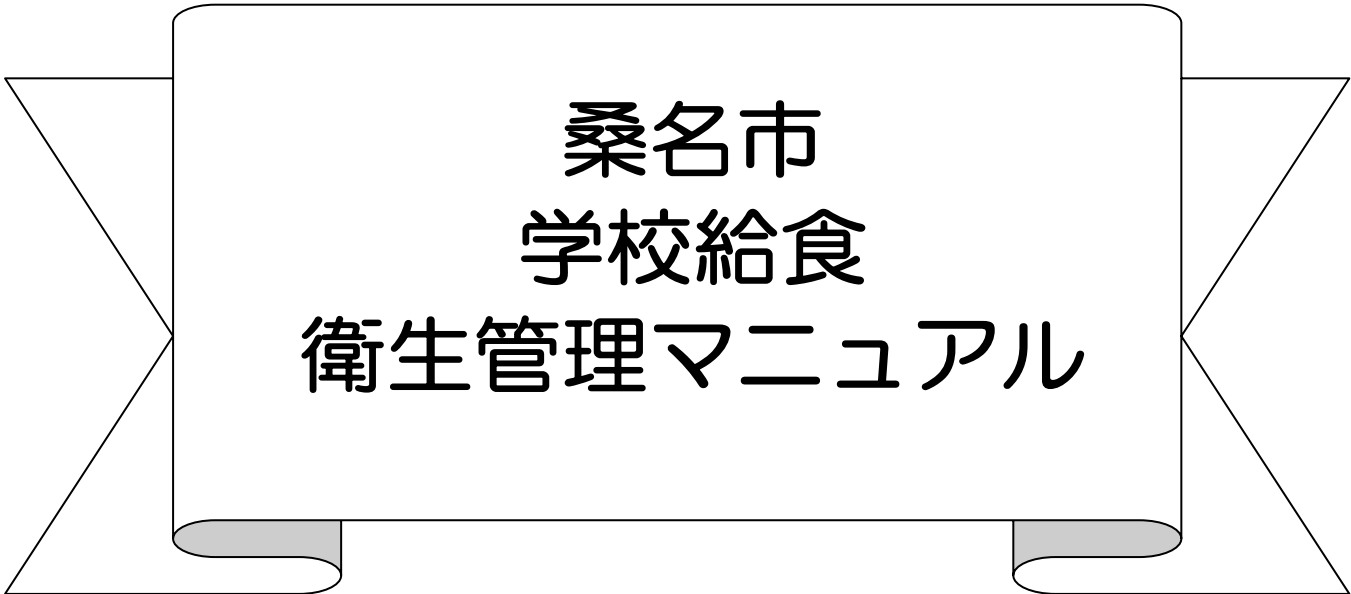




桑名市 学校給食 衛生管理マニュアル

桑名市教育委員会事務局
学校教育課 保健給食係

令和 7 年 4 月 改正

標準衛生管理項目

- No. 1 健康チェックマニュアル
- No. 2 着替え・履き替えマニュアル
- No. 3 手洗いマニュアル
- No. 4 水質チェックマニュアル
- No. 5 原材料の検収・記録・保管マニュアル
- No. 6 調味料等の検収・記録・保管マニュアル
- No. 7 調理器具等の使い分けマニュアル
- No. 8 ドライ運用マニュアル
- No. 9 作業工程表・作業動線図マニュアル
- No. 10 調理中の食品取り扱いマニュアル
- No. 11 食品の温度管理マニュアル
- No. 12 配食マニュアル
- No. 13 検食・保存食(原材料及び調理済み食品)マニュアル
- No. 14 洗剤・消毒液取り扱いマニュアル
- No. 15 調理機械器具等の洗浄・消毒・保管、
厨房機器保守管理マニュアル
- No. 16 給食室及び周辺の清掃マニュアル
- No. 17 衛生害虫の駆除管理マニュアル
- No. 18 施設の温度、湿度管理マニュアル
- No. 19 配送等のマニュアル(給食センター)

(別紙)・衛生管理チェックリスト 【様式1】

- ・健康等チェック表(個人用・勤務校調理員以外用) 【様式2】
- ・作業工程表 【様式3】
- ・学校給食日常点検票 (第8票)
- ・給食当番点検票 【様式4】
- ・害虫点検記録簿 【様式5】

一人一人が決められたことをきっちりと守り、慣れた仕事でも、忙しい時でも、どんな時でも、注意深く行動しましょう。

食品を取り扱う者としての責任が果たされているか、自信の持てる調理であるかを問いかけながら、常に自らの行動をチェックする習慣を身につけましょう。

仕事に積極的に取り組み、安全でおいしい給食を作ることに努力し、園児・児童・生徒に喜んでもらえる給食を届けましょう。

No.1 健康チェックマニュアル

調理作業をする一人一人の健康状態が食中毒防止に大きく影響するため、毎朝、健康状態等を確認し記録することが大切です。調理従事者の毎日の健康状態を知るためには、日頃からよく観察し、個人個人の通常な状態を把握しておきましょう。

1. 調理従事者は、作業開始前に日常的な健康状態の点検を行い、個人別に「健康等チェック表」に記録を残す。栄養教諭・学校栄養職員・調理員は記録をもとに「衛生管理チェックリスト（日常点検票）」に記録する。（記録は「○」「×」又は「／」とし、空欄を作らない）

【健康等チェック項目】

- ・ 調理衣、エプロン、マスク、帽子は清潔である。
- ・ 履物は清潔である。
- ・ 適切な服装をしている。
- ・ 爪は短く切っている。
- ・ 石鹸液やアルコールで手指を洗浄消毒した。

下記の項目については、土日祝を含む休日にも記録を残す。

（長期休暇の場合は、勤務日 2週間前 から記録を残す）

- ・ 下痢をしていない。
- ・ 発熱、腹痛、嘔吐をしていない。
- ・ 本人や同居者に感染症又はその疑いがある者はいない。
- ・ 感染症又はその疑いがある者は医療機関に受診している。
- ・ 手指、顔面に化膿性疾患はない。

上記点検項目に該当しない項目がある場合は下記のような対応をし、「健康等チェック表」の備考欄に対応方法を詳しく記入する。

- * 本人が下痢・発熱・腹痛・嘔吐のある場合は、医師の診断を受け、校長の指示に従う。
- * 手指・顔等に化膿した傷等がある場合には、調理作業以外の作業に従事する。
- * 手指に怪我・傷・化膿性疾患がある場合は、傷口を処置し、密着性のある手袋で保護をする。
- * 手指に怪我・傷・化膿性疾患がある場合は、食品の加熱前の作業（野菜切り・釜調理）はしてもよいが、加熱後の食品に触れる作業（配食・和え物を和える・ワゴンセット）は、傷が完治するまで避ける。対処法（絆創膏・手袋使用）等を記入しておく。
- * 本人あるいは同居者が感染症に感染している又はその疑いのある場合は、校長・センター所長の指示に従う。

☆ノロウイルスを原因とする感染性疾患

平成14年以降ノロウイルス食中毒が主流となっています。原因食品は主に二枚貝が関与しますが、ウイルスを保有している調理員の手指を介して食品が汚染される事例が多く、ノロウイルス予防対策では手洗いの徹底が大切です。

- ・ ノロウイルスを原因とする感染性疾患による症状と診断された調理員は、高感度の検便検査でノロウイルスを保有していないことが確認されるまで、食品に直接触れる調理作業を控える。（別紙資料「学校給食におけるノロウイルス感染時の対応について」に従う。）

No.2 着替え・履替えマニュアル

調理作業にふさわしい服装をすることは、衛生面で重要であると同時に二次汚染及び異物混入の防止のためにも大切です。調理衣や帽子、マスクは毎日清潔なものを用意し、エプロンや履物は色分け等して明確に区分し、保管場所も分ける必要があります。

1. 着替え・履替え

- ・ 着替えは更衣室で行う。出勤後手洗いをし、通勤時の服装から着替えて調理作業を行う。
- ・ 調理衣・帽子・マスク・エプロンは常時清潔な物を身につける。
- ・ トイレを使用する時は、調理衣（上下）・帽子を脱ぎ専用の履物に替える。使用後は、専用の手洗い設備で手洗い・消毒をした後、身支度を整える。
- ・ 調理衣・帽子・エプロンは毎日洗濯をする。
- ・ 調理室内では専用の履物を履く。
- ・ 時計・指輪・イヤリング（ピアス）・ネックレス・ブレスレット・マニキュア・香水等はつけない。
- ・ 作業中は、ばんそうこう等異物混入するおそれのあるものは外すか、もしくは覆う。
- ・ 調理衣のポケットに不要なもの（手袋・ペーパー・ペン等）を入れない。
- ・ 給食室外へ出る時は、調理衣を脱ぎ、履物を替える。ただし、ワゴン車を運搬する時は、調理衣を着たまま履物を替える。
- ・ 休憩室での打ち合わせ、休憩等の時間は、調理衣・帽子を脱ぐ。脱いだ調理衣は、外側が汚染されないように、清潔な場所に掛けておく。

2. エプロン、履物の使い分けは以下の表に沿って行う。

エプロンの使い分け		作業区分	履物
検収用	検収用 エプロン	・ 物資を受け取る時（乾物含む） ・ 段ボールを開ける・片付ける時 ・ 牛乳、デザート、ジャム、パン、ごはんを受け取る時 （野菜・パンごはん牛乳と、食材ごとにエプロンを分けるのが望ましい）	ドライ シューズ
	検収用 赤エプロン	・ 物資を受け取る時（肉・魚介類・卵） ・ 段ボールを開ける・片付ける時 ・ それぞれの専用容器を下処理室で下洗いする時 （洗浄用赤エプロンを用意することが望ましいが、検収用エプロンでの下洗いも可）	
下処理用	下処理用 エプロン	・ 下処理室で行う作業全般（肉・魚介類・卵を取り扱う時を除く）	ドライシ ューズ
	下処理用 赤エプロン	・ 下処理室で肉・魚介類・卵を取り扱う時 ※ 別表参照	
	下処理用 洗浄エプロン	・ 下処理室で洗浄作業を行う時	ドライシ ューズ （長靴）
調理用	調理用 エプロン	・ 野菜を洗う・切る時、豆腐を切る時 ・ 加工食品を取り扱う時 ※別表参照 ・ 釜で加熱調理をする時 ・ 再加熱する材料を釜から出す時	ドライ シューズ
	調理用 赤エプロン	・ 加熱前の肉・魚介類・卵を取り扱う時 （炒めている時も、ある程度火が通るまで）	

和え物 配食用	サラダ 配食用 エプロン	・ 食器保管庫からサラダ用・食器・配食用器具を出す時 ・ 和え物用材料を釜から出す・水冷する・絞る時 ・ 和え物用材料を開缶・開封する時 ・ 生食する材料を消毒後に取り扱う時 ・ 和える時やごはんを混ぜる時 ・ 再加熱しない材料を釜から出す時 (ゴマ・タレ等) ・ 配食する時・配膳補助の時 ・ パンを取り扱う時(切り込みを入れる) ・ パンを数える時 ・ お茶をやかんに入れる時 ・ 牛乳、デザート、ジャム、ふりかけ等を数える時	ドライ シューズ
洗浄用	洗浄用 エプロン	・ 洗浄作業の時	ドライシ ューズ (長靴)
アレルギー 用	アレルギー用 エプロン	・ アレルギー食を調理する時…① ・ アレルギー食を盛付配付する時…② ①②で1セット(2枚)	ドライ シューズ
その他	白衣のみ	・ ワゴン車を運搬する時 ・ 朝、ワゴン等を拭く時 ・ 調理中に保管庫から調理用器具を出す時	

- ・ 可能な限り布エプロン・ドライシューズを導入する。
- ・ 調理用エプロンは温度確認まで使用し、配食する時にサラダ配食用エプロンにかえる。
- ・ 揚げ物を取り出す時はサラダ配食用エプロンにかえる。人数によっては、温度確認からサラダ配食用エプロンでもよい。また、和え物用のたれなどのこげやすいものも、温度測定からサラダ配食用エプロンでもよい。
- ・ エプロンは、使用するまで蓋付容器で保管することが望ましい。(朝、乾いているエプロンを蓋付容器で保管する。)
- ・ 水冷用エプロンは、使用前にアルコールを噴霧する。
- ・ 下処理作業から調理作業へ移る時には、手洗い・消毒をし、エプロン・マスク・履物を変える。

※ 別表 使い分けの一例

エプロン	食 品 名
赤エプロン	生の肉、冷凍魚切身、冷凍魚介類、生卵、魚フライ、トンカツ 等
調理用	魚いり、ハンバーグ、ハム、ウィンナー、竹輪、蒲鉾、卵水煮、錦糸卵、シュウマイ 等

原則として、製造過程での加熱の有無で使い分ける。

* エプロンは、胸あて式のものを使用する。

3. マスクをつけるタイミング

① 洗浄作業以外の全般

② ワゴン車を配送する時

* マスクをする時は、鼻まで覆うようにする。

☆なぜマスクをつけるのか？

鼻腔には、黄色ブドウ球菌があり、鼻腔→手指→食品への汚染を避ける為、マスクはつけなければいけませんし、鼻まで覆うように、正しくつけましょう。

4. 使い捨て手袋をつけるタイミング

☆手袋使用目的

- ・手の汚染を食品につけない（調理済み及び生食の食品等）
- ・食品の汚染を手につけない（肉・魚・卵等）

☆使用箇所

- ・手指に傷等がある場合
- ・生食する食品
- ・加熱調理後の食品
- ・肉・魚・卵等の取り扱い

- ① パンを数えたり、切り目を入れたりする時（業者のパン袋にふれる時は、はずす）
- ② 作業の変わり目は手袋を交換する
- ③ 配食する時は食缶の内側に触れる場合は食缶を持つ手に使い捨て手袋を着用する。
トングやお玉等の器具を使用して配食を行う場合は、あえ物を除いて不要。
- ④ 保存食を取る時

＊ 使い捨て手袋をしたまま、他のものに触れたり、他の作業に移ったりしないようにする。

＊ 使い捨て手袋は、食品衛生法基準に適合した素材のものを使用する。

＊ 和え物を行う際には肘までの長さの使い捨て手袋が望ましい。

＊ 使い捨て手袋が入った容器は衛生的に保ち（開封後は蓋付容器で保管）、手洗いをした後で手袋を取り出す。

No.3 手洗いマニュアル

「食品衛生は手洗いに始まり、手洗いに終わる」という標語からもわかるように、手指は経口伝染病原菌や食中毒菌を食品に付着させる大きな原因となるので、正しく洗浄することが大切です。二次汚染を防ぐため、手洗いは一つの作業ごとに必ず実施し、次の作業に移りましょう。

1. 手洗い方法は文部科学省『学校給食調理上における手洗いマニュアル』P5（標準的な手洗い）、P13（作業中の手洗い）参照

《標準的な手洗い》

- ① 流水で軽く手を洗う。
- ② 手洗い用石鹸液をつけて、十分に泡立てる。
- ③ 手のひらと甲、指の間、親指の付け根、指先、手首を 5 回程度洗う。
- ④ 肘までよく洗い、とくに爪の間は爪ブラシでよく洗う。
- ⑤ 流水でよくすすぐ。（15 秒程度）
- ⑥ ペーパータオルでぬぐい取るように水気をふき取る。
- ⑦ アルコールをかけて、指先、親指の付け根、手のひらと甲、指の間、手首にすり込む。

《作業中の手洗い》

- ① 流水で汚れを洗い落とす。
- ② 手洗い用石鹸液を泡立てる。
- ③ 手全体を洗う。
- ④ 流水でよくすすぐ。
- ⑤ ペーパータオルでふく。
- ⑥ アルコールをかける。
- ⑦ 手全体にアルコールをすり込む。

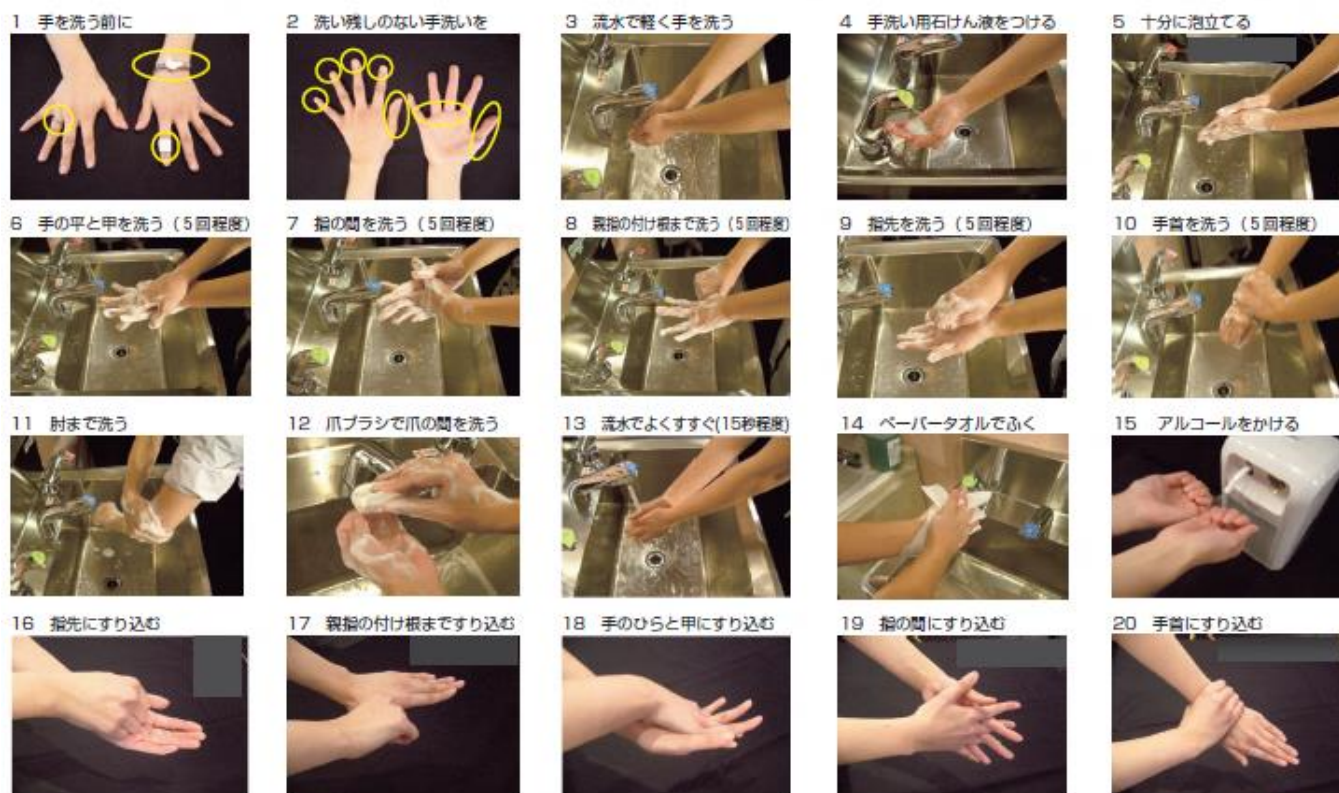
＊ ペーパータオル・消毒液は毎日午後に補充し、常に使用できる状態にする。

＊ 石鹸液は継ぎ足しをしない。（容器を 2 つ用意するなど、常に使用できる状態にする。）

2. 手洗いのタイミング

- | | |
|--|-----------|
| ① 作業開始前及び用便後 | → 標準的な手洗い |
| ② 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 |
| ③ 食品に直接触れる作業に当たる直前 | → 作業中の手洗い |
| ④ 生の食肉類、魚介類、卵、調理前の野菜類等に触れた後、
他の食品や器具等に触れる場合 | → 作業中の手洗い |

文部科学省「学校給食調理場における手洗いマニュアル」（標準的な手洗い） P 5 より



文部科学省「学校給食調理場における手洗いマニュアル」（作業中の手洗い） P 13 より



No.4 水質チェックマニュアル

何らかの原因で水が汚染されている場合、その水を使用することによって、食品を汚染する危険があります。使用水は毎日作業前後に遊離残留塩素量等进行检查して、安全を確認することが大切です。さらに、和え物等の野菜を水冷する前には再度検査する必要があります。

1. 調理業務開始前と調理終了後（12 時前後）にチェックし、「衛生管理チェックリスト」に記録する。

- ① 使用水の外観（色・濁り）、臭い、味
- ② 遊離残留塩素（ガルバニ式）

- * 30 秒以上流水後にチェックする
- * 給食室内のシンク蛇口の水をチェックする。
- * 水質検査の基準：残留塩素濃度 0.1mg/ℓ 以上
- * 検査器具は十分洗浄し、清潔に保つ。

2. 和え物用材料を水冷する直前にチェックし、「衛生管理チェックリスト」に記録する。

- ① 使用水の外観（色・濁り）、臭い、味、水温
- ② 遊離残留塩素（ガルバニ式）

3. 生食の野菜や果物を塩素消毒後の水洗い前にチェックし、「衛生管理チェックリスト」に記録する。

- ① 使用水の外観（色・濁り）、臭い、味、水温
- ② 遊離残留塩素（ガルバニ式）

4. 残留塩素濃度が確保できない時や、使用水に異常がある時は校長・センター所長に連絡する。校長・センター所長は教育委員会に伝え指示を受ける。該当する水を 1ℓ、保存食用冷凍庫で 2 週間以上保存し、記録する。

☆ 水の色と味

水の外観等に異常がある場合、原因には次のようなものがあります。

- A・水が濁っている時：① 白濁しているものは亜鉛、赤褐色のものは鉄が溶出している。
② 水が停滞している。
③ 汚水が流入している。

B・水に色がついている時：白色のものは亜鉛、青色のものは銅、赤褐色のものは鉄が溶出している。

C・水に異臭、異味がついている時：

- ① 受水そうや高架水そう等を塗装したとき乾燥が不十分だとフェノール臭（薬品臭）や油臭がする。
- ② 配管工事で使用した接合剤が水に混じって異臭味がする。
- ③ 亜鉛メッキの成分が溶出して金属味がする。
- ④ 高架水そうや受水そうにかびや藻類が増殖し、かび臭などがする。

No.5 原材料の検収・保管・記録マニュアル

納入された食品の安全性を確認するために、物資検収は欠かせない業務です。物資検収にあたっては責任者が立ち会い、物資検収表を作成し、食品の数だけでなく、食材の品質や鮮度、異物の混入、品質保持期限（賞味期限）の表示等について、十分な点検を行い、記録することが必要です。

また、二次汚染の防止や食品の鮮度を保つため、食品ごとに適切な場所で衛生的に保管しておくことが必要です。

1. 検収用エプロンを使用する。原材料は、①～⑤の検収ポイントと、P13 別表＜検収時に留意する事項＞のとおりに検収し、その結果を「検収表」に記録する。

- ① 原材料は、「献立表」をもとに検収をする。
- ② 検収時は納入量が伝票と同じであることを確認する。
- ③ 検収時は「検収表」に基づき、材料名・納入業者名・納品時刻・数量・品質・鮮度・包装・品温・異物や異臭の有無・表示・賞味期限または消費期限、製造年月日・製造業者名・ロット番号・生産者・確認者をチェックする。

＊ 物資検収時に赤外線温度計（品温計）で測定し、品温を記録する。

＜品温の基準＞

食品名		保存温度
乳製品	牛乳・バター・クリーム	10℃以下
	チーズ	15℃以下
固形油脂		10℃以下
種実類		15℃以下
豆腐・油揚げ		10℃以下
魚肉製品		10℃以下
食肉・食肉製品		10℃以下
殻付卵		10℃以下
生鮮果実・野菜類		10℃前後
冷凍食品		-15℃以下
冷蔵品		10℃以下

- ④ 異常がある時は、校長・センター所長が確認のうえ、納入業者に連絡し、返品、交換又は使用中止とする。（教育委員会にも一報を入れる。）確認の為、現物を保存又は写真を撮っておくなどで証拠を残す。
- ⑤ 検収者は責任を持って検収し、「検収表」に記録する。
 - ＊ 乾物も検収表に記録する。
 - ＊ ロット番号も記録する。
 - ＊ 異常があったときの措置を備考に記録する。
 - ＊ 検収済みの物を使用する時は、異物・異臭と品質を確認し、「検収表」に記録する。また、検収済日を記入する。

2. 原材料は次の食品別保管方法に従って保管する。

- ① 食品の置き場所
 - ・ 食品の入った箱は床に直接置かない。
 - ・ 納入業者から納品された外側の容器（紙袋、ビニール袋、ダンボール）は調理室に入れない。
 - ・ 食品を置く台は洗浄、消毒をし、清潔にしておく。
 - ・ 加熱前の食品と加熱後の食品を接近する場所に置かない。

②乾物

- ・ 検収後、衛生害虫に汚染されるおそれがあるため、ダンボールや小箱を外し、プラスチック容器・瓶以外のものは、蓋付のケースで保管する。
- ・ 大豆などは紙袋を取り外し、清潔な蓋付容器に移し替える。

③青果物

- ・ 土をつけたものを調理室に持ち込まない。

④卵

- ・ 検収後、パックからはずし、蓋付専用容器に入れて冷蔵庫の所定の場所に保管する。
- ・ 午後に納品される場合は、赤エプロン・使い捨て手袋を着用する。

⑤こんにゃく

- ・ 漬け水ごとまたは外袋ごと別容器に移し替え、冷蔵庫で保管する。

⑥肉類

- ・ 検収後、蓋付専用容器に入れて冷蔵庫の所定の場所で使用直前まで保管する。
(ビニール袋は搬入時に下処理室で取り除き、速やかに1カ所にまとめる)
- ※ 調理室施設上困難な場合はこの限りではない。
- ・ 取り扱い中に他のものを触ったり、肉のドリップが他のものに付着したりしないようにする。
- ・ 取り扱い時は必ず赤エプロン・使い捨て手袋を使用する。
- ・ 下味をつける場合も原則下処理室で行う。

⑦魚介類

- ・ 取り扱い中に他のものを触ったり、魚介類のドリップが他のものに付着したりしないようにする。
- ・ 取扱い時は必ず赤エプロン・使い捨て手袋を使用する。
- ・ 下味をつける場合は原則下処理室で行う。

⑧冷凍・冷蔵加工食品

- ・ 袋を下処理室で外すものは検収後、蓋付容器に移し替え、冷蔵庫で保管する。
- ・ 袋ごと調理室に持ち込むものは検収後、外袋を塩素消毒して保管する。
- ・ デザートは検収後、ケースや包装をはずし、冷蔵庫または牛乳保冷庫で保管する。

⑨大豆製品

- ・ 豆腐、生揚げ、油揚げ等は検収後、蓋付き容器に移し替え、冷蔵庫で保管する。
- ・ 豆腐はにがりがなくなくなるまで水さらしをし、蓋付きの容器に移し替え、冷蔵庫で保管する。

⑩牛乳・乳製品・デザート

- ・ 牛乳等は検収後、牛乳保冷庫で保管する。

3. 原材料納品時のダンボール箱の扱い

- ・ 物資受け取り後、ダンボール箱から他の容器に移し、空のダンボール箱は、すみやかに処分する。
- ＊ ダンボール箱は調理室には持ち込まない。また、下処理室に放置しない。

☆ ダンボールとゴキブリ

ダンボールはゴキブリの格好の住み家になります。特に古いものや汚れた物には卵が生みつけられていることがあります。このようなダンボールを下処理室や調理室内に持ち込んで長時間放置すると、ゴキブリを室内で繁殖させることになりかねません。

またダンボールは運送中に地面に直接置かれて汚れていたり、保管中にかびが発生していたりすることがあるので、下処理室や調理室へ持ち込まないようにしましょう。

（別表）＜食品の標準的な下処理の流れ＞※下処理室での流れではありません。

じゃがいも	皮むき→芽とり→水洗い→水洗い→水洗い
人参・大根・ごぼう	大根：水洗い→へたとり・皮むき→水洗い→水洗い→水洗い 人参：水洗い→へたとり・たわし洗い→水洗い→水洗い→水洗い ごぼう：水洗い→へたとり・皮をこそげ取る→水洗い→水洗い→水洗い
玉ねぎ	根とり→皮むき→水洗い→水洗い→水洗い
キャベツ	四つ割り・芯とり→ばらす→水洗い→水洗い→水洗い
白菜	四つ割り・芯とり→ばらす→水洗い→水洗い→水洗い
チンゲン菜 ほうれんそう 小松菜 等	根とり→ばらす→水洗い→水洗い→水洗い
ピーマン	半割り（1/4 割り）・種出し→水洗い→水洗い→水洗い
もやし	水洗い→水洗い→水洗い
きゅうり	スポンジ洗い→へたとり→水洗い→水洗い→水洗い
れんこん	水洗い→皮むき→水洗い→水洗い→水洗い
かぼちゃ	半割（1/4 割）→種出し→水洗い→水洗い→水洗い
さつま芋	たわし洗い→水洗い→水洗い→水洗い
えのきたけ しめじ	根とり→切る→水洗い→水洗い→水洗い
(生)トマト・ プチトマト	へたとり→水洗い→水洗い→塩素消毒→水質検査→流水で十分にすすぎ洗い
(生)いちご・ぶどう	(へたとり)→水洗い→水洗い→塩素消毒→水質検査→流水で十分にすすぎ洗い
調理室で切る果物 (リンゴ、スイカ、ネーブル バナナ 1/2 本)	スポンジ洗い→水洗い→塩素消毒→水質検査→流水で十分にすすぎ洗い (りんご→切る→塩水につける→水切り)
教室で皮をむく 果物 (バナナ 1 本, みかん)	水洗い→水洗い→水洗い（手でこすり洗い）

冷凍野菜 (コーン, 枝豆, グリンピース, ホウレン草, 小松菜)	ざるにあける→異物確認→水洗い→水洗い→水洗い
たけのこ (ホール)	ざるにあける→半分に切る→水洗い・たんぱく質除去→切る→水洗い
海藻ミックス (乾)わかめ	水で戻す→水洗い→水洗い→ざるに取り出す
(乾)ひじき	水で戻す→砂がなくなるまで洗う
豆腐	下処理室でパック内の水を捨てる→水さらし→蓋付きの容器に入れ調理室で切る
(乾)きくらげ・ 干しいたけ	水洗い→水又はぬるま湯につけて戻す→切る
(冷)ムキエビ・ イカ・貝むき身	ざるにあける→異物確認→流水でさっと水洗い(冷水)→水切り
(冷)しじみ	異物確認→水に放つ→手でこすり洗いをする(水が澄みきるまで)
こんにゃく	下処理室で水を捨てる→調理室で切る→下茹で

- ※ 学校給食における食中毒を防止する為には、まず外部からの汚染を調理室内に持ち込まないことが原則。その為、納入された食品は下処理室で専用容器へ移し替え等を行い、食品に付いている泥や埃等の異物や有害微生物をさらに減らす作業を行う。
- ※ 調理室でゴミが出ないように作業を進める。(できるだけ下処理室で袋などを外す)
- ※ 生食する青果物を消毒する場合は、事前にシンクを塩素消毒しておく。排水口部も消毒する。
- ※ 青果物を消毒した後は、先にシンクの消毒水を抜かず、青果物を取り出した後に中の消毒水を抜く。

No.6 調味料等の検収・記録・保管マニュアル

納入された食品の安全性を確認するために、物資検収は欠かせない業務です。物資検収にあたっては責任者を定め、物資検収表を作成し、食品の数だけでなく、食材の包装容器の状態、品質保持期限（賞味期限）の表示等について、十分な点検を行い、記録することが必要です。

また、品質保持のため、高温多湿を避け、ねずみ・ゴキブリなどの衛生害虫から汚染されないように保管しておくことが必要です。

1. 調味料等は、①～③の検収ポイントと、（別表）＜検収時に留意する事項＞のとおり検収し、その結果を「検収表」に記録する。

① 納入量が発注書・納品書と同じであることを確認する。

② 「検収の記録」に基づき、材料名・納入業者名・納品時刻・数量・品質・鮮度・包装・品温・異物や異臭の有無・表示・賞味期限または消費期限、製造年月日・製造業者名・ロット番号・生産者・確認者をチェックする。

③ 異常がある時は、校長・センター所長が確認の上、物資納入業者へ連絡し、物資の返品や交換等の措置をとる。（教育委員会へも一報を入れる。）写真等で証拠を残す。

④ 検収済みの調味料を使用する時は、異物・異臭と品質を確認し、「検収表」に記録する。また、検収済日を記入する。

2. 検収後は食品保管庫に種類別に保管する。

＊ 袋入りのものは害虫等からの汚染を防ぐことのできる容器に入れる。

3. 開封後は使い切ることが望ましいが、残す場合は開封後2か月を目安に使い切る。

開封後冷蔵保管を必要とするものは、表示を確認して冷蔵庫で保管する

（別表） ＜ 検収時に留意する事項 ＞

材料名		検収時の注意点	検収時の施行事項
穀類	米・麦	・ よく乾燥しているか	
	ビーフン	・ カビ等は発生していないか	
	小麦粉・パン粉	・ 包装の破れはないか	
	乾麺	・ 異臭、異物混入はないか	
芋・でんぷん	じゃが芋 さつまい芋 里芋	・ 鮮度はよいか ・ 病害痕、腐れはないか ・ 異物混入はないか	※ 産地名の確認
	でんぷん類	・ カビ等は発生していないか ・ 異物混入はないか	
砂糖類		・ 包装の破れはないか ・ 異物混入はないか	
油脂類		・ 容器の外観確認 ・ 異物混入はないか	
種実類		・ カビ等は発生していないか ・ 乾燥しているか ・ 異臭、異物混入はないか	
豆類	あずき・大豆 うずら豆	・ よく乾燥しカビ等の発生はない ・ 異物混入はないか	
	豆腐 厚揚げ・油揚げ	・ 色、異臭、異物混入はないか ・ 豆腐の漬け汁の濁り	※ 品温測定（適温 10℃以下・－15℃以下） ※ 冷凍製品は冷凍確認

魚貝類	魚・イカ タコ・エビ ねり製品	・ 鮮度はよいか ・ 変色、異臭、異物混入はないか ・ 包装の破れはないか	※ 品温測定（適温 5℃以下・－15℃以下） ※ 冷凍製品は冷凍確認
肉類	肉類 ハム・ベーコン・焼豚	・ 鮮度はよい、包装破れはないか ・ 変色、異臭、異物混入はないか	※ 品温測定（適温 10℃以下・－15℃以下） ※ 冷凍製品は冷凍確認
卵類		・ 容器や卵の汚れを確認 ・ 異物混入はないか	※ 採卵日又は箱詰め日を記録 ※ 専用の容器に移し替える ※ 下処理室で割卵、専用容器に入れる
乳類	牛乳	・ 容器の破れ、異物混入はないか	※ 品温測定（適温 10℃以下）
	乳製品	・ 容器の破れ、異物混入はないか	
野菜類		・ 鮮度はよいか ・ 病害痕、腐れはないか ・ 変色、異臭、異物混入はないか	※ 産地名の確認 ※ 冷蔵品は、品温測定（適温 10℃前後）
果物類			
きのこ類			
海藻類		・ 包装の破れはないか ・ カビ等は発生していないか ・ 異物混入はないか	
嗜好飲料 調味料・缶詰類		・ 異物混入はないか	※ 容器のへこみはないか ※ 膨張確認
冷蔵・冷凍食品		・ 冷蔵品の品温は適切か ・ 冷凍品は冷凍した状態か ・ 包装は破れていないか ・ 異物混入はないか	※ 冷凍品の包装内部に霜がついていないか（再凍結したものでない事を確認） ※ 品温測定（適温 10℃・－15℃以下） ※ 解凍後、異味、異臭、変色等はないか
ゆで麺		・ 変色、異臭、異物混入はないか	※ 品温測定（適温 10℃以下）

No.7 調理器具等の使い分けマニュアル

調理の過程ごとに専用容器、器具を使用することは、食品に付着している菌が、容器・器具を介して起きる二次汚染を防止するために必要です。

特に、食肉や魚介類・卵は食中毒菌に汚染されている可能性があるため、容器の共用により他の食品を二次汚染しないように注意します。

1. 調理器具

- ・ 肉類・魚介類・卵等に移し替える専用容器は、誰が見てもよく分かる表示をする。
- ・ 割卵には、検卵用食器、蓋付専用容器を使用する。
- ・ 調理台、小型調理台、移動シンクは、下処理室用、調理室用、洗浄室用に区別をする。
- ・ 調理室用の調理台・ざる置き台は、汚染作業と非汚染作業での専用化をはかる。やむを得ず、使いまわしをする場合は、汚れや水気をペーパーでとり、アルコールをペーパーでふきのばして使用する。（調理中作業時には、ふきん・不織布は使用しないこと。）
- ・ 包丁は、下処理用、加熱調理用、生食（野菜・果物・パン）用として、専用のものを使用する。
- ・ まな板は、下処理用、加熱調理用、生食（野菜・果物）用として、専用のものを使用する。
- ・ 中心温度計は、和え物用、その他の調理用にそれぞれ区別し、調理台に直接置かない。
- ・ 調理用のボール・食缶等は、配食用と区別をする。また、肉類・魚介類・卵等に移し替えるボール等には、他のものは入れない。
- ・ 下処理用の器具の洗浄は、他のものと一緒にしない。

2. その他

- ・ スポンジ・たわし類は、肉・卵・魚介類用、青果物用、生食青果物用、洗浄用、長靴用に区別をする。
- ・ ホースは、下処理室用、調理室用（水冷用、洗浄用）、洗浄室用に区別をする。

No.8 ドライ運用マニュアル

ドライ運用により、水や食品を床にこぼさずに調理作業することは、はね水による食品への二次汚染を防止するために必要です。また、床を乾かした状態にすることは、調理室内の湿度を低く保ち、カビや細菌、食中毒菌の増殖を防止するために必要です。

1. はね水による食品への二次汚染防止

- ・ すべての食品が下処理室や調理室から搬出された後に、洗浄作業を行い、はね水による食品の汚染をふせぐ。

2. 床を濡らさない工夫

- ・ 釜まわりの排水は、栄養分に富む水および食品残渣で床が汚染されやすいため、ザルやタライを利用し、床を濡らさないようにする。
- ・ ドライシューズと布エプロンの着用を基本とする。
- ・ 床が、水や野菜くずで汚れた場合は、早めに水気を切る。
- ・ ドライ用調理台がない場合や野菜が入ったざるを移動させる時は、専用の受けトレイを使用する。
- ・ 野菜を切る等まな板を置く時は、調理台からはみ出ないように置く。
- ・ 水冷作業は、回転釜で行わず専用シンクで行う。
- ・ 午後の作業もドライ運用をこころがけることで、夜間の湿度を低く保ち、床や壁のカビ等の発生を防ぐ。

No.9 作業工程表・作業動線図マニュアル

調理をするに当たっては、特に二次汚染防止について意識して作業を行うことが大切です。その為にも、事前に作業工程表・作業動線図を作成し、調理開始前に綿密な打ち合わせを行い、調理のシミュレーションや調理員の共通理解を図りましょう。

1. 作業工程表

- ・ 掛け持ち作業による二次汚染を防止することを目的として作成する。
- ・ 調理手順を基に、各学校で作業工程表を作成する。
- ・ 汚染の可能性が高い食品（肉、魚、卵等）を扱う作業と、汚染させたくない食品を扱う作業（非加熱調理用食品や和え物等）を明確に区分し、掛け持ち作業にならないようにする。
- ・ 作業工程表はできあがり時刻から逆算してタイムスケジュールを設定することで、調理終了から食べる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。
- ・ 調理終了から喫食までの時間が短くなるように作成する。
- ・ 調理中に変更があった場合は、書き直さず、赤字で修正する。

① 作成に当たって次の事項を明確にする

- ・ 汚染作業区域と非汚染作業区域の区分（下処理と調理）
- ・ 献立名、タイムスケジュール、担当者
- ・ 調理作業内容（時間帯によって仕事内容が空欄になっている所はないか）
- ・ 衛生管理のポイント（手洗い、エプロン交換、温度確認、手袋等）
- ・ リスクが高い食品（肉、魚、卵等）については、担当者と扱う時刻、衛生管理ポイント（手洗い、エプロン交換等）

② 作成のポイント

- ・ 調理室（非汚染作業区域）における作業について、二次汚染を防ぐために担当者の作業内容を時間を追って示す。
 - ・ 汚染度の高い食品（肉、魚、卵等）を扱う作業と汚染させたくない食品を扱う作業（非加熱調理用食品や和え物等）を明確にして、掛け持ち作業を行わせない。
 - ・ 調理終了から喫食までの時刻を短縮するために、作業工程表は出来上がり時刻から逆算して作成する。
 - ・ 衛生管理のポイント（手洗い、エプロン交換、温度確認、手袋等）を明記する。
- （例）汚染作業区域から非汚染作業区域に移る時の「手洗い」「靴の履き替え」「エプロン交換」等を記載する。調理過程で「使い捨て手袋」が必要な箇所を記載し、どこの調理過程で必要なのかの理解を図る。
- ・ 除去食がある場合は、献立名・除去食品等を記入し、作業時間は点線で囲むなど、目立たせる。

2. 作業動線図

- ・ 汚染度の高い食品と汚染させたくない食品の交差による二次汚染を防ぐことを目的として作成する。
- ・ 調理手順を基に、各学校で作業動線図を作成し、調理中に担当者や時間の変更等が生じた場合は、書き直さず赤字で修正し、次の参考にする。

① 作成に当たって次の事項を明確にする

- ・ 食品の搬入口
- ・ 食品の保管部分
- ・ 汚染作業区域と非汚染作業区域の区分及び機器器具等
- ・ 汚染作業区域から非汚染作業区域に食品を受け渡す場所又は台等
- ・ 調理後の食品の保管場所
- ・ 献立名および使用されている食品名
- ・ 汚染度の高い食品（肉、魚、卵等）と汚染させたくない食品（非加熱調理用食品や和え物など）

② 作成のポイント

- ・ 汚染度の高い食品は赤色系、汚染させたくない食品は青色系など色分けし、交差する場合は「注意する」などの意識付けて二次汚染を防止する。
- ・ 二次汚染を起こす可能性が高い食品（肉、魚、卵等）と、汚染させたくない食品（非加熱調理用食品や和え物等）の動線が交差する場合は、作業工程表で時間差をつけ作業動線図にも食品が通過する時刻を記入する。
- ・ 本来は個々の動線を示すものであるが、見やすさを考慮し、同一料理に使用する同じ動線の食品（野菜等）は一本の線にまとめてもよい。しかし、同一食品であっても別の料理に使用する食品は線を分けて記入する。
- ・ 除去食がある場合は、出来上がり線のみ記入し、出来上がりの場所から目立つ色を使い、実線で記入する。

No.10 調理中の食品取り扱いマニュアル

食品ごとに適切に取り扱うことは、食中毒菌の増殖や手指から食品への二次汚染、器具から器具への二次汚染を防ぐために必要です。

【汚染度の高い食品の取り扱いについて】

- ・ 調味料等につけこむ時は、使い捨て手袋を使用して下処理室で行う。
- ・ ドリップが他のものに付着しないようにする。
- ・ 使用直前に冷蔵庫から出し、赤エプロン・使い捨て手袋を使用する。

- ・作業後は、「作業中の手洗い」を行う。(No.3 手洗いマニュアル参照)
- ・使用したシンク等は、洗剤で洗浄後、塩素消毒300倍希釈(200ppm)5分又は600倍希釈(100ppm)10分、オーバーフロー部分まで満たすよう浸漬する。

1. 肉類

- ・検収時に異物確認を行い、専用容器に移しかえる。

2. 魚介類

- ・検収時に異物確認を行い、専用容器に移しかえる。
- ・魚は調理開始時刻に合わせ、専用容器で解凍する。
- ・えび・いか・貝類などは下処理室でざるにあげ、異物の有無を確認し、流水で洗い、専用容器に入れて冷蔵庫で保管する。

3. 卵

- ・割卵時は、下処理室で専用容器に1個ずつ割り、異常(殻の割れ・鮮度・血卵等)がないことを確かめ、蓋付専用容器に入れておく。
- ・攪拌は使用する直前に行う。

4. 大豆・豆腐

- ・大豆を前日より水に浸漬する必要がある場合は、水で洗ってから蓋付の容器に入れ、冷蔵庫で保管する。浸漬後使用前に保存食を取り、水洗いをして下茹でする。
- ・豆腐の水気を切り、釜まで運ぶ時は、垂れ水を受け、床がぬれないようにする。

5. 青果物

- ・「No.5 原材料の検収・保管・記録マニュアル(別表)＜食品の標準的な下処理の流れ＞」を参照。
- ・洗浄後は調理台で切り、清潔な容器に入れる。
- ・加熱調理する野菜の洗浄は、生食用野菜・果物の洗浄と重ならないようにする。

6. 生食用野菜・果物

- ・朝一番に作業をする。
- ・手指を消毒し、使い捨て手袋、消毒済の調理台と専用のまな板・包丁を使用して切る。(他からの汚染がない場所で行う。)
- ・生食用野菜・果物が

たらいの中で1回で消毒できる場合

①	②	③
		④

シンク

- ①②水洗い(2回)
- ③ 塩素消毒(たらいの中にざるを入れる。)
- ④ ③の塩素水を捨てて、同じたらいの中でオーバーフローしながら2回以上水をかえてすすぐ。

できない場合

①	②	③
	④	

シンク

- ①②水洗い(2回)
- ③ 塩素消毒(材料をざるの中に入れても良い。)
- ④ ②の水洗い後。シンクを水で洗い流して塩素消毒する。ざるを入れたたらいの中でオーバーフローしながら2回以上水をかえてすすぐ。

- ※ 洗浄用シンクを併用する場合、使用前に消毒をしてから使用する。
排水口部も消毒する。

7. 冷凍・冷蔵加工食品

- ・デザート等は配食まで冷蔵庫で保管する。室温を考慮して自然解凍する。
- ・加熱する加工食品は、使用直前に冷蔵庫から出し、異物がないか確かめながら調理する。

- ・ 冷凍野菜は、下処理室で袋をはずし、異物の混入がないか確認し、調理室で3回ていねいに洗った後、切る。
- ・ 袋を下処理室で外すものは検収後、蓋付容器に移し替え、冷蔵庫で保管する。
- ・ 袋ごと調理室に持ち込むものは検収後、外袋を塩素消毒して保管する。
- ・ 袋ごとボイルする加工食品は、原材料の保存食を採取した後、開封口を折り、2重に袋に入れてボイルする。
- ・ 蒸し網に食品を入れて釜で蒸す場合は、十分に加熱が出来るよう、蒸し網に食品を入れすぎない。

8. 調味料等

- ・ 冷蔵庫や食品保管庫に入れる時、出す時は、外側を塩素で拭く。
- ・ 前日までに調味料を確認する。60 cm以上の台に置く。
- ・ 使用する前にボール等へ移し、異物・異臭と品質を確認する。
- ・ 加熱しない調味料（ドレッシング、和え物用調味料）は原則、未開封のものを使用する。ドレッシングについて、2カ月以内に使用する。
- ・ 和え物用調味料（手作りたれ）を入れた容器には蓋をする。

No.11 食品の温度管理マニュアル

温度測定を行うことは、7 5℃ 1 分間以上相当の加熱により食中毒菌を死滅させるためと、食品の中心部分まで加熱されていることを確認するために必要です。

1. 加熱調理する時は、調理仕上げ時に中心温度が7 5℃ 1 分間以上（二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は8 5～9 0℃で9 0秒間以上）相当であることを確認し、温度と時刻と計測者を記録する。（校正された温度計を使用）

- * 加熱ムラがある為、最も温度が上がりにくい部分を測定する。
- * 温度は3点以上測定し、3点記録する。
- * 調理後2時間以内で喫食できるよう努める。

2. 調理形態により、それぞれ以下のように測定する。

① 揚げ物、蒸し物、焼き物

- ・ 調理仕上げ時に中心温度が7 5℃ 1 分間以上（二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は8 5～9 0℃で9 0秒間以上）相当であることを確認し、温度と時刻と計測者を記録する。

② 炒め物、煮物、汁物

調理仕上げ時に7 5℃ 1 分間以上（二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は8 5～9 0℃で9 0秒間以上）相当であることを確認し、温度と時刻と計測者を記録する。特に、熱が通りにくい具材については、仕上げ時に中心部の温度を測り、温度と時刻と計測者を記録する。

- * 釜の湯の温度を測定するのではなく、食品全体の温度を測定する。

③ 和え物

- ・ 材料を加熱したときに、7 5℃ 1 分間以上（二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は8 5～9 0℃で9 0秒間以上）相当であることを確認し、温度と時刻と計測者を記録する。
- ・ 加熱後の材料を冷却した時の温度を確認し、温度と時刻と計測者を記録する。
- ・ 冷却が終了した野菜等は速やかに水切りをする。（長時間の押し作業禁止）
- ・ 水冷する場合は、水温程度まで冷却する。

④ 混ぜご飯

- ・ 混ぜご飯（米飯＋混ぜごはんの素）は白飯の温度と最初に混ぜた仕上げ時の温度を計り、温度と時刻と計測者を記録する。
- ・ 混ぜご飯（米飯＋調理した具）は具の仕上げ時の温度、和える直前の白飯の温度と具の温度、最初に混ぜた仕上げ時の温度を計り、温度と時刻と計測者を記録する。

⑤ 手作りゼリー

- ・ ジュースを入れる前に温度確認をし、温度と時刻と計測者を記録する。

⑥ 牛乳、デザート

- ・ 牛乳保冷庫に入れた時・出した時の温度と時刻を記録する。
- * 毎日の衛生注意事項を参照し、温度測定・記録を行う。
- * 中心温度計は測定直前にアルコール消毒をする。使用直後に中心温度計の測定棒を流水で洗い水気を拭取り、アルコールをペーパータオルで拭き伸ばしながら消毒する。

中心温度計の校正（月に2回（検便の日）低温・高温の両方計測を行い、「衛生管理チェックリスト」に記録しましょう。）

低温…氷水につけて 0℃付近を示すか

高温…沸騰したお湯につけて 100℃付近を示すか ± 2℃以内であれば合格です。

No.12 配食マニュアル

配食時に、適切な服装で、使い捨て手袋や清潔な容器および器具を使うことは二次汚染防止のために必要です。

- ・ 手洗い・消毒し、使い捨て手袋と配食用エプロンを使用する。
- ・ 配食する容器(食缶、バット、ボール)を置く台（小型調理台等）は、使用直前にアルコール消毒をする。
- ・ 配食時に使用するひしゃく、はさみ等は前作業に使用していないものを使い、調理台の上に直接置かない。
- ・ 配食時についた食材を拭く時は、ペーパータオルを使用する。
- ・ 異物混入のないことを確認しながら、配食作業をする。
- ・ 配食時刻（配食開始から終了まで）と配食者を記録する。

【パンの配食】

- ・ 業者のパン袋に触れる時は素手で開ける。
- ・ パンに切れ目を入れる時は、使い捨て手袋と配食用エプロンを使用する。

【果物、生食野菜の配食】

- ・ 直接手で触れることのないように使い捨て手袋を使用する。
- ・ 消毒済みサラダ配食用エプロンを使用する。
- ・ 保冷が必要なものは、配食後に蓋をして配送直前まで冷蔵庫で保管する。
(前日に、冷蔵庫を洗浄・消毒しておく)

【手作りゼリーの配食】

- ・ ゼリーをカップに流し入れた時の時刻と配食者を記録する。
- ・ 室温程度まで冷めたら、蓋をして、冷蔵庫又は配膳室で保管する。

No.13 検食・保存食(原材料及び調理済み食品)マニュアル

学校給食衛生管理基準の解説 P. 121 参照

児童生徒の喫食前に実施する検食は、最終的に喫食に適するかどうかを判断する重要な役割があります。

1. 検食は、次のように行う。
 - ・ 学校給食調理場及び給食センターの受配校で、校長等の責任者は、園児児童生徒の喫食開始時間の30分前までに検食し、「検食簿」に時刻と結果を記録し、保管する。
 - ・ 次の点に注意し、検食を行う。

- 1 食品の中に人体に有害と思われる異物の混入がないか。
- 2 調理過程において加熱・冷却処理が適切に行われているか。
- 3 食品の異味・異臭・その他の異常がないか。
- 4 一食分としてそれぞれの量が適切か。
- 5 味付け・香り・色彩・形態が適切になされているか。また児童生徒の嗜好との関連はどのように配慮されているか。

保存食を採取し、記録を残すことは、万が一事故が発生した時に、その原因を明らかにするために必要です。

2. 保存食の採取は、次のように行う。

【原材料の保存食】

- ・ 納入時に検収後 50 g ずつビニール袋に採取し、密封して 1 日分をまとめる。袋に採取月日を黒・廃棄月日を赤で明記する。
- ・ 調理用牛乳は原材料として採取する。
- ・ 加工食品の賞味期限などが異なる場合は、それぞれ採取した袋に賞味期限などを明記する。
- ・ 青果物は、洗浄、消毒前に 50 g 採取する。塩素消毒をして切って配食するものは、保存食を採取した後、洗浄、消毒を行い、消毒液に接触する面を 50 g 採取し、調理済食品の保存食とする。残りは、職員室や給食室用として提供する。
- ・ 卵は、納入時には採取せず、割卵し、混合した時に原材料として採取する。
- ・ 調味料は保存食から除く。
- ・ わかめ・干しいたけ・ハサイ・昆布・春雨・ごま・のりなどの常温で保存できる乾物・缶詰等は保存食から除く。（前日から水戻しした大豆は採取する。）
- ・ 常温保存可能なレトルト食品については保存食から除く。
- ・ 続けて採取する場合は、アルコールを含ませたペーパーで包丁を拭いてから採取する。

【調理済み食品の保存食】

- ・ 調理後 50 g ずつビニール袋に採取し、密封して 1 日分をまとめる。袋に採取月日を黒・廃棄月日を赤で明記する。
- ・ 給食室で混ぜご飯にする時は、次のようにする。
 - 〈ごはん＋乾物〉 最初の白飯と最後に混ぜたごはんの保存食を採取
 - 〈ごはん＋調理済具〉 調理した具と最初の白飯、最後に混ぜたごはんの保存食を採取
- ・ 牛乳、生食する青果物、デザート類は、冷蔵庫から出した時に保存食を採取する。
- ・ 飲用牛乳は調理済み食品として、採取する。
- ・ 加工食品の賞味期限などが異なる場合は、それぞれ採取した袋に賞味期限などを明記。
- ・ デザート、ジャム、ふりかけ、のりなど、調理せずにそのまま配食するものは、調理済み食品として採取する。賞味期限などが異なる場合は、それぞれ採取した袋に賞味期限などを明記する。
- ・ 教室でかけるソース・ケチャップ・たれなどは、調理済み食品として採取する。
- ・ 複数の釜で調理する場合などは、それぞれ保存食を採取する。

3. 保存食の保管は、次のように行う。

- ・ 採取後は常温放置せず、直ちに保存食用冷凍庫に保存する。
- ・ -20°C 以下の保存用冷凍庫で 2 週間以上保存する。
- ・ 2 週間を過ぎたものは、すみやかに処分する。
- ・ 保存食を廃棄した日時を、「衛生管理チェックリスト」に記入する。

No.14 洗剤・消毒液管理マニュアル

洗剤・消毒液を適切に管理し、使用することは、薬剤等の食品への混入を防ぎ、洗浄・消毒効果を保持するために必要です。

1. 洗剤・消毒液の管理について

① 各薬剤の入った容器は、確実に薬品名が判断できるように明記しておく。

② 場所を決めて適切に保管する。

③ 在庫を確認し不足時は補う。

洗浄・消毒マニュアル Part I P. 8 および P. 19 参照

2. 各薬品について

< 薬品・洗剤の使用基準 >

洗浄目的	薬品名	温度	使い方と使用量
手洗い	シャボネット		6 ～ 7 倍に希釈
手の消毒	アルコール		洗浄、乾燥後の手に噴射噴霧しまんべんなく広げる
ワゴン・扉の消毒	除菌漂白剤 (200ppm)		水 5ℓ (バケツ半分強) に 5% 溶液 20ml で拭く。 ※各製品の使用説明に基づき希釈する。
	次亜塩素酸ナトリウム (食品添加物) (6% 溶液) (200ppm)		水 6ℓ (バケツ半分強) に 20ml で拭く。 ※ 1. 8ℓ ボトルのキャップ 1 杯 = 10ml
長靴の消毒	除菌漂白剤		水 5ℓ (バケツ半分強) に キャップ 1 杯 (20ml) 5 分浸漬 ↓ 水洗い
コックシューズ (非汚染区域用) の洗浄 ※消毒不要	強力洗剤		各製品の使用説明に基づき希釈 洗 浄 ↓ 水洗い ※手袋着用のこと
食器・器具 の洗浄 (1 個洗い)	ティーボールブルー		シンク (100ℓ) に 80ml (約カップ半分) 5 ～ 10 分浸漬 ↓ 水洗い
食器の漂白	デタープライト	40℃ ～ 80℃	シンク (100ℓ) に キャップ 10 杯 (800g) (10ℓ にキャップ 1 杯、1ℓ にさじ 1 杯) 15 ～ 20 分浸漬 ↓ 水洗い ↓ 洗浄機

食器の洗浄 (機械洗い)	デタークリーン LAM ティーポールグリーン	【洗浄】 60～80℃ 【すすぎ】 80 ～85℃	供給装置にて適正量使用
床の洗浄	ティーポールブルー		水 5ℓ (バケツ半分強) に さじ 2 杯 (10ml) で洗浄 ↓ 水拭き
床の油汚れ 器具の油汚れ (食品にふれないもの)	強力洗剤		各製品の使用説明に基づき希釈 洗 浄 ↓ 水洗い ※手袋着用のこと
布巾などの漂白	除菌漂白剤		水 5ℓ (バケツ半分強) に キャップ 1 杯 (20ml) 5 分浸漬 ↓ 水洗い
まな板・ ゴミ入れ・ 洗浄用具の 漂白・除菌	除菌漂白剤		水 5ℓ (バケツ半分強) に キャップ 1 杯 (20ml) 5 分浸漬 ↓ 水洗い
白衣・帽子 などの洗濯	洗濯石鹼・洗剤		少量 …スプーン 2/3 杯 普通 …スプーン 1 杯 大量 …スプーン山盛り 1 杯 (スプーンは付属のものを使用)
食品 (生野菜・果物) の消毒	次亜塩素酸ナトリウム (食品添加物) (6%溶液) (100ppm)		水 60ℓ (シンク半分) に 100ml 水 6ℓ (バケツ半分強) に 10ml (600倍に希釈) ※ 1.8ℓ ボトルのキャップ 1 杯 = 10ml 10 分浸漬 ↓ 匂いが取れるまでよく水洗い

No.15 調理機械器具等の洗浄・消毒・保管、厨房機器保守管理マニュアル

調理機械器具等を正しく洗浄・消毒・保管することは、二次汚染を防ぐために大切です。洗浄時には、器具をできる限り分解して食中毒の原因となる汚れを落とすこと、消毒時には、増殖源となる食中毒菌を確実に消毒すること、保管時には、増殖条件である水分を残さず、衛生害虫からの再汚染を防ぐことが必要です。

- * 汚染レベルが低いものから洗浄します。
- * 取り外しの出来る部分は全て取り外して洗浄し、消毒・乾燥・保管し、使用前に取り付けます。

【調理機械の洗浄消毒方法】

※調理機械を扱う前後は常に手洗い、アルコール消毒を心がけ、衛生的に使用すること。

※モーター部分には水をかけないようにすること。（故障の原因）

	調理前	調理中	調理後（ワゴンを出した後）
野菜裁断機 （刃）	消毒	別の献立の食材を切る場合、 水で流す。 （たらい等で水をうける）	・ 本体から刃を取り出す ・ 消毒保管庫にて乾燥。出来ない場合は、次亜塩素酸ナトリウムに5～10分程度浸漬し、水で十分に洗い流し自然乾燥
ミキサー	湯（熱湯でない）を入れて機械を動かし攪拌し湯を捨てる		・ 分解し洗剤で洗い、十分にすすぎよく乾燥させる
回転釜	【加熱用】 そのまま使用 【非加熱用】 アルコール噴霧 取手・ガスコック・ハンドル ・ 水道：消毒	使いまわしをする時は、洗剤を使わず、水で洗い流す	・ 洗剤で洗い、十分にすすぎ、よく乾燥させる
スチームコンベクションオーブン	取手を消毒する		・ 洗剤で洗い、十分にすすぎ、よく乾燥させる
冷蔵庫 保冷库 冷凍庫	取手：消毒		・ 本体外側は必要に応じて洗剤を含ませた不織布等で汚れを拭取る
冷却機	取手・温度センサー・庫内：消毒	・ 消毒した水切ワイパーで機内の食品残渣・水分を除去	・ 水切りワイパーで、機内の食品残渣や水分を除去 ・ 洗剤で洗い、十分にすすぐ ・ 水気を切り、消毒
フライヤー	油切りをアルコール消毒		・ 元栓を閉める ・ 油を抜き、揚げカス等を捨てる ・ 洗剤で洗浄し、十分にすすぎ、よく乾燥させる
炊飯機	ほぐし機をアルコール消毒		・ 元栓を閉める ・ 釜は湯につけ、ご飯粒の残りをすすぎ流す ・ 洗剤で洗浄し、十分にすすぎ、よく乾燥させる ・ 本体外側は必要に応じて洗剤を含

			ませた不織布等で汚れを拭取る
食器 洗浄機	そのまま使用		・ 電源を切り、給水元栓を閉める ・ 蒸気を出し、残菜を捨てる ・ 取り外し可能な部分を取り外し、洗剤で洗浄する ・ 側面扉を外し、コンベアーや出口カーテン等を洗浄する ・ よく乾燥させる ・ 本体外側は必要に応じて洗剤を含ませた不織布等で汚れを拭取る
保管庫 殺菌庫	取手：消毒		
☆ 熱風消毒保管庫と紫外線殺菌庫 * 熱風消毒保管庫・・・水気を軽く切ってから収納し、熱風をかけます。 <u>85℃90分運転 又は 60分保持</u> (若干の水分会が付着している方が、熱伝導が良くなります。) * 紫外線殺菌庫・・・確実に水気を拭取り、間隔をあけて収納します。 (紫外線殺菌灯の有効照射時間 (3,000～4,000時間程度) に気をつけましょう。 1日5時間使用なら200日で取替を考えましょう。 殺菌灯は、交換した際に、次回交換日を記載したものを殺菌庫に貼っておきましょう。)			
調理台 水切り台	【加熱用】 そのまま使用 【非加熱用】 消毒	食材、水分を取り除きアルコール消毒する	・ 洗剤で洗浄し、十分にすすぎ、よく乾燥させる ・ 肉・魚介類・卵等の汚染度の高い食品を扱った後は、塩素消毒をし、よく乾燥させる
L型台車	消毒 そのまま使用 (検収用)		・ 洗剤で洗浄し、十分にすすぎ、よく乾燥させる

シンク	【下処理・加熱用】 そのまま使用 【非加熱用】 消毒 （排水口部分もしっかり消毒をする）	【下処理・加熱用】 水洗い	・ 洗剤で洗浄し、十分にすすぎ、よく乾燥させる ・ 肉・魚介類・卵等の汚染度の高い食品を扱った後は、塩素消毒をし、よく乾燥させる
ワゴン車	消毒		・ 洗剤で洗浄し、十分にすすぎ、よく乾燥させる
包丁、まな板、しゃもじ、ひしゃく、ざる、食缶バット、ボール金だらい等	・ 消毒保管庫内にある物は<u>そのまま使用</u> ・ 室内にあったものはアルコール消毒する	【加熱用】 同じ献立に入るものは同じ包丁・まな板を使用する 【非加熱用】 消毒された専用の包丁・まな板を使用する	・ 洗剤で洗浄し、それぞれの方法で消毒する ・ 包丁研ぎは、作業後に研ぐ。（万が一、刃先が欠けた際、刃先を探せる環境を整えてから研ぐ。）
台秤 検収用 ----- スケール	【加熱用】 そのまま使用 【非加熱用】 消毒後使用		・ 衛生的な不織布で水拭き
中心温度計	アルコール噴霧	・ センサー部分を流水で洗浄 ・ ペーパータオルで拭く ・ アルコールを含ませたペーパータオルで拭き延しながら消毒 ・ 台に直置きせず、トレイ等の上に置く	・ センサー部分を洗剤で洗浄 ・ 流水で十分すすぐ ・ ペーパータオルで拭く ・ アルコール噴霧（本体部分も消毒） ・ 衛生的な専用容器で保管
不織布			・ 洗剤水で浸漬 ・ 手揉み洗い ・ 流水で十分すすぐ ・ 塩素消毒(200ppmで5分間浸漬) ・ 流水で十分すすぐ ・ よく乾燥させる ・ 衛生的な専用容器で保管

スポンジ・ ブラシ・ たわし	そのまま使用 用途別に区分して 整備する		・ 洗剤水で浸漬 ・ 手揉み洗い ・ 流水で十分すすぐ ・ 塩素消毒(200ppmで5分間浸漬) ・ 流水で十分すすぐ ・ よく乾燥させる
エプロン (肉・魚介 類・卵用)	乾燥させた後、使用するまで衛生的に保管する		・ 洗剤を含ませたスポンジで洗浄する ※裏面、ヒモの部分も丁寧に洗う ・ 流水で十分すすぐ ・ 塩素消毒(200ppm)をする ・ 流水で十分すすぐ ・ よく乾燥させる
エプロン (下処理室 用・調理用・ 和え物、配食 用・洗浄用・ 検収用・アレ ルギー用・拭 き上げ用)	乾燥させた後、使用するまで衛生的に保管する アルコール噴霧し、まんべんなく延ばしながら消毒する		【ビニール】 ・ 洗剤を含ませたスポンジで洗浄する ※裏面、ヒモの部分も丁寧に洗う ・ 流水で十分すすぐ ・ よく乾燥させる 【布】 ・ 汚染レベルの低いものから順に洗濯機に入れ、洗濯する ・ よく乾燥させる
耐熱用ゴム 手袋	アルコール噴霧し、まんべんなく延ばしながら消毒		・ 洗剤水で浸漬 ・ 手揉み洗い ・ 流水ですすぐ ・ 保管庫で消毒保管
ホース	そのまま使用		【耐熱性のもの】 ・ よく洗浄 ・ 保管庫で消毒保管する 【耐熱性でないもの】 ・ よく洗浄 ・ 塩素消毒(200ppmで5分間浸漬) ・ 流水で十分すすぐ ・ よく乾燥させる ・ 専用容器で保管

【食器・おぼん等の洗浄方法】

- ・ 食 器 … あらゴミを取る → 洗剤で手洗い → 水洗い → 洗浄機
(特に汚れがひどい時) ↓
データプライトで浸漬 15～20 分 (漂白) → 水洗い → 洗浄機
- ・ おぼん… あらゴミを取る → 1 枚ずつ洗剤で手洗い → 水洗い → 水洗い (洗浄機)
- ・ スプーン、箸、玉しゃもじ、パンばさみ等 … 洗剤で洗う → 流水で2回すすぐ →
数える → 水気をきる
- ・ 食器籠 … 洗剤で洗う → 流水で洗剤をおとす

【嘔吐物で汚れた食器具等の取り扱いについて】

- ・ 嘔吐物は適正に処理する。
- ・ 嘔吐物や嘔吐物で汚れた食器は調理室に持ち込まない。
- ・ 汚れた食器は、調理室に持ち込む前に専用バケツで塩素消毒(200ppm、10分浸漬)し、洗剤で丁寧に洗い、食器消毒保管庫で消毒する。

【厨房機器の保守管理】

定期的に機器の適切な保守点検をすることは、故障や破損等を発見できるだけでなく、食中毒菌の発生・増殖・異物混入等が起こるのを未然に防ぐためにも必要です。

1. 球根皮むき機

やすり盤は使用後外して洗浄乾燥させ、やすり盤の下の部分も乾燥させる。

2. 野菜裁断機

刃は使用前と使用後に複数の調理員で点検し、異常があった場合は栄養士又は管理職に報告。

使用後洗浄乾燥し、異物の付着等を目視する。

使用中、野菜が刃につまった時は必ず電源を切ってから取り除く。

3. ミキサー

使用前にスイッチ・パッキン・羽根の部分(point検)する。

4. 回転釜

完全燃焼しているか、ガスもれがないか、金具部分に異常がないか等日常点検する。バーナー部分に水が入るような使用はしない。必要に応じて機械油を補充する。

5. スチームコンベクションオーブン

使用前に完全燃焼しているか、ガスもれがないか等日常点検する。

使用中、電源コードが本体に接触しないように注意する。

6. フライヤー

使用前に完全燃焼しているか、ガスもれがないか等日常点検する。

7. 冷却機(センター)

使用前に試運転し、10度以下になるか確認する。

8. 冷蔵庫

庫内温度が5℃以下になっているか等日常点検する。フィルターは、月1回外して洗浄・乾燥する。排水は、容器に受け、定期的に捨てる。長期休業中は弱冷にする。

9. 冷凍庫

庫内温度が-20℃以下になっているか等日常点検する。長期休業中に庫内の霜を取り、弱冷にする。

10. 食器洗浄機

水漏れがないか、コンベアが正常に動いているか等を点検する。

11. 食器消毒保管庫

正常に動いているか等を点検する。長期休業中は電源をぬいて保管する。学期始業前に、正常に稼動するか点検する。稼動中の一番高い温度と、時間を日常点検し、記録。

12. ボイラー・給湯器

完全燃焼しているか、ガス漏れがないか、水漏れがないか等日常点検する。

13. 扇風機

使用前・清掃後部品がはずれていないか点検する。汚れたら部品をはずし、清掃する。

14. 調理台・小型調理台・ざる置き台

使用前後に部品が外れていないか点検。移動できるものは、正常に動くか等日常点検。

15. シンク

作業前後に水漏れがないか、部品が外れていないか等日常点検する。

16. ワゴン車

さな板の外れ、ねじ・溶接のはずれ等、随時点検を行う。必要に応じて機械油をさす。

* 電気を使用する機器については、プラグやコードに異常がないか日常点検する。

* 異常があった場合は校長・センター所長に報告し、指示を受ける。

* 簡単な補修点検については、調理作業終了後、調理に影響の無い時期に学校・センター毎で実施する。(例:ビスや木ねじの破損・器具の簡単な塗装・網戸の簡単な補修等々)

修理が必要な場合には、教育委員会へ修理依頼をする。(センターはセンター対応)

夏休み中には、溶接や部品の交換等期間を要するものを修理するため、給食終了直後に、書面で分かりやすく修理箇所と器具名を記入し、教育委員会に依頼する。
(冬休みは業者も正月休みで期間がない為、緊急なもののみ。センターはセンター対応)

No.16 給食室及び周辺の清掃マニュアル

給食室及びその周辺の清掃は、二次汚染を防ぐために大切なことです。食中毒や異物混入の原因となる汚れ・ゴミ・ほこり等や水分を取り除き、確実に清掃・消毒をすることが必要です。清掃用具は汚染作業区域と非汚染作業区域の共用を避けましょう。

1. 床

- ・ 清掃は下記の通り行う。月1～2回塩素消毒を行う。
- ・ 肉・魚介類・卵等汚染度の高い食品が床に落ちた時は、取り除いた後ペーパータオル等で水拭きする。汚染した箇所を塩素液を浸したペーパータオルで5～10分覆った後、水拭きする。
- ・ ゴミを取り除き、洗剤を使ってブラシでこすり洗いし、流水で洗い流した後、水切りワイパーで十分に水気を切り、換気をして速やかに乾燥させる。(毎日)
- ＊ 油やドリップ等で汚れた床や回転釜周辺の床は、洗剤を使って、ブラシでこすり洗いし、流水で洗い流した後、水切りワイパーで、十分に水気を切る。

2. 食品保管庫

- ・ 床のゴミを掃いて取り除く。(毎日)
- ・ 棚を水拭きする。(週1回)

3. 手洗い場(毎日)

- ・ 手洗いシンクと給水栓は、洗剤を含ませたスポンジでこすり洗いし、流水ですすぎ、水気をふき取る。
- ・ 爪ブラシは洗剤を使ってもみ洗いし、流水ですすぎ、塩素液に浸して消毒する。流水ですすぎ、乾燥しやすい状態で保管する。

4. 便所(調理作業終了後に行う。)毎日行う。⑦のみ週1回。

- ① ドアノブ・給水レバー
 - ・ 水拭きし、塩素液を浸した布で浸すように拭き、5～10分後に浸すように水拭きする
- ② 手洗い設備
 - ・ 洗剤を含ませたスポンジでこすり洗いし、流水ですすぎ、塩素液を含ませた布で拭く。流水ですすぎ、水気をふき取る。
- ③ 便座・蓋
 - ・ 洗剤を含ませた布で拭き、塩素液に浸した布で浸すように拭き、5～10分後に浸すように水拭きし、水気をふき取る。
- ④ 便器
 - ・ 便所用洗剤を便器内側に塗布、専用ブラシでこすり洗い。数回水を流して内部をすすぐ。
 - ・ 便器外側は便所用洗剤を含ませた布で拭く。
- ⑤ 履物
 - ・ 洗剤で洗浄し、流水ですすぐ。専用バケツに入れた塩素液に5～10分間漬け込んだ後、流水ですぐいで乾燥させる。
- ⑥ 床
 - ・ 床のゴミを取り除き、床の材質にあった洗剤液を含ませた専用スポンジ等で床全体をまんべんなくこすり洗いし、水拭きする。
- ⑦ 壁
 - ・ 床から1m程度の高さの壁を水拭き、塩素液を浸した布で5～10分後に水拭き。

5. 排水溝・排水マス(ゴミ受けざる)

- ・野菜くず等を取り除き、流水で洗い流す。(排水マスは洗剤を使ってブラシでこすり洗いする。)
- ・グレーチングは洗剤を使って溝をブラシでこすり洗いし、流水で洗い流す。(汚れた時)

6. 給食用リフト(毎日)

- ・ゴミを掃いて取り除き、全体を水拭きする。
- ・使用直前に、取手をアルコール消毒する。

7. スポットクーラー(毎日)

- ・排水タンクの水を捨てる。

8. グリストラップ(週1回)

- ・上に浮いた油かす等を取り除き、内部は洗剤を使ってブラシでこすり、流水で洗い流す。ゴミ受けざるを取り出し、ゴミを取って水ですすぐ。

9. 窓、網戸

- ・汚れ、ほこり等を拭き取る。

10. 壁、天井、湯管等

- ・汚れ、ほこり等をモップ等で拭き取る。
- ・腰壁は、付着したゴミや汚れを取り除き、洗剤をふくませたスポンジ等で拭いた後、水拭きする。

11. 給食室の周辺

- ・廃棄物用倉庫やその周辺(草むしり等)も常に清潔にしておく。

【長期休業中の清掃マニュアル】

長期休業中には、調理機械器具の洗浄と施設の整備を普段よりも念入りに行うこと。

1. 調理機械器具

① 回転釜

回転釜についた油かすをとる。

② 冷蔵庫・冷凍庫

庫内のさな板をはずし、洗剤を使って洗浄し、流水ですすいでよく乾燥させてから塩素消毒をする。庫内は洗剤液で汚れを拭き取り、水拭きを十分行った後、塩素消毒をし、庫内フィルター、外のフィルター、排水受けをはずし、洗剤を使って洗浄し、流水ですすぎ、乾燥させる。冷凍庫は保存食の保存期間が過ぎたら、庫内の霜取りを行う。霜取り後、洗浄を行う。

③ 食器消毒保管庫

庫内のさな板をはずし、洗剤を使って洗浄し、流水ですすいで塩素消毒をする。庫内の底面や側面、扉、取っ手は洗剤液で汚れを拭き取り、水拭きを十分行った後、よく乾燥させてから塩素消毒をする。

④ ボイラー・給湯器

給食開始前に水を抜いた後で十分流水し、色・濁り・におい・味等、水に異常がないことを確認してから使用する。

⑤ 扇風機

外せる部品を外し、洗剤で洗浄し、流水ですすいでよく乾燥させる。
スイッチやコードや脚の部分も汚れを拭き取り、塩素消毒。
清潔なビニール袋等で覆い、衛生的に保管する。

⑥ スポットクーラー

清潔なビニール袋等で覆い、衛生的に保管する。

⑦ **ワゴン車、調理台、小型調理台、ざる置き台**

洗剤を使って洗浄し、流水ですすいで乾燥させる。

⑧ **食器、食缶・ざる・調理器具等**

洗浄、消毒後、食器消毒保管庫や食器戸棚に保管する。保管場所が足りない場合は、清潔なビニール袋等で覆い、衛生的に保管する。

⑨ **ホース・スポンジ・タワシ類**

汚れがひどいもの等、新品に交換する。

2. 施設

① **壁、天井**

汚れ、ほこり等をモップ等で拭き取る。

② **窓、網戸、窓枠、よろい戸**

網戸をはずし、洗剤を使って洗浄し、流水ですすいで、乾燥させる。

③ **換気扇**

羽根ははずさずに洗剤を使って洗浄し、水拭きを十分に行う。

④ **フードカバー**

洗剤を使って洗浄し、水拭きを十分に行う。

⑤ **床**

掃き掃除後デッキブラシで洗剤を使って洗浄し、水で洗い流しゴム等水気を切る。

⑥ **排水溝・排水マス(ゴミ受けざる)**

グレーチングや排水マス(ゴミ受けざる)を取り、デッキブラシで洗剤を使って洗浄し、水で洗い流して、乾燥させる。排水溝をデッキブラシ等で洗剤を使って洗浄し、十分に水を流す。

⑦ **食品保管庫**

庫内の壁や棚を水拭きする。床面は粗ゴミを取り除く。

⑧ **グリストラップ**

上に浮いた油かす等を取り除き、内部を洗剤を使ってデッキブラシでこすり、水で洗い流す。ゴミ受けざるを取り出し、ゴミを取って水ですすぎ、乾燥させる。

⑨ **給食用リフト**

内部をモップ等で水拭きして汚れをとる。

扉は洗剤を使って洗浄し、十分水拭きする。

⑩ **シャッター**

ゴミ、汚れを拭き取る。

⑪ **休憩室・トイレ**

整理整頓し、清掃をする。清潔に保つ。

⑫ **物置・倉庫・給食室周辺**

整理整頓、草抜き等をして清潔に保つ。

＊ 学期始業前は食器・食缶・調理器具等すべて洗浄消毒を行う。

＊ 清掃は「調理場における洗浄・消毒マニュアル Part I・II」参照のこと。

No.17 衛生害虫の駆除管理マニュアル

ネズミ、衛生害虫の発生侵入を防止することは、人体や食品に害を与える食中毒菌・病原菌を調理室等に運び込むおそれや発生させるおそれをなくすために必要です。

ネズミ・衛生害虫（はえ・ゴキブリその他）の駆除管理については次のように行う。

【定期点検・駆除】

- ・ 衛生害虫等の発生状況を1ヶ月に1回以上確認する。(隔月業者・隔月衛生管理者)
- ・ 年に1回、給食室全体に噴霧殺虫剤を使用する。(業者)
- ・ 給食室中内に、ごきぶり・ネズミ等の駆除剤を定期的に置く。(業者)

- ※ 隔月、業者から提出された点検・駆除の記録を保存する。
- ※ 隔月、衛生管理者が「害虫点検記録簿」に記載し保存する。

【予防対策】

＜物資納入時、検収時、保管時＞

- ・ 食材・食品を通じて、侵入しないように業者に指導する。
- ・ 外側に通じる扉や網戸、シャッターの開閉は速やかに行う。
- ・ ダンボールや小箱等は、下処理室・食品保管庫等には置かない。

＜毎日の清掃＞

- ・ 床、溝は清掃する。(No. 16 清掃マニュアルを参照) 床、溝など生ゴミで汚れたところは念入りに清掃し、清潔にしておく。

【発生時の対応】

- ・ 網戸の破れ等衛生害虫が侵入する恐れのある箇所は速やかに対応する。
- ・ 害虫の侵入を確認したら、すみやかに駆除する。駆除した場所や道具は洗浄し、塩素消毒(500倍希釈)をする。

No.18 施設の温度、湿度管理マニュアル

給食室内の温度・湿度管理をすることは、食品を衛生的に取り扱うために大切です。また高温多湿での長時間放置は食中毒菌の発生増殖につながる為、適切な環境に保つことが必要です。

施設の温度管理は、次のように行う。

1. 調理室

- ・ 十分な換気を行い、高温多湿は避ける。
- ・ 室内の適切な場所に温度計、湿度計を備える。(目線の高さ位に設置するのがよい)
- ・ 温度は25℃以下、湿度80%以下に保つことが望ましい。
- ・ 換気扇を使って換気を行う。
- ・ 必要に応じて窓を開けてもよい。網戸は閉める。
- ・ 作業前、作業中に、温度と湿度を測定し、「衛生管理チェックリスト」に記録する。

2. 配膳室 食品保管庫

- ・ 十分な換気を行い、高温多湿、直射日光は避ける。
- ・ 室内の適切な場所に温度計、湿度計を備える。(目線の高さ位に設置するのがよい)
- ・ 配膳室は、温度は20℃以下、湿度80%以下に保つよう設定する。
- ・ 調理前・調理中に温度と湿度を測定し、「衛生管理チェックリスト」に記録する。
- ・ 調理や洗浄作業中に、湿気が食品保管庫に入り込む恐れがある場合は、扉を閉めて作業を行う。

3 洗浄室 下処理室

- ・ 十分な換気を行い、高温多湿は避ける。
- ・ 換気扇を使って換気を行う場合、下部に設置されている窓は開けないで行う。

No.19 配送等のマニュアル 給食センター

1. コンテナの取扱いについて

- ・ 使用前は、内部・取手を消毒する。使用後は、洗剤で洗浄し、十分にすすぎ、よく乾燥させる。

2. 温度管理について

【コンテナの温度管理方法】

- ・ コンテナ内の温度を定期的に確認し、20℃以上の場合は保冷ボックス、保冷剤を使用する。

【調理後食品の温度管理】

- ・ 受け入れ校に到着した時の温度・時間を定期的(季節ごと)に確認し記録する。

【配送車の温度管理方法】

- ・ 配送車内の温度を定期的(季節ごと)に確認し記録する。

3. コンテナの配送について

- ・ 配送中は安全を確認する。積み降ろしは、運転手が行う。
 - ・ コンテナが雨にぬれたり、汚れた時は、すみやかに汚れ等をふき取り、消毒をする。
4. コンテナの保守管理について
- ・ コンテナが正常に動くか等毎日点検する。異常があった場合はセンター所長に報告する。
 - ・ 学校の給食用備品で修理が必要な場合には、校長を通じて教育委員会に修理依頼する。
 - ＊ 配送中に緊急事態が発生した時は、センター所長を通じて教育委員会に連絡し指示を受け、対応する。
5. はし等を児童生徒が持参する場合について
- ・ 給食指導の一環としてはし等を児童生徒が管理し使用する場合は、不衛生とならないよう家庭に持ち帰り、洗浄したものを毎日使用するよう指導する。