

# 宍道学校給食センター

衛生管理・業務マニュアル



平成 25 年 7 月改訂

平成 30 年 4 月改訂

令和 5 年 4 月改訂

## － 衛生管理の基本事項 －

### 【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当たるとともに、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、それぞれの行程において、清潔かつ迅速に各調理作業が適正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「学校給食衛生管理の基準」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において起きやすいとされます。

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」を提供することがなによりも優先される事柄です。

衛生管理の徹底は、従事者の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なしえ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。とくに構造上（ハード面）で制約を受ける場合には、ソフトの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・ころす」を守るとともに、設備や器具、手指などの消毒を徹底する必要があります。

## 【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

- ・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

- ・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、ホッチキスの針、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、たわし、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、その他)

### 《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

## はしがき

学校給食では、栄養的に配慮された安全な食事を提供することにより、児童生徒の健康の保持、増進に寄与することが、実施目的の一つです。

発生すると、それまでの学校給食に対する信頼感を失うばかりでなく大きな食中毒事件となりがちである。

また、異物混入の防止についても日々の点検とともにチェック体制を強化していく必要がある。

そのためには、「学校給食衛生管理の基準」及び今回改訂した「松江市衛生管理マニュアル」に沿って、給食施設設備、食材の取り扱い、下処理、調理、配食、配送等の調理工程、給食従事者等に対する衛生管理を更に徹底する必要がある。

## —目次—

はじめに	・ ・ ・ ・ ・ P 5
1. 職員の衛生管理	・ ・ ・ ・ ・ P 6～7
(1) 職員の健康状態について	
(2) 検便について	
(3) 服装等について	
(4) 手洗いについて	
2. 設備、機械・器具の衛生管理	・ ・ ・ ・ ・ P 9～11
3. 物資の衛生管理	・ ・ ・ ・ ・ P 11～13
4. 使用水の衛生管理	・ ・ ・ ・ ・ P 13
5. 作業の衛生管理	・ ・ ・ ・ ・ P 13～20
6. アレルギー対応給食	・ ・ ・ ・ ・ P 20
7. 記録簿及び点検・チェック表一覧	・ ・ ・ ・ P 21

## はじめに・・・

### ○ドライシステムとは

従来のウェット方式とは異なり、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、軽装で作業が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気を付け、こぼれたらすぐその時拭くよう心がけることが大切です。 ・作業区域について

汚染作業区域・・・検収室、下処理室、冷蔵庫、冷凍庫、洗浄室（洗浄部分）、

＊冷蔵庫、冷凍庫は下処理室側半分

非汚染作業区域・・・調理室、食品（調味料）庫、配膳室、洗浄室（洗浄部分以外）

＊冷蔵庫、冷凍庫は調理室側半分

＊異なる作業区域間の行き来は、最小限に抑える。

### ・作業（パート）分担について

業務責任者 1名 副業務責任者 1名 衛生責任者 1名

	作業担当
第1パート	汁物、煮物
第2パート	サラダ、和え物
第3パート	揚げ物、焼き物
第4パート	配膳
第5パート	下処理、洗浄
第6パート	スライサー

### <業務責任者の職務>

- ・作業中の人の応援、手伝いの依頼等の指示
- ・代替への作業説明
- ・学校栄養管理者からの諸連絡の窓口、メンバーへの連絡
- ・作業（パート）打合せの進行役
- ・作業時間の記録用紙の最終チェック

※前日の打ち合わせで作業内容をしっかりと把握する。

# 1 職員の衛生管理

(1) 健康状態のチェック・・・各自（本人）が健康観察チェック表に記入する。

① 下痢をしていないか。

② 発熱、腹痛、嘔吐をしていないか。

\*①②は、症状があった場合は相談し、指示を仰ぐこと

③ 本人もしくは同居者に法定伝染病又はその疑いがないか。

④ 法定伝染病の保菌者ではないか。

⑤ 手指、顔面に傷、できもの、手あれがないか。（ ）内に部位、程度を記入する。

・絆創膏使用する者は業務責任者から絆創膏を受け取り、使用日の枚数を救急絆創膏使用点検表に記入した上で使用する。

・手指に傷があるときや手あれのひどいときは、専用の手袋を使用し、調理中のけがについては、業務責任者に報告し、状況によっては作業を交替する。

(2) 検便について

月2回病原性大腸菌（O157）の検査も合わせて行い、記録を保存する。

(3) 服装について・・・各自（本人）が健康観察チェック表に記入する。

① 調理着・エプロン・マスク・帽子は清潔にする。

・ 下処理室、調理室へは、粘着クリーナーを使用し、必ず2人で確認すること。

・ 調理室、配膳室へは、エアシャワーを通る。

・ 使い捨てマスクを使用し、鼻がかぶさるようにきちんと着用する。

・ 作業後、調理着・エプロン・帽子は毎日洗濯する。（持ち帰りはしない。）

・ 作業中トイレに行くときは、調理着・マスク・帽子は脱ぐ。

・ 休憩中は、調理着・マスク・帽子は脱ぎ、私服に着替える。

・ 調理着は、所定の場所に置く。

・ 専用のエプロンを使用する。

（下処理用、器具洗い用、調理室用、和え物用、肉用・揚げ物用・焼き物用蒸し物用）

《着衣》

・ 作業区分ごとに決められた着衣等を着用する。

・ ボタン、ポケットのない調理着、ズボンを着用する。

・ 帽子は、毛髪等が落ちないように深くきちんとかぶる。（帽子の下にネット着用）

・ ネックレス、指輪はしない。

- ・ 香水等もつけない。
- ② 履物は清潔にする。
- ・ 決められた区域で着用する。(下処理、調理室、配膳室、洗浄室)
  - ・ 外へ出るときは、外用の履物に換えて出る。
  - ・ 作業終了後、洗剤液で、各自靴を洗う。(北側台洗い場)
- ③ 爪は、短く切る。
- ・ マニキュア等はずけない。

## 服装、室別色分け表

	下処理	下処理 (明日分 準備)	調 理	調理 (明日 分準備)	揚物・焼き 物	配膳	洗浄
白衣 (長袖)	ブルー(ボ タンなし)	ホワイト	ピンク(ボタン なし)	ホワイト	ピンク	ピンク	ピンク
Tシャツ (半袖)	ブルー		ピンク		ピンク	ピンク	ピンク
ズボン	ブルー(ボ タンなし)	ホワイト	ピンク(ボタン なし)	ホワイト	ピンク	ピンク	ピンク
帽子	ブルー		ピンク	ホワイト	ピンク	ピンク	ピンク
靴	ブルー		ピンク	ピンク	ピンク (流す 方) ホワイト (受 取り)	ホワイト	ホワイト(汚染 区域)  ミント (非汚染 区域)
エプロン	ブルー(下 処理専用)		オレンジ(調 理)  ホワイト(サ ラダ・和え 物)		オレンジ (流 す方)  ホワイト(受取 り)  イエロー (肉・魚)		グリーン(洗浄 用)  ホワイト(受け 取り用)
タオル	ブルー		ピンク			グリーン	ホワイト(コン テナ洗浄用) グリーン(コン テナ受取り用)



#### (4) 手洗いについて

手指は、次のようにして正しく洗う。

- ① 業務開始前は、備え付けの石鹸で手から肘まで個人専用の爪ブラシを使って丁寧に洗う。水で石鹸をよく洗い流してペーパータオルでよく拭き取ってから、アルコール消毒を行う。
- ② 爪ブラシは、使用后よく洗い、次亜塩素酸ナトリウム溶液で消毒後、乾燥させる。アルコール消毒してから使用する。
- ③ 扱う食材が変わるとき、作業変更するとき、トイレの後等にも手洗いをしてアルコール消毒を行う。
- ④ 生の肉類、魚介類、卵等扱った後や、ダンボールに触った後は、特に丁寧に手洗いをし、アルコール消毒をする。(使い捨て手袋を使用してもよい。)

## 2 設備、機械・器具の衛生管理

施設内全室オゾン消毒を行っている。(毎日22時～翌朝4時まで)  
コンテナは扉を開放しておく。

### (1) 調理機械類 (フードスライサー、裁断機、さいの目切り機、ミキサー、皮むき機等)

(部品)・取り外せる部品は、全て分解して洗剤溶液で洗浄する。

- ・温湯でよく洗剤を洗い流す
- ・専用のタオルで水気をふき取り、消毒保管庫で保管する。
- ・スライサーのベルトは乾燥させる。

(本体)・洗剤に浸したスポンジで洗った後、洗剤をよく洗い流す。

- ・タオルで水気をふき取る。シートは掛けない。
- ・使用前にアルコール消毒をする

### (2) 調理用具1 (調理台、丸型移動台、L型運搬車、平台等)

- ・水または湯で洗浄後、洗剤溶液に浸したスポンジ、ブラシ等で洗った後、洗剤をよく洗い流す。
- ・タオルで水気をふき取る。
- ・使用前にアルコール消毒をする
- ・調理室、窓側の調理用具等については、水拭き後アルコール消毒をして使用する。

(3) 調理器具2 (包丁、まな板、ひしゃく、しゃもじ、かご類、バット、バケツ等)

- ・水または湯で洗浄後、洗剤溶液に浸したスポンジ、ブラシ等で洗った後、洗剤をよく洗いす。
- ・肉、魚に使用したバット類は専用のシンクで洗浄する。
- ・各部屋の専用の熱風保管庫で消毒保管する。
- ・器具保管庫の扉を（指を入れる部分も）水拭き後、次亜塩素酸ナトリウム溶液で消毒をし、消毒後、消毒済みタオルで拭く。
- ・釜周り、水道のレバー、まな板等の保管庫、ボックス、調理室側冷蔵庫・冷凍庫・調味料庫ドア、エアシャワー室のドアの取っ手を水拭き後、次亜塩素酸ナトリウム溶液で消毒をし、消毒済みタオルで拭く。

(4) 和え物用移動シンク、和え物用器具

- ・和え物用移動シンクの洗浄順序は次のとおりとする。  
洗剤で洗浄する → お湯ですすぐ → 専用のタオルで拭く → 専用のシートを掛ける。  
(朝行う) 使用前に次亜塩素酸ナトリウム溶液（5分間）で消毒後、水で流し、消毒済みタオルで吹く。
- ・中学校用和え物タライは、配膳室の熱風保管庫で保管し、使用する時に保管庫から出し、使用する。
- ・和え物用器具は、配膳室の熱風保管庫で消毒保管する。

(5) スポットクーラー

- ・食品に直接風が当たらない位置に置く。
- ・定期的にフィルターの洗浄を行う。
- ・除湿したタンクにたまった水を捨てる。

(6) 床

- ・汚れや水たまりは、速やかに取り除く。
- ・検収室は毎日洗浄し、掃除機をかける。
- ・下処理室、調理室、洗浄室、配膳室は、1週間に1度洗浄し、掃除機及びワイパーをかける。

### (7) 冷蔵庫、冷凍庫

- ・冷蔵庫内は、毎週1回、次亜塩素酸ナトリウム溶液で消毒をし、専用タオルで床、棚を拭く。
  - ・冷凍庫内は毎週1回、次亜塩素酸ナトリウム溶液で消毒をし専用タオルで床、棚を拭く。
- ※魚等のドリップが床にこぼれたときは、その都度次亜塩素酸ナトリウム溶液で消毒をし、床、棚を拭く。

### (8) タワシ類

- ・タワシは、各室専用のものを使用する。使用後は次亜塩素酸ナトリウム溶液又は熱湯で消毒し、乾燥させる。
- ・タオルは、各室専用のものを使用する。使用後は洗濯機で洗い、乾燥させる。

### (9) 靴

- ・午前中の調理室内作業終了後、靴の底を洗う。(専用のバケツ、ブラシ)  
\*洗い場は、北側作業等洗浄するところ。

## 3 物資の衛生管理

### (1) 物資搬入

- ・業者が物資搬入する時は、プラットホームで、靴の履き替えはしなくてよい。
- ・業者が入るときは、専用の履物に履き替え、白衣、帽子を着用する。検収室内の手洗い場  
で手を洗い、アルコール消毒をする。

### (2) 検収作業

- ・エアカーテンのスイッチを入れ、シャッターを開ける。納入物資は専用のすのこ板に置き、検収用L型運搬車に積み替える。
- ・検収の際には、産地・納入時刻・温度・湿度・品温、消費期限を検収表に記録する。
- ・検収後は、納品書にサインをし、控えを受け取る。
- ・鮮度の悪い食材は、取り替えてもらう。

- ・品温測定をするもの。
  - \*肉類、魚類、牛乳、もやし、こんにゃく、たけのこ、練り製品などの冷蔵品、冷凍品すべて
- ・検収後ダンボール箱に入っている物資は、物資用の容器に移し替え、それぞれの保管場所で適切に保管する。
- ・調味料、常温保存できる乾物、缶詰等は、次亜塩素酸ナトリウム溶液で消毒をし、保管する。
- ・豆腐、うす揚げ、こんにゃく等は、専用の容器に移し替え、冷蔵庫で保管する。
- ・当日朝に納入する食材は、専用L車に乗せ、検収室に置く。
- ・卵に限り肉、卵専用 L型運搬車にのせて下処理室へ入れる。ダンボールにアルコールを噴霧する。
- ・牛乳は、異臭の確認をすること。牛乳検収表に、納入日時、時間、温度、賞味期限を記入する。
- ・生肉の受け取りは、肉専用 L型運搬車を使用する。納入業者がナイロン袋に入った肉をそのまま直接専用角バットへ入れる。(角バットのふたに①、②釜に明記済み)、冷蔵庫で保管する。

(片付け)

- ・ダンボールは検収室でたたむ。たたんだ段ボールは、洗浄作業終了後、ひもで縛り、外の専用置場に持っていく。下履きに履き替える。
- ・ナイロン、紙等物資の箱に入っていたものは、分別してごみ処理する。
- ・業者からの野菜等の納品容器は、プラットホーム下に入れる。
- ・業者の豆腐容器は、洗浄してから業者へ返す。
- ・卵のダンボールはたたみ、箱に入っている紙製の容器は業者に返す。
- ・検収で使用した肉、卵専用L車は、洗浄をする。

(3) 食材保存

専用冷凍庫で-20℃以下、2週間保存する。

(原材料)

- ① 野菜は、納入されたままで、可食部50g程度ビニール袋で採取する。  
産地が異なる場合は、産地ごとに採取する。
- ② 生もの(肉・魚・ハム・かまぼこ・豆腐・揚げ)、冷凍野菜類は50g程度採取する。卵は、割卵・混合後採取する。

- ③ 冷凍食品、当日朝納入する野菜等は、当日に、50g程度、ビニール袋で採取する。
- ④ 小学校紙パック、中学校ビン牛乳をナイロン袋に入れ冷凍保存をする。
- ⑤ 調味料や、常温保存できる乾物、缶詰等は除く。

保存予定表に従って原材料を保存する。保存期間は2週間とし、廃棄したときは、氏名と時間を記入する。  
保存食用冷凍庫の温度を毎朝記録する。

## 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、作業前に測定する。

## 5. 作業の衛生管理

総括的な事項として次の点に留意する。

- ・作業前にアルコール消毒を行う
- ・手洗い、消毒を徹底する。
- ・二次汚染に注意する
- ・床に水を落とさない。
- ・食材は、高さ60cm以上の台の上に置く

### (1) 下処理作業

- ☆ 作業前に温度・湿度を計測し、作業工程表に記録する。
- ・作業前後に調理器具の確認をし、作業工程表に数量を記録する。
- ☆ 食材の運搬は移動台、丸型運搬車、L型運搬車を使用する。
- ☆ ピーラー使用時は、専用の前掛けをする。
- ☆ 野菜の洗い方

- ・ピーラーを使用する野菜（玉ねぎ・にんじん・ジャガイモ等）  
ピーラーで処理した野菜は、水槽に水をため汚れを落としてかごに入れ移動台にのせ下処理室に運ぶ（水を落とさない）。
  - ・皮むき後の野菜は、下処理を行った後、中央水槽で3回洗う。
  - ・しめじ・えのき・・・中央の水槽でばらして3回洗う。（かごを使う）
  - ・キャベツ・レタス・白菜・かぼちゃ等・・・窓際の水槽で洗い中央の水槽でへた等を取って3回洗う。
  - ・果物：中央の水槽で洗う。専用の手袋を使い、3層目はロング無菌手袋を使って洗う。
  - ・必要に応じて洗浄回数を増やす。
- ☆ 卵の割りかた
- ・下処理室より卵専用食缶を用意する。
  - ・移動台に専用の食缶を載せ卵箱は肉、卵専用 L型運搬車に乗せたまま1個ずつ小さい椀に割って入れ、殻が入っていないことを確認してから食缶に入れる。
  - ・卵の殻は袋に直接卵専用のゴミ箱に入れる。
  - ・使用後の器具、移動台、L車等については、洗浄後、次亜塩素酸ナトリウム溶液で消毒する。
- ☆ 果物（シロップ漬け、缶詰）は中央の水槽で3回洗う。配膳室で次亜塩素酸ナトリウム溶液消毒する。
- ☆ 食品庫へ入るときは、専用の履物に履き替える。  
非汚染区域には、入らない。
- ☆ しじみは、エンボスエプロン、無菌手袋ロングを使用し、窓際の水槽で汚れを洗い、中央の水槽で3回洗う。
- ・使用後のシンク等は洗浄後、次亜塩素酸ナトリウム溶液で消毒する。

### \*検収室、下処理室、洗浄作業の留意点

- ☆ 調理室用の容器は原則として下処理室へ入れない。
  - ・肉検収用台車を洗剤溶液で洗う。(専用のバケツ・ブラシ)
  - ・器具、調理台を洗浄後、下処理室入口ドアノブ・下処理室側冷蔵庫・冷凍庫・食品庫・掃除道具庫ドアの取手、器具保管庫・検収室のエアカーテンスイッチ
  - ・保存食用冷凍庫の取手を水拭きする。(青タオル)
- ☆下処理室より他室へ移動するときは調理着・ズボンはとりかえる。
- ☆まな板・包丁・ピーラーも熱風保管庫へ入れて消毒保管する。消毒したもので使用しないものは、まな板包丁保管庫に入れて保管する。
- ☆ごみの処理
  - 生ゴミ・不燃物・ダンボール等は、その日のうちに分別し、所定の場所に保管する。

## (2) 調理作業

作業前・最盛時(11時ごろ)の調理室の温度湿度、残留塩素濃度、冷凍庫、冷蔵庫の温度、調味料室の温度湿度を記録する。

### ①調理前

- ☆ 調理器具の確認をして記録する。(刃類・包丁・はさみ)
- ☆ 準備
  - ・釜のハンドル、水道栓、蒸気バルブなど手を触れるところはアルコール消毒をする。
  - ・使用する台は、使用前にアルコール消毒をする。
  - ・熱風保管庫の中を片付けてから調理にかかる。
  - ・真空冷却機、和え物用移動シンクは使用前にアルコール消毒する。
  - ・丸型運搬車を下処理にむけてのかご置き専用台とする。
  - ・スライサーの組み立ては、前日にする。

### ②調理

- ☆ まな板・包丁・・・野菜、果物、肉、練り製品、豆腐等専用色別器具を使う。  
(別表添付)
- ☆ 卵・豆腐・練り製品・果物の缶詰等を入れた食缶・パン箱等は、洗浄後、消毒保管庫で乾燥させ、使用直前まで冷蔵庫で保管する。
- ☆ 卵は、かきまぜた後、50gを保存用として取る。

### ③肉の扱い

- ☆ 肉は使用直前に、肉専用の容器を冷蔵庫から出し、担当の人が専用の前掛けをし、無菌手袋を使用して、釜に入れる。その際、肉汁が床に落ちないように注意する。
- ☆ 肉を扱った手で給水栓のレバーや器具の取っ手に触らない。
- ☆ 肉を扱った後は、手を十分に洗い、消毒してから次の作業に移る。
- ☆ 肉を入れていた容器は、下洗いしてから洗剤溶液で洗う。

### ④揚げ物・焼き物

- ☆ 前日準備として食材を出す時は、物資用容器に移し替え、冷凍庫内の非汚染区域側のパンラックで保管する。
- ☆ 前日から解凍する食材は肉用角バット、解凍用専用バットに移し替えて冷蔵庫内非汚染区域側のパンラックで保管する。
- ☆ スイッチの確認をする。調理準備前（朝1番に確認する。）（点火の際は、操作の順番を間違えないよう）
- ☆ 配食は受け取り専用（ブルーニトリル）手袋で数える。（30分毎に手洗い、消毒をする。）
- ☆ 出来上がりの温度、時間の確認・記録（数回）をする。  
場所によっては焼き物機にはむらがあるので気をつけること  
75度以上 1分間以上（ノロウイルス汚染の恐れのある場合、85度～90℃90秒間以上）
- ☆ 中心温度計は使用ごとに、洗って消毒する。
- ☆ 揚げ物機のふたは必ず取ってから油を温める。
- ☆ 冷凍庫、冷蔵庫からは一度にたくさん出さない。（特に夏季は注意）
- ☆ 揚げ物・焼き物の時は原則としてピンクのエプロンをする。但し生肉・生魚を扱う時は黄色のエプロンをする。

### ⑤和え物

- ☆ 和え物作業は、「調理室内、配膳室側の非汚染区域」で行う。
- ☆ 当日使用する野菜は、別々にゆでる。75度以上 1分間以上（ノロウイルス汚染の恐れのある場合、85度～90度 90秒間以上）
- ☆ ゆで上げた野菜は、専用の網カゴ、丸型移動台で受ける。
- ☆ 生食扱いの食材、冷却後は配膳室の冷蔵庫で保管する。
- ☆ 加熱後の食品及び、未加熱のまま調理する食品は素手で扱わない。（ロング無菌手袋、無菌手袋、ニトリル手袋を使用する場合は消毒をする。）
- ☆ レトルト、缶詰は、次亜塩素酸ナトリウム溶液で消毒後、かごに出した後、生食用ケースに移し、配膳室の冷蔵庫で保管する。



- ☆ 果物、トマト、塩くらげ等、生食扱いの食品を調理する場合は和え物コーナーで専用のまな板、包丁、手袋を使用して作業する。(手袋等混入しないように注意)
- ☆ 調味料や食品を入れた容器はふたをする。
- ☆ 開始、終了時刻を記録する。
- ☆ 和え物・サラダ等は、サラダ用のエプロンを着用する。

#### ⑥配食

- ☆ 食缶への配食の際には、床にこぼさないよう工夫をする。
- ☆ 和え物・サラダ類は、配食表に基づいて計量する。(専用のひしゃくを使用)
- ☆ 計量器には20号のナイロン袋をかけて使用する。
- ☆ 出来上がり温度、開始、終了時刻を記録する。
- ☆ 保存食を50g採り、ナイロン袋に入れる。
  - ・釜別に採取する。(全ての材料が含まれるようにする)
  - ・採取する器具(玉杓子)は、釜毎に変える。
  - ・ジャム、デザート類は、企画ごとに1個とる。
  - ・アレルギー対応食も同様に採取する。
- ☆ 配食時は、無菌手袋若しくはニトリル手袋を使用する。(補助者も同様)

### (3) 配膳作業

- ☆ 作業前、最盛時(11時頃)の配膳室の温度、湿度、冷蔵庫、冷凍庫の温度を記録する。
- ☆ 作業するときには、無菌手袋または、ニトリル手袋を使用する。
- ☆ コンテナへ食器、膳、アレルギー用の食缶、・ナイロン袋(残飯用)(各クラス1枚)を収める。バケツ(宍道小、宍道中、来待小)(残牛乳用)
- ☆ 冬期(11月～3月)は、食缶を温める。(原則として10℃以下)
- ☆ 前日、マーガリン等、クラスごとに数えたものは、配膳室の冷蔵庫で保管する。
- ☆ 配食後、各小中学校1クラス分の重量を量る。
- ☆ コンテナの中を確認して送り出すこと。(アレルギー食缶、給食用具、食缶等の確認)
- ☆ コンテナのかぎをかけて出す。(配送前)
- ☆ コンテナを出庫する順番は、小さい数字の順に出す。(毎日同じ様に) 中学校に限り12号車から出す。(12号車→10号車)

下処理室、調理室、配膳室には、不必要な紙類、セロテープ等は持ち込まない

## 器具色分け表

器具	下処理	調 理	調理（明日分 準備）	配膳
包丁	イエロー	ブルー大(野菜)		
		グリーン(練り製品)		
		ブルー(豆腐)		
		ピンク (果物・生食用)		
まな板	イエロー	ブルー (野菜)		
		ホワイト (豆腐)		
		グリーン(練り製品)		
		ピンク (果物・生食用)		
かご類	ホワイト (小)	ブルー大・中・小 (野菜)	ピンク (小学校)	イエロー(大)
	ブルー(丸)	パープル (野菜)	イエロー (中学校)	ホワイト(小)
	イエロー(大)			
バット類	レッド (肉)			イエロー (揚げ物)

#### (4) 配 送 作 業

##### ☆ 配送記録

車内の温度、湿度、出発時刻及び学校到着時刻を運転日誌に記録する。

##### ☆ 検温記録

配送校到着時に和え物の温度を計り、記録する。

##### ☆ 安全運行

配送車の経路、運行時間は定めるものに従い安全運転に心がけるとともに、渋滞等により迂回運行せざるを得ないときは事務所へ連絡する。

#### (5) 午後の洗浄作業

##### ①残 菜

☆学校より返却された袋（パン添加物・1食ドレッシング・果物の皮・デザート等）は、分別して処理する。

☆残菜は、献立毎に計量し、学校毎に残飯量記録簿に記入する。

##### ②洗浄機

☆洗浄機には規定の洗剤を使用する。

☆膳の流し方・・・前向きに2ます開けて流す。

食器・膳かごの持ち手は中に入れて流す。食器が入っている時はふたをのせて流す。

☆食缶・バットのふたは、前向きに立てて流すか、伏せて流す。

☆箸かご・スプーンかごは、セットして籠に入れふたを載せて流す。☆受け取り側・・・食器・膳に汚れがついていないことを確認する。

☆原則として熱風保管庫は、コンテナ掃除が終わるまでは締め切りで使用する。

☆食缶は、下洗いしたのち洗浄機にかける。

☆コンテナから出した食缶は、置台を使用する。

##### ③小型洗浄機

☆仕上げの取り扱いは、きれいな手で行う。

☆洗浄機にかけるものは、箸、スプーン、フォーク、玉杓子、しゃもじ、パンばさみ、角バットのふた、アレルギー缶とする。

##### ④コンテナ

☆コンテナは、搬入口のプラットホーム床に貯めた次亜塩素酸ナトリウム溶液液にタイヤを通して洗浄室に入れる。

☆コンテナは、薄めた洗剤で洗い、湯で洗い流す。そのあと白いタオルで荒拭きして配膳室へ移動する。配膳室では、黄色のタオルで再度水分をきれいに拭き取る。天井もタオルで拭く。

☆洗浄担当者使用の長靴は、次亜塩素酸ナトリウム溶液で消毒してから配膳室へ移動する。

#### ⑤その他

☆午後の全ての作業終了後、各部屋の入り口の取手、冷凍庫、冷蔵庫、食品庫、スイッチ、釜の取手、水栓、保管庫、トイレなど手の触れる箇所を次亜塩素酸ナトリウム溶液で消毒し、水拭きをする。

## 6 アレルギー給食対応

代替食の対応は、学校栄養管理者(栄養教諭・学校栄養職員)の指示により、確実に、代替食を提供すること。

アレルギー用食缶は、学校栄養管理者（不在の時は、所長）、受託業者職員とで、名前を確認し、クラスの食器かごに入れる。

## 7 記録簿及び点検チェック表一覧

- ①学校給食日常点検表
- ②健康観察チェック表
- ③温湿度、残留塩素濃度測定表
- ④物資検収簿
- ⑤作業動線図
- ⑥作業工程表
- ⑦作業時間記録表
- ⑧器具点検表
- ⑨絆創膏使用点検表
- ⑩コンテナ内部配置表
- ⑪給食用具数量チェックリスト
- ⑫配送車運転日誌
- ⑬残飯量記録簿
- ⑭事故報告書