

# 西学校給食センター

## 衛生管理・業務マニュアル

令和6年4月

## 目次

衛生管理の基本事項	.....	(P 2)
1. 職員の衛生管理	(1) 健康状態のチェック (2) 検便の実施 (3) 正しい服装等 (4) 手洗いの徹底	..... (P 5)
2. 設備・器具の衛生管理	.....	(P 7)
3. 物資の衛生管理	.....	(P 9)
4. 使用水の衛生管理	.....	(P10)
5. 作業の衛生管理	(1) 検収室 (2) 下処理室 (3) 上処理室 (4) サラダ室 (5) 揚げ物・焼き物室 (6) 煮炊き室 (7) 食品庫 (8) 冷凍・冷蔵庫・解凍庫 (9) 器具洗浄室 (10) その他 (11) 洗浄室	..... (P11)
6. 記録簿一覧	.....	(P19)
7. 洗剤、消毒用薬品一覧	.....	(P20)

## 一 衛生管理の基本事項一

### 【衛生管理体制】

衛生管理責任者は、学校給食調理員の衛生、施設・設備の衛生、食品衛生の日常管理などにあたるとともに、特に調理過程における下処理、調理、配送などの作業工程を分析し、それぞれの工程において、清潔かつ迅速に各調理作業が適切に行われているか確認をする。

#### ※衛生管理責任者とは

学校給食職場においては、栄養教諭等（栄養教諭等が現にいない調理場にあつては調理師資格を有する学校給食調理員等）を衛生管理責任者として定める。

文部科学省制定「学校給食衛生管理基準」より

### 【衛生管理の必要性】

学校給食施設における衛生管理の目的は、食中毒や異物の混入などの事故を防ぎ、衛生的に安全で、児童生徒の成長・発育や健康の維持に適した食事を提供することにあります。

平成8年に猛威を振るった「腸管出血性大腸菌 O157」による食中毒発生時に明らかになったように、食中毒は抵抗力の弱い子供や高齢者がかかりやすいとされます。

学校給食施設における調理にあつては「衛生的で安全な食事」を提供することが何よりも優先される事柄です。

衛生管理の徹底は、従事者一人ひとりが衛生管理の必要性や、食品、施設・設備、自己の衛生管理の方法などを十分に理解し、日常の業務で励行することにより成し得るものであることを認識して業務にあたる必要があります。

### 【衛生管理のポイント】

食中毒の防止は、日々の衛生管理の積み重ねです。特に構造上（ハード面）で制約を受ける場合には、ソフト面で補う努力が必要です。

### 【正しい消毒】

設備や器具、手指などが食中毒菌等に汚染されている場合は食中毒の予防はできません。食中毒菌やウイルスを死滅させ食中毒の発生を未然に防止するため、食中毒予防の三原則「（菌・ウイルスを）つけない・ふやさない・やっつける」を守るとともに、設備や器具、手指などの消毒を徹底することが必要です。

### 【衛生管理の対象】

衛生管理体制を整えるにあたっては、細菌・ウイルスの汚染要因や異物の混入要因などを理解し、これらの予防に必要な作業を徹底する必要があります。

#### ◆食中毒の原因

- ・食品が汚染されている ……《食品》
- ・従事者が保菌している ……《人》
- ・施設、器具が汚染されている ……《施設》
- ・管理上の不注意による ……《人》
- ・水が汚染されている

#### ◆異物の混入の原因

- ・食品に異物が混入している ……《食品》  
(虫、石、土等)
- ・従事者が異物を調理場に持ち込む ……《人》  
(クリップ、ステープラーの針、輪ゴム等)
- ・設備、器具などからの落下や破片等の混入 ……《施設》  
(ビス、プラスチック、ザル等の破片など)
- ・不注意による混入や混入の見逃し ……《人》  
(髪の毛、虫、ビニール、その他)

**食中毒を防止するためには、日々の点検とともに一つ一つの作業を確実に行うことが大切です。**

#### <参考資料>

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  
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  
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  
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  
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

○ドライシステムとは

従来のウェット方式と異なり、調理場の床を濡らさず常に乾いた状態に保つので、細菌が繁殖しにくく、衛生的です。

また、軽装で作業できるので作業環境の改善も図られます。

そのためにも、各自が水をこぼさないように気を付け、こぼれたらすぐその時ふくように心がけましょう。

○作業区域について

汚染区域…… 検収室、調味料庫、下処理室、洗浄室(返却口)、冷蔵庫  
(緑) 冷凍庫、解凍庫、消毒室、倉庫、コンテナ洗い場

非汚染区域…… 上処理室、煮炊き調理室、揚・焼物調理室、器具洗浄室、  
(ピンク・黄) サラダ・果物調理室、コンテナ搬出口

※異なる作業区域間の行き来は、最小限に抑えましょう。

○作業分担について

業務責任者1、副業務責任者1、衛生責任者1、ボイラー1

	作業担当	人数(正11、臨15)		
		正	臨	計
調理班	汁物・煮物	4	5	9
フライ班	揚げ物・焼き物	2	5	7
下処理班 (サラダ班)	下処理・和え物	2	5	7
コンテナ班	コンテナ積み込み 添加物数え	2	0	2

《業務責任者》

- ・全体を把握し、安全に作業を進める。
- ・栄養士からの連絡を職員へ周知する。

《副業務責任者》

- ・調理作業中の人の応援、手伝い等の指示。
- ・調理作業の説明。
- ・作業時間の記録用紙の最終チェック。

《班長》

- ・班内での話し合い進行役

※ 前日の打ち合わせで作業内容をしっかり把握しましょう。

# 1. 職員の衛生管理

(1) 健康状態のチェック… 各自(本人)が健康観察簿に記入し、所長または栄養教諭等が確認する。  
健康チェックは給食実施日だけではなく、土・日曜日、祝祭日も記入する。

①下痢をしていないか。

②発熱はないか。

③腹痛はないか。

④頭痛はないか。

⑤腹痛はないか。

⑥嘔吐、吐き気はないか。

⑦傷・できものが手指にないか。

・手指に傷がある時、手荒れのひどい時は手袋を使用する。(カットバン使用のみは禁止)

・調理中のけががあった場合は、班長に報告し、状況によって作業を交代する

⑧傷・できものが顔面にないか。

⑨鼻水はでていないか。

⑩せきをしていないか。

⑪感染症又はその疑いはないか。(本人)

⑫感染症又はその疑いはないか。(同居人)

・下痢、嘔吐、発熱などの症状があったとき、  
手指等に化膿創があった時は調理作業に従事しない。  
・下痢、嘔吐等の症状がある場合は、医療機関を受診し、  
感染症疾患の有無を確認する。

・ノロウイルスの病原体保有者となった場合は、検便検査(便1g当たり $10^5$  オーダー検出検査法)においてノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、食品に直接接触する作業に従事しない。  
・上記の者と一緒に食事を喫食した場合、または同居人に感染性胃腸炎が疑われる有症者がいる場合等、同一の感染機会があった場合も上記と同様の処置をとる。

## (2) 検便の実施

赤痢菌、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌血清型O157その他必要な細菌等について、毎月2回以上実施し、記録を保存する。

## (3) 正しい服装等

### ①調理衣等作業衣・マスク・帽子

・清潔な調理衣・マスク・帽子を着用する。

・調理衣はボタンのないものを着用する。

・調理衣のポケットは縫うなどし、調理場に不要なものを持ち込まない。

・帽子は毛髪等が落ちないように深くきちんとかぶる。(ヘアピンを使用しない)

・ネット付きの帽子の下にネットをかぶる。

・上処理へは必ずエアシャワーをとる。物資専用通路は通らない。

・トイレに行く時は調理衣、帽子、マスクは脱ぐ。

・休憩中、調理衣は脱ぎ、私服に着替える。

※指輪・ピアス・ネックレス等のアクセサリーはつけない。

## ②調理シューズ等のはきもの

- ・原則汚染区域から非汚染区域へは移動しない。
- ・調理シューズのまま外に出ない。ゴミ出しや外倉庫の出入りも外用シューズを使う。
- ・作業終了時、各自が調理シューズを洗う。(午前・午後)

## ③爪

- ・常に短く切っておく。
- ・指輪、マニキュア等はつけない。

## ④エプロン

- ・作業ごとに明確に色分けしたものを使用する。
- ・使用後は専用バケツに入れておき、調理衣と同様に色ごとに洗濯し、乾燥後前室のエプロン保管庫に保管する。
- ・肉・魚等扱うときは、使い捨てエプロンを使用する。

## (4)手洗いの徹底

「学校給食調理場における手洗いマニュアル」に準じて、標準的な手洗いと作業中の手洗いをする。

(平成20年3月)

- ・作業が変わる度に必ず丁寧に手洗い、消毒をする。
- ・次の場合は、しっかりと2回手洗い・消毒を行う。
  - ◇作業開始前(午前・午後)
  - ◇用便後
  - ◇段ボールを触った後
  - ◇生肉、生魚、卵を扱った後
  - ◇冷蔵庫の取手に触った後
  - ◇野菜・食材出しの後
  - ◇作業中モップを使った後
  - ◇扱う食材が変わる時
  - ◇下処理室から上処理室へ移動する時
  - ◇加熱後の食材を扱う時
  - ◇配食作業前
  - ◇生食の食材を扱う前(果物・ツナ等)

手指は次のようにして正しく洗いましょう。

- ① 水で手をぬらし、石けん液をつけて前腕から指先・指の間までよく洗い、爪は爪ブラシでこする。
- ② 流水で石けんをよく洗い流す。
- ③ ペーパータオルで水気をよく拭き取る。
- ④ アルコールを指先に噴霧し、手全体によくすりこむ。

※手洗いマニュアル参照

## 2. 設備・器具の衛生管理

※点検を定期的に行うこと

〔調理機械類〕フードスライサー、さいの目切機、皮むき機、ミキサー、冷却機等

(部 品)

- ① 部品は取り外せる部分はすべて取りはずす。
- ② 常圧または高圧の流水、または、40℃くらいの温湯で切りくずや汚れを洗浄する。
- ③ 洗浄液でよく洗浄する。

※ハンサーの刃の洗浄について

ハンサーのベルト、刃は刃こぼれ等がないように十分注意する。

※さいの目切り用の刃の洗浄について

さいの目切り用の刃に残った材料は、刃の裏側から道具を使って押し出す。

刃の方から押し出すと刃に傷がついたり刃こぼれとなりやすい。

- ④ 温湯でよく洗浄液を洗い流す。
- ⑤ 吸水ワイパー等で水気をふきとり、消毒保管庫へ保管する。  
※吸水ワイパー等は洗浄後、所定の保管庫で乾燥させ、各部屋の保管庫に入れておく。

(本 体)

- ① 洗浄液に浸したスポンジ等で洗った後、洗浄液をよく洗い流す。  
ミキサーは次亜塩素酸 Na で消毒をし、よく洗い流す。
- ② 吸水ワイパー等で水気を拭き取る。シートはかけない。(ミキサーのみかける)
- ③ 使用前にアルコール消毒する。

機械類はできるだけ  
部品を取り外して

〔調理用器具〕 調理台、ラック、シンク、移動台、L車、平台等

- ① 水または40℃くらいの温湯でよく洗浄する。
- ② 洗剤液に浸したスポンジ、ブラシ等でよく洗浄する。
- ③ 吸水ワイパー等で水気を拭き取り、使用前にアルコール消毒する。

〔調理用具〕 包丁、まな板、ひしゃく、かご、バット、ボール等

- ① 水又は40℃くらいの温湯でよく洗浄する。
- ② 洗剤液を用いてよく洗浄する。
- ③ 各部屋の専用熱風消毒保管庫に保管する。使用前は、そのまま使用できる。作業途中に消毒が必要な場合、次亜塩素酸 Na (200ppm) で消毒する。使用中、使用後の包丁は、次亜塩素酸 Na (200ppm) 溶液を入れた専用バットに入れる。
- ④ 使用後のものも含め、すべて床に直接置かない。
- ⑤ 肉、魚に使用したものは、70℃くらいの熱湯で洗い流してから洗浄する。
- ⑥ 用具等の洗浄は、器具洗浄室及び食缶洗浄機を使用して洗浄する。  
(各部屋の器具洗浄専用シンク、または器具洗浄室)
- ⑦ 包丁、まな板はそれぞれの使用区分に準じた部屋で洗浄する。
- ⑧ まな板は使用前にアルコール消毒する。



### 【食器・食缶】

- ① 残菜を除去する。ディスプレイに流す。
- ② 洗浄機にかけ、よく洗浄する。
- ③ 消毒保管庫で殺菌保管する。… 庫内温度が80℃以上(85℃1時間)で食器・食缶が完全に乾燥するまで保つようにする。

### 【配送用コンテナ】

- ① 水又は40℃くらいの温湯でよく洗浄する。
- ② 洗浄液でよく洗浄する。
- ③ 温湯でよく洗浄液を洗い流し、水気をきり、扉を開けたままにしておく。
- ④ コンテナ洗浄室で洗う。
- ⑤ 使用前に内側をアルコールで消毒する。

### 【吸水ワイパー・スポンジ類等】

作業終了後、一括で洗浄・次亜塩素酸Na(200ppm)溶液で消毒し、ボイラー室で乾燥させ、適切に保管する。サラダ室は専用とする。

### 【床等の消毒・掃除】

- ・床は、常に食材や水を落とさないように注意を払い、落としたらすぐワイパーをかける等拭き取る。
- ・作業後、定期的に洗剤で洗浄する。
- ・場内(床、溝、グレーチングなど)をデッキブラシで汚れを落とす。

### 【冷蔵庫、解凍庫の洗浄・消毒】

- ・冷蔵庫の床は毎日洗剤で洗浄する。
- ・冷蔵庫、解凍庫は毎日、取っ手、扉・壁面等を次亜塩素酸Na(200ppm)溶液で拭く。
- ・検収室の生食専用冷蔵庫は、毎日、庫内・取っ手等を次亜塩素酸Na(200ppm)溶液で拭く。

### 【エアシャワー室】

- ・ドアを拭く時に中の壁も拭く。エアシャワー下粘着マットは週末に交換する。

### 【厨芥処理機】

- ・検収室・下処理室での厨芥処理機への投入は繊維の多い葉物は入れない。  
(きのこ類・ねぎ・ほうれん草・もやし等)

#### (注) 厨芥処理機に投入してはいけないもの

- ・玉ねぎの皮は可燃ごみ袋等に入れて厨芥処理室前に置き、午後の残菜とともに廃棄する。(検収室)
- ・貝殻・果物の皮・かつおぶし・とうもろこしの芯は可燃ごみ袋等に入れて廃棄する。
- ・パンは可燃用ごみ袋にまとめる。

### 【床洗浄機】

- ・ブラシは使用后洗浄し、清潔に保つこと。

### 3. 物資の衛生管理

検収は確実に実施する

[冷蔵庫等の温度] ※毎日記録をとる。

- ・冷蔵庫(5℃以下)
- ・冷凍庫(-18℃以下)
- ・保存食保管の専用冷凍庫(-20℃以下)
- ・解凍庫(解凍するものによって温度設定を変える。変えた場合、もとに戻す事を忘れない。)

項目	内 容
物 資 検 収	<p>(1) 物資搬入 手洗いと土足厳禁</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・納入業者は手洗いを行い、プラットホームへ入る場合は業者用履物に履き替える。</li> </ul> <p>(2) 検収・保管</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・食材は、検収室外のプラットホームで受け取り、検収室で検収した後、送付書(業者用)に受領印(サイン)をして渡す。</li> <li>・物資は床に置かない。</li> <li>・鮮度の悪い食材についてはとりかえるようにする。</li> <li>・検収は、数量、品質・鮮度・品温(冷蔵・冷凍品等)・賞味期限又は製造時間(市内業者)等を確認し、物資検収簿(様式第15号)にもれなく記録する。</li> <li>・検収時には冷蔵庫、冷凍庫、解凍庫に保管した時間も記入する。</li> <li>・納入物資は、物資専用L型運搬車、肉専用L型運搬車に乗せ検収する。</li> <li>・検収済み物資は、物資専用プラスチックに入れ換え、移動台に乗せて適切に保管する。</li> <li>・段ボールは検収室以外に持ち込まない。検収室で潰し、専用ボックスに入れる。 (段ボール箱から出せないデザート等は、アルコール消毒をした後保管する。)</li> <li>・缶詰は、カウンタークロス等で汚れを拭き取って、アルコール消毒または次亜塩素酸 Na (200ppm) 溶液で消毒をした後、所定の場所で保管する。</li> <li>・生食用レトルトは、下処理室のシンクで次亜塩素酸 Na (200ppm) 溶液で消毒を行い、検収室の生食専用冷蔵庫で保管する。</li> <li>・<u>生食専用冷蔵庫は、次亜塩素酸 Na (200ppm) 溶液で消毒した食材のみ保管する。</u></li> <li>・肉は、業者がビニール袋2枚重ねで納入した外ビニール袋を外し、内ビニール袋だけにし、解凍庫で保管する。</li> <li>・乾物、調味料等はアルコール消毒等をし、調味料庫及び所定の場所で保管する。</li> <li>・こんにゃく、たけのこ、洗いごぼう等は、サナをとった移動台に入れて保管する。</li> <li>・解凍が必要な物資は、ラック等へのせ、解凍庫で保管する。</li> </ul> <p>※物資用大型L型運搬車は、使用後洗浄し、検収室に戻す。</p>

保存食は、-20℃以下の冷凍庫に2週間以上保存する。

保  
存  
食

— 原材料 —

- (1) 野菜等で生産地が異なる場合はそれぞれ採取する。
- (2) 下処理を行う前の検収時に行う。  
食品ごとに保存食採取容器(ビニール袋等)に50g程度可食部を密封して採取する。
- (3) 生もの(肉・魚・ハム・豆腐・調理用牛乳等)、冷凍食品は保存食採取容器(ビニール袋等)に50g程度採取する。  
\*塩・砂糖・酢・みりん・しょうゆ・酒・ソース・味噌・コショウ等調味料および常温で保存できる乾物、缶詰、レトルト等は保存食品から除く。  
ただし、あえ物に入る食品のツナ・海藻類等、必要に応じて採取する。

— 調理済食品 —

- (1) 品目毎にすべての飲食物を50g程度保存する。  
使用している食材すべて含まれるように採取する。(汁は必要ない)
- (2) 釜別に採取する。(はし・玉杓子・専用容器を釜別に準備して使用。保存食採取にあたり、容器・ビニール袋・はし・玉杓子などは、専用の盆にのせて用意する。)
- (3) ジャム・デザート類は規格に合わせ、1個ずつ採取する。
- (4) 主食のごはん・パン・麺は一人分保存する。
- (5) 保存食の記録。(給食日誌・衛生チェックリスト)  
※採取、廃棄日時を記録する。

## 4. 使用水の衛生管理

- ・毎日作業前に5分間以上水を流す。～休み明けは長く。  
(水道管末端部分の塩素濃度を安定させるため)
- ・作業を始める前に異常のないことを確かめ、結果を記録する。
  - (1) 使用水の外観(色・濁り)、臭い、味、温度を確認する。
  - (2) 作業前、作業後(調理中)に残留塩素(0.1ppm以上)を確認する。
  - (3) 水温は、作業後(調理中)に測定する。
- ・使用水について使用に不適な場合は、使用を中止し、速やかに改善措置を講じること。  
また再検査の結果、使用した場合は使用した水1Lを保存食用冷凍庫に-20℃以下で2週間以上保存すること。

## 5. 作業の衛生管理

- |                                    |               |
|------------------------------------|---------------|
| ★手洗い・消毒の徹底                         | ★使い捨て手袋を過信しない |
| ★二次汚染に注意する                         |               |
| ★食材は、床面から 60cm 以上の高さに置く            |               |
| ★床に食材や水を落とさない                      |               |
| ★プラスチックに食材を入れすぎない(7割程度)            |               |
| ★プラスチックは 2 人で持つ                    |               |
| ★作業前・作業中・作業後に刃物等の安全確認をし、その時間等を記録する |               |
| ★作業開始・作業終了時刻と温度を記録する               |               |

### (1) 【検収室】 (ブルーのプラスチック)

#### ① ピーラー作業について

- ・専用の調理衣を着る。ピーラーの作業終了後、着替えて他の作業に移る。
- ・ピーラーから出た野菜屑は、厨芥処理機に入れて処理する。
- ・厨芥処理機で処理できない玉葱等は、可燃用ごみ袋に入れ、専用L型運搬車に乗る。  
(外の可燃物置場に入れる。)
- ・ピーラーの中に入れる量は、最大20kg とする。
- ・ピーラーから出た食材は、プラスチックに入れすぎないようにする。
- ・ピーラー担当の人は、ピーラーシンクに出た野菜には触らない。

#### ② カート洗い場の作業について

- ・プラスチック(青)は、野菜くずをカート洗い場で洗い流した後、器具洗浄室で洗浄する。
- ・下洗いするプラスチック、移動台は、奥の壁側で洗う。
- ・下洗いするプラスチックが乗っている移動台、下洗いが終わったプラスチックを乗せる移動台は、できるだけカート洗い場の中に入れてから乗せる。
- ・洗浄後は水切りをし、吸水ワイパー等で水気を拭き取る。

#### ③ 可燃物・不燃物の置き場所について

- ・午前中に出た不燃物は、外の緑色フタ付きごみ入れに入れておき、(猫、カラス等対策のため)午後、不燃物置場に持っていく。
- ・厨芥処理機にかけられない野菜くずや可燃物は可燃用ごみ袋に入れておく。(速やかに所定の場所へ持っていく。)

#### ④ 検収室の洗浄消毒について

- ・床は毎日洗浄し、次亜塩素酸 Na (200ppm) 溶液で消毒を行う。また、定期的にグレーチングを取り、デッキブラシで床、排水溝を洗浄する。洗浄後は、水が残っていないようにする。
- ・作業終了後、プラットホーム・手洗い場(業者用も)を毎日洗剤で掃除する。
- 各グレーチング等の溜めますは、専用ごみ箱で回収し、洗浄室の厨芥処理機で処理する。

## (2)【下処理室】 (ピンクのプラスチック) (ブルーのまな板、包丁)

- \* たまねぎの芯とり・・・ブルーの包丁
- \* 基本シンクのレーン(上処理室に向かって)

1レーンは左側、 2レーンは中央、 3レーンは右側

### ① ピーラーシンクから出てきた食材について

- ・食材の入ったプラスチックは、下処理作業員2人で移動台を持ってきて乗せる。

### ② 作業シンクの基本レーンについて

- ・野菜はすべて流水でこすり洗いをする。一度にたくさん入れすぎない。(7分目)
- ・左側の固定作業台の①レーンで、人参、玉葱の皮むき、洗浄を行う。
- ・玉葱の作業については、作業台で皮とヘタを取る→シンク①②で 2 回洗う→シンク③の上まな板をのせ、半分に切る。→シンク③で1回洗う
- ・中央の固定作業台②レーンで、白菜、キャベツ等の作業を行う。
- ・キャベツ、白菜の作業について、→シンクにまな板を置き、芯を取り、洗いやすい大きさに切る。  
→シンク①・②・③で洗う。(シンクには少なめに食材を入れる。)
- ・右側の固定作業台③レーンで、その他(えのき、もやし、ピーマン等)を行う。
- ・えのきの作業については、シンク①にまな板を置き、根を切る。
- ・ピーマンの作業については、作業台で半分にしてヘタを取る→シンク①・②・③で洗う。
- ・かぼちゃは3回丸洗いしてから切る。
- ・もやしは少なめに入れ、水を多めに出し、水が変わるようにして洗う。
- ・もやし、えのき等すくにくい食材は、下処理専用のパンチングの杓子等を使用してもよい。  
(3回目のみ)保管は、下処理室の保管庫で保管する。
- ・果物は固定作業台①レーンで 3 回こすり洗いをする。
- ・洗い終わった食材は、ピンクのプラスチックで各レーンの搬送用シンクを通し上処理室に移動させる。
- ・L型運搬車、移動台等を検収室のカート洗い場で洗浄する。
- ・食材がすべて下処理室からでるまでは、物資専用通路を開け放しにしない。
- ・野菜くずは、厨芥処理機に入れて処理する。(シンクや溜めますに残っていないようにする。)

(注)葉物は少しづつ入れ、玉葱の皮は入れない。

### ③ 下処理室の消毒、洗浄について

- ・作業開始時には、シンク・器機部品等のアルコール消毒をする。
- ・まな板は、シンクで洗浄、次亜塩素酸Na(200ppm)溶液で消毒したあと水切りを行い、専用保管庫へ保管する。
- ・床は常に乾燥した状態を保つ。定期的に洗浄し、月1回程度グレーチングを取り、デッキブラシを使い、床や排水口を洗剤で洗浄する。
- ・作業終了後、下処理室と準備室の手洗い場の洗浄を行う。シンク内側を洗剤で洗い、水がこぼれないように流す→吸水ワイパー等で水気を拭き取る。

○各グレーチング等の溜めますは、専用ごみ箱で回収し、洗浄室の厨芥処理機で処理する。

#### ④ 包丁の取り扱いについて

- ・作業中は、専用バットに次亜塩素酸Na(200ppm)を入れ消毒を行う。
- ・作業終了後は、専用バットで回収し、固定シンクで洗浄し、保管庫で保管する。

#### ※ 注意点

- \* 食材処理が終わったら、検収室と下処理室で使用した、プラスチック(青)等を移動台に乗せ、検収室カート洗い場で下洗いをし、器具洗浄室に移動し、洗浄作業を行う。
- \* 保管庫には、保管品目、個数を明記し確認をする。
- \* 冬期、野菜を洗浄する水の温度が高くないよう注意する。

### (3)【上処理室】(ピンクのプラスチック) (ピンクのまな板、包丁)

- \* ピンクのペティナイフ 生食用は黄色のペティナイフ

#### ① ハンサー作業について

- ・下処理室から出てきた野菜は、すみやかに移動台に乗せておく。
- ・搬送用ローラーの上には常に食材は乗せておかない。
- ・切裁後の食材は移動台に乗せてから、煮炊き室に行く搬送用ローラーにとおす。
- ・ハンサーで切ったあとは、食材が残らないようにハンサーカバーをきれいに流しておく。
- ・キャベツ側のハンサーを2、人参、玉葱側を1のハンサーとする。大、小のハンサーベルトにも番号を記し、それに合ったハンサーに取り付ける。
- ・ハンサーの部品を専用の台(移動台)に置き、調理台に置かない。

#### ② 冷凍液卵の作業について

- ・作業前後は特に丁寧に手洗いをし、二次汚染に注意する。
- ・作業後は、調理衣・帽子・マスクを交換し他の作業に移る。

#### ③ 豆腐の作業について

- ・パックをあける時、フィルムやパック等の混入がないようにする。

#### ④ ミキサーの使用について

- ・ミキサーは、加熱用と生食用に使い分ける。
- ・ミキサーを使うときは、あふれないように十分注意して作業を行う。
- ルウをバケツに移すときは、バケツの目盛り1/2以下とする。

#### ⑤ その他の作業

- ・こんにゃくのはく抜きは、釜を使用する。
- ・乾物の戻し作業・ごぼう水煮等ののはく抜きはシンクで行う。
- ・ビニールに入っている食材を、上処理プラスチック等に出す作業を行う。
- ・煮炊き室で使ったプラスチック等は、搬送用ローラーから返さない。
- ・ヨーグルト、生クリーム等の容器の入れかえ、牛乳の計量は上処理室で行う。

#### ⑥ 上処理室の洗浄消毒について

- ・作業開始時には、シンク・器機部品等のアルコール消毒を行う。
- ・上処理から煮炊き室に出す搬送用ローラーの洗浄を行う。
- ・野菜くずは、下処理室の厨芥処理機に入れて処理する。(野菜くずが残っていないようにする。)
- ・各機械の洗浄を行う。
- ・まな板は、シンクで洗浄、次亜塩素酸 Na (200ppm) 溶液で消毒を行い、専用保管庫へ保管をする。
- ・床は常に乾燥した状態を保つ。床洗浄機で毎日洗浄し、月1回程度グレーチングを取り、デッキブラシを使い、床や排水口を洗剤で洗浄する。
- ・作業終了後、手洗い場の洗浄を行う。
- ・作業終了後、シンク内側を洗剤で洗い、水がこぼれないように流す  
→吸水ワイパー等で水気を拭き取る。

○各グレーチング等の溜めますは、専用ごみ箱で回収し、洗浄室の厨芥処理機で処理する。

#### (4)【サラダ室】(グリーンのかご) (黄色のまな板、包丁)

※適切な温度管理(10℃以下)を行い、和える時間を可能な限り配食の直前にするなど、給食までの時間短縮を図ること。(調理後2時間以内)

※手袋を過信しない。

##### ① 作業工程について

- ・搬送用ローラーから出た食材を、移動台に乗せ、煮炊き釜でゆでる。
- ・ゆでた食材は、専用移動シンクを使用し専用のかごに釜から上げる。
- ・食材の水切りを行い、真空冷却機で冷却する。冷却したら、移動台を使用して、サラダ室で保管する。
- ・自動ドアのスイッチは、すべて手動に切り替える。(アルコール消毒を励行)
- ・担当者は、サラダ室での作業前に着替え、手洗い消毒し、エアーシャワーを通り作業に取り掛かる。
- ・和え物で使用する食材は、サラダ室ですべて保管する。
- ・和え物シンクに食材を入れるときと和えるときは、食材が床にこぼれないように注意をする。
- ・使用済み移動台、かご等は、調理終了後まとめて洗浄コーナーに持って行く。
- ・配食終了後、一釜ごとに床の点検を行う。(食材をこぼさない)
- ・サラダ室の設定温度20℃以下。
- ・ドレッシングのふたは、無菌手袋を使用して開ける。
- ・ごま、生クリーム等はサラダ室内で生食用ミキサーを使用する。
- ・トマトの湯むきを行うときは、移動用の水槽シンクを使う。(水をこぼさないようにする。)
- ・トマト、果物等を切るときは、使い捨て手袋を使用する。指先を切らないよう注意(常に確認)する。

##### ② サラダ専用冷蔵庫について

- ・和える直前の食材のみ入れる。庫内に水が落ちないよう対策する。
- ・大根や白菜、レトルトフルーツ等水分の多い食材で水気が落ちない対策ができないものは、冷蔵庫に入れず、サラダ室内にシートをかけて保管する。
- ・毎日、洗浄消毒を行う。(庫内、取っ手等)
- ・冷蔵庫の排水口を月1回洗浄する。

### ③ 冷却機について

- ・使用前はアルコール消毒する。
- ・取り出す際は、食材の落下に気をつけ取り出す。
- ・水で冷却する場合は、直前に使用水の遊離残留塩素(0.1mg/L以上)を確認し、数値と確認時間を記録する。
- ・洗浄を丁寧に行った後、乾燥させる。 当日、使用前に殺菌モードで殺菌する。

### ④ サラダ室の洗浄作業について

- ・和え物シンクと配食用移動台の洗浄は、ゆで物用の釜の非汚染区域のグレーチングの上で、すべて外して洗剤で洗い、水で流してから次亜塩素酸Na(200ppm)溶液で消毒をし(5分程度おく)、再度水で流し、吸水ワイパー等で水気を拭き取り乾燥させる。
- ・和え物シンク(シートをかけて)、専用移動台はサラダ室で保管する。
- ・洗浄した配食用杓はサラダ室保管庫、調味料で使用した物は煮炊き室の調味料保管庫で保管する。
- ・床は常に乾燥した状態を保つ。定期的に洗浄し、月1回程度グレーチングを取り、デッキブラシを使い、床や排水口を洗剤で洗浄する。
- ・作業終了後、手洗い場の洗浄を行う。  
○各グレーチング等の溜めますは、専用ごみ箱で回収し、洗浄室の厨芥処理機で処理する。

## (5)【揚げ物・焼き物室】(イエローのプラスチック)

- \* 二次汚染に注意する。
- \* 揚げ物・焼き物室で作業を行う人は、他の室には行かない。
- \* 汚染区域と清潔区域の作業区分を徹底する。
- \* 加熱を十分に行い中心温度を3点以上測定する。すべての点において、75℃1分間以上加熱する。  
(二枚貝等ノロウイルス汚染の恐れのある食品の場合は、85℃~90℃で90秒間以上)

### ① 作業工程について

- ・冷凍の食材は、常温に長時間放置しない。
- ・下味作業や粉付け作業は、専用のエプロン・ゴム手袋・移動台・タライ等を使用し、釜別に作業を行う。
- ・下味がついた1釜以降は、解凍庫に保管をしておく。
- ・投入側の人、出来上がった食材の区域には行かないこと。
- ・揚げた後、釜で和えるときは、専用プラスチックで受けて移動台に乗せて移動を行い、汁物の作業と交差しないようにする。
- ・ボイルしたものを数えるときは、切った袋から汁等がこぼれないようにする。
- ・汁・煮・炒め物に使用する肉等の袋出し  
揚げ・焼き物室の汚染区域で行う(使い捨て前掛・手袋を使用)。→専用たらい又はボールに出す。→煮炊き室側に移動台を準備し、受け取る。(汚染区域から非汚染区域には人は移動しない。食材のみ移動する。)
- ・配食後は、煮炊き調理室を交差しないように非汚染区域を通り、移動する。
- ・揚げ物終了後、油はろ過機でろ過し、油の廃棄は、廃油用タンクに移し廃油置き場のドラム缶に移す。



## ② 焼き物機、揚げ物機洗浄作業について

- ・解凍、下味等で使用した、移動台、専用プラスチック、たらい等は、揚げ焼き室で洗浄作業を行い、揚げ焼き室の保管庫で保管する。
- ・天板の洗浄は、揚げ焼き室で洗浄・消毒する。→ モービルシンクに入れ揚げ焼き室で保管する。
- ・天板の洗浄は、基本的には午後の作業とする。
- ・あめ色手袋を保管庫に保管する。
- ・揚げ物出口の油きりコンベヤーは、揚げ焼き室で洗う。
- ・揚げ物機は、スポンジたわしで洗う。
- ・床の洗浄は、使用の都度行う。(月1回程度グレーチングを取り洗浄する。)

○各グレーチング等の溜めますは、専用ごみ箱で回収し、洗浄室の厨芥処理機で処理する。

## (6)【煮炊き調理室】(ピンクのプラスチック)

### ① 作業工程について

- ・上処理室の搬送用ローラーから出てきた食材を、移動台に乗せ、釜別に並べる。プラスチックがはみ出したり、重ねたりしない。
- ・調味料は、専用ワゴンで移動を行う。
- ・肉・卵・牛乳類は、調理直前まで、解凍庫・冷蔵庫で保管をする。できるだけ遅く出す。
- ・卵・牛乳を取り出すときは、卵・牛乳担当者に物資専用通路まで持ってきてもらい、受け取る。
- ・配食は、配食専用L型運搬車を使用し、食缶からこぼれないようにする。こぼれた場合は、ペーパー等で拭き取る。
- ・調理作業開始時間と仕上げ時間を考えながら、調理作業を行う。
- ・作業途中、配食前、取っ手やレバー等のアルコール消毒を行う。

### ② 釜等の洗浄作業について

- ・使用済みのプラスチック、パイスケット、たらい等は、使用済み移動台の上に種類別に重ねておく。
- ・食材を乗せていたパンラック、移動台等は、煮炊き室カート洗い場で、洗浄、水切り、拭き取りを行う。
- ・釜の洗浄は、水はねに十分注意をする。(隣の釜の配食中は洗浄しない。)最後の釜洗いでは蛇口、ホースの洗浄もあわせて行う。
- ・床は常に乾燥した状態を保つ。床洗浄機で毎日洗浄し、月1回程度グレーチングを取り、デッキブラシを使い、床や排水口を洗剤で洗浄する。
- ・作業終了後、溜めます・手洗い場の洗浄を行う

○各グレーチング等の溜めますは、専用ごみ箱で回収し、洗浄室の厨芥処理機で処理する。

## (7)【食品庫】

- ・整理整頓を心掛ける。
- ・先入れ、先出しをする。
- ・開封した調味料は、冷蔵保管する。

### (8)【冷凍・冷蔵庫・解凍庫】

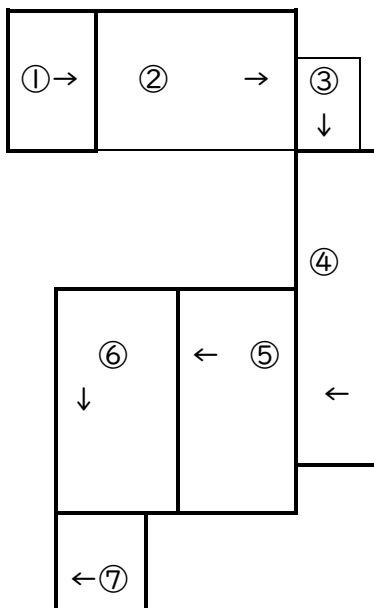
- ・整理整頓を心掛ける。
- ・定期的に洗浄、消毒を行う。
- ・壁については、次亜塩素酸 Na (200ppm) 溶液で消毒を毎日行う。

### (9)【器具洗浄室】

- ・検収室、下処理室、上処理室、煮炊き室使用した調理器具や、汚染区域以外で使用したタライ、耐熱手袋を洗浄する。
- ・プラスチック(500番)、ボール、バケツなどは洗浄機で洗浄する。
- ・各部屋に色分けがしてある備品、器具を区別し、移動台に乗せておく。
- ・洗浄終了後も部屋別に、移動台に乗せ、各部屋に移動し、各部屋の保管庫に保管する。
- ・洗う順番
  - 1 番目…検収室、下処理室で使用したものを洗う。  
全ての水を換える。
  - 2 番目…上処理室、煮炊き室、サラダ室で使用したものを洗う。
  - 3 番目…油類等がついているものを洗う。

#### 〈シンクの配置〉

- ①…下洗いがしてあるプラスチックを乗せている移動台
- ②…石鹼水を10cm位溜めたシンク
- ③…②で洗ったものをおく移動台
- ④…ホースで流す。
- ⑤…流しながら第2ゆすぎ(流し水) ※注:プラスチックは1つずつ流す。
- ⑥…流しながら第3ゆすぎ(流し水)
- ⑦…洗浄が終わったプラスチックを乗せる移動台



矢印 … プラスケットを移動させる場所

## (10)【その他】

〈デザート、添加物等〉

- ・原則、当日数える。専用エプロン(ピンク)・手袋をする。
- ・デザートを数えた後のダンボールは二次汚染に注意して処理し、手洗い等、特に丁寧に行う。

〈配送〉

- ・配送記録:給食センターの出発時間と学校到着時間を記録する。  
配送コース変更の場合、各学校の到着希望時間に支障のないようにする。
- ・検温記録:和え物・サラダの温度(小中1校ずつ受配校搬入時)、コンテナ内、車両内の温度を測り記録する。

## (11)【洗浄室】

- ・スプーンは浸漬槽に通してから、食器洗浄機のスプーン専用の洗浄機にかけるが、数の少ないスプーンは浸漬槽に通した後、はし洗い用のかごに入れて食缶洗浄機のふた専用洗いの部分へ流す。
- ・食缶保管庫の上段へふたを保管する際、手が届かない場合は踏み台を使用する。  
(保管庫に足をかけない。)
- ・食器受け取り時に毎日食器の数を数えて確認する。また、一枚一枚汚れの有無を確認し、汚れたものがあればきれいな食器と交換し、汚れた食器は手洗いして再度洗浄機にかける。汁食器・ランチ皿とも確認する。
- ・各自シューズを毎日洗う。

作業後の洗浄場所一覧	
検収室カート洗い場	物資用プラスチック(青)、検収用L車、検収室用ごみ箱 モップ(煮炊き室・上処理室・下処理室)
揚げ・焼き室	下味用タライ、プラスチック、台車
サラダ室	青ザル、さし、ひしゃく
器具洗浄室	下処理使用【プラスチック(青)】 丸ザル(黄・ピンク)、タライ、パイスキット サラダ室使用(番重、フタ、バケツ、ボウル)
洗浄室	バケツ、バケツのフタ、スパテラ、すくい網、ひしゃく、へら、ボウル プラスチック(緑・黄・ピンク)、食缶用台車 調理時使用の器具(お玉・スプーン・椀・トング)
釜の前	煮炊き室使用のさし、ホイッパー

## 6. 記録簿一覧(毎日)

①学校給食日常点検票(衛生管理チェックリスト)[第7票]

もしくは、これを満たすための各種記録・点検表(票)

1. 従事者等の健康状態の記録
2. 作業前・作業中の遊離残留塩素の記録
3. 食材・主食・牛乳の検収記録
4. 調理室等の温度・湿度記録
5. 冷蔵庫、冷凍庫等の温度記録
6. 各調理作業工程における時間(調理開始・仕上げ・配食終了時間)と温度記録
7. 調理別衛生管理記録
8. 受配校搬入時の時刻と温度の記録
9. 配送記録
10. 検食に関する記録

②作業動線図 ※当日、作業担当者、作業動線等の変更があった時は、朱書きする。

③作業工程表

④異物混入防止のための各種設備、器具類の点検記録

⑤学校給食施設等定期点検票[第1票]

⑥学校給食設備及びその取扱い定期検査票[第2票]

⑦学校給食従事者の衛生管理状況及び検食、保存食の状況定期検査票[第3票]

⑧定期検便結果処置票[第4票]

⑨学校給食用食品等の検収・保管の状況定期検査票[第5票]

⑩学校給食における衛生管理体制及び活動状況定期検査票[第6票]

## 7. 洗剤・消毒用薬品一覧

### 〈洗剤〉

洗剤名	用途
コンクエコ	調理台、シンク、L型運搬車、移動台、ハンサー、床、釜 フライヤー関係、プラスチック、タオル、耐熱用軍手
コンクエコ	釜、シンク
プロパンジー	食器洗浄機、食缶洗浄機
薬用液体セッケン	手洗い
オートクリーン	食器浸漬槽(専用)
オイルバスター	油の多いもの、フライヤーなど

### 〈消毒用薬品〉

薬品名	用途
アルコール (75%以上)	作業前の調理台、シンク、L型運搬車、移動台、ハンサー、前掛け 調理器具保管庫の取手、冷蔵庫・冷凍庫の取っ手 真空冷却機、水道じゃ口、揚げ・焼き物機の出口 缶切り器、 ダンボール箱のまま保管するデザート用の箱 牛乳等の容器の外側
次亜塩素酸 Na	レトルトの袋(生食扱い)、缶詰(生食扱い)、まな板、 和え物シンクの内側、作業中の包丁、 しょうゆなどのびん 作業後の 壁、ドア、取手、保管庫、ホース、水道じゃ口等
ニューウェア (酸素系漂白剤)	食器の汚れがひどい時の漂白