・残った個数を記入。
- ・牛乳・・・残った牛乳は、すべて容器に移し替え、パックに換算して記入。

②計量した数字は給食日誌に記入する。

※残菜の量は、合計して生ごみの量に追加する。

【残菜やごみの処理】

基本的にごみは、午前中はごみ置き場に捨てに行かない。午前中にごみ収集がある場合は、調理作業の白衣・作業ズボン等を脱ぎ、外用の靴・服を着用し捨てに行く。

- ・使用済みの容器、包装材等は給食室内に散乱しないように直ちに決めた場所に運ぶこと。調理作業中に移動させる時は、他の食品との交差汚染がないように工程・動線を確認して移動させること。交差汚染の可能性のある時は、むやみに移動させずに、ビニール袋や容器等に入れ、周りを汚染ないようにその場に一時保管する。
- ・ごみは、その種類別にごみ入れ（ごみ袋）に入れ、汚物、汚水、悪臭がもれないようにする。
- ・牛乳パックは、普通ごみとして給食室で処分する。
- ・飲み残しの牛乳と未開封の牛乳は、給食室で開けて洗浄区域のシンクか、検収室のシンクか会所に流す。
- ・ごみは、収集日時、集積場所を確認して、缶等分別にしたがって適切に処理する。よく水気を切っておく。重い場合は分けて処理する（目安は片手で持てる重さ）。また、集積場所もよく清掃し乾燥させ、ハエ、ゴキブリの発生を予防する。
- ・ダンボール、廃油はまとめて保管する。（廃油は業者が後日回収）
- ・残菜を入れた容器は専用のものとし、カスが残らないようによく洗浄し、乾燥させて保管する。

(2) ダンボール等の取り扱いについて

- ・ダンボール箱は、汚いものだという認識を持って取り扱いに注意する。
- ・下処理室、調理室には、ダンボール箱のまま食材を持ち込まない。
- ・ダンボール箱を触った後は、手を洗い消毒してから次の作業に取り組む。
- ・ダンボール箱で納品された冷蔵・冷凍食品等を冷蔵・冷凍保管する場所は、中身のみをビニール袋や専用容器に入れ替えて保管する。
- ・食品庫にはダンボール箱を持ち込まない。（やむを得ない場合は、ビニール袋に入れて保管する。）
- ・ダンボール箱を開封する時は、中の食材に触れないようにする。
- ・ダンボール箱を揚げ油の飛散防止のために使用しない。

Ⅲ－１６ 検収作業〈午後〉

検収方法については、『P.21 (2)検収室の作業』参照

Ⅲ－１７ 機器の取り扱い〈午後〉（温度・時間等の設定の必要なもののみ）

- ①冷蔵・冷凍庫等の最高最低温度計をリセットする。
- ②食器・食缶保管庫・包丁まな板熱風消毒保管庫のタイマーをセットする。（85℃以上 30 分以上を継続するように設定する）
- ③包丁まな板殺菌庫のタイマーをセットする。（1 時間以上）

Ⅲ－１８ 当日の事後作業

(1) ミーティング

ア 当日の作業完了確認

- ・床、溝等にごみがないの確認。
 - ・食器・食缶保管庫の運転の確認。
 - ・包丁まな板殺菌庫または包丁まな板熱風消毒保管庫の運転の確認。
 - ・換気扇のスイッチが切れているかの確認。
- ※床面が乾燥するよう帰るまで回しておく。
- ・水道が止まっているか確認。
 - ・ガスの元栓が閉まっているか、電気等のスイッチが切れているか確認。
 - ・戸締りの確認。

イ 諸帳簿の記入

◎作業工程表・作業動線図（訂正分）

作業前の訂正は赤字で、作業後は青字で書く。

◎学校給食日常点検表

- ・調味料等検収記録簿（月毎）

◎給食物資検収記録簿（使用日毎）

◎給食日誌

◎保冷库等の庫内温度確認表

※帳票類の空欄は全て斜線を引く。

※上記の諸帳簿は、各学校の給食室で５年間保存する。

ウ 諸帳簿の確認

- ・『イ 諸帳簿の記入』の◎の帳票については毎日、栄養教職員・学校長に提出し確認を得る。

(2) 翌日の準備

ア 使用物資の確認

- ・当日配送以外の物資で、次の日使用の物資が届いていない場合は、保健給食Gに連絡する。
- ・豆（大豆等）に関しては、前日に洗浄作業終了後、当日汚染作業を行っていない人が洗浄し水につけておき、所定の保管場所に保管しておく。

※洗浄方法は、『P.47 Ⅲ－１０ 食材別調理の衛生ポイント【下処理～配缶】』参照

イ 諸帳簿の準備

- ・翌日の諸帳簿の準備をする。

Ⅳ 定期・長期休業中の作業

Ⅳ－１ 定期的な作業

(1) 月毎に行う業務

- ・学校給食日誌等の諸帳簿は翌月 15 日までに栄養教職員、学校長の確認後、市教育委員会に提出する。
- ・備品、消耗品等の在庫品の点検を行う。
- ・月 1 回以上学校毎に日を決めて、日頃実施できない清掃、消毒、点検を行うこと。

※『P.58 (1) 洗浄・清掃・消毒・保管作業』参照

(2) 週毎に行う業務

※『P.61 (3) 機器・器具、容器・食缶・食器等の洗浄・清掃、消毒、保管、手入れ方法』参照

(3) その他

- ・回転釜、作業台などのネジ、ビスなどの緩みやはずれがないか確認する。

Ⅳ－２ 長期休業中に行う業務

(1) 施設・設備・機器・器具の点検・清掃・洗浄及び手入れ

長期休業中の施設・設備・機械・器具の点検・清掃・洗浄及び手入れ

- * 普段出来ないところを隅々まで綺麗に清掃する。
- * 衛生害虫・鼠を寄せつけないように物を整理し片付ける。
- * 清掃等は、直営校は計画的に委託校は3日間を計画的に考える。
- * 給食終了時は中から外へ、開始時は外から中へ清掃を行う。
- * 施設・設備・機械・器具の順に清掃・洗浄をすすめる。

清掃箇所	作業内容	チェック
給食室全体	グリストラップ(かご)の清掃・洗浄	
	ボイラー周りの清掃	
	草抜き	
	給食室周辺の溝の清掃	
食品庫	調味料の整理(調味料の在庫確認)、ビニール袋に入れて冷蔵庫に保管する。(保管方法については、学校給食衛生管理マニュアルP83参照)	
	調味料容器の洗浄(小麦粉・砂糖・塩等の容器)	
	棚と腰壁の清掃・洗浄	
	はかりの清掃・洗浄をし衛生的に保管	
	換気扇の清掃・洗浄	
	床の清掃・洗浄(排水溝、会所、グレーチングを含む)	
器具(消耗品)等の倉庫	在庫の器具(消耗品)の整理	
	器具室がある学校は床の清掃・洗浄	
休憩室	エアコンの清掃・洗浄	
	小型冷蔵冷凍庫の整理と清掃・洗浄	
	ロッカー、棚等の不要品の整理と清掃・洗浄	
	トイレの清掃・洗浄・消毒	
	シャワー室の清掃・洗浄	
	窓ガラス・網戸の清掃・洗浄	
配膳室	床の清掃・洗浄(排水溝、会所、グレーチングを含む)	
	出入口扉、天窓(網戸も含む)の清掃・洗浄(高所部分は除く)	
	配膳棚扉(アクリル板)の清掃・洗浄	
	棚と腰壁の清掃・洗浄	
	牛乳保冷库・保存食用冷凍庫の清掃・洗浄(受け皿・天板も)	

清掃箇所	作業内容	チェック
調理室	床の清掃・洗浄（排水溝、会所、グレーチングを含む）	
	窓ガラス・網戸の清掃・洗浄	
	回転釜の清掃・洗浄（フタ・内釜・外釜・脚の部分を念入りにする） ・コック汚れを拭き取る ・注油 ・炎の状態の確認 ・ふたのネジの確認	
	内釜がさびる時は、食用油を薄く塗る。	
	食器・食缶器具保管庫の清掃・洗浄 ・棚板を外し、シンクで洗浄 ・天板の清掃 ・庫内、庫外は通常の方法で念入りに拭く（直接水をかけない）	
	包丁まな板殺菌庫・包丁まな板熱風消毒保管庫の清掃・洗浄 ・棚板を外し、シンクで洗浄し、乾燥させてから取り付ける ・庫内は濡れた布で拭いた後、乾いた布で拭き取る ・庫外は、汚れがひどい時は、泡立たない程度に洗浄剤を含んだスポンジでこすり洗いし、泡を十分に拭き取る	
	シンク及び水道栓の立ち上がり・水道のレバーの清掃・洗浄 ・水漏れの点検 ・シンクの外側や脚部、すのこ部分も念入りに清掃・洗浄	
	壁の清掃・洗浄（ホコリや黒カビを取り除く）	
	立体炊飯器の清掃・洗浄 ・庫内は水拭きする。（感熱部ヘッドの汚れも拭き取る） ・庫外は（扉の内外面も同様）水拭きする。（汚れがひどい時は、泡立たない程度に洗浄剤を含んだスポンジでこすり洗いし、泡を十分に拭き取る） ・裏側の清掃（ホコリがたまっている）	
	野菜裁断機の清掃・洗浄・保管 ・外せる部分は念入りに洗浄し、回転軸周りは泡立たない程度に洗浄剤を含んだスポンジでこすり洗いをする。 ・電気基盤は水拭きをする。（ホコリがかぶらない様にビニール袋をかける） ・裁断プレート刃の刃こぼれがないか確認し、刃調整ねじを緩めて保管する。	
	調理台・作業台の清掃・洗浄 ・キャスター部分や、天板の裏側も念入りに洗浄する ・注油	
洗浄区域	除去食コーナー、除去食室の清掃・洗浄（室の場合は、加熱調理器やシンク周りを含む）	
	はかりの清掃・洗浄をし衛生的に保管	
	食器洗浄機の清掃・洗浄 ・洗浄ノズル、コンベアの洗浄 ・注油	
	移動シンクの洗浄 ・外側や 脚部も念入りに洗浄 ・キャスター部分に注油	
	固定シンク及び水道栓の立ち上がり、水道のレバーの清掃・洗浄 ・水漏れの点検 ・シンクの外側や脚部、すのこ部分も念入りに清掃・洗浄	
	はかりの清掃・洗浄をし衛生的に保管	
	床の清掃・洗浄（排水溝、会所、グレーチングを含む）	
	壁の清掃・洗浄（ホコリや黒カビを取り除く）	

清掃箇所	作業内容	チェック
検収室	球根皮むき機の清掃・洗浄（内側の水気を切っておく。）	
	壁の清掃・洗浄（ホコリや黒カビを取り除く）	
	はかりの清掃・洗浄をし衛生的に保管	
	床の清掃・洗浄（排水溝、会所、グレーチングを含む）	
	シンク及び水道栓の立ち上がり・水道のレバーの清掃・洗浄 ・水漏れの点検 ・シンクの外側や脚部、すのこ部分も念入りに清掃・洗浄	
下処理室	壁の清掃・洗浄（ホコリや黒カビを取り除く）	
	床の清掃・洗浄（排水溝、会所、グレーチングを含む）	
	シンク及び水道栓の立ち上がり・水道のレバーの清掃・洗浄 ・水漏れの点検 ・シンクの外側や脚部、すのこ部分も念入りに清掃・洗浄	
	洗米機の清掃・洗浄 ・洗米管を取り外し、長い柄付きブラシで念入りに洗う	
各区域	冷蔵冷凍庫の清掃・洗浄 ・棚板を取り外してシンクで洗う ・庫内は通常の方法で念入りに拭く（パッキン部分も）。汚れがひどい時は、泡立たない程度に洗浄剤を含んだスポンジでこすり洗いし泡を十分に拭き取る。 ・庫外（天板）の汚れがひどい時は、泡立たない程度に洗浄剤を含んだスポンジでこすり洗いし泡を十分に拭き取る。 ・エアフィルターの洗浄（乾燥させる）や庫内のファンカバーの清掃・洗浄 ・ドアパッキンに黒カビが発生している場合は漂白して十分に水拭きする	
	シャッターの清掃・洗浄（高所部分は除く）	
	シューズBOXの清掃・洗浄	
	清掃道具入れの清掃・洗浄	
	クックシューズや長靴の洗浄（乾燥させて保管）	
	ごみペールの洗浄と乾燥と保管	
	手洗い場の清掃・洗浄 ・石鹸やアルコール等容器を洗浄、乾燥させ衛生的に保管 ・ディスペンサーの清掃・洗浄	
	エプロンは洗浄し乾燥させて保管	
	ペーパーホルダーの清掃・洗浄	
その他	中心温度計・非接触式温度計の清掃・洗浄と保管 ・非接触式温度計の細いミゾ部分の汚れを取り除いて乾燥させ保管 ・乾電池は外しておく	
	クラス札の確認（取り換え又は再記入）	
	食缶パッキンの点検	
	食器、杓子、はさみ、角バット、飯缶、パン缶、かご類、食缶等の念入り洗浄	
ごみ庫 （ごみ置き場）	庫内の整理と清掃・洗浄	
	普通ごみ（保存食）や包装プラスチックごみ、資源ごみの廃棄	

【施設・設備】

給食室全体	・日頃行き届かないところを計画的に清掃する。 ・壁・天井・蛍光灯のすす及びごみはらい ・床、排水溝の清掃 ・会所の清掃 ・窓、網戸各出入りドア、換気扇の清掃 ・戸棚、配膳棚の清掃
食品庫	・夏季休業に入る直前に、残った調味料（封の開いているもの等はビニール袋に入れて）を冷蔵庫に保管する。 ①小麦粉やパン粉・でん粉・砂糖・塩・米（未開封も含む）類は、袋のまま又はビニール袋に移し替えて冷蔵庫か牛乳保冷庫で保管する。 ②冷蔵庫に入れたものは、冷蔵庫から出したり入れたりすると、カビが生えたり品質が落ちるので、冷蔵庫に保管したら、使用するまで入れておく。 ③オリーブ油は、酸化が早いので、7月中に炒め物等に使用して使い切る。もし、残ってしまったら、廃棄する。（下水に流さず、新聞紙等に染み込ませて捨てる） ④その他の調味料類は、しっかりと封がされているか確認する。 ※基本、残らないように発注する。 ・調味料等の容器の洗浄 ・棚、内壁面の清掃 ・害虫駆除、防虫、防鼠の対策（ホウ酸団子の入れ替え等）
器具等の倉庫	在庫の器具の整理
休憩室	・エアコン等、日頃できないところの清掃 ・ロッカー、棚等の不要品の整理、清掃 ・トイレ、シャワー室の清掃
給食室周辺	・グリストラップの清掃 ・草抜き ・不用品の除去 ・給食室周辺の溝の清掃

【食缶・食器類】

- ・普段できない洗浄やスプーンをていねいに磨く。
 - ・食缶・食器の摩耗がないか点検する。
- ※食缶に書くクラス名が、薄くなったり消えている場合は、書く。
- ※使用できなくなった食器を入れ替える。
- ・給食開始前に再度、洗浄・消毒する。

【機械・器具】

食器洗浄機	・コンベアをブラシで洗浄して水アカを取り除く。 ・コンベア駆動チェーンに注油する。 ・ノズルパイプを外しパイプの内側、ノズルを清掃する。 ・コンベア駆動用モーター等の取り付け部分のボルトに緩みがないか確認し、緩みがあれば締め直す。 ・タンク内のフィルターを清掃する。 ・食器入れ、受けの軸部分にグリスを塗る。
食器・食缶器具 消毒保管庫	・すのこ棚板を全て外して、庫内側壁とすのこの清掃。 ・庫内乾燥のため、扉開放と空運転。 ・上部モーター近辺の清掃及びフィルターの清掃。 ・保管庫の周囲、天井を水拭きする。 ・メーター付近は、乾いた不織布等で拭く。
冷蔵冷凍庫 牛乳保冷庫 パススルー冷蔵庫 保存食用冷凍庫	・受け皿から出ている排水管内の埃汚れ等の清掃 ・棚を取り外し洗浄しアルコール噴霧した清潔な不織布等で清掃 ・冷却機の霜、氷の除去はたたいたりせず、ファンを回したまま扉を開き、自然に取る。 ・ドアパッキンを拭く。
球根皮むき機	内部の水気を切っておく。
野菜裁断機	本体は乾いた不織布等で拭く。裁断プレートの平刃は、乾燥した状態で清潔に保管する。
回転釜	ふたを支える所とハンドル部分のカップグリスを 7 分目まで補充する。ギアカバーを外しウォームとギアの歯にグリスを塗る。 ※機種により機械油のみの場合があるので確かめておく。
ボイラー	周りの清掃を行う。
洗米機	洗米管を取り外し、長い柄付きブラシで洗う。
立体炊飯器	感熱部の清掃は、こまめに行う。本体部及び外部に汚れがついている場合は、泡立たない程度に洗浄剤を含んだスポンジで洗浄し水拭きする。
運搬車	車輪と軸の部分のさびを取り除き、機械油をさす。
調理台	裏面のさびを落とし乾燥させておく。
作業台	清潔にして乾かしておく。車輪の回転軸部分に注油する。
シンク	内部を磨く。排水の状態がよいか、排水パイプに亀裂等がないか点検しておく。不備なところがあれば、補修する。
はかり	電池を抜いて保管する。
中心温度計 非接触式温度計	センサー部を洗浄剤で洗い、消毒して電池を抜いて保管する。
最高最低温度計	休業中も温度確認する。
缶切り機	刃の部分は、衛生的に乾燥させ、包丁まな板殺菌庫又は衛生的な容器に保管する。受け台は、作業台につけっぱなしにしないこと。ロール刃、回転軸ツマミ接合部に注油をして保管する。

V 事故処理

V-1 調理従事者の健康の異常

『P.12 III-2 当日の事前作業 ー給食搬出までー ドライ使用及びドライ運用 (1) 健康チェック』参照

V-2 水道水の異常

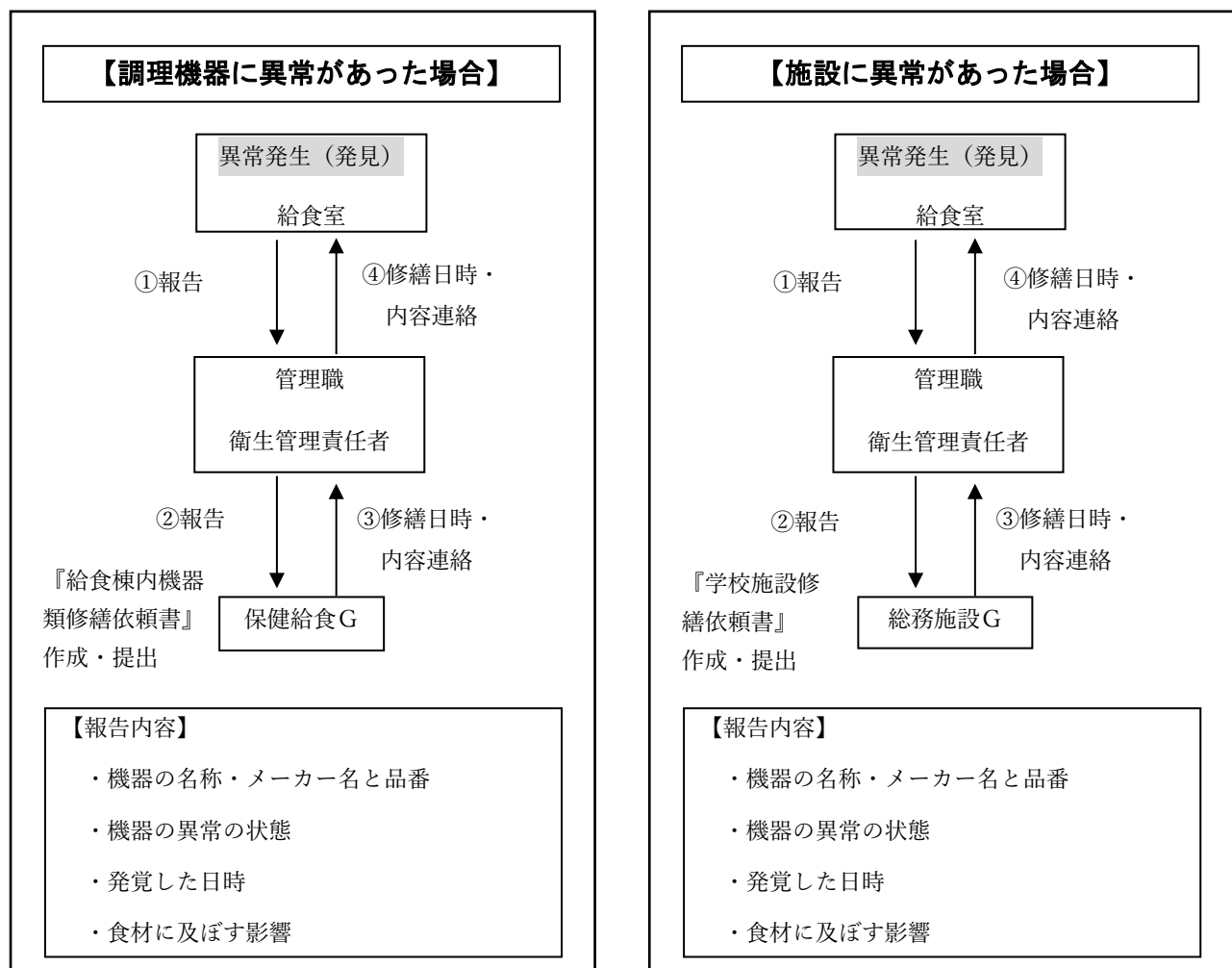
『P.16 III-2 当日の事前作業 ー給食搬出までー ドライ使用及びドライ運用 (4) 水質検査』参照

V-3 機器・施設の異常

作業開始時には必ず機器・施設の点検を行い、異常があった場合は下記の通り速やかに対処する。

作業中、機器・施設に異常がおきた場合も下記のフローの通り速やかに対処する。

保健給食Gへの報告等は、管理職または衛生管理責任者が行う。

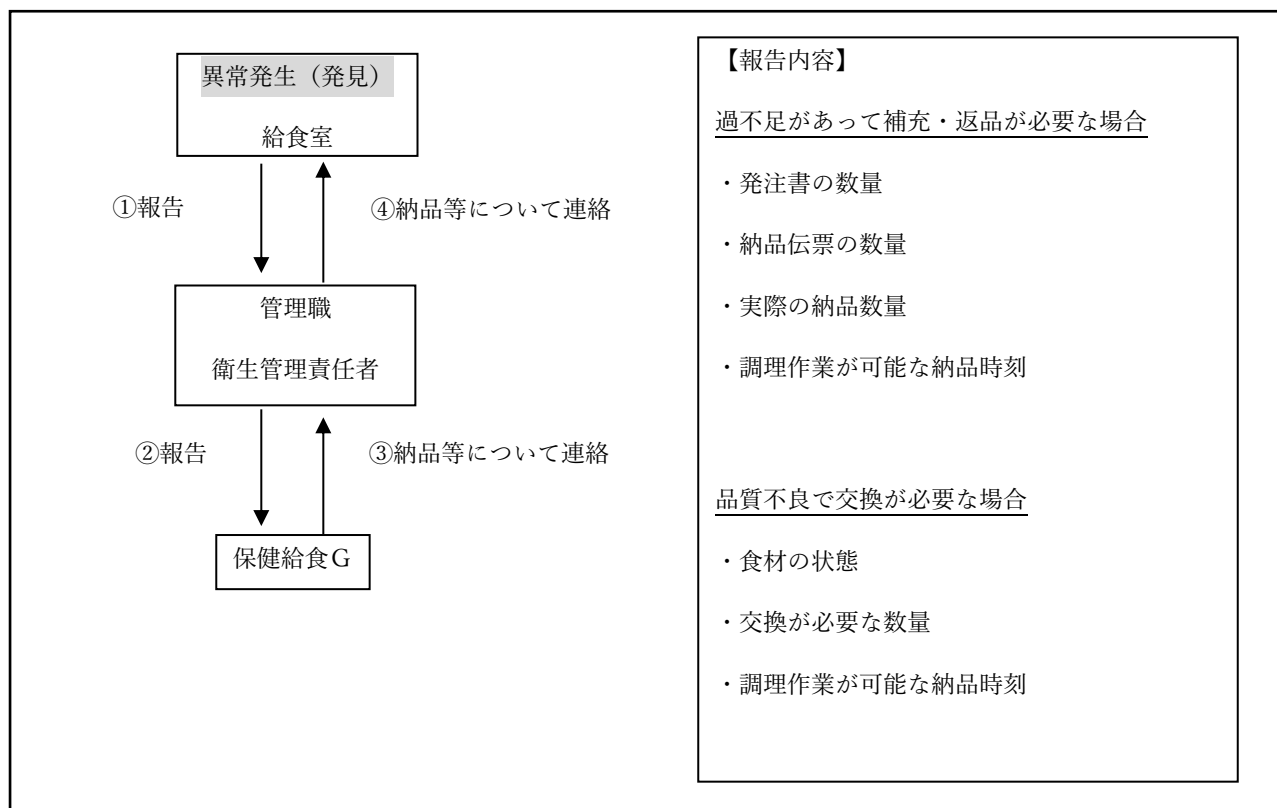


V-4 検収時の食品・食材の異常

検収時、数量・期限表示・品温・品質に異常があった場合は、下記のフローの通り速やかに対処する。

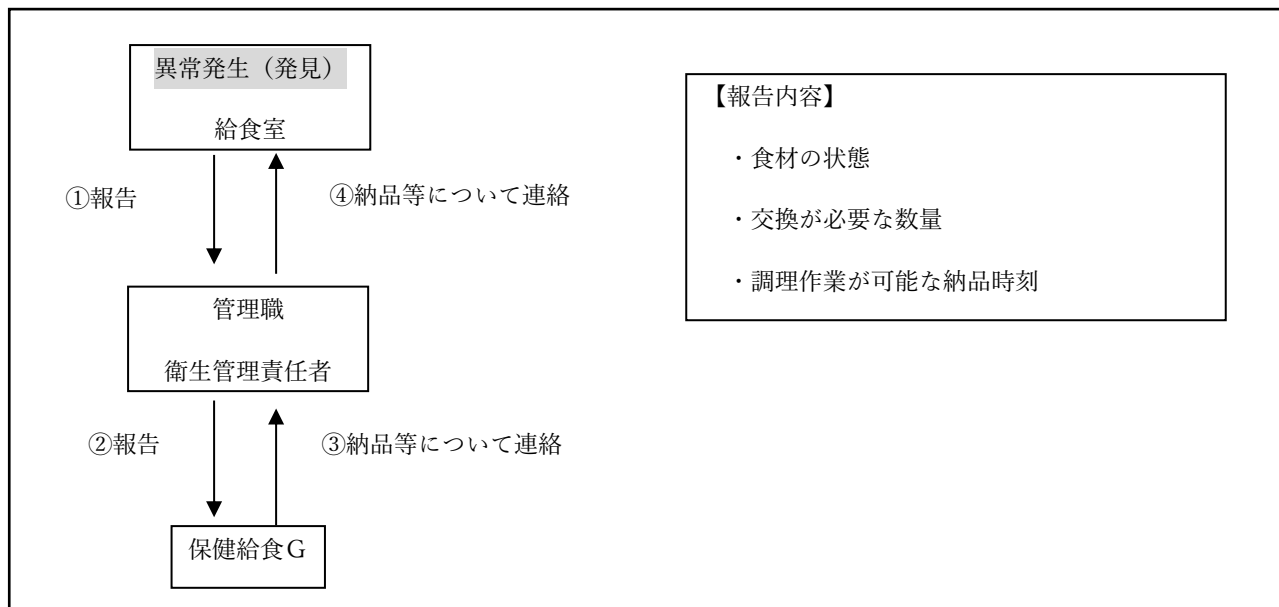
『P.22 【食材別検収方法・保管場所（温度）・保存食】』参照

『P.25 【食材ごとのチェックポイント】』参照



V-5 調理中の事故

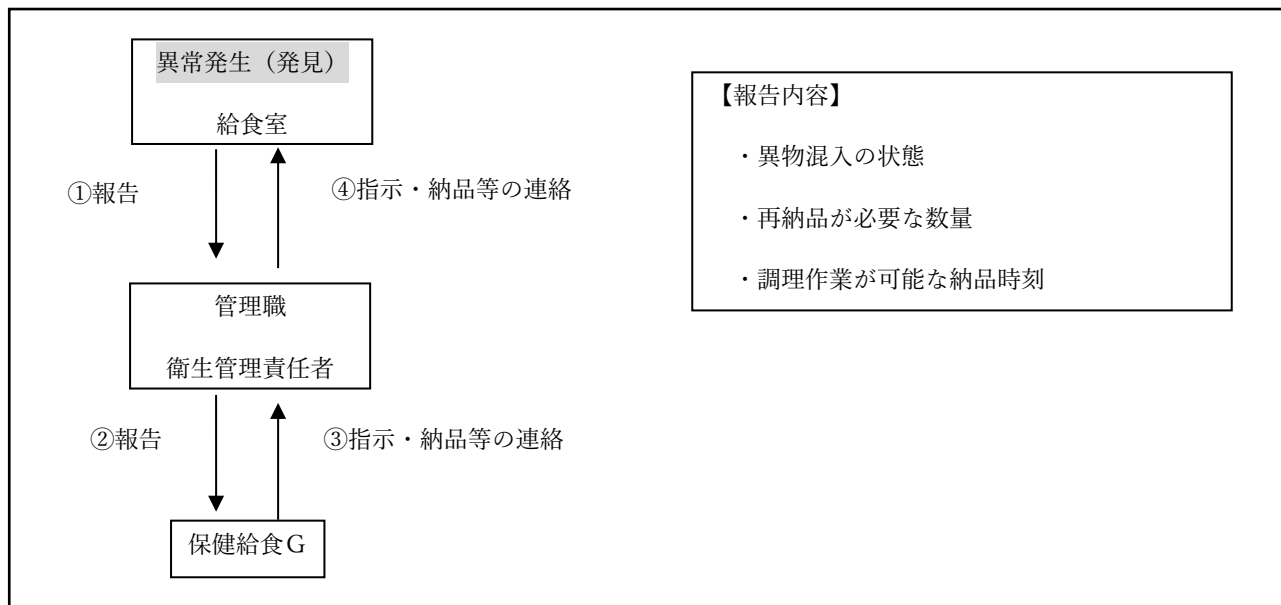
【食材の品質不良の場合】



【調理中に異物（虫・髪の毛・ごみ等）の混入を発見した場合】

異物（虫・髪の毛・ごみ等）が混入した場合、次の手順で処理し、給食の提供が困難と思われる場合は下記のフローの通り速やかに対処する。

- ・ 異物は速やかに取り除き、接触した部分は処分する。使用する食材については、再度検品し、十分に洗浄・加熱を行う。
- ・ 完全に取り除くことができず、給食の提供が困難と思われる場合は、下記のフローの通り速やかに対処する。
- ・ 異物は処分せず、できる限り状況がわかるよう現状を保持した状態にしておく。



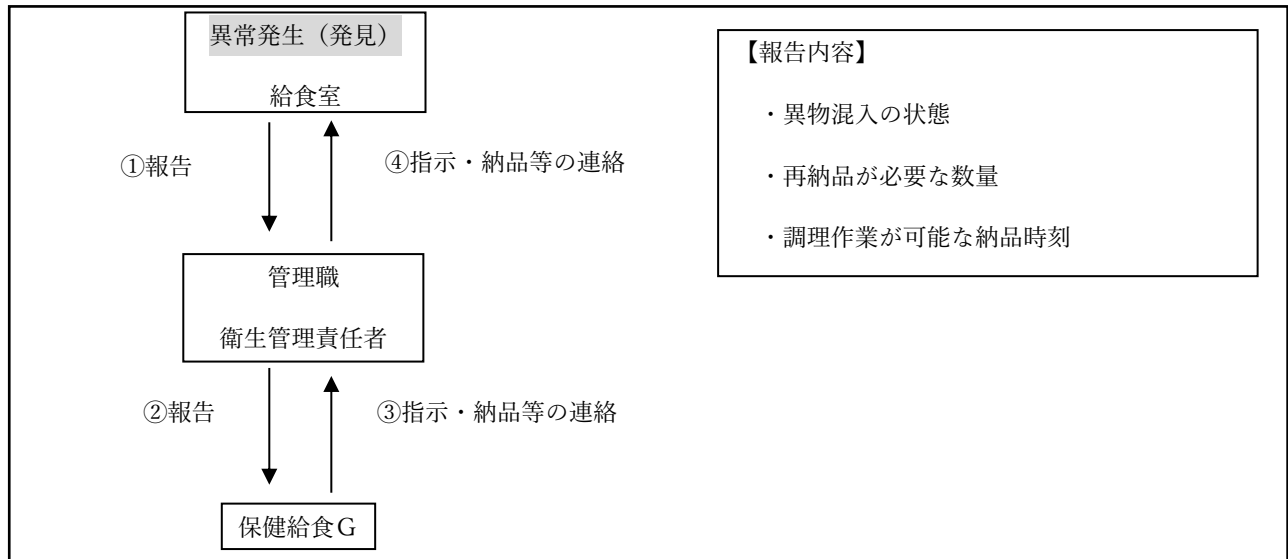
【機器・器具の破片等の異物が混入した場合】

機器・器具の破片等が混入した場合、次の手順で処理し、給食の提供が困難と思われる場合は下記のフローの通り速やかに対処する。

- ・大きな部品で、完全に取り除くことができる場合は、速やかに取り除き、接触した食材は、十分に洗浄・加熱を行う。洗浄・加熱が行えない場合は、接触した食材は、処分する。
- ・細かい破片等が混入して、完全に取り除くことができず、給食の提供が困難と思われる場合は、下記のフローの通り速やかに対処する。

※機器・施設の異常の場合は、『P.85 V-3 機器・施設の異常』の通り、機器・施設の改善のためにも、速やかに対処する。

※日ごろから、機器・器具のメンテナンスを行う。



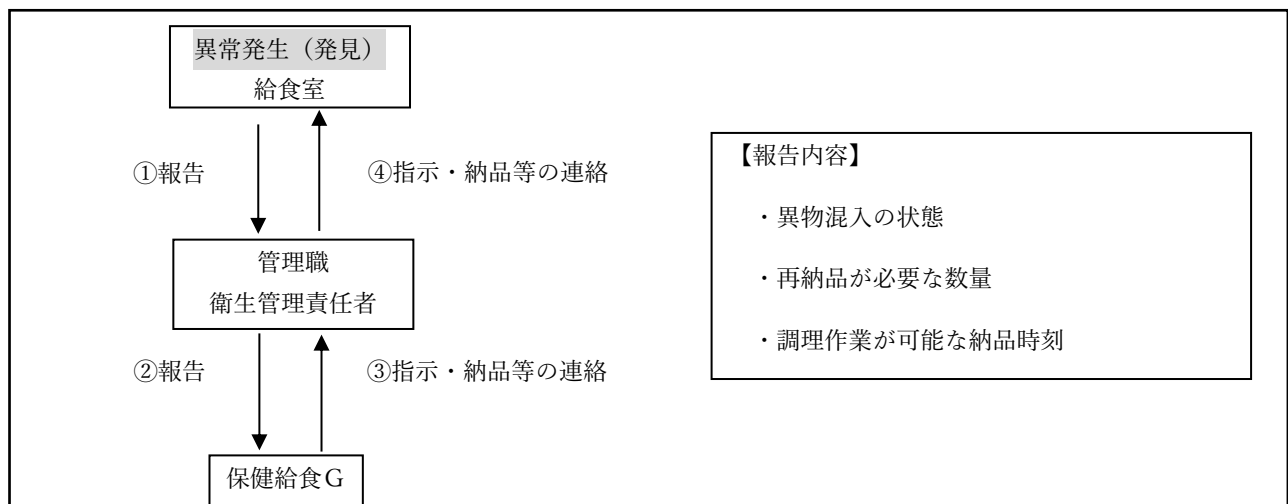
【調理従事者のケガにより異物が混入した場合】

カット等の作業時、手指等のけがをし、食材に触れた可能性がある場合は、次の手順で処理し、給食の提供が困難と思われる場合は下記のフローの通り速やかに対処する。

- ・接触した食材は処分し、使用していた機器・器具（包丁・まな板等）・容器は、当日の調理には、使用しない。

※けがをした人は、配缶作業等の清潔作業に携わらない。

- ・午後の洗浄時に洗浄後、次亜塩素酸ナトリウムで消毒する。
- ・機器・器具の消毒保管庫で、消毒・保管する。



V-6 配缶後の事故

【児童・生徒の給食当番中の落下等の事故】

・原則、管理職に報告し、提供を中止する。

※牛乳等の個包装のもので、完全に安全が確認できるものについても、管理職に報告し、適切な処理を行って、提供する。

※牛乳については、次の手順で処理を行って提供する。

牛乳かごが床についた場合

パックに破損がないか確認し、ペーパータオルで汚れや水分を拭き取り、床に触れた部分をアルコールで消毒する。

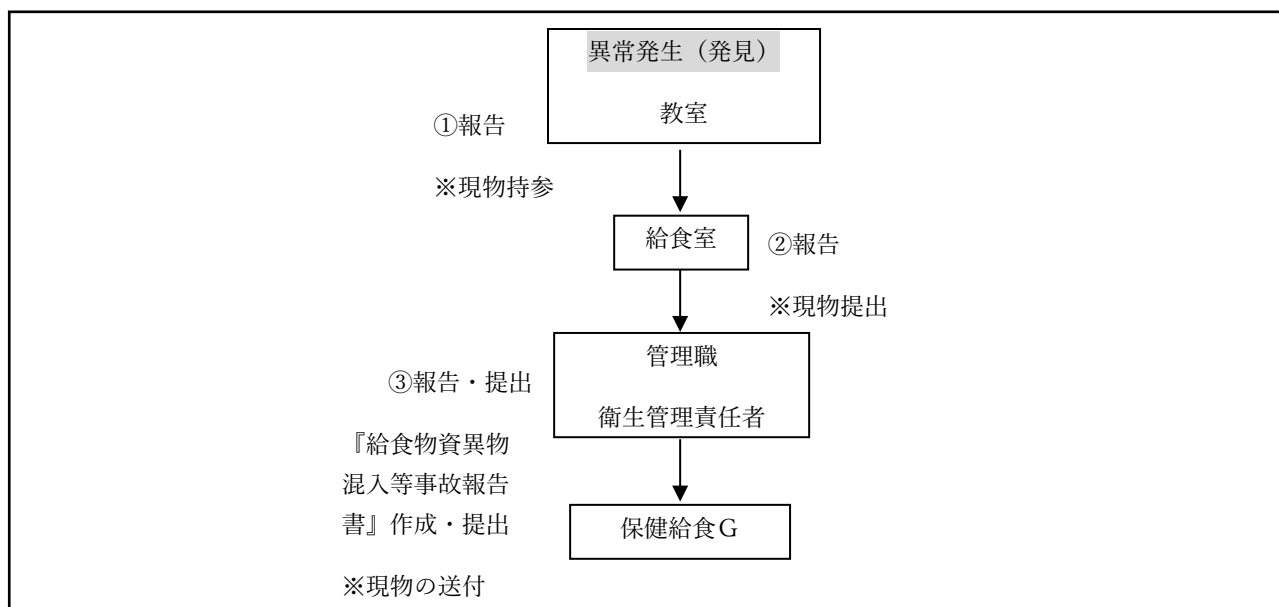
牛乳パックが床に落ちた場合

落ちたパックに破損がないか確認し、ペーパータオルで汚れや水分を拭き取り（又汚れを水で洗い流す）、アルコール消毒する。

【給食時間に異物の混入がわかった場合】

給食時間に教室等で、異物混入がわかり給食室に報告があった場合、下記のフローの通り速やかに対処する。

※異物は処分せず、できる限り状況がわかるよう現状を保持した状態で、『給食物資異物混入等事故報告書』とともに保健給食Gに送付する。



Ⅵ 災害時の対応について

台風等の災害時には、学校長の指示に従って対応する。

○午前7時現在、大阪府全域又は東部大阪に「暴風警報」が発令されている場合

→児童、生徒は自宅待機（登校を見合わせる）ですが、調理員は通常通り出勤します。

解除が難しいと思われる場合は給食棟で待機してください。

解除が予想されるおそれのある場合は通常業務についてください。

○午前9時現在、大阪府全域又は東部大阪に「暴風警報」が発令されている場合

→学校は臨時休業となります。食材は保健給食グループからの連絡に従って処分してください。

その後、通常業務時間まで翌日の納品に備え待機してください。

○午前7時以降9時現在で解除となった場合

→児童、生徒は午前10時までに登校してきます。学校の配膳時間に従い調理業務を行ってください。

○児童、生徒が在学中に「暴風警報」が発令された場合

→給食が中止になった場合、処理の開始されている食材に関してはすべて処分してください。

その他の食材については保健給食グループからの連絡に従ってください。

（注）その他、前日に給食中止が決まった場合は、保健給食グループより連絡します。

その場合でも、翌日の物資納品の検収立会いが必要となります。

VII 『作業工程表』『作業動線図』の作成方法

VII-1 『作業工程表』

- ①『献立指示書』を確認する。
- ②献立の配缶時間と場所（機器）を決める。
※『作業動線図』や「釜配置表」を使って交差汚染がないようにする。
- ③【記入時の留意事項】に基づいて『作業工程表』を作成する。

【作業工程表記入時の留意事項】

- ・原則、一人一献立の担当とする。
 - ・原則、汚染物（肉・魚・卵）の取り扱い、決められた人以外に行わない。
 - ・汚染物（肉・魚・卵）を触った人は、配缶・生食作業を行わないようにする。
- ※やむを得ず、汚染物（肉・魚・卵）を触った人が、配缶・生食作業に携わる時は、充分手洗いを
行い衣服に汚染がないか確認し、長手袋・配缶用エプロンを着用する。

【作成手順（人工程表）】

- ①調理従事者の名前を記入。汚染物担当者がわかるように記入する。
- ②担当者名の下に担当する献立名を記入する。
- ③『献立指示書』をもとに担当者が行う献立の作業工程を記入する。
- ④アレルギー除去食の作業をする担当者を記入する。
- ⑤アレルギー除去食対応のクラス・児童名・除去の内容をその他に記入する。

【作成手順（献立工程表）】

- ①献立名を記入する。
- ②区域・献立の担当者名を記入する。
※アレルギー除去食の作業をする担当者も記入する。
※汚染物担当者の名前の前に◎をつけ、明確にする。
- ③『献立指示書』をもとに作業工程を記入する。
- ④アレルギー除去食対応のクラス、児童・生徒名、除去の内容を留意点に記入する。

【記入事項】

- ア 野菜の土・へた取り作業順及び、洗浄作業順
- イ 野菜等のカット作業
- ウ 調味料・乾物の開封計量作業
※調味料・乾物の開封計量作業は一括して行っても良いし、献立毎に用意してもよい。尚、直前に出す食材については適切な時刻に開封・計量作業を入れる。
- エ 開封作業
- オ 乾物の戻し作業
- カ 割卵・汚染物の下味付け等の作業
- キ 加熱作業（下加熱・本加熱作業）
※加熱作業（下加熱・本加熱作業）は、「釜配置表」に加熱作業を行う釜の欄に加熱等に使用する時間（出し汁用昆布を戻す時間等も）を矢印等で記入する。

ク	アレルギー除去食作業
ケ	配缶
コ	汚染物の釜投入、生食の釜投入、ルウ作り、とろみつけ、麺ゆで等、要注意作業や複数の人が関わる作業
サ	「衛生チェック（手洗い・エプロン・手袋・温度測定等）項目」を記入する（判を押す）。 ※配缶等の清潔作業、汚染物を取り扱う作業には、必ず必要とする「衛生チェック項目」を記入する（判を押す）。
シ	その他明記しておいた方がよいと思われる作業

【衛生チェック項目】

作 業	記 入 事 項
検収作業	「手洗い」「検収用エプロン」
下処理	「手洗い」「下処理用エプロン」
米の計量・洗浄・浸漬作業	「手洗い」「米用エプロン」
調味料計量	「手洗い」「食品庫用エプロン」
肉・魚の下処理作業（解凍・開封・下味）	「肉・魚下処理用エプロン」「手袋着用」「手洗い」
肉・魚の上処理作業（釜入れ）	「肉・魚上処理用エプロン」「手袋着用」「手洗い」
卵の下処理作業（割卵）	「卵下処理用エプロン」「手袋着用」「手洗い」
卵の上処理作業（釜入れ、かき揚げ等）	「卵上処理用エプロン」「手袋着用」「手洗い」
下茹でのうずら卵・豆腐等	「温度測定」 ※予定献立表(献立指示書)に温度測定の指示がある場合
下茹で後温度測定し、清潔扱いの食材を組合せ これ以上加熱作業処理しないものについて	「手洗い」「配缶用エプロン」「手袋着用」
牛乳配缶	「温度測定」「手洗い」「牛乳用エプロン」 「手袋着用」
パン・添加物等配缶	「手洗い」「パン又は配缶用エプロン」「手袋着用」
果物等配缶	「手洗い」「配缶用エプロン」「手袋着用」
おかず配缶	「温度測定」「手洗い」「配缶用エプロン」「手袋着用」
ごはん配缶	「手洗い」「配缶用エプロン」「手袋着用」「温度測定」
その他明記しておいたほうがいい作業	必要な記入事項

【配缶開始時間】

※学校の規模や状況によるのであくまで目安です。

※調理終了から喫食までの時間を短縮するために、以下の時間を目安に作業工程表を作成する。

ごはん	11：30～
パン	納品後、速やかに配缶する。
牛乳	8：50～
果物	9：00～
小おかず	11：45～
大おかず	12：00～
寒天ゼリー類	9：45～
のり・ジャム類	10：00～

【調理にかかる時間】

※学校の規模や火力等により変わるので、普段から調理にかかる時間をチェックしておき、仕上げ時間から逆算して作業工程を検討する。

乾物の戻し作業	調理マニュアルを確認する。
魚の下味付け	釜投入の 30 分前
肉の下味付け	釜投入の 30 分前(牛肉は釜投入の 20 分前)
煮物（大おかず）	1 時間～ 1 時間 30 分
汁物（大おかず）	30 分
炒め物（大おかず）	20 分～25 分
炒め物（小おかず）	15 分～20 分
揚げ物（小おかず）	40 分～ 1 時間 30 分 ※配缶が 4 時間目終了時間の 2 時間前より早くにならないこと。
魚の煮付け	1 時間～ 2 時間
炒め煮	30 分～45 分
タレ、ソース類	15 分～30 分 ※ 4 時間目終了の 2 時間前より早くに始めないこと。
ルウ	30～45 分(できるだけ遅い時間に作る)

④『作業工程表』の調整を行う。

【釜等の調理機器の使用に関わっての調整】

- ・釜の使用に関わっては、釜の使用時間を記入した「釜配置表」を使って、『作業動線図』と照らし合わせながら、交差汚染がないか・釜の回転数は適切かを確認し、釜の配分・使用時間の調整を行い、調整後の時間を『作業工程表』に記入し直す。
- ・釜以外の調理機器（シンクなど）の使用に関わっては、機器（シンク等）を使用する作業（乾物戻し・流水冷却など）が重なっていないかを『作業動線図』と照らし合わせながら、交差汚染がないか・機器（シンク等）の使用回数は適切かを確認し、使用する機器(シンク等)・作業時間の調整を行い、調整後の時間を『作業工程表』に記入し直す。

【人の配置に関わっての調整】

・作業人数は適切か。衛生的に人の配置がされているか（汚染物担当者は配缶や生食作業に携わらない等）同じ時間帯に、一人の人に複数の作業を割り当てていないか等を確認する。作業員・作業人数・作業時間の調整を行い調整後の時間・作業員を『作業工程表』に記入し直す。

※特に、要注意作業や複数名の作業員が必要な作業（汚染物の釜投入、生食の釜投入、ルウ作り、とろみつけ、配缶作業等）は注意する。

⑤汚染（区域）の作業を明示する。

汚染（区域）の作業は、土・へタ取り、肉の下味、魚の開封・下味、割卵、野菜洗浄、米洗浄、食品庫の作業、汚染物の釜投入等。

【作成方法（人工程表）】

斜線または、色ペン等で囲むなどして明示する。

【作成方法（献立工程表）】

原則、汚染作業は、検収室・下処理室に記入する。さらに、汚染物担当者・汚染物作業員は検収・下処理室に限らず、調理室で作業する場合も◎等で明示する。

VII-2 『作業動線図』

- ①『献立指示書』を確認する。
- ②『作業動線図』を作成する。

【作成手順】

①当日の献立に使用する食材名を記入し、その横に表示する色を記入する。

※原則、線の色は、器具の色に準ずる。 赤―肉、青―魚、黄―卵、緑―野菜、黒―生食（配缶後も）

その他の食材の色も、職場全員がすぐに認識できるよう、できる限り固定しておく。（卵がない日に、他の食材を黄色で書いたりしない等）

※果物は洗浄前、洗浄中3槽目までは緑（破線）、引き上げ後から黒で記入する。

※原則、調味料は、記入しなくても良いが、甘酢のたれなど、加熱後清潔に扱うものについては記入する。

②その日の朝の納品・検収から下処理・調理・配缶・保管までの食材・料理の移動を記入する。

※原則ワンウェイになるよう交差汚染がないよう動線を考える。特に汚染物（赤・青・黄）と生食・配缶・保管（黒）の動線には注意する。

※食材・料理の移動だけでなく、下味・開封・浸漬・洗浄・カット・加熱・配缶・保管等の作業についても作業場所がわかるよう使用する機器（釜・シンク・作業台）のところで、→を区切るなどの工夫をする。

※アレルギー除去食の作業についても作業場所がわかるように記入する。

【汚染物及び汚染物作業】

・汚染物（赤・青・黄）は原則、清潔エリアを通ってはいけない。どうしても通らなければならない時は、職場全員に周知・徹底をはかる。

・肉や魚の下味・魚の衣つけ・割卵等の汚染物を取り扱う作業は、絶対、清潔エリアで行ってはいけない。作業する台は、交差汚染がないよう専用台とし、他の台と区別して記入する。

【生食・配缶後の料理及び清潔作業】

・生食・配缶後の料理（黒）は原則・清潔エリア・配膳エリアのみ通る。どうしてもそれ以外の区域を通らなければならない時は、全員に周知・徹底をはかる。

・果物のカットや配缶などの清潔作業は、原則清潔エリアで行う。交差汚染がないよう、作業する台は、専用台とし、他の台と区別して記入する。

VII-3 『作業工程表』『作業動線図』の最終確認

『献立指示書』と『作業工程表』『作業動線図』を照らし合わせ、不都合がないか最終の確認を行う。

VII-4 運用

①担当者が一日の『作業工程表』『作業動線図』を作成する。

※『作業工程表』と『作業動線図』が整合するよう、一人の担当者が作成するなど工夫する。

②栄養教職員が確認する。（在籍校）

③前日までに、調理従事者と栄養教職員で事前に打ち合わせし、調整する。

④当日、急遽、変更のあった場合（休暇や機器の故障等）は速やかに再検討し、赤字で変更事項を明記し、職場全員に周知・徹底をはかる。

⑤実施中に、変更した事項があれば、青字で記入し理由も記入する。『献立指示書』通り行えなかった場合も、『作業工程表』の変更点の欄に記入する。

《参考・引用文献》

- ◆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 文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課)
- ◆調理場における洗浄・消毒マニュアル Part I
(平成 21 年 3 月 文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課)
- ◆調理場における洗浄・消毒マニュアル Part II
(平成 22 年 3 月 文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課)
- ◆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 文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課)
- ◆学校給食衛生管理基準の解説ー学校給食における食中毒防止の手引ー
(平成 23 年 3 月 独立行政法人日本スポーツ振興センター)
- ◆学校給食調理従事者研修マニュアル
(平成 24 年 3 月 文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課)