

四日市市立小学校給食衛生管理の手引

〔学校給食調理従事者用〕



四日市市教育委員会

令和5年7月

もくじ

1	学校給食施設・設備の衛生管理	1
2	食品の検収・保管等	2～4
3	調理過程	5～7
4	二次汚染の防止	8～13
5	検食及び保存食等	14
6	学校給食従事者の衛生管理	15～16
7	学校給食従事者の健康管理	17
8	厨房機器保守管理	18～20
9	なかよし給食	21～22

参考【文部科学省 学校給食衛生管理関係マニュアル】

学校給食衛生管理の基準の解説—学校給食における食中毒防止の手引— H23.3

学校給食調理場における手洗いマニュアル H20.3

調理場における洗浄・消毒マニュアル Part I H21.3

調理場における洗浄・消毒マニュアル Part II H22.3

調理場における衛生管理調理技術マニュアル H23.3

学校給食調理従事者研修マニュアル H24.3

学校給食施設・設備の改善事例集 H25.3



1 学校給食施設・設備の衛生管理

【部屋の区域分け】⇒解説 P.11, P.196

汚染作業区域

…検収室、食品庫、下処理室、前室(ワゴンが返却される場所:午後)、洗浄室(調理器具等の洗浄を始めてから清掃終了まで)

非汚染作業区域

…調理室、ワゴン室、前室(米飯・牛乳の納品、ワゴンを出す場所:午前)、洗浄室(清掃終了後、調理器具等の洗浄を始めるまで)

その他(汚染区域扱い)

…休憩室、便所

【ドライ運用】

- ・ 調理室、ワゴン室だけでなく、下処理室や洗浄室においてもドライ運用を図る。

【施設の温度・湿度管理】⇒解説 P.47

- ・ 調理室、ワゴン室、食品庫の適切な場所に温度計、湿度計を設置する。
- ・ 作業前(調理室)および作業中(調理室、ワゴン室、食品庫)の温度、湿度を記録する。
- ・ ワゴン室は20℃を超えたら空調を使用し、25℃以下に保つ。
- ・ 休憩室内の適切な場所に温度計を設置し、気温を記録する。

【衛生害虫】⇒解説 P.50

- ・ 衛生害虫等の発生状況を1ヶ月に1回以上点検し、記録する。
- ・ 半年に1回(8月下旬と3月下旬)、給食室全体にスプレー式の殺虫剤を使用する。
※ 殺虫剤を使用する時は、エアコンを切り、部屋を閉め切ると効果的である。食品だけでなく、使い捨て手袋、ビニール手袋、ペーパータオル、オープンシートなどに直接かからないように注意する。
- ・ ネズミ、ゴキブリなどの駆除剤を置いた時、点検した時、撤去した時に種類と数と場所を確認し、記録する。

2 食品の検収・保管等

【食品の検収】⇒解説 P.66

- ・ 外からの出入り口付近に台を置き、食材を受け取る。
 - ※ 納入業者は下処理室に立ち入らせない。
 - ※ 検収室に立ち入る場合は靴を履き替えさせる。
- ・ 当日納品される食材については、米飯、パン、牛乳（調理用牛乳含む）、はっこう乳、個包装のデザートのみ前室で受取り、その他のものはすべて検収室（下処理室）から受け取る。
- ・ 「納入予定物資表」と「献立一覧表」、「伝票」をもとに検収し、記録する。
- ・ 冷蔵・冷凍食品・殻付卵は物資検収時に非接触式温度計（以下、品温計とする）で品温を計る。
 - ※ 品温計は、食材から適切な距離をとって使用する。
- ・ 検収表で、乾物の品質など検収時に確認できないものは空欄にしておき、使用時に確認し、さかのぼって記録する。（非常時用物資は、検収表を別にしてもよい。）
- ・ 検収に使用する台は、二次汚染防止のため、肉等の汚染度の高い食品は使い分ける。

＜納品時の品温の目安＞

区 分	品 温
牛乳	10℃以下
冷蔵品	10℃以下
冷凍品	0℃以下
豆腐・油あげ	10℃以下
肉・ベーコン	10℃以下
殻付卵	25℃以下
こんにゃく	常 温

【食品の保管】⇒解説 P.74

- ・ 食品の保管は、＜食品別保管場所・保管方法等＞を参照する。
- ・ 加熱調理に使用する乾物食材（缶・レトルトを除く）、調味料は食品庫で調理室用容器に入れ替える。

食品庫で容器の入れ替えができない場合は、食品庫からの出口付近など、調理室内に定めた場所（異物混入等の危険がない場所）で行う。

※ 同じ調理台の上に、加熱調理に使う食材以外のもの（あえもの・生食用食材・調味料、使い捨て手袋など）を置かない。

- ・ 開封後の調味料は使い切ることが望ましい。やむを得ず残す場合、冷蔵保管が必要なもの（トウバンジャン・トマトケチャップ・味噌・ワイン・オイスターソース・テンメンジャンなど）は原材料用冷蔵庫で、それ以外のものは冷暗所で常温保管する。

※ 開封後はできるだけ早く使い切るようにする。

- ・ 夏季休業中、油（未開封のもの）は食品保管庫で、油以外のものは開封・未開封に関わらず原材料用冷蔵庫で保管する。

＜食品別保管場所・保管方法等＞

食品	保管場所	保管方法等
加熱調理用 乾物食材・調味料	食品庫	ダンボールや小箱をはずし、缶詰・プラスチック容器・ビン以外のものは蓋付のケースに入れて保管する。食品庫で調理室用容器に入れ替える。
レトルト食材（ツナ、たけのこ水煮など）	食品庫	調理室で開封する。
青果物	別表＜青果物の標準的な下処理の流れ＞参照	別表＜青果物の標準的な下処理の流れ＞を参照する。青果物は洗わずに清潔なビニール袋に入れて保管する。
肉	原材料用冷蔵庫内の 所定場所	袋をはずし、蓋付専用容器に移し替え、使用直前まで保管する。（ビニールは納品時に検収室または下処理室で取り除き、速やかに1か所にまとめる。）
魚介類	原材料用冷蔵庫内の 所定場所	袋をはずし、蓋付専用容器に移し替え、使用直前まで保管する。
卵	原材料用冷蔵庫内の 所定場所	パックをはずし、蓋付専用容器に入れて保管する。
凍結液卵	原材料用冷蔵庫内の 所定場所	野菜の下処理後、流水解凍し、開封後、蓋付専用容器に入れて保管する。
豆腐	原材料用冷蔵庫	検収室または下処理室でパックをはずして蓋付容器に移し替えて保管する。
加熱調理用当日納入 食材	原材料用冷蔵庫	包装容器をはずし、調理室用容器に入れ替えて保管する。
袋ごとボイルまたは流水 解凍するもの	原材料用冷蔵庫	袋ごと調理室用容器に入れる。（包装容器の消毒はしない）
あえもの・生食用 乾物食材・調味料	食品庫または調理用 冷蔵庫（牛乳保冷库）	調理室に持ち込む時や冷蔵庫に入れる前に、包装容器をアルコール消毒する。
あえもの・生食用当日 納入食材	調理用冷蔵庫 （牛乳保冷库）	包装容器をアルコール消毒し保管する。
牛乳・はっこう乳	牛乳保冷库	ケースの外側をアルコール消毒してから、保管する。
デザート	牛乳保冷库	ダンボール等をはずし、クラス別に袋などに入れて保管する。
パン	ワゴン室	ケースから出し、パン袋のみワゴン室に持ち込み、クラス別のパン箱に入れて保管する。
米飯	前室	ケースの外側をアルコール消毒してから、保管する。台車を前室に入れる時には、消毒マットでキャスターを消毒する。

＜冷蔵庫の使い分け＞

原材料用冷蔵庫：下処理室にある冷蔵庫

調理用冷蔵庫：加熱済み食品、あえもの用食材、生食するものを入れる冷蔵庫

牛乳保冷库：牛乳、1食用デザート、生食するものを入れる冷蔵庫

※ 調理用冷蔵庫がない場合は、牛乳保冷库を兼用とする。

【泥つきの根菜類等の処理】⇒解説 P.75

- ・ 検収室がある場合は検収室の皮むき機の横で行う。検収室がない場合は、下処理室の皮むき機付近で、周りへの汚染に注意して行う。

3 調理過程

【野菜・果物等の下処理】⇒解説 P.78

- 野菜・果物等の下処理は、＜青果物の標準的な下処理の流れ＞を参照する。

＜青果物の標準的な下処理の流れ＞

品名	前日	当日（下処理室）	当日（調理室）	
いちご	箱のまま清潔なビニール袋に入れて、冷蔵庫で保管する。	2・3槽目で2回洗う。	1回洗う。	
生食用トマト・巨峰				
ミニトマト くだもの （いちご・巨峰以外）	箱をはずして、清潔なビニール袋に入れて、冷蔵庫で保管する。		1回洗い、塩素消毒後流水ですすぐ。	
みかん	箱をはずして、清潔なビニール袋に入れて、下処理室に置いておく。		1回洗う。	
豆苗 かいわれ大根	袋のまま清潔なビニール袋に入れて、冷蔵庫で保管する。	スポンジ部分を切り落として、3回洗う。		
トマト	箱をはずして、清潔なビニール袋に入れて、冷蔵庫で保管する。	3回洗う。		
なす　ズッキーニ きゅうり		へたを切り落として、3回洗う。		
きのこ類	袋のまま清潔なビニール袋に入れて、冷蔵庫で保管する。	石づきを切り落として、3回洗う。		
さやえんどう とうもろこし	すじや皮を取り、清潔なビニール袋に入れて、冷蔵庫で保管する。	3回洗う。		
生たけのこ	外皮を多めにむいてゆで、釜から出し、水をはった蓋付容器に入れて、冷蔵庫で保管する。			
さやいんげん	箱をはずして、清潔なビニール袋に入れて、冷蔵庫で保管する。	へたを切って、3回洗う。		
ブロッコリー カリフラワー		軸と房にわけて、3回洗う。		
パセリ セロリ おくら アスパラガス		3回洗う。		
ねぎ にら		根元を切り落とし、3回洗う。		
ピーマン かぼちゃ		へたを切って種を取り、3回洗う。		
冬瓜		種をとって皮をむき、3回洗う。		
白菜 キャベツ		芯を取り、葉をばらばらにし、3回洗う。		
ほうれん草 小松菜 チンゲン菜 なばな		株や根を切り落としてからバラバラにして、3回洗って土を落とす。		
にんじん 大根		へたを切り落とし、3回洗う。		
かぶ		根と葉に分けて、へたを切り落とし、皮をむいて3回洗う。		
しょうが		皮をむいて、3回洗う。		
もやし		袋のまま清潔なビニール袋に入れて、冷蔵庫で保管する。		3回洗う。
たまねぎ		皮を取り、清潔なビニール袋に入れて、冷蔵庫で保管する。 ＊休前日は、皮をむかずに、下処理用のかごに入れて、下処理室に置いておく。		
さつまいも	下処理用のかごに入れ、下処理室に置いておく。			
じゃがいも		皮をむいて芽を取り3回洗う。		
里いも にんにく		皮をむいて、3回洗う。		
ごぼう れんこん	土を洗い落として、皮をむかずに、清潔なビニール袋に入れて、冷蔵庫で保管する。			

- ・塩素消毒する生食用果物等は、下処理室の2槽目でスポンジを使用して洗う。下処理室の3槽目と調理室の1槽目で、それぞれ手で丁寧にこすり洗いし、塩素消毒後、流水で十分すすぐ。
- ・みかんは、下処理室の2槽目でスポンジを使用して洗う。下処理室の3槽目と調理室の1槽目でそれぞれ手で丁寧にこすり洗いする。

【調理中の食品取り扱い】⇒解説 P.78

- ・調理中の食品の取扱いは、＜食品別取り扱い方法＞を参照する。

＜食品別取り扱い方法＞

食品	取り扱い方法
肉	・肉に調味料等をもみ込む時は、検収室(または下処理室)で、粉等をつける時は調理室内の他の食品を汚染しない場所で行う。
魚介類	⇒衛生管理&調理技術マニュアルP.26 ・えび・いか・貝類などは、下処理室の3槽シンクの1槽目に専用の容器とざるを置き、その中で流水解凍後、洗浄する。 ・冷凍魚切身を解凍する時は、必要に応じて、納入時のポリエチレン袋等に密封し、下処理室の3槽シンクの1槽目で流水解凍する。 ・魚介類を調味料等につけ込む時や材料を混ぜ込む時は検収室(または下処理室)で、粉等をつける時は調理室内の他の食品を汚染しない場所で行う。
卵	⇒衛生管理&調理技術マニュアルP.13 ・卵は、野菜の下処理後、1個ずつ割卵し、原材料用冷蔵庫で保管する。 ・使用直前に攪拌する。
青果物	・洗浄後は調理台で切り、調理室用容器に入れ、清潔なシートで覆う。
冷凍野菜	・バラ凍結のものは、下処理室で袋をはずし、調理室用容器に移し替える。調理室の3槽シンクの1槽目で異物の確認をして流水解凍、洗浄する。 ・ブロック凍結のものは、袋ごと調理室に持ち込み、調理室の3槽シンクの1槽目で袋ごと流水解凍後、袋をはずし流水で洗浄する。 ※ 解凍後の野菜は、容器にフタをするか、清潔なシートで覆い、調理室で保管する。
生食用野菜・果物	・朝一番に洗浄・消毒・切る作業をして、調理用冷蔵庫または牛乳保冷库で保管する。 ・手指を洗浄・消毒し、専用エプロン、使い捨て手袋、消毒済の調理台と消毒済みまな板・包丁を使用する。(他からの汚染がない場所で行う)
冷凍・冷蔵加工食品	・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、ボール等に入れ、湯煎しながら加熱する。
あえ物用食材	・すべての食材を調理室で取扱う。 ・加熱しないで使用する食材は、外側をアルコール消毒して使用直前まで保冷する。
大豆	⇒衛生管理&調理技術マニュアルP.27 ・前日に下処理室の3槽シンクで洗い、ふた付き容器に入れて水を加え、原材料用冷蔵庫で保管する。

【食品の温度管理】⇒解説 P.79～82, 85, 106～112

- ・ 毎日の衛生注意事項を参照し、調理形態により、それぞれ以下のように測定する。

＜加熱調理＞ ⇒解説 P.79

- ・ 温度を3か所計測し記録する。
- ※ 焼物機で調理したもの、中心温度は、温度が最も上がりにくい部位を3か所測る。
- ※ 衛生注意事項に示された熱の通りにくい食品は、中心温度を測り、記録する。

＜あえもの＞ ⇒解説 P.85,107

- ・ 材料を加熱・冷却した時の温度を3か所計測し記録する。
- ・ 材料を水冷するとき、水温程度まで冷却し、20℃を超えている場合は、調理用冷蔵庫や保冷材などを使用してさらに冷却する。
- ・ あえる直前の材料別の温度と仕上げ時の温度を1か所計測し、記録する。

＜生食する野菜・果物、デザート＞ ⇒解説 P.83

- ・ 調理用冷蔵庫から出した時の温度を1か所計測し記録する。

＜手作りゼリー＞

- ・ 加熱した時の温度を3か所計測し記録する。
- ・ 調理用冷蔵庫に入れる前に、室温程度に冷却し、中心温度を3か所計測し記録する。
- ・ 調理用冷蔵庫から出した時の中心温度を1か所計測し記録する。

＜飲用牛乳・はっこう乳＞

- ・ 牛乳保冷庫から出した時の、温度を1か所計測し記録する。

＜混ぜごはん＞

- ・ 具を加熱した時の温度を3か所計測し記録する。

【中心温度計の衛生管理】⇒解説 P.81

- ・ 使用直前に、センサー部分をアルコール消毒する。
- ・ 測定温度が75℃以下の時は、センサー部分を流水で洗浄し、水分をふき取り、アルコール消毒する。
- ※ 中心温度計及び品温計は定期的に校正し、キャリブレーション記録用紙に記録する。
記録用紙の温度計、品温計欄には、温度計等に記載している番号や記号等を記入する。

【水質チェック】＜遊離残留塩素(DPD法)＞ ⇒解説 P.87

- ・ 作業開始前と調理終了後(12時前後)にチェックし、記録する。
- ※ 調理室内の3槽シンク蛇口の水をチェックする。
- ※ 検査器具は十分洗浄し、清潔に保つ。

4 二次汚染の防止

【作業工程表】⇒解説 P.95～96, 研修マニュアル P.68～80, 別紙記入例

＜献立名＞

- ・調理する献立のみ献立名を記入する。

※ 米飯、パン、牛乳、個包装のふりかけ、デザートなどは記入せず、作業内容のみ記入する。

＜担当者＞

- ・献立ごとに担当者をまとめて、献立と献立の間を実線で区切る。
- ・アレルギー担当者は、主に関わる献立に含める。2つ以上の献立に関わる場合は、献立と献立の間に記入する。

＜タイムスケジュール＞

- ・1人の担当者の欄で同時刻に2つ以上の作業を記入しない。
- ・「下処理」は、野菜を洗う順番に食材名を記入する。
- ・複数の食材を「ゆでる」「水冷する」「絞る」作業の場合、「ほうれん草をゆでる」「もやしをゆでる」とそれぞれ書かず、まとめて作業のみ書く。

＜衛生管理ポイントの記載＞

- ・それぞれ行うタイミングの箇所に書く。

「残留塩素」「水温」…あえもの用食材を水冷する直前

「温度」…温度確認

「くつ」…履物の履き替え

「エプロン」…エプロン交換

「白衣」…白衣の交換

「手袋」…使い捨て手袋

「手洗い」…手洗い

同じ作業の前に行う
場合は囲む。→

(例)

手
洗
い
・
エ
プ
ロ
ン
・
手
袋

※ エプロン交換…汚染度が高いものを扱う時、汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する時、汚染させたくないものを扱う時

手洗い…汚染度の高いものを扱った時、汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する時、汚染させたくないものを扱う時

【作業動線図】⇒解説 P.97～98, 研修マニュアル P.68～80

＜線の種類＞

示すもの	線の種類	
食材	実線	—————
献立	破線	-----
アレルギー対応	長二点鎖線	-. - . - . - . -

※ 配食する場所までは実線(———)で書く。

※ みかん、ミニトマトなど洗浄・消毒だけで配食する献立や、りんご、すいかなど切って配食する献立は、配食する場所までは実線(——)で、配食する場所からは破線(---)で書く。

<線の色>

- ・ 献立別に食材の色を変えて書く。

食材の種類	線の色
汚染度の高い食材(肉、魚介類、卵など)	赤系色
あえもの・生食用の野菜・くだもの	青系色
加熱調理用の野菜	緑系色
その他の食材	その他の色

※ 調理後の動線の色は、その献立に使う食材の色の中から、1つ色を選んで書く。

※ かきあげのように材料を混ぜた後のたねの動線は、魚や卵など汚染度の高い食材を1つ選び、それと同じ色の実線(——)で書く。

<線を書く食材と書かない食材>

動線を書く食材	動線を書かない食材
青果物 肉 魚介類 鶏卵 うずら卵 冷蔵・冷凍食材 こんにゃく <u>あえものに使う乾物</u> 削節 粉かつお (注1)	既製品(1食用デザートなど) 調味料 あえもの以外に使う乾物 (たけのこ、干しいたけ、うどん、大豆など)

(注1)

※ 海藻の動線は水戻しした場所から、マカロニや春雨などはゆでた釜から、手作りのたれ(青系色)は加熱した釜から書く。

※ ドレッシング、ツナなどの動線は、あえる場所で開封した場合は書かない。

※ ケチャップソースなど、乾物食材同士を混ぜるだけのものは、動線を書かない。

- ・ 当日納入物資は、納入場所から動線を書く。
- ・ 同じ献立に使う野菜・冷凍野菜は、同じ色の線にまとめて書く。
- ・ 凍結卵、魚すり身など袋ごと解凍する場合、解凍作業の動線は書かない。
- ・ 同じ献立に使う冷蔵・冷凍食材(汚染度の高い食材を除く)は、同じ色の線にまとめて書く。(動線が複雑になる場合は、分けて書いてもよい。)

【例①】 —— 豆腐、油あげ、かまぼこ

【例②】 —— ウインナー、牛乳、粉チーズ

【例③】 { —— 豆腐、油あげ、かまぼこ
—— こんにゃく

<その他>

- ・ 下処理室から調理室へ食材を受け渡すためのざる置台や調理台、あえる場所の調理台は書く。
- ・ 急冷する時に使うざる置台や調理台、麺を開封したりほぐしたりする時に使う調理台、開封する時に使う調理台などは書かない。
- ・ 動線を書く食材については、通る場所がわかるように書く。(いかの洗浄、じゃがいもやごぼうのあく抜き、下ゆでなど)
- ・ 釜のところに、下ゆでする食材やゆでる食材、献立を使う順番がわかるように書く。
- ・ 下処理室、洗浄室、食品庫はピンク線で囲む。

<アレルギー対応>

- ・ 直接別鍋に入る食材は、各食材の色の長二点鎖線(・・・—・・・)で書く。
(仕上げ後の動線と同じになる場合もある。)
- ※ 途中までは釜に入る食材の動線と同じ線でよい。分岐する場所から書く。
- ・ 調理の途中で釜から取り出し別鍋で調理するものは、黒色の長二点鎖線(—・・・—・・・)で書く。
- ・ 調理の途中で釜から取り出し配食するもの・別鍋で仕上げて配食するものは、献立と同じ色の長二点鎖線(—・・・—・・・)で書く。
- ※ 「釜で仕上げたもの」も「別鍋で仕上げたもの」も、同じ色・同じ線種で書き、献立名のところに説明書きを加える。
- 【例】卵抜き(釜) —・・・—・・・
 卵・ツナ抜き(鍋) —・・・—・・・
- ・ かきあげやさんまのかば焼きのようにアレルギーを抜いた場合の動線は、献立と同じ色の長二点鎖線(・・・—・・・)で書く。
- ・ アレルギー用の手作りドレッシング青系色の長二点鎖線(・・・—・・・)で書く。
- ※ あえる場所で作る場合は書かない。

【調理器具等の使い分け】⇒解説 P.34, 100

- ・ 調理室用の調理台・ざる置き台は、原材料用と加熱調理済食品用に使い分ける。やむを得ず、使いまわしをする場合は、洗浄室で洗剤を使用して洗浄し、流水で十分にすすぐ。水切りワイパーやペーパータオルで水気をふきとり、アルコール消毒をする。
- ・ 中心温度計は、あえ物用、その他調理用に区別(それぞれ専用とする)し、調理台に直接触れないように管理する。
- ・ スポンジ・たわし類は、下処理室用(肉・魚介類・卵用、土付き野菜用、野菜用、生食野菜・果物用、洗浄用、靴用)、調理室用(洗浄用)、洗浄室用(肉・魚介類・卵用、洗浄用、キャスター・靴用)に区別する。
- ・ ホースは、下処理室用、調理室用(水冷用、洗浄用)、洗浄室用に区別する。

【シンク】

<下処理室の3槽シンク>

1 槽目	2 槽目	3 槽目
加熱調理用野菜の洗浄① 魚介類の解凍・洗浄 容器の洗浄・すすぎ * 使用後、塩素消毒	生食用果物・野菜の洗浄① 加熱調理用野菜の洗浄②	生食用果物・野菜の洗浄② 加熱調理用野菜の洗浄③

- ・ 肉・魚介類・卵には1槽目のみを使用する。

※ 毎日の作業後、下処理室の3槽シンクの1槽目を洗浄後、オーバーフロー部分まで塩素消毒(200ppm5分間浸漬)し、流水で十分すすぐ。

※ 肉・魚介類・卵を入れて調理室に持ち込んだ専用容器等は、洗浄室で午前の最後に洗浄する。

※ 下処理室・検収室のみで使用した容器・器具等(肉・魚介類・卵用含む)は、下処理室の3槽シンクの1槽目で洗浄、すすぎをする。調理室に持ち込む容器(肉・魚介類・卵用容器含む)は洗浄室で洗浄する。

※ 下処理室の3槽シンクの2・3槽目は、生食する野菜・果物類の洗浄に使用するため、洗浄には使用しない。

<調理室の3槽シンク>

1 槽目	2 槽目	3 槽目
生食用果物・野菜の洗浄③ 袋物加工品の流水解凍 包丁、まな板すすぎ 加熱調理用野菜あく抜き 加熱調理用レトルト野菜開封	生食用果物・野菜の消毒 生食用果物・野菜のすすぎ ゆでた野菜の水冷 あえもの用海藻類水戻し	2 槽目と同じ

- ・ 生食する野菜・果物の洗浄は、下処理室の2・3槽目で2回洗浄後、調理室の3槽シンクの1槽目で1回洗浄する。必要に応じて、調理室の3槽シンクの2槽目または3槽目で塩素消毒し(200ppm5分間浸漬)、オーバーフローさせながら流水で十分すすぐ。

※ 生食用野菜・果物の消毒やゆで野菜の水冷等に使用するシンクは、使用直前にアルコール消毒する。

- ・ 2・3槽目は生食用果物・野菜の洗浄には使用しない。

・ 調理室の3槽シンクの2・3槽目を、生食する野菜・果物類の消毒に使用した後、あえもの用食材の水冷に使用する場合は、シンクを水洗いし、水気をふきとり、アルコール消毒をする。

※ やむを得ず、野菜のあく抜き等使用后、ゆで野菜の水冷に使用する場合は、シンクを洗浄し、水気をふきとり、アルコール消毒する。

＜洗淨室のシンク＞

- ・ 調理室で使用した肉・魚介類・卵用容器は、洗淨室のシンクで洗淨する。シンクからの排水で床を汚染しないよう、排水口に直接洗淨水が流れる場所で行う。

※洗淨とすすぎ作業を同じシンクで行ってもよい。洗淨作業したシンクのみ、洗淨後、オーバーフロー部分まで塩素消毒(200ppm5分間浸漬)し、流水で十分すすぐ。

※調理室で使用した肉・魚介類・卵用容器は、洗淨室に移動する時に汚染させたくないものを扱う作業と動線が重なるなど、衛生的に作業できない場合は、調理室内で他を汚染する危険のない場所に一時置きしてもよい。

【加熱調理した食品の取扱い】 ⇒解説 P.101

- ・ 加熱調理した食品を水冷する場合は、調理室内の3槽シンクまたは移動式シンクを使用する。

【調理した食品の取扱い】 ⇒解説 P.103

- ・ 配食用器具は、当日未使用で消毒済みのものを使用し、調理台の上に直接置かない。
- ・ 配食時に食缶についた食材を拭く時は、ペーパータオルを使用する。

【調理作業時のふきん使用】 ⇒解説 P.104

- ・ 調理作業時にふきんは使用しない。調理台等の消毒は、清潔な水切りワイパーやペーパータオルで水分をとり、アルコール消毒する。

【エプロンの使い分け】 ⇒解説 P.105

- ・ エプロンの使い分けは＜エプロンの使い分け＞を参照する。
- ※ 肉・魚介類・卵用と調理用の使い分けは、製造過程での加熱の有無で判断する。

【配食時間の記録】 ⇒解説 P.111

- ・ 記録簿の「配送先」欄には、釜別の配送先がわかるよう、学年やクラス名を記録する。(全校同じ釜で調理する場合は「全校」と記録する。)
- ・ 手作りゼリー等の配食は、ゼリーをバットに流し入れた時の時間と配食者、ワゴン車にのせた時の時間と配食者を記録する。

＜エプロンの使い分け＞

	エプロンの使い分け		作業区分
汚 染 作 業 区 域 用	検収用	布	・納品された物資を検収する時 ・牛乳ケース、コンテナに入っていない飯缶を消毒する時
	下処理室用	布	・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)
	肉・魚介類・卵用	布	・肉・魚介類・卵を検収する時 ・加熱前の肉・魚介類・卵を取り扱う時
	洗浄用	ビニール	・洗浄作業をする時 ※下処理室で洗浄作業をする時は、下処理室用洗浄エプロンを使用する。
非 汚 染 作 業 区 域 用	調理用	布	・調理室で行う作業全般(あえもの・配食及び肉・魚介類・卵を取り扱う時を除く) ※ 調理用エプロンは温度確認まで使用し、配食する時に配食用エプロンにかえる。
	肉・魚介類・卵用	布	・加熱前の肉・魚介類・卵を取り扱う時
	あえもの・配食用	布	・加熱後(再加熱しないもの)及び、消毒後の食品を取り扱う時 ・配食、配食補助する時 ※ やむを得ず、揚げ調理担当者が続けて配食作業を行う場合や、あえもの用のごまやたれなどの焦げやすいものを扱う場合は、配食用エプロンを使用してもよい。
そ の 他	アレルギー用	布	・アレルギー担当者が釜から配食する時 ・アレルギー担当者が釜から別鍋に取り、調理して配食する時(調理から配食まで同じエプロンでよい。ただし、配食の前には、手洗い消毒をしっかりとる。) ※ 汚染度の高い食品は、その担当者が取り扱う。
	白衣		・朝、取っ手やワゴンを消毒する時 ・食品庫で調味料を計量する時 ・食器をセットする時 ・牛乳、デザート、ふりかけ(個包装)などを数える時 ・牛乳、デザート(個包装)などを冷蔵庫から出す時 ・飯缶や蓋をした食缶をワゴンに置く時 ・ワゴン車を運搬する時

5 検食及び保存食等

【検食】⇒解説 P.119

- ・ 児童の摂食開始時間の30分前までに検食が行われるよう、検食者の給食(アレルギー対応食を含む)を準備する。

【保存食】⇒解説 P.67, 121, 122 衛生管理&調理技術マニュアル P.51, 52

- ・ 保存食を廃棄した日時を、衛生管理チェックリストの特記事項欄に記入する。
- ・ 原材料・調理済み食品の保存食採取は、次のように行う。

＜冷凍食材＞

- ・ ブロック凍結のものなど、検収時に採取できない場合は、解凍後に採取する。

＜青果物＞

- ・ 検収時に洗わず採取し、ビニール袋に採取月日を明記する。ただし、検収時に採取が難しいもの(メロン、すいか)は、検収時には採取せず、調理済み食品のみ採取する。

＜あえもの用食材＞

- ・ 開封時に原材料として採取する。

＜給食室で混ぜご飯にする時＞

ごはん＋乾物・・・「最初の白飯」、「最後に混ぜたごはん」を採取する。

ごはん＋調理した具・・・「調理した具」、「最初の白飯」、「最後に混ぜたごはん」を採取する。

＜ゆで卵にする時＞

- ・ 検収時に1個、原材料として採取する。

6 学校給食従事者の衛生管理

【着替え】⇒解説 P.134

- ・ 衣服は上下とも通勤時の服装から着替えて調理作業を行う。
- ・ 休憩室では、白衣・帽子を脱ぐ。脱いだ白衣は、外側が汚染されないようにする。
- ・ 朝、下処理室での作業から調理室での作業に移る場合は、休憩室で白衣(上着のみ)を着替える。
- ・ 長靴は、洗浄室用と配食後の調理室用は共用してもよい。下処理室の長靴は専用とする。

※ 調理室での作業中に下処理室に食材をとりに行く時や、調理室で汚染度の高い食材を扱う時は、作業後に着替える必要はないが、作業で白衣が汚れた場合、その後の作業等必要に応じて着替える。

【マスクをつけるタイミング】⇒洗浄・消毒マニュアル part II P.30

- ・ 洗浄作業以外の全般
 - ・ ワゴン車を配送する時
- ※ マスクは鼻まで覆うようにつける。

【使い捨て手袋をつけるタイミング】⇒洗浄・消毒マニュアル part II P.31・32

- ・ 調理済み及び生食の食品等を扱う時
- ※ 手の汚染を食品につけない。
- ※ 食品に触れるかどうかで判断する。
- ・ 肉、魚介類、卵等汚染度の高い食品を扱う時
- ※ 食品の汚染を手につけない。

【手洗い】⇒解説 P.137, 手洗いマニュアル

- ・ 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。
- ・ 石鹼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。)
- ・ 爪ブラシは個人別ではなく、同一日において1回使い切りとする。調理作業後、洗浄・塩素消毒・乾燥させたものを使用する。

<手洗いのタイミング>

【標準的な手洗い】

標準的な手洗い	
① 作業開始前及び用便後 ・ 調理室入室時に調理室内の手洗いで行う。	② 汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する場合 ・ 調理室入室時に調理室内の手洗いで行う。
作業中の手洗い	
③ 食品に直接触れる作業に当たる直前 ・ 釜のコックを触った後は手洗いする。 ・ 調理作業中、釜のふたの取っ手やハンドルを触った後、オールを触る場合は手洗いなしでよい。 (器具⇒器具は手洗いなしでよい) ・ あえもの作業や配食時、配食器具や食缶など、消毒済みのもの以外のものに触った時は手洗いする。	④ 生の食肉類、魚介類、卵、調理前の野菜等に触れた後、他の食品や器具等に触れる場合 ・ 野菜を釜に入れる時、野菜に触れたら手洗いする。

7 学校給食従事者の健康管理

【健康管理】⇒解説 P.138

- ・ 調理従事者は、作業開始前に「個人別健康等チェック表」で点検・記録し、正規調理員に報告する。正規調理員は「個人別健康等チェック表」をもとに「衛生管理チェックリスト」に記録する。
- ※ 学期始めは、給食開始日からさかのぼって2週間前にあたる日から記入する。
学期終わりは、給食終了日まで記入する。
- ※ 作業中に健康状態に異常が出た時は、作業後に備考欄に記入する。作業前に記録した内容を二重線等で変更しない。
- ・ 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、「個人別健康等チェック表」の備考欄と「学校給食日常点検表(第8票)」の特記事項に対応方法を記入する。
- ※ 下痢・発熱・腹痛・嘔吐のある場合は、医療機関を受診し、校長の指示に従う。
- ※ 感染症又はその疑いのある場合は、医療機関を受診し、校長の指示に従う。
- ※ 手指・顔等に化膿性疾患がある場合は、調理作業以外の作業に従事する。
- ※ 手指に傷・やけど・手荒れがある場合は、傷口等を処置し、密着性のある手袋で保護し、生食用・加熱後の食品を扱わない作業に従事する。
- ※ 同居者が感染症またはその疑いがある場合は、同居者に医療機関を受診させ、下処理作業に従事する。

8 厨房機器保守管理

【球根皮むき機】

- ・ やすり盤は外して洗浄後、異物の付着等を目視し、平らな場所で乾燥させる。
- ・ やすり盤の下の部分も同様にする。

【包丁】

- ・ 使用前後に、本数や刃・柄の状態について複数の調理員で点検し、異常があった場合は正規調理員に報告する。
- ・ 洗浄後、異物の付着等を目視し、乾燥させる。

【回転釜】

- ・ 完全燃焼しているか、ガス漏れがないか、金具の部分に異常がないか等、毎日点検する。
- ・ パーナー部分に水が入るような使用はしない。
- ・ 釜の両サイド及びハンドル部分に食品機械用の機械油を定期的にさす。

【焼き物機】

- ・ 使用前に完全燃焼しているか、ガス漏れがないか等、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。

【冷蔵庫】

- ・ 庫内温度が 5℃以下になっているか等、毎日点検する。
- ・ フィルターは、月 1 回外して洗浄・乾燥させる。
- ・ 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。

【冷凍庫】

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

【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、毎日点検する。

【食器消毒保管庫】

- ・ 正常に動いているか等、毎日点検する。
- ・ 長期休業中も電源をぬかない。
- ・ 稼働中の一番高い温度と、時間を毎日点検し、記録する。

【ガス給湯器】

- ・ 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、毎日点検する。

【扇風機】

- ・ 使用前と清掃後、部品が外れていないか点検する。
- ・ 汚れたら部品を外し、清掃する。

【調理台・小型調理台・ざる置台】

- ・ 使用前後に部品が外れていないか点検する。
- ・ 移動式のものは、正常に動くかどうか等、毎日点検する。
- ・ ドライ用のものは、排水レバーに異常がないか、毎日点検する。
- ・ 移動式のものは、必要に応じて食品機械用の機械油をさす。

【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、点検する。

【ワゴン車】

- ・ ワゴンのさな板やねじ、溶接等が外れていないか、毎日点検する。
- ・ 必要に応じて食品機械用の機械油をさす。

【フードプロセッサー】

- ・ 使用前後に、刃・柄の状態について複数の調理員で点検し、異常があった場合は正規調理員に報告する。
- ・ 洗浄後、異物の付着等を目視し、乾燥させる。

【空調】

- ・ フィルターは、長期休業中に外して、洗浄・乾燥させる。

【その他】

- * 全ての機器において、各学期の始業時に正常に稼働するよう、事前に点検する。
- * 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、毎回点検する。
- * 異常があった場合は、正規調理員が校長に報告し、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、調理に影響のない時期に実施する。

(例:ビスやねじの破損、器具の簡単な塗装、網戸の簡単な補修等)

修理が必要な場合は、管理職を通じて業者に修理依頼する。

夏休み中と3月には、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、業者に依頼する。

冬休み中は、業者も正月休みで期間がないため、緊急なもののみとする。

- * 改正フロン法対応業務用冷凍冷蔵庫については、四半期に1回以上、目視による簡易点検を行い、簡易点検記録簿に記入する。簡易点検記録簿は、機器を廃棄してから3年間保存する。

簡易点検の手引き

『改正フロン法対応（フロン類の漏えい点検）冷凍冷蔵ショーケース業務用冷凍冷蔵庫編』より抜粋

1 簡易点検について

使用する全ての業務用冷凍空調機器について日常的に行う「簡易点検」は四半期に1回行うよう定められている。

2 点検方法

簡易点検を実施するにあたっては、基本的に「目視による外観点検」を実施することになる。

○ 業務用冷凍冷蔵庫の点検

- ・ 異常振動、異常音の有無
- ・ 熱交換器の霜付きの有無（安全で容易に目視点検できる場合）
- ・ 熱交換器や配管の油にじみの有無



9 なかよし給食

【コンテナの取扱い】

- ・ 朝、コンテナ内部と取っ手をアルコール消毒する。使用後、コンテナ内部及び外部は扉、取っ手の汚れ等を洗浄し、水気を切って乾燥させる。
- ・ 食缶、バット、食器等をコンテナに収納し、虫やごみ等がコンテナ内に入らないように注意して、扉を閉め、施錠する。

【米飯用コンテナ及びプラスチックコンテナの取り扱い】

- ・ 朝、米飯用コンテナ内部と取っ手をアルコール消毒する。
- ・ プラスチックコンテナの外側をアルコール消毒してから、米飯用コンテナに入れてトラックにのせる。
- ・ 受け入れ校は、取っ手をアルコール消毒し、プラスチックコンテナをクラスのワゴンにのせる。
- ・ 教室から返却されたプラスチックコンテナは、受け入れ校で洗浄し、米飯業者に返す。
- ・ 米飯用コンテナは、空の状態でトラックにのせて調理校へ返す。
- ・ 調理校は、米飯用コンテナ内部及び外部を水拭きして乾燥させる。
- ・ 保管は給食室内の決められた場所に置く。

【コンテナの温度管理】

＜保冷コンテナの温度管理方法（あえもの・デザート等）＞

- ・ 食缶等を入れる前のコンテナ内の温度が20℃以下になっているかを確認する。
20℃以上の場合は、保冷剤を置いてコンテナ内の温度を20℃以下に調整する。
- ・ 保冷剤は、搬送中も入れたままにしておく。
- ・ 調理校出発時と受け入れ校到着時のコンテナ内の温度を確認し、記録する。
- ・ 保冷剤は、使用後洗浄、塩素消毒後、流水で十分すすぎ、水気を切って冷凍庫で保管する。

＜保温コンテナの温度管理方法（汁物、煮物、炒め物、蒸し物等）＞

- ・ 調理校出発時と受け入れ校到着時のコンテナ内の温度を確認し、記録する。
 - ・ 隔測温度計のセンサー部分が、保温・保冷する段の上部中央になるように設置する。
- ※ 温度を測定する段が変わる場合は、その都度温度計を付け替える。

＜調理済み食品の温度記録方法＞

- ・ 調理校は検食時に、受け入れ校は到着時と検食時に、献立別の温度を品温計で計り、記録する。

【コンテナの配送】

- ・ 配送車には正規調理員1名が同乗し、配送中の安全を確認する。
- ・ 運転手は手をアルコール消毒してから、コンテナを積み込む。
- ・ コンテナの積み降ろしは、運転手が行う。
- ・ 給食室内に運び入れる時、コンテナのキャスターを塩素消毒する。
- ・ コンテナが雨にぬれたり、汚れたりした時は、前室で汚れ等をふき取る。

- ・ 搬出・搬入時刻を記録する。

【コンテナの保守管理】

- ・ コンテナが正常に動くかどうか、また、きちんと保温や保冷ができるかどうか等、毎日点検する。異常があった場合は、正規調理員が校長に報告し、指示を受ける。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をする。
- ※ 配送中に緊急事態が発生した時は、校長を通じて教育委員会に連絡して指示を受け対応する。
- ※ 受け入れ校は、業者から直接納入される物資（パン、牛乳）の保存食を採取し、保存する。