

山陽小野田市学校給食センター
衛生管理・調理作業マニュアル

令和6年2月

山陽小野田市学校給食センター

目次

1	学校給食調理従事者の衛生管理	...	1
	(1) 調理従事者の衛生管理について		
	(2) 手指の洗浄・消毒について		
2	作業工程と作業動線	...	4
3	食品の検収・保管	...	6
	(1) 検収について		
	(2) 保管について		
	(3) 食品庫・調味料室について		
4	保存食・検食・使用水	...	8
	(1) 保存食について		
	(2) 検食について		
	(3) 使用水について		
5	下処理	...	10
	(1) 下処理作業について		
	(2) 洗浄作業方法について		
	(3) その他食品の下処理、取り扱いについて		
6	調理過程	...	15
	(1) 加熱調理について		
	(2) 和え物・果物について		
	(3) アレルギー対応食について		
7	配缶・配送	...	18
	(1) 配缶について		
	(2) 配送及び配膳について		
8	廃棄・残菜処理	...	18
	(1) 廃棄物処理について		
	(2) 生ごみ処理機について		
	(3) 各学校から返却された残菜について		
9	調理施設の衛生管理、機器・器具等の取り扱い、洗浄消毒について	...	19
	(1) 調理場内全体の衛生管理について		
	(2) 調理機器・器具の取り扱いについて		
	(3) エプロン・手袋等の使用について		
	(4) 調理機器・器具等の洗浄・消毒について		
	(5) 調理機器等の洗浄方法について		
	(6) その他取り扱いについて		
	○児童生徒の嘔吐物が食器等に付着した場合の取り扱いについて		
	資料・様式集	...	30～

1 学校給食調理従事者の衛生管理

(1) 調理従事者の衛生管理について

学校給食の調理に従事する職員は、常に自己の健康状態が子どもたちの健康にも影響を与えるということを意識し、日常生活における自己の健康管理には、十分に注意しなければならない。

日常管理

①健康診断の受診（年1回以上）

- ・ 定期健康診断または人間ドック
- ・ その他自己の体調不良の場合

②検便の実施（腸管出血性O-157、赤痢菌、サルモネラ）

- ・ 検便を月2回実施する。
- ・ 10月～3月は上記項目の検査に加え、ノロウイルスの検査を月1回実施する。
- ・ 上記の定期的な検査を行っていない場合は、調理作業を禁止する。

③牡蠣や肉類の生食は避けるようにする。

出勤時

①学校給食従事者個人別健康状態等点検表に記録する。（様式1）

- ・ 各項目について、偽りなく自己点検を行う。

②体調に異常がある場合には所長に報告し、その指示に従う。

- ・ 下痢・発熱・腹痛・嘔吐の症状がある場合。
- ・ 化膿性疾患が手指にある場合。
- ・ 本人か家族が感染症・食中毒又はその疑いがある場合。

③手指の切り傷、やけど、ひどい手あれをしている場合には、絆創膏（青色。給食センター指定のもの）を使用し、同時に使い捨て手袋を使用する。（作業中の切り傷ややけどについても速やかに同様の処置をする。）

④本人もしくは家族が感染性胃腸炎（ノロウイルス等）の疑いがある場合は、すみやかに所長に報告し、その指示に従う。（別紙1 フローチャート①-1、①-2）

⑤作業中に気分が悪くなった場合には、速やかに所長に報告し、その指示に従う。

身支度

①毎日清潔な専用の調理衣、マスク、帽子、前掛け、履物等を着用すること。

- ・ 調理衣の下に着るシャツは、ビーズ等飾りがついていないものを着用すること。
- ・ 髪の毛混入防止のため、帽子を被ってから白衣を着用すること。
- ・ 爪は短くし、マニキュアは禁止とする。
- ・ 調理に必要なもの以外（指輪、時計、イヤリング、ピアス、ネックレス、ヘアピン、携帯電話等）は、調理場に持ち込まないこと。

- ・華美な化粧（まつ毛エクステ、髪の毛のエクステ含む）、匂いの強い香水（匂いの強い柔軟剤使用も含む）、無精ひげはしないこと。

②履物は作業区分ごとに履き替えること。

- ・作業終了時に、靴は殺菌保管機に入れて翌日まで乾燥させる。
- ・汚れた場合は適宜洗浄する。

③調理場に入る前にはローラーをかけて白衣等に付着したゴミ等を取る。

④トイレを使う時は、トイレの前室で帽子・マスク・調理衣・ズボンは脱ぎ、トイレ専用履物に履き替えること。

⑤顔や髪の毛には黄色ブドウ球菌が存在するため、調理作業中は顔や髪の毛に触らないこと。触った後には手洗いをする。

（２）手指の洗浄・消毒について

調理中は、常に手指を清潔にしておくこと。手指の洗浄及び消毒は衛生管理の基本であるため、作業が変わるときは手指の洗浄及び消毒を必ず行うこと。

①手洗い場には、手洗い石けん、アルコール、ペーパータオル、爪ブラシ（個人用）を必ず常備する。

②手洗いについては、「学校給食調理場における手洗いマニュアル（文部科学省）」に準拠して行う。

【標準的な手洗いマニュアル】



【作業中の手洗いマニュアル】



手洗いの時間・回数による効果

手洗いの方法	残存ウイルス数（残存率）
手洗いなし	約1,000,000個
流水で15秒手洗い	約10,000個
ハンドソープで <u>60秒もみ洗い後、流水で15秒すすぎ</u>	数十個
ハンドソープで <u>10秒もみ洗い後、流水で15秒すすぎを2回繰り返す</u>	数個

1回で長い時間の手洗いよりも、2回手洗いのほうが効果がある。

手洗いのタイミング

【標準的な手洗い】

- ・ 作業開始前及び用便後
- ・ 汚染区域から非汚染区域に移動する場合

【作業中の手洗い】

- ・ 荷受の後
- ・ ダンボールや食品の入っていた容器、ゴミ箱に触れた後
- ・ 生の食肉類、魚介類、調理前の野菜類などに触れた後
- ・ 割卵後
- ・ 顔や髪の毛に触れた後
- ・ 使い捨て手袋を使って清潔作業をする前
- ・ 生食用食材、和え物などの作業前
- ・ 配食作業前
- ・ 残菜処理や汚れ物に触れた後

※参考

ノロウイルスの生息場所

- ・汚染された牡蠣などの二枚貝の内臓
- ・感染した患者の糞便
- ・感染している調理員などの手指

黄色ブドウ球菌の生息場所

- ・人の頭（鼻腔、耳穴、髪の毛、ニキビ等）
- ・人の手（切り傷、水虫、手あれ等）
- ・指輪、時計等をした皮膚

爪ブラシの使用

- ・個人用の爪ブラシを常備し、作業開始前には必ず使用すること。
- ・使用後は、必ず洗浄し、専用の容器に次亜塩素酸ナトリウム200ppm溶液を入れ、5分間浸漬し、消毒した後、洗い流し、ホルダーにかけて乾燥させておく。

2 作業工程と作業動線

実際の調理作業において、二次感染を防止するため、作業工程表、作業動線図を適切に作成する必要がある。これらの帳票は事前に作成し、調理員と綿密な打合せを行うことが大切である。食中毒発生時には、原因究明のための資料となり、学校給食を食中毒の発生源と特定するかどうかの重要な判断材料となる。また、その他の帳票も毎日の調理及び衛生管理を行う上で欠くことのできないものである。

- ①給食センターの中で、汚染区域と非汚染区域を明確に図表化し、できるかぎり人が行き来しないように、共通の認識を持って調理作業にあたる。
- ②作業工程表は調理を行う際に、いつ（何時何分）、どこで（汚染区域、非汚染区域）、誰が（作業の担当者）、何を（調理の内容）、何に気をつけて（衛生管理点）行っているか一目でわかるように献立ごとに記載する。（様式2）
- ③作業動線図は、汚染させたくない食品と汚染する可能性がある食品や器具などが交差し、二次汚染を引き起こすことがないように、明確な動線を作成する。（様式3）
- ④作業工程表及び作業動線図に沿って調理作業ができるように打合せをし、周知する。
- ⑤それぞれの調理担当者は、作業工程表及び作業動線図に沿って調理作業を行う。
- ⑥作業終了後、作業に変更があった場合は、実際に行った工程や動線を赤字で記録する。
- ⑦帳票については、5年間保存する。

汚染・非汚染区域の区分

	内容
汚染区域	荷受室、根菜処理スペース、検収室、食品庫、油庫、下処理室（肉、魚、野菜）、割卵室、計量室、米庫、洗米室、生ごみ処理室、微酸性電解水生成装置室 洗浄室（機械、食器具類の洗浄、消毒前）
非汚染区域	煮炊き調理室（煮炊き調理室内洗浄室を含む）、炊飯室、焼物・揚げ物・蒸し物室、コンテナ室 洗浄室（機械、食器具類の洗浄、消毒後）
（高度清潔区域）	アレルギー食調理室、和え物室
その他	更衣室、休憩室、調理員専用便所、前室、事務室、研修室

釜主任と下処理主任

- ①主任調理員の中から釜主任と下処理主任を決める。
- ②釜主任と下処理主任は調理室全体と下処理室全体を把握し、適切に各班を指揮する。
- ③相互が各作業区画に分かれているため、作業状況をお互いに確認しながら進める。
- ④作業動線や工程は、主任調理員で話し合い、周知する。（必要に応じて、所長、栄養教諭・学校栄養職員等と協議する。）
- ⑤作業工程が決まったら、他の調理員からの個人的な意見等で変更しない。

班編成

- ①各班には主任を置き、作業工程表、作業動線図をもとに事前の打ち合わせを行う。各班員に伝達し、共通理解のもとに作業を行う。
- ②調理作業中、不明なことがあれば主任に申し出て、指示を仰ぐ。班員の個人的な判断で作業を変更しない。

【班編成及び作業内容】

※フリー：釜主任、下処理主任（非汚染区域・汚染区域にそれぞれ配置）

班名	作業内容
①下処理班	検収、検収補助、検収室での専用容器への計量、移し変え、泥落としスペース作業、根菜処理スペースでの作業、野菜・果物下処理、肉・魚下処理室での作業、割卵、食品搬出後の機械・器具洗浄、室内清掃（汚染区域全室、ゴミ置き場も含む）・食缶コンテナ搬出補助
②釜班	釜準備、調味料等計量、食品庫から調理室への食品出し、（ <u>汚染区域作業</u> ） 食材切裁、だしとり、火入れ、調理、温度確認・記録、食缶準備、配缶、コンテナ室への搬出、搬出後の機械・器具洗浄、室

	内清掃
③揚げ物・オーブン班	焼物・揚げ物・蒸物室での機器準備、食材準備、加熱調理、温度確認・記録、食缶準備、配缶、コンテナ室への搬出、搬出後の機械・器具洗浄、室内清掃
④和え物・コンテナ班	コンテナ出し、食材加熱、冷却、和え作業、果物カット、温度確認・記録、配缶、コンテナ室への搬出、搬出後の機械・器具洗浄、室内清掃
⑤米班	<u>洗米</u> 、計量確認、炊飯機操作、ほぐし計量、炊飯食缶・クラス用食缶準備、配缶、炊飯、温度確認・記録、炊飯用食缶洗浄、コンテナ室への搬出、搬出後の機械・器具洗浄、室内清掃、 <u>米在庫管理（汚染区域作業）</u>
⑥アレルギー班	アレルギー対応食調理（洗浄、切裁、調理、温度確認・記録、専用容器への配食、受け渡し確認表の記録）、アレルギー対応食専用コンテナ受け渡し、食品搬出後の機械・器具洗浄、室内清掃、食缶コンテナ搬出補助

★早出当番：下処理班

★午後からの作業

①洗浄主任：2人（洗浄前室・洗浄後室各1名）

②調理室以外（前室、手洗い、トイレ、2階調理員専用スペース等）の掃除当番

③帳簿等作成、点検（当日作業工程表、作業動線図の加筆修正、各種機械、器具の点検表・在庫管理表等の取りまとめ、翌日帳簿の点検、ミーティング準備、翌月の帳簿作成等）
：釜主任、下処理主任

3 食品の検収・保管

（1）検収について

事故防止の第一歩は、食品の受け入れ時に食材料として不適当なものを調理場に入れないことから始まる。

※検収の基本：目でよく見る。匂いをかいでみる。手で触れてみる。

①検収責任者（調理員、栄養教諭・学校栄養職員）は、食品の納入に立会い、検収を確実に実施する。

②生鮮食品（食肉類及び加工品、魚介類及び加工品、卵、牛乳）は、当日の搬入とする。

③検収室において食品の受け渡しを行い、食品検収表に基づき十分に点検し記録する。また、納入業者の運搬時の衛生状態、適切な温度管理をしているかの確認も行う。

納品時に温度確認が必要なもの

肉・魚・卵
ハム（肉加工品）・かまぼこ類（練り製品）
こんにゃく・豆腐類
冷凍食品
牛乳・生クリーム・チーズ・ヨーグルト
その他冷蔵品

④問題のある物資については、返品等の措置をとり、対応を検収表に記録する。

⑤物資は、検収室において専用の容器に移し替え、下処理室、調理場にダンボール・発泡スチロール・業者の容器などを持ち込まない。

⑥納品時に食品を直接床に置くことの無いように床から60cm以上の高さの置き台を設ける。

⑦納入業者は検収室には入れない。

⑧納入業者に食品の移し替えを任せない。

⑨ダンボールは納入業者に引き取ってもらう。

（２）保管について

食品の保管場所は、食品が安全に保管されるように適切な温度及び湿度管理に十分注意する。

①下記「学校給食用食材の原材料・製品等の保存基準」に従い、棚、冷蔵、冷凍設備に保管し、食肉類、魚介類、野菜類等食品の分類ごとに区分して専用の容器で保管し、食品の相互汚染が生じないように十分注意する。

②肉類、魚介類は専用のふた付容器に入れ、冷蔵庫で保管する。

③開封した食品は、衛生害虫からの汚染や湿気によるダニ、カビ対策として密閉できる容器で保管する。

④期限表示、入荷日で比較し、先入れ先出しを原則とする。

⑤外装に期限表示があるが、小分けなどにより不明になる場合は小分けした袋等に表示して保管する。

⑥冷蔵庫内、冷凍庫内の温度食品庫内は、常に整理整頓に心がけ、適切な温度管理（冷蔵庫5℃以下、冷凍庫-18℃以下）を行い、毎日記録する。（様式4）

（３）食品庫・調味料室について

①帳票に納入・使用・在庫を記入する。（様式5）

②調理に使用する調味料、乾物を計量して調理室に出庫する。

③醤油等追加する可能性のある調味料で容器ごと煮炊き調理室に出庫するものはあらか

じめアルコール消毒し、カウンターに用意しておく。

④調味料等の在庫が少ないときは早めに栄養教諭・学校栄養職員に申し出る。

⑤調味料を出した後に、調味料室の清掃をする。

学校給食用食材の原材料、製品等の保存基準

食品名		保存温度
牛乳		10℃以下
固形油脂		10℃以下
種実類		15℃以下
豆腐		冷蔵
魚介類	鮮魚介	5℃以下
	魚肉ソーセージ、魚肉ハム及び特殊包装かまぼこ	10℃以下
	冷凍魚肉練り製品	-15℃以下
食肉類	食肉	10℃以下
	冷凍食肉（細切りした食肉を凍結させたもので包装容器に入れたもの）	-15℃以下
	食肉製品	10℃以下
	冷凍食肉製品	-15℃以下
卵類	殻付き卵	10℃以下
	液卵	8℃以下
	凍結卵	-15℃以下
乳製品類	バター	10℃以下
	チーズ	15℃以下
	クリーム	10℃以下
生鮮果実・野菜類		10℃前後
冷凍食品		-15℃以下

4 保存食・検食・使用水

保存食・検食は、食中毒などの事故が発生したとき、その原因を明らかにするとともに、再発防止など適切な対応策を講ずるために重要な意味があるので、保存食は確実に採取し、適切に管理を行い記録する。検食においても次のように実施すること。

(1) 保存食について

原材料

- ①採取するビニール袋は食材ごとに清潔なものを使用し、採取用の器具も清潔なものを使用する。
- ②洗浄や消毒を行わず、納入された状態のものを50g程度（1個当たりが50gに達しないものは、50g以上になるように）採取し、規定のビニール袋に入れ密封する。納入された食品の製造年月日やロット、産地が違う場合にはそれぞれ保存する。
- ③日付ごとに専用の袋に入れ、保存食日誌（様式6）に採取時間と採取者を記入する。
- ④専用の冷凍庫で-20℃以下で2週間確実に保管し、廃棄した日時を保存食日誌に記録する。（様式6）
- ⑤卵は割卵し、混合したものから50g程度採取する。殻が混ざらないように採取する。

【保存する必要のない原材料】

主食	米・麦・乾麺
調味料	塩・砂糖・酢・みりん・醤油・酒・ソース・味噌・こしょう・香辛料・油・マヨネーズ
乾物類 ※和え物に非加熱で 入れるものは採取す る。	干し椎茸・削り節・昆布・春雨・ごま等種実類・海藻・大豆・マカロニ・麴・ゆかり・粉等常温で保存できる乾物・缶詰・瓶詰

調理済食品

- ① ビニール袋に釜番号を記入（袋の表示、釜番号は同じであること）し、でき上がった料理を50g程度、個付けのものは50g程度（1コ当たりが50gに達しないものは、50g以上になるように）採取し密封して入れ、専用の冷凍庫に-20℃以下で2週間保管する。
- ② 温食、おかずは釜ごとに採取する。スチームコンベクションオーブン、フライヤーで調理したものは、温度や調理時間が変わると共に採取する。真空パックのボイルもので日付が異なるものは加熱調理後、日付ごとに採取する。
- ③ 保存食を採取する器具は、釜ごとに用意する。

(2) 検食について

- ①検食は、あらかじめ責任者を定めて行う。
- ②検食責任者は、検食時に次のような点に注意し、その結果を検食記録簿に記録する。
 - (ア) 食品の中に有害と思われる異物の混入はないか。
 - (イ) 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。
 - (ウ) 食品の異味、異臭、その他異常はないか

(エ) 1食分として、それぞれの食品の量が適当か

(オ) 味付け、香り、色彩および形態が適切であるか

③異常があった場合、直ちに所長は当日の給食を中止するなどの指示をする。

(3) 使用水について

①使用に関しては、調理開始前及び調理終了後に遊離残留塩素が0.1mg/ℓ以上であること、及び外観、異臭、味などについて水質検査を実施し、記録する。(様式7)

②遊離残留塩素の検査結果が0.1mg/ℓ未満の場合や色度、濁度、臭い、味等で異常があった場合は、再検査を行い、不適となった場合は、再検査を行う。

③再検査を行い、不適な場合には、調理を中止し、所長の指示を仰ぐ。また、使用水1ℓを食品と同様に、保存食用冷凍庫で2週間保存する。

5 下処理

納品された食材料は、何らかの細菌に汚染されているため調理場を汚染しないように汚れを落とす。2時間以内の喫食時間を厳守し、開始時間を調整する。疑問が生じた場合には、栄養教諭・学校栄養職員に相談し、その指示に従う。

(1) 下処理作業について

①下処理室で調理台、包丁、まな板、調理器具、容器などを使用する場合は専用のものとする。

②スポンジ、タワシ、ブラシなどの洗浄器具、使い捨て手袋等の消耗品は下処理室専用のものとする。

③使用する調理器具、容器は、野菜、肉、魚介類など食品別に使用する。

④食品は、床面から60cm以上の高さの場所に置くこと。

⑤水や野菜くずを落とさないよう注意して作業する。

⑥原材料には異物が混入していることがあるので、目視で確認する。

⑦袋物などを別容器に移し替える時に、ビニール片等が混入しやすいので、十分注意する。異物混入時の原因究明のため、包装のビニール袋は各種類1枚ずつ(かまぼこ・油揚げは全部)保存しておき、翌日廃棄する。

野菜

①検収室の泥落としスペースにおいて、傷み、廃棄分を取り除き、下処理専用の容器に入れて下処理室に運ぶこと。

②根菜処理スペースにおいてじゃがいもなどの根菜類は、球根皮剥き機で皮を剥き、芽取り等をした後、専用の容器に入れ下処理室に運ぶ。

③枯葉や虫、卵などの異物に十分注意しながら、3回流水で丁寧に洗う。

④シンクには一度にたくさんの食材を入れないこと。また、洗浄後のプラスチックにも

食材を入れすぎないこと。

⑤ 食材が変わるごとにシンクを水で洗浄する。

⑥ 野菜の洗浄は、汚染度の低い野菜から順に洗浄すること。

⑦ 汚染度の高い野菜（もやしなど）を洗った後のシンクは、流水で十分に洗浄する。

⑧ 洗った野菜から床に水がこぼれないように工夫すること。

（２）洗浄作業方法について

洗浄は流水で３回洗うことを原則とする。

野菜の処理方法

食品名	下処理方法	留意点
じゃがいも	球根皮剥き機にかけた後、残った皮と芽を取って流水で３回洗う。	球根皮むき機使用の際は、異物がついていないか確認する
たまねぎ	皮むき玉ねぎは芯と傷みを取り除き、流水で３回洗う。皮付きの場合は皮、根、芯を取り除き、流水で３回洗う。	
にんじん・大根・かぶ	へた切り落とし、皮をむく。 流水で３回洗う。	球根皮むき機使用の際は、異物がついていないか確認する
洗い里芋	流水で３回洗う。	
洗いごぼう、ささがきごぼう、れんこんカット	流水で３回洗う。３槽目は電解水を使用する。	
きゅうり	へたを落とし、流水で３回洗う。	
なす・ズッキーニ	へたを落とし、流水で３回洗う。	
キャベツ・白菜	外葉を取り除き、芯を取る。１枚ずつばらばらにはがして流水で３回洗う。	虫、枯葉、傷みに注意する
チンゲン菜	1/2 に割り、芯を落とす。ばらばらにして流水で３回洗う。	虫、枯葉、傷みに注意する。袋のビニールが残らないように注意する。
ほうれん草・にら 小松菜・大根の葉	結束テープが付いている場合は、ハサミで切り取り、外す。根を落とし、ばらばらにして流水で３回洗う。	虫、枯葉、傷みに注意する。袋のビニールが残らないように注意する。
白ねぎ	根、葉を落として流水で３回洗う。	青い部分の中には砂が溜まっていることがあるため、使用しない。
葉ねぎ	根を落として、流水で３回洗う。	中の虫に注意する。
はなっこりー・ 菜の花	根元の硬いところは切り落とし、流水で３回洗う。	袋のビニールが残らないように注意する。

アスパラガス	結束テープがついている場合はハサミで切り取り、外す。根元の硬いところは切り落とし、流水で3回洗う。	束のビニールが残らないよう気を付ける。
オクラ	流水で3回洗う。煮炊き調理室でへたをとる。	
もやし	流水で3回洗う。	水槽に多く入れすぎないようにする。 汚染度が高いため、最後の方に洗う。

ミニトマト・果物類

果物の洗浄は、専用ラインの1槽目でこすり洗いをし、流水で3回洗うことを原則とする。2槽目は電解水を使用する。

食品名	下処理方法	留意点
ミニトマト	シンクの中に入れ、傷みがないか確認しながらゴミを取り除く。 流水で3回洗う。	長く水につけすぎない。
柑橘類	専用の軍手でこすり洗いをし、流水で3回洗う。	
りんご・梨	専用の軍手でこすり洗いをし、流水で3回洗う。	
いちご	シンクの中に入れ、傷みがないか確認しながらゴミを落としながら、流水で3回洗う。	ざるにたくさん入れすぎない。

(3) その他食品の下処理、取り扱いについて

冷凍野菜類・水煮野菜類

解凍や洗浄は、汚染区域のシンクで行う。（専用のレーン設ける）

食品名	下処理方法	留意点
ブロック凍結の冷凍野菜	ビニール袋ごと冷蔵庫内で前日から解凍する。包装を取り除き、流水で3回洗浄する。	異物の有無を確認しながら洗浄する。 袋のビニール片に気を付ける。
バラ凍結の冷凍野菜 (グリーンピース、コーン・ブロッコリー・モロヘイヤ等)・冷凍きのこ、	当日冷凍庫から出し、包装を取り除き、ざるに移し流水解凍し、流水洗浄する。	異物の有無を確認しながら行う。袋のビニール片に気を付ける。
冷凍油揚げ	当日冷凍庫から出し包装を取り除き、異物を確認しながら専用容器に入れてパススル	袋は全部取っておく。

	一冷蔵庫に入れる。	
ぜんまい水煮・わらび水煮等	開封後、水を切り、流水で2回洗浄する。	
たけのこ水煮	泥落としスペースのシンクでざるに移し替える。 半分に切り、根元のところを処理し、流水で3回洗う。	白い物質を取り除くようにして洗う。
マッシュルーム水煮	開封後、水を切り、容器に入れる。	異物がないか目視確認する。

缶詰・乾物・海藻類

食品名	下処理方法	留意点
たけのこ水煮	パン缶に移し替える。 半分に切り、根元のところを処理し、流水で3回洗う。	白い物質を取り除くようにして洗う。
果物缶等	缶を食品庫から調味料室に運ぶ。 紙ラベルがあれば、外して洗う。 缶の上部をアルコールで消毒する。 消毒した缶切り機で開缶し、開缶後長く室温放置しない。	一度切りにして金属片が入らないようにする。
果物レトルトパック	果物用シンクの微酸性電解水で袋を洗浄消毒し、和え物室に運ぶ。	ダンボールの破片が付いていないか確認する。
干ししいたけスライス	食缶に入れ漬け戻した後、ざるに移し、流水で1回洗う。	傘の表面、内側の虫に注意しながら洗う。 袋に乾燥剤が入っている場合は、開封後に数を照合する。
干しひじき	食缶に入れて漬け戻した後、ざるに移し、1回洗う。	異物がないか目視確認する。
洗いもずく	開封後、水を切り、ざるに入れて2回洗う。	異物がないか目視確認する。

肉・魚・卵他

肉、魚・卵を扱うときは、専用のエプロンをし、使い捨て手袋を使用する。

食品名	下処理・取り扱い方法	留意点
-----	------------	-----

肉類	専用のふた付容器に移し替え、調理するまでは肉・魚下処理室のパススルー冷蔵庫で保管する。（下味等をつける場合は、肉・魚下処理室で行う）	ドリップや食材の水分などで床が濡れないように注意する。
むきえび、いか、貝類	ブロック凍結の場合は、肉・魚下処理室で、専用のざるに移し、異物の有無を確認し、冷水で洗浄しながら解凍する。 袋を開封後、専用のふた付き容器に移し替え、肉・魚下処理室のパススルー冷蔵庫に保管する。	ドリップや食材の水分などで床が濡れないように注意する。 ビニール袋を開封する際に破れがないか確認する。
冷凍の魚の切り身	専用の容器に入れ、肉・魚用冷凍庫に保管する。処理できる分ずつパススルー冷蔵庫から出す。	常温放置にならないよう、十分注意する。
練り製品 （かまぼこ）	専用の容器に移し替え、下処理室（上槽部）で包装を外す。包装のビニールは取っておく。 パススルー冷蔵庫に入れて煮炊き調理室に運び、スライサーで切る。	包装のビニールを外す時に破れがないか確認する。
卵	肉魚冷蔵庫のラックに移し替え、卵下処理室に運ぶ。1個ずつ小鉢に割り、専用容器に入れる。ときほぐした後に保存食を取る。 使用するまでは卵下処理室のパススルー冷蔵庫で保管する。	割れやひび割れのある卵を使用しない。 品質を確かめながら割卵する。
豆腐	専用容器に移し替え、下処理室（上槽部）で包装から出し、水をはった水槽に放す。そのあと、専用容器に入れてパススルー冷蔵庫に入れる。 煮炊き調理室に運び専用のまな板、包丁で切り、専用容器に移す。	豆腐の包装のビニールが残っていないか、異物がないか確認する。切裁後、長く放置しないよう、時間を考えて切る。
生揚げ	専用容器に移し替え、冷蔵庫のラックの2段目に置くときは専用容器に蓋をし、プレハブ冷蔵庫に保管する。その後パススルー冷蔵庫に入れる。 煮炊き調理室に運び専用のまな板、包丁で切り、専用容器に移す。	

こんにゃくカット	専用容器に移し替え、下処理室（上槽部）で包装を外し、ざるに移す。流水で3回洗う。	
----------	--	--

6 調理過程

食中毒防止の三原則の「つけない」「増やさない」「やっつける」を遵守した取り扱いを行う。特に調理は、でき上がった料理や食品を児童生徒がそのまま喫食することになるので、二次汚染がないように衛生を確保することが重要である。

（１）切裁について

- ①加熱処理を行う前の野菜を切裁する場合は、食材が変わるごとに調理台の野菜くずや水気をドライワイパーなどで取り除き、まな板、包丁をきれいにして使用すること。
- ② 野菜を切裁する調理機械は、食材が変わるごとに野菜くずを取り除いてから使用する。

（２）加熱調理について

- ①肉や魚等の食中毒を起こしやすい食材の取扱いはあらかじめ担当者を決めておくこと。
- ②調理指示書、作業工程表をもとに調理をすること。（疑問が生じたときには、主任に相談すること。）
- ③調理でき上がりから喫食までの時間が２時間以内になるように、作業所要時間を考慮し、作業内容を工夫する。
- ④加熱調理は、食品の色彩、風味、舌触りなどを損なわないように注意し、必要以上に加熱しないようにする。
- ⑤調理する食品を長時間調理室に放置せず、冷凍室、冷蔵庫より小出しにすること。
- ⑥調理担当と配缶担当を同一の人が行うことのないよう人員配置をする。配食は、専用のエプロンを着用し、調理済み食品を直接触る場合は手袋を着用する。
- ⑦食品の取扱いは、床面から６０cm以上の高さで行うこと。

揚げ物

- ①油温が設定した温度以上になったことを確認する。
- ②調理を開始した時間を記録する。
- ③配食の学校が変わったときに、食品の中心温度を校正された温度計で３個測定する。全ての点において８５℃～９０℃に達していた場合にはそれぞれの中心温度を記録する。
- ④最終的な加熱処理時間を記録する。（様式８－④）
- ⑤なお、複数回同一の作業を繰り返す場合には、油温が設定した温度以上であることを確認、記録し、①～④で設定した条件に基づき、加熱処理を行う。油温が設定した温度に達していない場合には、油温を上昇させるため必要な措置を講ずる。

焼き物、蒸し物

- ①調理を開始した時間を記録する。
- ②食品同士がつかないように間隔を置いて並べ加熱ムラをなくす。
- ③調理の途中で適当な時間を見計らって食品の中心温度を校正された温度計で3箇所（上段、中段、下段）測定し、全ての点において85℃～90℃に達していた場合にはそれぞれの中心温度を記録する。
- ④なお、複数回同一の作業を繰り返す場合には、①～③で設定した条件に基づき、加熱処理を行う。

煮物、汁物、炒め物

- ①調理の順序は、肉類の加熱を優先する。肉が十分加熱できたかを確認してから次の食材を入れること。
- ②肉類は手袋を着用し、冷蔵庫から専用の台車などで運び、釜に入れる。
- ③肉の入っていた容器は使用后直ちに片付けること。
- ④炒め物は、十分加熱できるよう釜に入れる具材の量を少なくすること。
- ⑤中心温度を測る際は最も熱が通りにくい具材を選び、校正された中心温度計で3点以上（煮物の場合は1点以上）測定し、すべての点において85℃以上に達していた場合は、その時点から90秒加熱を続ける。なお、中心温度を測定するような具材がない場合には、調理釜の中心付近の温度を3点以上測定する。（様式8－②）

炊飯

- ①炊飯を開始した時間を記録する。
- ②最初と最後の釜及び10釜ごと（30釜目までは5釜ごと）に水釜を入れ、各炊飯釜の間に隙間ができないように連続炊飯器に入れる。
- ③最初の釜と、10釜ごとに中心温度を校正された温度計で3点以上測定し、記録する。
- ④配缶時は専用のエプロンを着用し、使い捨てゴム手袋、その上にエンボスロング手袋を着用する。配缶途中に破れが無いか確認しながら作業する。
- ⑤最初の釜と、最後の釜の保存食を採取する。

◎中心温度計の校正について

長期休業中には校正を行い、精度を確認する。結果を記入し、保管しておく（様式9）

【校正の方法】

沸騰した湯（100℃以上）と氷水（0℃）を用意し、それぞれ測って正しい温度を示しているか、確認する。

※校正の結果、湯の場合は－2℃、氷水の場合は±2℃の範囲を超えた場合は不良であるので、修理を依頼する。（湯の場合は100℃以上になっても異常ではない）

だしの取り方

○かつおだし（削り節パック）

①釜に水をはり、30分以上浸しておく。②火を入れ、沸騰したら削り節パックを入れる→③弱火にし、15～20分コトコト煮る→④蒸気を止める→⑤パックを取り出す（※えぐみがでるため、絞らない）

○煮干だし（煮干パック）

①釜に水をはり煮干パックを入れ、30分以上浸しておく。→②火を入れ沸騰させる→③蒸気を止める→④パックを取り出す（※えぐみがでるため、絞らない）

○昆布（パック）

①釜に水をはりパックを入れ、30分以上浸しておく。→②火を入れ、沸騰させる→③蒸気を止める→④取り出す

（3）和え物・果物について

- ①和え物室での作業は、専用のまな板、包丁、しゃもじ、ひしゃく等を使用する。
- ②野菜の量に応じて小分けにするなどして、釜でボイルまたは蒸煮冷却機で加熱調理を行う。加熱は食材が85℃以上で90秒間あることを確認し、記録する。
- ③和え物は、真空冷却機、蒸煮冷却機を使い冷却する。冷却開始時間、開始時の温度、終了時間、終了時の温度も記録する。（様式8－⑤）冷却後の材料は冷蔵庫に保管する。
- ④和えるときは、専用のエプロン前掛けを身につけ、使い捨て手袋を使用する。配缶ごとに手袋を取り換える。
- ⑤調味後、中心部を3点計測し、記録する。
- ⑥でき上がりの保存食を釜ごとにとる
- ⑦配送時間を見て、配缶し、コンテナへ運ぶ。

果物

- ①加熱調理をしないため、二次汚染などがないように十分注意する。
- ②生食専用の包丁、まな板、ボウル、ザルを使用する。
- ③作業は、専用のエプロン、手袋を使用する。
- ④カットするときや数を数えるときは、傷みや異物はないか1つ1つ確認する。
- ⑤数担当と容器担当を同一の人が行うことのないよう人員配置を行うこと。また、それぞれ専用のエプロン、手袋を使用する。
- ⑥配缶後、クラス配食用の使い捨て手袋を入れ、蓋に保冷剤をセットし、パススルー冷蔵庫に収める。
- ⑦カット開始、配缶終了時間を記録する。
- ⑧配送時間を見て、コンテナへ運ぶ（早くから運ばない）。

（4）アレルギー対応食について

- ①アレルギー対応食はアレルギー食専用調理室にてその日の調理担当者が調理する。
- ②アレルギー食専用調理室で使用する調理機器・器具等は、アレルギー対応食専用とし、

他の調理室で使用しているものは持ち込まない。

③アレルギー食専用調理室で使用了機器・器具等は、同室内のシンクで洗淨を行い、同室内の消毒保管庫・包丁まな板殺菌庫で消毒保管を行う。

7 配缶・配送

調理後、短時間のうちに提供し喫食することは、食中毒を防止するために重要である。そのため、調理後に提供されるまでの温度の適正な管理及び時間の短縮に努めなければならない。

(1) 配缶について

①配缶する前には手洗いをを行い、専用のエプロンと使い捨て手袋を着用し、粘着ローラーを使ってエプロンや作業衣に付着した異物を取り除く。使い捨て手袋は着用後アルコール消毒をする。

②調理後の食品には直接手で触れない。

③揚げ物、焼き物など個数物の配缶は、トング等を使って行う。

④配缶作業は床面から60cm以上の高さの場所で行う。

⑤食缶は、配缶の直前に用意する。

⑥加熱使用後に使用する調理台、食缶置き場、秤等は使用前にアルコール消毒を行う。

⑦配缶の分量は分量表(様式10)をもとに適切に行う。

⑧配缶は、食品の二次汚染を防止するため清潔な場所で衛生的に行う。

⑨配食された食缶は学校ごとに台車に載せ、コンテナプールに出す。

⑩食品が、食缶の外に付かないように配食を行ない、付いた場所は不織布でふき取る。

⑪配缶中に異物の混入がないように十分に注意する。

(2) 配送及び配膳について

①コンテナに詰める作業を行う前には、手洗いをを行う。

②コンテナには配送校を確認しながら食缶等を直接床に置くことがないように収める。積み込んだらチェックし、積み忘れがないようにする。

③運搬中に塵芥などに汚染されないように、常にコンテナの清掃に努める。

④嘔吐物が付着した食器等がある場合は、P. 28「○児童生徒の嘔吐物が食器等に付着した場合の取り扱いについて (3) 給食センターの対応」により取り扱うこと。

8 廃棄・残菜処理

ダンボール・空き容器、野菜くずなど調理に伴って出るゴミや返却された残菜などは、二次汚染の原因やねずみや衛生害虫の発生源にもなるため、衛生的な処理に努めなければならない。

(1) 廃棄物処理について

①生ゴミ、ペットボトル、空き缶などは分別して、汚臭、汚液がもれないように、衛生的

に管理し、ふたのある専用の容器に入れ、作業終了後ただちに搬出し、作業場に放置しないようにする。生ゴミは指定のゴミ袋に入れて、搬出する。

②空き缶、空き瓶は残りを洗って流してから搬出する。

③ダンボールは業者に回収してもらう。

④廃棄物の集積場は、廃棄物集積後に清掃するなど周囲の環境に悪影響を及ぼさないように管理する。

(2) 生ごみ処理機について

①取扱説明書に従い操作する。

②処理機に投入できないものがあるのでよく確認し投入する。

(3) 各学校から返却された残菜について

①返却された残菜は学校ごと、種類ごとに計量し記録する（様式11）

②汚臭、汚液がもれないように、衛生的に処理して所定の場所に置く。

9 調理施設の衛生管理、機器・器具等の取り扱い、洗浄消毒

(1) 調理場内全体の衛生管理について

①従事者は常に整理・整頓・清掃、清潔を心がける。

②作業場内の適切な温度及び湿度管理のため、適切な場所に正確な温度計及び湿度計を備え、作業前、作業後の温度、湿度を記録する（様式8-①～⑥）

③冷蔵庫、冷凍庫の内部の温度も記録する（様式4）

④施設、設備に破損や異常がないか常に点検し、破損等があった場合は所長に連絡し、必要な措置をとる。

⑤手洗い設備等は常に清潔に保ち、石鹸液、爪ブラシ、消毒液、ペーパータオル、ダストボックス等を常備する。

⑥緊急な場合を除き、調理場内に調理従事者以外の者を立ち入らせない。また、不必要な物品を持ち込ませない。

(2) 調理機器・器具の取り扱いについて

①調理従事者は常に調理機器・器具を汚染しないように衛生管理に十分注意する。

②調理場における食品及び調理器具類は、常に床面から60cm以上の高さの置き台の上に置く。また調理器具類は使用後床に直置きしない。

③調理器具類は用途別に専用使用とするため、色分けまたは文字表示して区分する。

④調理機器・器具は使用前、使用終了後に各機器・器具の使用者が必ず点検する。1人では見落とすことも多いため、できるだけ複数で確認する。錆やささくれ等の異物の有無や刃・ネジ等の破損及び脱落等について、目視による確認を一つずつ確実にこまめに行い、点検票に記録する（様式12）。使用途中においてもこまめに点検し、使用する。

調理器具専用区分

区分	内容
汚染区域	球根皮むき機作業用 野菜用 生食用（果物・野菜） 米用（炊飯前） 卵用 肉、肉加工品用、魚介類用 練り製品・豆腐用 調味料用（加熱用） 乾物用
非汚染区域	米用（炊飯後） 加熱前食品用 生食用（果物・野菜） 加熱済食品用（サラダ・和え物用） 加熱済食品用（たれ、ソース、具等） 調味料用（サラダ、和え物用）

（３）エプロン・手袋等の使用について

エプロンは、用途区分によって使い分けるものとする。使用後は洗浄し、乾燥させておくこと。

エプロン・手袋の使い分け

		区分	エプロン	手袋
汚 染 区 域	検収室・泥落とし スペース	全般	ビニール製（緑）	なし
		検収（肉・魚）	ビニール製（ピンク）	エンボス手袋
		検収（卵）	ビニール製（黄）	エンボス手袋
	下処理室 （野菜・果物）	全般	ビニール製（緑）	果物１槽目：軍 手・エンボス ロング手袋 果物２、３槽 目：エンボスロ ング手袋 （袖ゴム付き）
	検収室・下処理室	清掃用	ビニール製（水色） ロング	なし
	下処理室（卵）	全般	ビニール製（黄）	エンボス手袋 ※使い捨てシェ ーズカバー着用

		清掃用	ビニール製（黄） ロング	なし
	下処理室 （肉・魚）	全般	ビニール製（ピンク）	エンボス手袋
		清掃用	ビニール製（ピンク） ロング	なし
	器具カート洗浄室	全般	ビニール製（水色） ロング	なし
	洗浄室・コンテナ室 （午後）	洗浄前室（コンテナ搬入、食器・食缶出し）	ビニール製（水色） ロング	ニトリル手袋
非汚染区域	煮炊き調理室	煮炊き調理室全般	布製（濃オレンジ）	なし
		肉・魚釜投入	ビニール製（ピンク）	エンボス手袋 エンボスロング手袋（袖ゴムあり）
		肉・魚パン缶運搬	ビニール製（ピンク）	エンボス手袋
		卵釜投入	ビニール製（黄）	エンボス手袋 エンボスロング手袋（袖ゴムあり）
		配食（温食）	布製（クリーム）	なし
		配食 （ボイルものの配食）	布製（クリーム）	ニトリル手袋 ※開封担当：アームカバー着用（ピンク） ※引き上げ：耐熱シリコンミトン
	揚げ物・焼き物室	揚げ物（投入）	ビニール製（白）	ニトリル手袋 ※アームカバー着用（白）
		焼き物 （並べ・投入）		ニトリル手袋
		揚げ物（配食）	布製（クリーム）	使い捨て手袋
		焼き物（配食）		耐熱シリコンミトン・ニトリル手袋
	サラダ・和え物室	ボイル野菜釜投入、異物確認	布製（緑）	なし

		果物カット・配缶	布製（クリーム）	ニトリル手袋
		和え・配缶用	布製（クリーム）	配缶する手：エンボスロング手袋（袖ゴムなし） 柄杓を持つ手：ニトリル手袋
	炊飯室	米投入側	布製（青）	なし
	炊飯室	配缶	布製（クリーム）	ニトリル手袋、エンボスロング手袋（袖ゴム付き）
		釜回転	布製（クリーム）	軍手
	アレルギー専用調理室	全般	布製（ピンク）	※用途に応じて使用
		配缶	布製（クリーム）	
	器具カート洗浄室	全般	ビニール製（水色） ロング	なし
	コンテナ室（午前）	コンテナ入れ	なし	なし
	洗浄室・コンテナ室（午後）	洗浄後室（食器・食缶洗浄後出口）	ビニール製（水色） ロング	ニトリル手袋
		洗浄後室（食器取り・コンテナ）	布製（青）	なし

コックシューズ・長靴の使用

コックシューズは汚染区域用・非汚染区域用を使い分ける。調理作業中は床に水をこぼさないように意識して作業するため、コックシューズのみ使用する。長靴は煮炊き調理室の器具カート洗浄室、揚げ物・焼き物室使用後の清掃時、検収室における清掃時（上槽部は除く）、午後の食器洗浄作業（洗浄機に入れるところまで）において使用する。

使い捨て手袋の使用

- ①使用前には必ず手洗いをする。
- ②生食用食材を取り扱う時や料理の混ぜ合わせ（和え物など）、調理済食品の配分など直接喫食する前、生の食肉類、魚介類を扱う時作業に使用する。
- ③使い捨て手袋を着用して食品を扱っている場合には食品以外のものを触らないこと。使い捨て手袋は長時間使用していると手袋の中に汗をかき、逆に汚染源になる可能性があるため注意が必要である。

- ④扱う食品が変わるごとに手袋を交換する。
- ⑤手指の切り傷、やけど、手あれなどのある場合には絆創膏（青色。センター指定のもの）を着用してから使用すること。
- ⑥使い捨て手袋は破れやすいので、使用時には十分注意し、作業ごとに交換する。使用後も破れていないか確認すること。

アイスベスト・保冷剤の使用

- ①アイスベストを使用後は洗濯し、エプロン用消毒保管庫で乾燥する。
- ②保冷材を使用後は洗って水気をふきとり、冷凍庫で保管する。

（４）調理機器・器具等の洗浄・消毒について

- ①原則として消毒が必要なものは主に次の２種類である。
- ・加熱調理後の食品を扱う設備や機械、機器
 - ・生食する食品を扱う設備や機械、機器
- ②適切な濃度や使用量、使用方法等を守って消毒する。
- ③調理作業中は、不織布を使用しない。

【機械・機器等の洗浄・消毒の基本的な考え方】

	調理開始前		調理終了後
	検収、下処理、加熱調理用	加熱調理後用、生食用	検収、下処理、加熱調理用、加熱調理後、生食用
調理台	そのまま	アルコール消毒	洗浄後、乾燥
シンク (野菜・果物洗浄)	そのまま	水洗い	洗浄後、乾燥 微酸性電解水を通す（隔週）
シンク (魚介等洗浄)	そのまま		洗浄後、次亜塩素酸ナトリウム消毒、乾燥
野菜切裁機類	そのまま 刃は消毒保管したものを使用		洗浄後、乾燥 刃は熱風消毒
スライサーのパネル			中性洗剤を浸した不織布で拭き、アルコール消毒（週１回）
缶切り機	乾拭き	刃はアルコール消毒	洗浄後、乾燥
果物切り機		アルコール消毒	洗浄後、微酸性電解水をかけて、仕上げに流水
回転釜	ハンドル、蓋の取っ手、バルブの取っ手	内側、ハンドル、蓋の取っ手をアルコール消毒	洗浄後、乾燥 和え物用の釜は洗浄後、微酸性電解水をかけて消毒

	をアルコール消毒		し、流水洗浄
冷蔵庫・冷凍庫	取っ手をアルコール消毒		パススルー冷蔵庫のパネルは水拭きをする。汚れたら中性洗剤を浸した不織布で拭き、水拭きをする。 取っ手の汚れを洗剤等で落とし、ふき取り微酸性電解水で消毒（週1回）。 ラックは水拭きをし、汚れがひどい場合は中性洗剤で洗う。
冷蔵庫（和え物室）	取っ手・ラックをアルコール消毒		取っ手の汚れを洗剤等で落とし、ふき取り微酸性電解水で消毒（週1回）。 ラックを洗浄する（学期ごと）
食器消毒保管庫・包丁まな板殺菌庫			取っ手の汚れをふき取り、アルコール消毒

※消毒方法

- ・アルコール：アルコールをペーパータオルまたは不織布に浸して、拭きのぼす。
- ・次亜塩素酸ナトリウム：200ppmなら5分間、100ppmなら10分間浸漬した後、流水で十分にすすぐ。
- ・微酸性電解水：専用の不織布に浸して拭く。

（5）調理機器等の洗浄方法について

球根皮剥機（ピーラー）

- ・使用後は、回転板をはずして、内部と底部をよく水洗いして汚れを落とし、野菜くずや泥などの汚れがないように常に清潔にしておく。
- ・回転盤もよく水洗いして、はずして立てかけておき、乾燥させておく。移動シンクの中に置くと乾燥が不十分になるため、スタッキングカート等の台車の上で乾燥させる。
- ・本体もよく洗って常に清潔にしておき、スイッチ周りとモーター部、外側の汚れは水拭きをする。
- ・ピーラーシンクの汚れもきれいに洗い流し、常に清潔にして乾燥させておく。

さいの目切り機・マイコンスライサー等

- ・掃除する時は、最初に刃をはずしてから行う。
- ・取り外せる部分は全て分解し、野菜くずなどの汚れを取り除き、洗剤でよく洗い乾燥・

殺菌する。

- ・電気の基盤などの部品には水をかけない。
- ・操作パネル等は週1回中性洗剤を浸した不織布で清掃し、アルコール消毒をする。
- ・刃は熱風消毒保管庫で消毒保管する。ベルトは洗浄後乾燥させる。アルコール消毒をする。ベルトは台の上に置かず、かけて乾燥させる。

電動缶切り機

- ・刃の部分をペーパータオルで拭く。
- ・刃の部分にアルコールをスプレーして拭き延ばして消毒する。
- ・台の部分は専用の不織布に洗剤をしみこませて、汚れを拭い取った後、洗剤分を拭き取り、乾燥させる。

連続式フライヤー

- ・油を抜き、揚げカスを排出する。
- ・洗剤や洗浄剤を含ませたナイロンたわし、スポンジで内側、蓋などをまんべんなく、洗浄する。
- ・揚げ網など分解できる部分は分解して、洗剤や洗浄剤で洗う。
- ・温水ですすぎ、水分を切り、乾燥させる。
- ・外側も洗剤や洗浄剤を含ませたスポンジで洗浄して、すすぎ、水分を拭き取り乾燥させる。

蒸気式回転釜

- ・元栓を閉める。
 - ・温水を張り、釜の汚れをへら、ナイロンたわしなどでこそげ落とす。
 - ・温水を捨てる。（1回で大量に流さないよう、1釜ずつ捨てる）
 - ・洗剤を含ませたナイロンたわし、スポンジで、釜の内側、水抜き栓、蓋などをまんべんなく洗浄する。
 - ・流水ですすぐ。
 - ・水を切り、乾燥させる。
 - ・ハンドルや蛇口など直接手が触れる場所やホースについても十分洗浄し、乾燥させておく。
 - ・ふたも異物の付着がないように洗剤で洗い、十分にすすいで乾燥させる。
 - ・翌日使用するまでの間はふたと栓をあけておく。
- ※調理中に1つの釜を繰り返し調理に使用する場合は、基本的にそのまま使うが、もし洗って使う場合は、食品を遠ざけたり、水や洗剤が飛ばないようにしたりするなど配慮する。

スチームコンベクション

- ・天板など取り外して洗える部品は取り外し、洗剤を含ませたナイロンたわし、スポンジ

で洗浄し、すすぎ、乾燥させる。天板のフッ素樹脂ははがれやすいので、スポンジの部分で洗う。

- ・庫内をクーリングし、50℃以下になったら、庫内洗浄アタッチメントを取り付け、自動洗浄モードで洗浄する。

- ・自動洗浄モードでも庫内に汚れが残る場合には、手動洗浄を行う。

- ・翌日、庫内に水が残っている場合は、ホット200℃で10分作動させ、水を切る。

※電気基盤等の部品には、水をかけない。

- ・ガラス面や本体外側は、洗剤を含ませた不織布で汚れを拭き取り、衛生的な不織布で洗剤分を除き、乾燥させる。

- ・オープンラック及びラックカートも洗剤を含ませたナイロンたわし、スポンジで洗い、すすぎ、乾燥させる。

真空冷却機・蒸煮冷却機

- ・水きりワイパーで機内の食品残渣、水分を除去する。

- ・洗剤を含ませたスポンジで細部まで洗浄する。

※汚れが残りやすい「温度センサー」「温度センサー格納穴」「天井」「吸気ストレーナー」等は特に念入りに洗浄する。

- ・配管を洗浄ブラシで洗浄する。

- ・流水ですすぐ。※電気基盤等の部品には、水をかけない。

- ・衛生的な水きりワイパーで、機内の水分を除去する。

- ・衛生的な不織布で水気を拭き取る。

- ・アルコールを浸した不織布で拭き延ばして消毒する。（真空冷却機のみ）

炊飯ライン

【洗米機】

- ・各タンク・生米供給ホッパーの排水栓を開け、排水し、内部を水洗いする。

- ・着脱パーツを取り外し、清掃する。

- ・各タンク内、生米供給ホッパー内を水洗いする。

- ・排水栓をセットし、排水バルブを閉める。

【オートライマー】

- ・計量器下部にざるを置き、残米を取り出す。

- ・浸漬タンクの水を排水し、内部を洗う。

- ・浸漬タンクオーバーフローのストレーナーを外し、きれいに洗ったあと、空拭きして元の位置に取り付ける。

- ・計量器の計量蓋取付用蝶ボルトをゆるめ、水切り用パンチングを少し回してフックから外し、きれいに洗う。洗った後は取り付け、目盛りを合わせる。

【反転飯缶盛付機】

- ・ 攪拌羽根、ならし羽根、攪拌ホッパー及びごはんガイド、コンベヤベルトを外し、洗う。
- ・ フッ素樹脂の部分ははがれやすいため、専用の軍手を使用して洗う。
- ・ 分解洗浄後の機器はシリコンマットの上に置き、乾燥させる。

シンク

- ・ 残菜受けを取り外す。
- ・ 洗剤を含ませたスポンジで、まんべんなくこすり洗う。
- ・ 流水ですすぐ。
- ・ 衛生的なワイパーで水気をかき取る。
- ・ 衛生的な不織布で水気を拭き取る。
- ・ シンクの排水溝は定期的にパイプ洗浄剤を使用し、ぬめりやカビを除去する。
- ・ 下処理室のシンクの排水溝はぬめり防止のため定期的に微酸性電解水を流し、5分置いて仕上げて水を流す。

調理台・移動台

※洗浄コーナーに移動して洗浄する。

- ・ 排水網などの部品を取り外す。
- ・ 食品残渣を取り除く。
- ・ 洗剤などを含ませたスポンジで、まんべんなくこすり洗う（水返し部、排水口も念入りに洗浄する）
- ・ 流水ですすぐ。
- ・ 衛生的な水切りワイパーで水気をかきとる。

冷蔵庫・冷凍庫

- ・ 毎日の作業で食品ドリップ等の汚れが付着した場合は、その日のうちにペーパータオルか衛生的な不織布で拭き取り、中性洗剤を含ませた不織布で拭き、その後水拭きをする。
- ・ 長期休業中は棚などを取り出し、洗剤で洗浄し、乾燥させる。庫内もよく拭く。

熱風消毒保管庫

- ・ 取っ手部分を、アルコールを含ませたペーパータオルで拭き上げて消毒する。
- ・ 週1回は衛生的な不織布で、保管庫本体の扉などを拭き上げる。

包丁・まな板、器具殺菌庫

- ・ 取っ手部分を、アルコールを含ませた専用の不織布で拭き上げて消毒する。
- ・ 週1回は棚板と底部や側面を拭く。

洗浄機

- ①使用前に機械の点検をする。
- ②使用後、取り外せる付属品は、すべて取り外してゴミを取り除いて清掃し、乾燥させる。外側もきれいに拭く。
- ③定期的にコンベアの念入りの洗浄と点検補修を行ない、コンベア駆動チェーンに注油する。
- ④洗剤の自動供給装置は毎日作動しているか確認する。

(6) その他取り扱いについて

ドライ床の衛生管理

- ・調理作業中には水をこぼさないように気をつけて行う。水をこぼした時等は、ドライワイパーで取り除く。
- ・床が汚れた場合は、早めに汚れを取り除く。
- ・各室の作業終了後、各担当者が床の水気をドライワイパーで取り除く。
- ・汚れたときはその部分のみ洗剤をまき、デッキブラシまたはたわしでこすり、水を少量かけて流し、グレーチングに流す（※水をたくさん流しすぎない）。

ホース

- ・ホースはできるだけ短くする。長いホースは取り外しができるようにし、必要な時だけ使用する。
- ・よく洗浄し、常に清潔にしておく。
- ・長期休業中に塩素消毒をする。
- ・内側に汚れがつきやすいので、傷んだら取り替える。

タワシ・スポンジ

- ・タワシ・スポンジは用途によって汚染区域用（野菜用、果物用、機械・器具等の洗浄用）、非汚染区域用（機械器具等の洗浄用）に使い分ける。
- ・使用後は中性洗剤でよく揉み洗いする。流水で十分すすいだ後、水気を十分に切り、乾燥させる。
- ・下処理室（肉・卵）専用のものは中性洗剤で洗浄、流水ですすいだ後、専用容器に次亜塩素酸ナトリウム 200 ppm 溶液を入れ、5 分間漬け置きし消毒する。

耐熱ゴム手袋

- ・使用後、専用のバケツに湯と洗剤を加え、もみ洗いする。
- ・十分に水気をきった後、乾燥させておく。

不織布

- ・使用は調理作業後とする。

- ・用途別、作業別に区別したものを使用する。
- ・枚数を多く準備し、使い回しを避ける。
- ・毛羽立ちが出たら廃棄する。
- ・作業終了後、専用のバケツに水と中性洗剤を加えて漬け置き液をつくる。
- ・使用済みの不織布をバケツに漬け込む。よく揉み洗いし、流水で十分すすぐ。
- ・専用の容器に次亜塩素酸ナトリウム200ppm溶液をつくり、5分間浸漬する。
- ・流水で十分すすぎ、乾燥させ、衛生的な専用容器で保管する。

中心温度計

- ・作業開始前に、アルコールを含ませたペーパータオルでセンサー部分を拭き延ばしながら消毒する。
- ・作業終了後、流水で食品残渣を取り除き、洗剤などを含ませたスポンジで、温度センサー部分を洗浄する。流水ですすぎ、ペーパータオルで水気を拭き取り、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本体及びセンサー部分を消毒する。

デジタル台秤

- ・加熱調理後の食品、和え物・果物等に使うものについては、作業開始前に台面をアルコールに浸したペーパータオルで拭き延ばしながら消毒する。
- ・作業終了後、衛生的な不織布で台秤全体をまんべんなく水拭きする。汚れがある場合は、洗剤などを浸した不織布で拭きあげたのち、水拭きをする。
- ・水拭きをした後、ペーパータオルで水気を拭き取る。

蓄冷剤

- ・使用後は洗浄機に通して洗浄する。
- ・水気をきり、専用冷凍庫に入れる。

粘着ローラー（柄）

- ・手洗い用洗剤で洗い、アルコールで消毒する。

○児童生徒の嘔吐物が食器等に付着した場合の取り扱いについて

(1) クラス担任等の対応について（①②の詳細については、別紙2参照）

①児童生徒の嘔吐物が付着した食器等は嘔吐物をふき取り、全て1000ppm塩素水に5～10分浸してから、食器を洗う。

②①をビニール袋に入れ、袋にその旨明記して配膳室まで返す。

※処分が望ましいと判断される場合は、給食主任等を通じてセンターに相談する。

③給食主任・養護教諭等を通して給食センターに連絡を入れる。（給食センターでも確実に対応するため）

(2) 食育支援員の対応について

①使い捨て手袋を着用し、返ってきたビニール袋に大き目のビニール袋をかぶせる。

②コンテナに入れて返却する。

(3) 給食センターの対応について

①返ってきた食器を緊急時対応洗浄コーナーへ持ち込む。

②専用容器に200ppm塩素水をつくる。

③使い捨て手袋を着用し、回収した食器等を①の塩素水に30分以上浸す。

④③で使用した塩素水は、飛散ないように排水溝へ捨てる。食器等が入っていたビニール袋は、別のビニール袋に入れ、口を閉じてから捨てる。

⑤③で消毒した食器は手洗いし、洗浄機にかけて熱風消毒保管庫で乾燥させる。

資 料 ・ 様 式 集

様式 1	学校給食従事者個人別健康状態等点検表
様式 2	作業工程表（全体版）、作業工程表（班ごと）
様式 3	作業動線図、アレルギー対応食作業動線図
様式 4	冷蔵庫・冷凍庫温度記録表
様式 5	物品出入庫及び在庫表
様式 6	保存食日誌
様式 7	水質検査結果（日常）
様式 8－①～⑥	温度記録表
様式 9	中心温度計 保守点検記録表・校正の方法
様式 10	分量表（釜高さと水量）
様式 11	残食記入表
様式 12 ①～⑨	調理機器・器具 点検確認記録票
別紙 1	フローチャート①－1 ・【調理員】が感染性疾患に罹患、又はその疑いがある場合の出勤停止及びその後の職務復帰の命令等、校長が行う手続きのフローチャート ・学校給食従事者が感染性疾患に罹患、またはその疑いがある場合の対応フローチャート（全体版） フローチャート①－2 【調理員の家族】が感染性疾患に罹患、又はその疑いがある場合の出勤停止及びその後の職務復帰の命令等、校長が行う手続きのフローチャート ・学校給食従事者の家族が感染性疾患に罹患、またはその疑いがある場合の対応フロー（全体版）
別紙 2	教室で嘔吐した場合の食器・パン箱の取り扱いについて