

第1章 個人衛生マニュアル

1. 調理従事員の自主管理

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を受診する。
- ・その他自己の体調不良の場合

②検便の実施（腸管出血性大腸菌O-157、赤痢菌、サルモネラ属菌）

- ・検便を月2回実施する。
- ・検体は、提出日の7日以内に採取したもの。
- ・上記の定期的な検査を行っていない場合は、調理作業を禁止とする。

※病休（新型コロナウイルス感染症を含む）などで長期に休んだ場合は、復帰する前に検査し、陰性を確認してから職場に復帰すること。月2回の定期的な実施日に適合する場合にはそこでの検査とし、適合しない場合には、自費にて実施すること。

注）新型コロナウイルス感染症濃厚接触者に特定された者の検査は、定期的な実施日に行う。

（検体は各給食センターに郵送及びポストに提出、他の検体との区別は不要）

※給食稼働中に海外に行った場合は、帰国後ただちに自費にて検便を実施し、陰性を確認してからでなければ調理作業に従事できない。ただし、定期的な実施日に実施できる場合はこの限りでない。また、海外の経口伝染病危険地域に行き、体調等に
変調がある家族がいる場合は、自費で検便を実施する。

自費で検便を実施する場合

経費：1,100円（税込み）

自ら業者に連絡し、提出方法や検査結果連絡などの確認を行う。容器については予備が学校給食課に常備されているので、事前に相談すること。検査項目を網羅した検査が実施できれば、必ずしも下記業者でなくともよい。

《参考》令和4年度の受託業者

〒358-0013 埼玉県入間市上藤沢309-8

株式会社 武蔵臨床検査所あて

※ 上記以外の何らかの理由で、月2回の定期的な実施日に提出できなかった場合には、次のとおりとする。自己都合で間に合わなかった場合、郵便料は自費とします。

	木曜日	金曜日以降
午前	提出〆切（正午まで）	b 郵送（郵便料：自費） 月曜日午前到着 【結果が出るまで調理室内×】
午後	<u>間に合わなかった場合</u> a 速達で郵送（郵便料：自費） 翌日午前到着【通常勤務可】	

a.木曜日午前中の提出であったが間に合わず、木曜日中に速達で業者に送付した場合は、全体の検査と同時のできるので通常どおり業務に従事できる。

b.木曜日午前中の提出であったが間に合わず、翌金曜日以降に業者に送付した場合は、全体の検査と同時のできないので、提出後、結果が出るまでは調理室内での業務に従事できない。

※ 検便にて保菌が確認された時は、当該保菌者は調理場内への入場を禁止し、医師の許可が出るまで調理業務に従事できない。

※ 調理作業を制限された職員は、調理室内での作業以外の下処理などの作業を行う。

出勤時

- ① 個人衛生日報に記録する。
 - ・各項目について、偽りなく自己評価を行なう。
- ② 体調に異常がある場合には所属長に報告し、その指示に従う。P3 フローチャート参照
 - ・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。
 - ・化膿性疾患が手指にある場合には、所属長は調理作業に従事させることを禁止し、直ちに医師の精密検査を受け、その指示に従うこと。
- 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、加熱しない食品を直接取り扱う作業を禁止する。
 - ・手指の切り傷、化膿性の傷、やけど、ひどい手あれなどで、加熱しない食品を直接取り扱う作業以外の調理作業を行なう時も、絆創膏及びテープを同時に使用する。（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）を発症した場合は、すみやかに所属長に報告し、その指示に従う。**別紙1**
- ⑤ 作業中に気分が悪くなった場合には、速やかに所属長に報告し、その指示に従う。

身支度

- ① 毎日清潔な調理衣、エプロン、マスク、帽子、前掛け、履物等を着用すること。
（自宅で洗濯をする場合は、他の衣類等とは別に洗うこと）
 - ・毛髪混入防止のため、ネットを必ず被り、さらに帽子を被ってから白衣を着用すること。
 - ・調理作業中はマスクを着用する。
（咳やくしゃみによるウイルスなどの飛散防止のため）
 - ・爪は短くし、マニキュアは禁止とする。華美な化粧は避け・香水をつけない。
 - ・調理場内では、指輪・イヤリング（ピアス）・ネックレス・時計・ブレスレットなどの装飾品をつけないこと。
 - ・ひげは伸ばさない（無精ひげは禁止）
- ② 履物は作業区分ごとに履き替えること。
 - ・作業終了時に、靴底は洗浄・消毒し作業区分毎に保管して翌日まで乾燥させる。
- 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、履物・帽子・ネット・マスク・調理衣・ズボン・エプロンは脱ぎ、トイレ専用履物に履き替えること。
外出する時は、調理着で出ないこと。
- 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。触った場合は必ず手洗いをする。

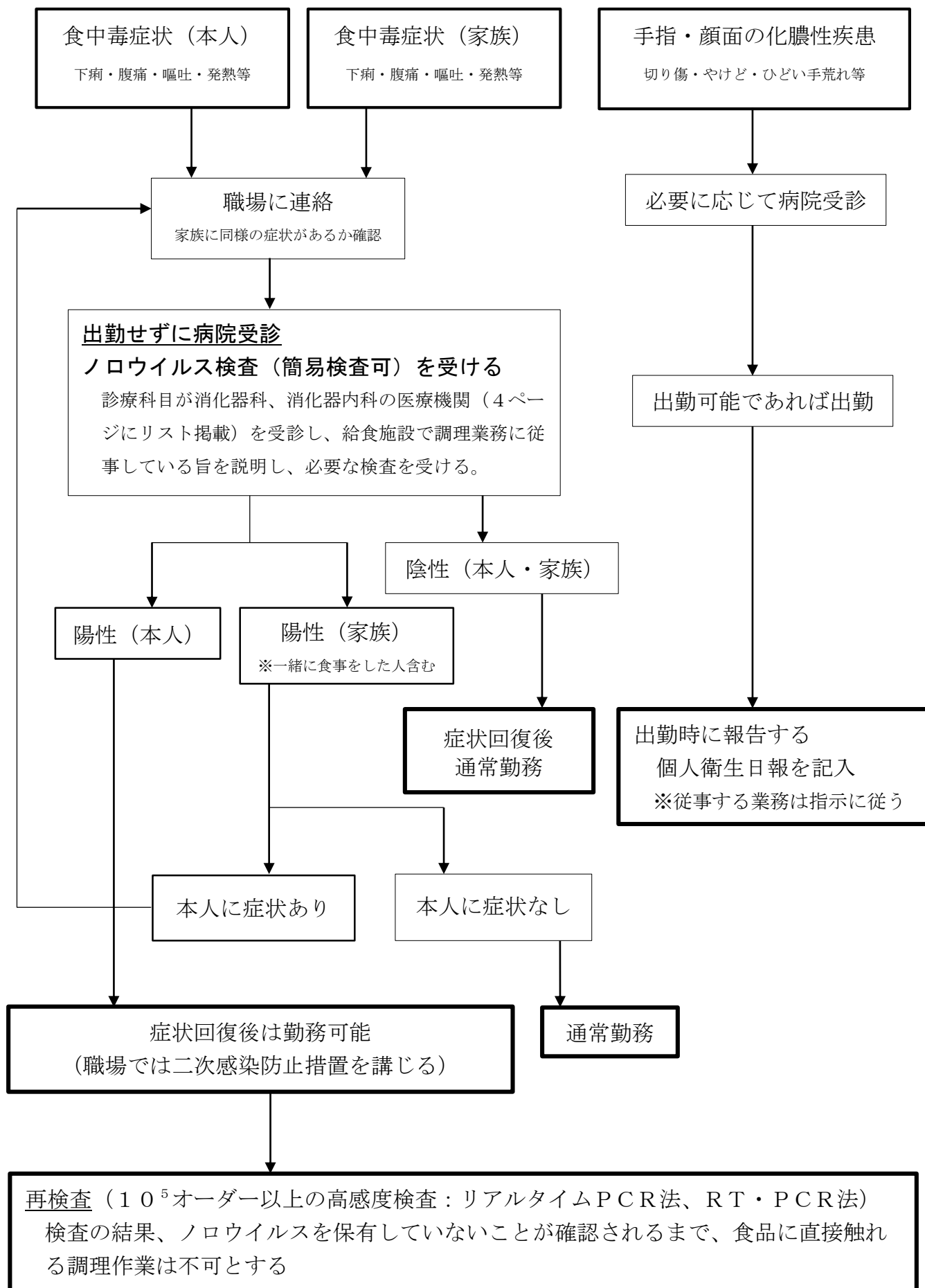
2. 手指の洗浄・消毒

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なうこと。

（P3～13 参照）

- 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 手洗い洗剤は、常に清潔に保ち、補充する時は、容器を洗浄してから入れる。継ぎ足しはしない。また、使用濃度を守ること。
- ③ アルコール噴霧器等は、手指が触れるため常に清潔にしておくこと。

出勤時 体調に異常がある場合の対応

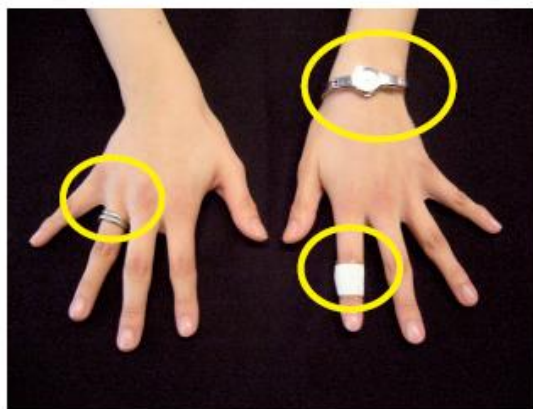


朝霞市内の病院・診療所(診療科目:消化器科・消化器内科・消化器外科)

R3.2.1現在

医療機関名	所在地	電話番号	休診日
青柳診療所	本町2-13-6 朝陽ビル1F	465-5077	木・日・祝
上野胃腸科	仲町1-2-31	461-6565	日・祝
朝霞駅東口 たんば内科クリニック	仲町2-2-38 アウステル1F	450-2211	土(午後)・日・祝
みやた内科クリニック	青葉台1-3-2 青葉台メディカルプラザ2F	423-0406	水(午後)・土(午後)・日・祝
TMGあさか医療センター (初診の受診不可)	大字溝沼1340-1	466-2055	日・祝
塩味病院	溝沼2-4-1	467-0016	土(午後)・日・祝
富岡医院	膝折町1-9-35	461-7581	水(午後)・土(午後)・日・祝
あさか内科クリニック	根岸台3-20-1 くみまちモールあさか2F	423-7773	水・祝
はねだクリニック	根岸台6-8-35 根岸台クリニックビル3F	469-2139	木(第2・第4)・木(第1・第3・第5の午後)・日・祝
あさくらクリニック	北原2-1-30	423-8470	水・土(午後)・日・祝

学校給食における標準的な手洗いマニュアル

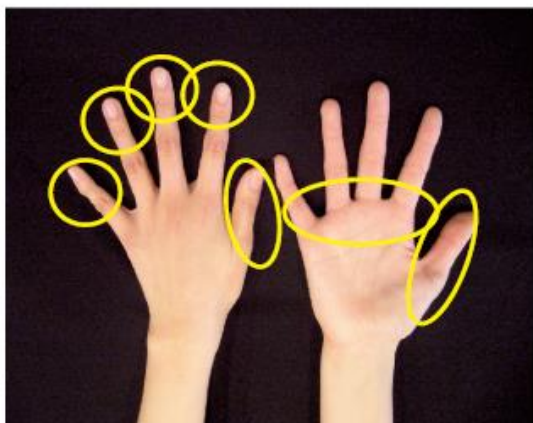


1 手を洗う前に

時計や指輪をはずします。

爪は短く切ります。

手に傷等があれば適切に処置し、手洗い後に、手袋を着用します。



2 洗い残しのない手洗いを

洗い残しの多い箇所は○の部分です。

「学校給食衛生管理の基準」より

学校給食調理員は、以下の点に留意して調理作業に当たること。

イ 次に定める場合には、必ず手指の洗浄及び消毒を行なうこと。

- ① 作業開始前及び用便後
- ② 汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する場合
- ③ 食品に直接触れる作業に当たる直前
- 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



- | | |
|--|------------|
| 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 |



3 流水で軽く手を洗う

まず、流水で手に付いた汚れを落とします。汚れを落とすことで、石けんが泡立つようになります。

●手を洗っている間は、水の流しっ放しに注意しましょう！



4 手洗い用石けん液をつける

手洗い用石けん液を適量、手にとります。

●石けん液の使用濃度を守りましょう！



5 十分に泡立てる

手の平をあわせ、石けんを十分に泡立てます。泡が立たない場合は、水ですすいだ後、4に戻ります。



6 手の平と甲を洗う（5回程度）

手の甲を、もう片方の手の平で十分に洗います。手を組み替えて、両手を洗います。



7 指の間を洗う(5回程度)

指を組んで、両手の指の間を十分に洗います。

指の間は、洗い残すことが多い部分です。



8 親指の付け根まで洗う(5回程度)

親指全体を包みこむように、親指の付け根部分まで十分に洗います。

親指も洗い残すことが多い部分です。手を組み替えて、両手を洗います。



9 指先を洗う(5回程度)

指を立てるようにし、反対の手の平で、指先を十分に洗います。指先も洗い残すことが多い部分です。手を組み替えて、両手を洗います。



10 手首を洗う(5回程度)

両方の手首を、十分に洗います。



11 肘まで洗う

肘まで洗います。



12 爪ブラシで爪の間を洗う

爪ブラシを使い、指先と爪の間を洗います。爪の間の汚れは、ブラシでないと落とせません。



13 流水で十分にすすぐ

泡の中に微生物がたくさん含まれているので、流水で石けんが除去されるまでよくすすぎます（すすぎ時間は15秒以上が望ましい）。その際に爪ブラシも一緒にすすぎ、所定の場所に戻します。



14 ペーパータオルでふく

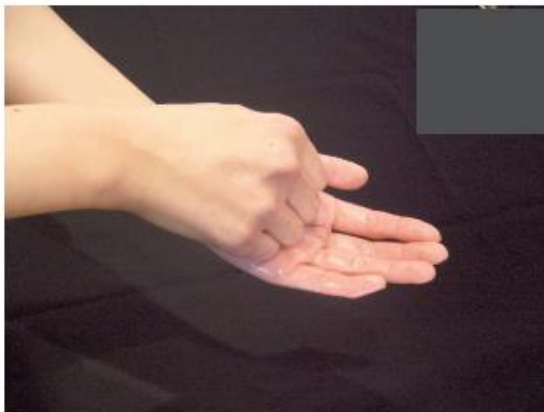
ペーパータオルでぬぐい取るように、水気をよくふき取ることで、付着している微生物をさらに減らすことができ、アルコールの消毒効果も高まります。

●ペーパータオルの使いすぎに注意しましょう！



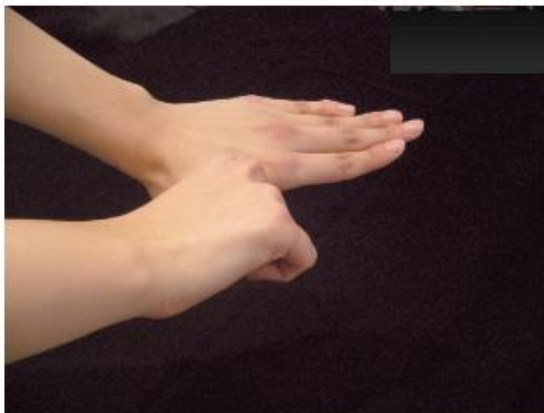
15 アルコールをかける

アルコールが指先にかかるように、手の平で受けます。



16 指先にすり込む

まず、指先にアルコールをすり込みます。
一番微生物の残りやすい指先の部分から、消毒していきます。



17 親指の付け根まですり込む

親指と親指の付け根まで、アルコールをすり込みます。



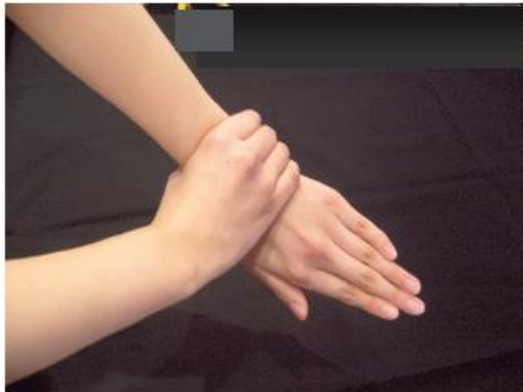
18 手の平と甲にすり込む

手の平と甲にアルコールをすり込みます。



19 指の間にすり込む

指の間にもアルコールをすり込みます。



20 手首にすり込む

アルコールが乾くまで、手首にアルコールをすり込みます。

学校給食における作業中の手洗いマニュアル



1 流水で汚れを洗い落とす

手を水でぬらし、汚れを洗い流します。



2 手洗い用石けん液を泡立てる

手洗い用石けん液を適量手にとり、泡立てます。



3 手全体を洗う

手の平、甲、指先、指の間、親指の付け根など手全体を洗います。



4 流水でよくすすぐ

流水で石けん液が除去されるまで十分にすすぎます。



5 ペーパータオルでふく

ペーパータオルで水分をぬぐい取るように十分にふき取ります。

以下の場合、アルコール消毒を行ないます。

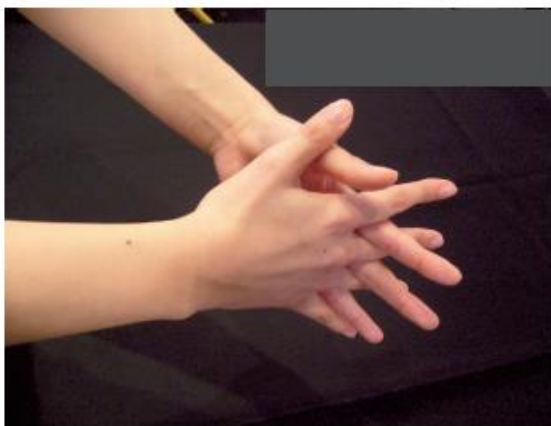
非汚染作業の中で

- ・ 食品に直接触れる前
- ・ 生の食肉類、魚介類、卵、加熱前の野菜等に触れた後
- ・ 汚れたものを触った場合
- ・ その他、必要と考えられる場合



6 アルコールをかける

アルコールが指先にかかるように、手の平で受けます。



7 手全体にアルコールをすり込む

アルコールを、指先、指の間、親指など手全体にすり込みます。

手洗いのタイミング

- ・作業開始前
- ・下処理作業から調理作業に変わるとき
- ・トイレ使用后
- ・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、卵、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
- ・切り傷、やけどなどの治療後
- ・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

- ・汚染されたカキ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、頭髮、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、消毒、乾燥すること。

手袋の着用方法

- ・使用前には必ず手洗い、消毒をしてから装着すること。

手袋の使用

- ・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の作業には使用する。
- ・生の食肉類、魚介類を扱う時には使用する。
- ・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。（例：フライの数をしている時にその金網ザルに触る。）
- ・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。
- ・扱う食品が変わるごとに手袋を交換する。
- ・手指の切り傷、やけど、手あれなどのある場合には絆創膏及びテープの処置をしてから使用すること。
- ・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こと。

感染性胃腸炎（ノロウイルス等）が発生した場合 【P3 フローチャート参照】

常に、自らが不顕性感染者である可能性がある、ということを念頭に作業に臨むこと。

1. 調理従事者等（調理員、栄養士、事務、運転手、配膳員）本人に下痢・嘔吐の症状がある場合

出勤せずに受診し、ノロウイルス検査（簡易検査でも可）を実施する。

→検査結果陰性の場合

症状回復後、通常勤務。

→検査結果陽性の場合

症状回復後、勤務する際には二次感染防止のための措置を行う。また、再検査（ 10^5 オーダー以上の高感度検査）を実施し、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、食品に直接触れる調理作業を控える。

2. ノロウイルス感染の機会があった可能性のある調理従事者
（ノロウイルスにより発症した調理従事者と一緒に食事を喫食する、ノロウイルスによる発症者が家族にいる等）

調理従事者本人に下痢・嘔吐の症状が出た場合、1と同様の対応とする。

3. 調理作業に携わっていた職員が体調を崩し医師の診断を受けたところ感染性胃腸炎と診断された。

①調理場内にウイルスが付着した可能性があるので、次のように対応する。

- ・調理場の床やトイレ等は200ppmの次亜塩素酸ナトリウムを流して消毒する。
- ・シンク、調理台、蛇口、取手（冷蔵庫・ドア・入り口・釜等）、ホース等の手で触る場所は200ppmの次亜塩素酸ナトリウムで拭き取る。
- ・建物内で、人が手で触る場所は全て200ppmの次亜塩素酸ナトリウムで拭き取る。

②本人は「1.」の対応をする。

また、学校給食課では、ただちに「腸管出血性 O-157 等食中毒予防・対策委員会」へ報告し、その指示に従う。なお、腸内細菌検査を手配、実施の準備をすること。学校給食を提供するかどうかについて結論が出た場合、関係各機関及び納入業者等へ連絡し対応すること。その他、必要な措置をとること。

4. 調理場内および施設内で嘔吐があった場合

- ・汚物の処理キットを用い、P42の手順に基づいて汚物の処理を行う。処理を行う人は、調理従事者以外が望ましい。

第2章 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な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、できるかぎり台車や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なう際に、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）行なっているか一目でわかるように献立ごとに記載する。
3. 作業工程表には、衛生管理のポイント（手洗い、使い捨て手袋の取り扱い、温度の計測・記録）や野菜を洗う順番、使用する釜数なども記入する。
4. 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、明確な動線を作成する。
5. 作業工程表及び作業動線図にそって調理作業ができるように打合せをし周知する。
6. それぞれの調理担当者は、作業工程表及び作業動線図にそって調理作業を行なう。
7. 作業終了後、作業に変更があった場合は、実際に行なった工程や動線を赤字で記録する。

1. 調理主任と調理副主任

- ・調理主任と調理副主任は調理室全体と下処理室全体を把握し、適切に各係を指揮する。
- ・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。
- ・作業のことは、調理主任及び調理副主任で話し合い、周知する。（必要に応じて、所長、栄養士とも協議する。）
- ・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。
- ・調理主任は、修理係、物品係、記録係の報告を受け各係に指示する。各係の担当者は、報告事項を適切に調理主任に報告する。

2. 調理場内に次の係を設ける

係	
修理係	修理申し立て（調理副主任に必ず申し出る）
物品係	消耗品の物品依頼をおこす（調理副主任に必ず申し出る）
記録係	打合せなどを記録する（ノートに記録する）

- ・物品係は、その調理場独自のものを購入しないこと。
- ・物品の購入は、他のセンターとの均衡を保ち、同一のものを基準とする。

3. 朝の消毒

- ・調理室の消毒を行なう。
- ・消毒方法は、200ppmの次亜塩素酸ナトリウム溶液にペーパーを浸し、作業部分に溶液を浸すように拭いていく。約10分後に水拭きする。
- ・塩素濃度 200ppm＝水3リットル＋原液10～12ml

① 調理室の消毒

器 具 順 番	消毒薬剤 器 具	消毒の順序					
		1	2	3	4	5	6
釜	塩素 ペーパー	取っ手・本 体の内部	蓋内側	本体の 外側	蓋の外側		
移動台	塩素 ペーパー	すのこ1段 2段	側面	水受け 台	排水口の蓋、 ゴミ受け、内 部	排水溝 にふた をする	移 動 台 の脚
L台車	塩素 ペーパー	台車の上	取っ手・ 側面				
調理台	塩素 ペーパー	調理台の上 排水蓋上部	排水レバ ー	排水蓋 内側	排水口のゴ ミ受け・内部	排水レ バーを 閉める	調 理 台 の脚
焼物コー ナー	塩素 ペーパー	配食口 油切りコン ベア	投入口				
和え物コ ーナー	塩素 ペーパー	釜・リンゴ 切り機・真 空冷却機					
カウンタ ー シンク	塩素 ペーパー	仕上げの台 排水	仕上げのシンクから拭く オーバーフロー・排水口水を出す (残留塩素確認後水を溜める)				

※使用した調理台を冷蔵庫に収める場合は、洗浄し、汚れを落としてから水気を切り、アルコールで拭いた後に収める。

4. 汚染作業区域と非汚染作業区域の区分

区 分				内 容
学 校 給 食 施 設	調 理 場	作 業 区 域	汚染作業区域	検 収 室－原材料の鮮度等の確認及び根菜類等の処理を行う場所 食品の保管室－食品の保管場所 下 処 理 室－食品の選別、剥皮、洗浄等を行う場所 返却された食器・食缶等の搬入場及び配膳室（PM）
				洗浄室（機械、食器具類の洗浄・消毒前）
		非汚染作業区域	非汚染作業区域	調理室 －食品の切裁等を行う場所 －煮る、揚げる、焼く等の加熱調理を行う場所 －加熱調理した食品の冷却等を行う場所 －食品を食缶に配食する場所 配膳室 食品・食缶の搬出場
				洗浄室（機械、食器具類の洗浄・消毒後）
			そ の 他	更衣室、休憩室、調理員専用便所、前室等
				事務室等（学校給食調理員が通常、出入りしない区域）

第3章 食品の検収・保管マニュアル

1. 検収

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）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、チェックリストに基づき十分に点検し記録する。

- ・発注量と合っているか。※正箱（ケース）と端数は数える。

- ・納品日、納品時間の確認。

- ・納入業者の確認。

- ・製造年月日、消費期限又は賞味期限の確認。

- ※正箱（ケース）と端数（個別包装の袋・箱に賞味期限が記載されている場合を含む）についても確認すること。

- ・品質、鮮度、異物、産地（例：JA〇〇、（株）〇〇）、品温などの状態の確認。

- ・包装、容器は清潔か。

- ・納入業者の運搬車の衛生状態、適切な温度管理をしているかの確認。

- ・保存食の採取は、50g以上で産地ごとにとる。

- ・納品チェックリストは毎日担当者が押印し、事務所に提出する。

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記録する。

⑤※肉・魚用パン箱に入れるもの…生肉・生魚（いか、えび含む）、鶏卵（卵液含む）、ハム・ベーコン・ウインナー等の肉加工品、その他加工品（パン粉付きの魚等）

※肉・魚用パン箱に入れなくてよいもの…鶏ガラ、豚骨

⑥物資は、検収室において専用の容器に移し替え、調味庫、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。

⑦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。

⑧納入業者は基本的に検収室には入れない。もし入る場合は専用の履物を使用させる。

⑨納入業者に食品の移し替えを任せたりしない。

⑩ダンボールは折りたたみ所定の場所に持っていく。

⑪下処理室の作業進行状況により、下処理作業を行う。（果物コーナーでの作業を手伝う。）

⑫検収室、プラットホーム、搬入用車庫、廃棄庫の清掃を行なう。

- ・常に清潔に保つ。

- ・グレーチングを上げ、ゴミを取る。

- ・検収室内にある保管庫、機械、シンクなどを洗浄し、翌日の作業に備える。

- ・検収室内の保管庫は曜日を決めて拭き掃除する。

- ・清掃終了後は、下処理室全体の担当者に報告する。

2. 保管

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別紙2の「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。
- ・肉類、魚介類は専用のふた付バットに入れ、冷蔵庫で保管する。
 - ・開封した食品は開封日を記入し、衛生害虫からの汚染や湿気によるダニ、カビ対策としてビン、缶などの密閉できる容器で保管する。
 - ・期限表示、入荷日で比較し、先入れ先出しを徹底する。
 - ・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。
- ②冷蔵庫内、冷凍庫内、食品庫内にダンボールや発泡スチロールに入れたまま保管しない。
- ③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。
- ④食品庫は、十分な換気を行い、高温多湿を避ける。
- ⑤食品庫の中に、薬剤類や洗浄剤などを一緒に保管しない。

3. 調味庫

- ①帳票に納入・使用・在庫を記入する。
- 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。
- ・調理室に出庫するものはアルコール消毒する。
 - ・追加する可能性のある調味料はあらかじめカウンターに用意しておく。
 - ・袋の開封時は、切れ端を切り離さないようにする。
 - ・調味料を入れる際は、容器から直接ではなく、一度ボウルなどに移し替えてから入れる。
- ③調味料、乾物を調理室に出庫したら下処理作業や調理室での作業に移る。
- ・調味料の計量、分割
 - ・配食
 - ・ザル、ラック、台車などの後片づけ
 - ・食缶出し
 - ・調理室の清掃
- ④調味料等の在庫が少ないときは早めに栄養士に申し出る。
- ⑤調味庫の清掃をする。
- ・常に整理整頓し、在庫を把握しておく。
 - ・清掃終了後は、下処理室全体の担当者に報告する。

納品時に温度確認が必要なもの

- 肉・魚、ハム（肉加工品）・かまぼこ類（練り製品）
- 冷凍食品
- 牛乳・生クリーム・ヨーグルト、バター・チーズ
- 果汁、ゼリー（デザート類）・納豆（学校直送品）
- かぼちゃ角切り・れんこん揚げもの用（あえもの用）
- スティックごぼう・ささがきごぼう・カットさつまいも（カット野菜）
- にんにく・そら豆・栗・皮むきじゃがいも・さやいんげん・さやえんどう
- なめこ・マッシュルーム・もやし・ごぼう・こんにゃく
- 中華めん（焼きそば用）ゆでうどん（煮込み用）
- トウバンジャン・テンメンジャン（冷蔵納品のもの）

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
	冷凍魚肉ねり製品	-15℃以下
食 肉 類	食肉	10℃以下
	冷凍食肉(細切した食肉を凍結させたもので容器包装に入れたもの)	-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

第4章 保存食・検食・使用水マニュアル

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、保存食は適切に採取し、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

原材料

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。

- ① 洗浄や消毒を行なわない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し、専用の冷凍庫に-20℃以下で2週間保管し、保存食記録簿に記入する。なお、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。
- ② 日付ごとに専用の容器に入れる。
※病原微生物検査を行う際に50g程度の可食部の試料が必要となるため。
- ③ 廃棄した日時も記録する。
- ④ 卵は釜ごとに割卵し、混合したものからそれぞれ50g程度採取する。
- ⑤ 使用水は、日常点検で異常が認められ、残留塩素濃度が基準に満たない場合は再検査を行った上で、使用する。その場合は、使用水1ℓを保存食とする。

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	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・麩・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、日付、料理名、釜番号を記入（袋の表示、釜番号は同じであること）し、出来上がった料理を50g程度（使用している食品の全てが含まれるように）、個付けのものは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）採取し密封して入れ、専用の冷凍庫に-20℃以下で2週間保存する。
- ② 廃棄した日時も記録する。
- ③ 揚げ物、果物は学校ごと、そのほかは釜ごと、スチコンで調理したものはラックごとに採取する。
- ④ 保存食を採取する器具は、釜ごとに用意する。

2. 検食

- ① 検食は、あらかじめ責任者を定めて児童生徒の喫食開始時間30分前までに行う。
- ② 検食の結果を検食記録簿に記録する。その際、検食者の意見等も記録する。
- ③ 異常があった場合には、ただちに当日の給食を中止するなどの指示をする。

3. 使用水

- 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。
- ② 使用に不適な場合には、給食を中止し速やかに改善措置を講ずること。
- ③ 記録表は、1年間保管する。

第5章 下処理マニュアル

納品された食材料は、何らかの細菌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。

1. 調理主任及び調理副主任

- ① 下処理室全体の作業の進行状況を把握し、各係を指揮する。
- ② 調理指示書、作業工程表をもとに下処理作業が順調に進んでいるか把握する。
- ③ 調理室とは常に連絡を取りながら作業を進める。
- ④ 作業工程に従って作業を進行し、他の調理員や自分の個人的な意見等で勝手に変更しないこと。
- ⑤ 10時を目安に会計年度任用職員が調理室に移動できるように作業を進行させる。
- ⑥ 2時間以内の喫食時間を厳守し、調理開始時間を調整する。
- ⑦ 下処理室で疑問が生じた場合には、栄養士に相談し、その指示に従う。

2. 下処理作業

- ① 下処理作業を専用とする下処理室を区画する。
- ② 下処理室と調理場の往来を無くすような作業動線、人員配置を工夫する。
- ③ 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。
- ④ スポンジ、タワシ、ブラシなどの洗浄器具は下処理室専用のものとする。
- ⑤ 使い捨て手袋やラップなどの消耗品も下処理専用とする。
- ⑥ 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。
- ⑦ 球根皮剥き機などの調理機械は、作業開始前にボルトの紛失箇所やネジのゆるみなどがなければ確認してから作業を開始し、作業終了後も異常がないかを確認する。
また、使用後の清掃で野菜くず等が残っていないかを確認する。
- ⑧ 下処理室内の保管庫は曜日を定め庫内、庫外を拭き掃除する。
- ⑨ 食品は、床面から60cm以上の高さの場所に置くこと。
- ⑩ 下処理室もドライ運用に努める。
- ⑪ 原材料には異物が混入していることがあるので、**別紙3**のような異物が入っていないか確認する。
- ⑫ 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。

3. 野菜

- ① 検収室において、土、傷み、廃棄分を取り除き、専用の容器に入れて下処理室に運ぶこと。
- ② 検収室においてじゃがいも、里芋などは、球根皮剥き機で皮を剥き、専用の容器に入れ下処理室に運ぶ。
- ③ 枯葉や虫、卵などに十分注意しながらシンクで3回以上流水でていねいに洗う。
- ④ シンクには一度にたくさんの食材を入れないこと。
- 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次洗浄すること。
- 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 高野豆腐を洗った後のシンクは、油分が残るので洗剤で洗浄する。
- ⑨ 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。
- ⑩ 野菜の切裁は、下処理室または調理場で行い、水が床にこぼれないように注意しながら行なうこと。
- ⑪ 加熱処理を行な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。

- ⑫ 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。
- ⑬ 切裁の終わった野菜は、釜に入れるまで時間がある場合は、ふたや清潔なシートなどで覆っておくこと。

4. 洗浄作業方法

- ・洗浄は流水で3回洗うことを原則とする。スープ用の野菜も例外としない。ただし、乾物は2回洗う。(戻すことを目的とするためザルの使用も可)

根菜ライン ※適宜ピーラーを利用する。

区分	食 品 名	下 処 理	1 槽	2 槽	3 槽	4 槽
根 菜 類 な ど	じゃがいも（皮つき）	芽や緑化した部分を取る。	○	○	○	
	じゃがいも（皮むき）	芽を取る	○	○	○	
	さといも（皮つき）	皮、根をとる	○	○	○	
	にんじん	へたと根を切り落とし、皮をむく	○1本ずつ洗う	○	○	
	だいこん	へたと根を切り落とし、皮をむく	○1本ずつ洗う	○	○	
	にんにく（皮むき）		○	○	○	
	根しょうが	小さくし、汚れを取る	○	○	○	
	ごぼう	へたと根を切り落とし、皮をむく	○1本ずつ洗う	○	○	
	たまねぎ（皮つき）	へたと根を切り落とし、皮をむく	○1個ずつ洗う	○	○	
	ピーマン	1／2に割り、種を取る	○	○	○	
	きゅうり・ズッキーニ	へたを落とす （へたを調理室で落とす場合もある）	○専用のスポンジで1個ずつこすり洗いを する	○	○	
	れんこん・さつま芋	両端を切り落とし、皮をむく	○1本ずつ洗う	○	○	
	なす	へたを落とす	○	○	○	
	とうがん かぼちゃ	1／4～1／8くらいに切り、種をお玉で取り除く（かぼちゃは下処理室で切り、種をとる場合もある）	○1個ずつ洗う ○かぼちゃは専用のスポンジで1個ずつこすり洗いを する	○	○	
	干しいたけ（スライス・どんこ）・千切り 昆布	あらかじめ水を張り、手早く洗う		○	○	

	缶詰		○専用のスポンジで1個ずつこすり洗いする	○	○	
	牛乳・レトルト食品 かまぼこ等		○	○	○	
	ゴーヤ	両端を切り落とし、1/2に切り、スプーンで種を落とす。	○専用のスポンジで1個ずつこすり洗いする	○	○	
	いんげん さやえんどう		○	○	○	
	きくらげ	よく戻してから洗う		○	○	
	高野豆腐	戻しながら洗う。槽から出す時、軽く押しながら水気を絞る。	○	○		
	たけのこ（袋） ぜんまい	袋から出す。	○	○	○	
	かぶ	葉を切り落とし、汚いところのみ皮をむく。葉も使う時は、葉先の枯れたところを切り落とす。	○	○	○	
	むき栗		○	○ ザル	○ ザル	

葉菜ライン

葉菜類	キャベツ・はくさい	1/4～1/6に割り、芯を落とす	○バラして虫・枯葉を除く	○	○	
	チンゲンサイ	1/2～1/4に割り、芯を落とす	○バラして虫・枯葉を除く	○	○	
	小松菜・ほうれんそう・にら	根を落とす。バンドを取り除く	○バラして虫・枯葉を除く	○	○	
	ながねぎ	根・葉・先端を落とす	○葉を裂いて泥を除く	○	○	
	パセリ	茎を取りバラす	○虫・枯葉を除くもむように洗い泥、汚れを除く	○	○	
	しめじ・なめこ		○バラして洗う	○	○	
	まいたけ	汚いところを除く	○大きいまま洗う（調理場で裂く）	○	○	
	えのきだけ	石づきを取り、半分にカットし、根元は裂く	○バラして洗う	○	○	
	アスパラガス	根元を落とす（穂先は別にする）	○	○	○	
	みょうが	たて1/2に切る	○泥を除く	○	○	

	ブロッコリー カリフラワー	小房にし、虫を除く	○	○	○	
	もやし		入れすぎに注意し、こまめに水を換えて洗う	○	○	
	トマト（調理用）		○1個ずつ洗う	○	○	
	菜の花	根を切り落とす。バンドを取り除く	○バラして虫・枯葉を除く	○	○	
	セロリ	葉と茎の下部の汚れたところを落とす （葉を使用する場合もある）	○	○	○	
	オクラ	ネット入りの場合、ホッチキスの針が混入しないように注意してあける	○	○	○	
	ふき	葉を落とす	○1本ずつ洗う	○	○	
	枝豆	袋から開け、傷んでいるものを選別する。	○こすり洗いをする	○	○	
	むきそら豆		○ゆすり洗いをする	○	○	
	とうもろこし		○ゆすり洗いをする	○	○	
	カット野菜 （乱切りさつまいも、スライスれんこん等）		○ゆすり洗いをする	○	○	
	こんにゃく・糸こんにゃく・しらたき	異物がないか、確認しながらシンクに入れる。	○ザル	○ザル	○ザル	

※作業により、変更する場合もある。

生食ライン

- ・ 生食ラインでの洗浄は1槽目でこすり洗いをし、2槽目で次亜塩素酸ナトリウム溶液（200ppm）による消毒、3・4槽目で流水で洗うことを原則とする。
- ・ カットせずに皮付きで提供するみかん等は、消毒を省略できる。
- ・ 生食ライン4槽目の洗浄は、使い捨てロング手袋を使用する。

区分	食 品 名	下 処 理	1 槽	2 槽	3 槽	4 槽
果 物 類	いちご	ザルに入れる	○ザルのままゆすってゴミを落とす	○ザル	○ザル	○ザル
	みかん		○大きくゆすり洗いをする	○	○ 小ザル	○

	冷凍みかん	解凍されてしまうため2回洗いとする	○大きくゆすり洗いをする	○		
	スイカ メロン	シールをとる	○専用のスポンジで1個ずつこすり洗いする 必要に応じておしりの部分をこすり洗いをする	○	○	○
	プラム・プルーン		○大きくゆすり洗いをする 必要に応じてこすり洗いをする	○	○	○
	梨		○専用のスポンジで1個ずつこすり洗いをする	○	○	○
	柑橘類 甘夏みかん・伊予かん・オレンジ・ネーブル等		○専用のスポンジで1個ずつこすり洗いをする	○	○	○
	リンゴ	シールをとる	○専用のスポンジで1個ずつこすり洗いをする	○	○	○
	トマト（生食用）		○専用のスポンジで1個ずつこすり洗いをする	○	○	○
	ミニトマト・さくらんぼ		○大きくゆすってゴミを除く	○ザル	○ザル	○ザル
	巨峰・ピオーネ	1粒ずつカットする	○異物を取り除くように洗う	○ザル	○ザル	○ザル
その他	生食用缶詰		○専用のスポンジでこすり洗いをする	○	○	○
	冷凍ゼリー・レトルト食品・果汁		○	○	○	○
	ヨーグルト	シンクでは洗わず、上ふたをはずした容器をアルコールペーパーで拭く				

5. 肉・魚類

- ①肉、魚類を扱うときは、専用の使い捨てエプロンをし、使い捨て手袋を使用する。
- ②他の食品を汚染しないように専用のふた付容器に移し替え、調理するまでは冷蔵庫で保管する。（漬け込みなどの調理過程を行なう場合も同様とする。）
- ③肉、魚類を扱った後は、生食ラインの洗浄は行わない。（果物等をダンボールから出すことは可）

6. 卵

- ①他の食品を汚染しないように、割卵・攪拌は汚染区域で行なう。
- ②薄手ゴム手袋と使い捨ての前掛けを使用して行なう。
- ③腐敗卵が混ざらないように、1個ずつ小鉢に割り、品質を確かめながら大きな容器に入れる。使用するまでは冷蔵庫で保管する。(保存食は、釜ごとに使用直前に攪拌したものから採取すること。)
- ④ 容器及び殻は速やかに片付け、取り扱い後、手指の洗浄消毒を行なうこと。
- ⑤卵を扱った後は、生食ラインの洗浄は行わない。

7. みそ

- ① 入荷したら調味庫に入れる。(ダンボールは持ち込まない)
- ② 調理のときは容器に移し、調理室に出す。
- ③ 調理室では、だし汁又はお湯で溶く。

8. こんにゃく

- ① 納入時はなるべく水を切れる状態で検収する。
- ② ザルで受ける。
- ③ 調理室でカットし、ボイルする。

別 紙 3

原材料に混入しやすい異物

原 材 料	異 物 混 入 の 要 因
野菜類	虫・皮・葉・根・金属片・包丁片・石・砂等
畜産物	羽毛・羽根・輪ゴム・布切れ・人毛・獣爪・獣毛・骨片・虫・石・プラスチック片・コンクリート片・針金・金属片・塗料片・ビニール片・ガラス片・掃除用具・傷テープ等
水産物	ビニール片・人毛・海草・紙片・貝類・木片・プラスチック片・石・針金・ゴム片・ガラス片・金属片・砂・カゴ片・竹片・虫等
穀物類	わらくず・紙片・虫・石・もみ殻・ひも・革・人毛・ビニール片・輪ゴム等
乾物類	プラスチック片・石・紙片・糸くず・金属片・竹片・木片・人毛・わらこけ・くず、乾燥剤等
調味料・香辛料	プラスチック片・ビニール片・輪ゴム・人毛・虫・ひも・紙片乾燥剤等

第6章 調理過程マニュアル

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なう。特に調理は、出来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. 調理室での作業

調理場全体（調理主任及び調理副主任）

- ・調理場全体の作業進行状況を把握し、各係を指揮する。
- ・調理指示書・作業工程表をもとに調理作業が順調に進行しているかを把握する。
- ・下処理室と常に連絡を取る。
- ・作業工程に従って作業を進行し、他の調理員や自分の個人的な意見等に変更しないこと。
- ・10時（自校給食は10時30分）を目安に会計年度任用職員が各担当に配置されるので、各場所で担当しているかを確認する。
- ・2時間以内の喫食時間となるよう調理開始時間を調整する。
- ・早出しの学校や行事を確認する。
- ・調理室で疑問が生じた場合は、栄養士に必ず相談し、指示を仰ぐ。

調理

- ・下処理室で洗われたものを速やかに移動台にのせて所定の場所に移動する。
- ・調理場の係は各担当に最初から分かれずに全体で下準備をする。
- ・下準備が整ったら、各担当に別れ2時間以内の喫食時間となるよう作業する。
- ・10時（自校給食は10時30分）を目安に下処理の作業をしていた会計年度任用職員が各場所を担当するので、各係の担当者は適切に指示する。
- ・調理開始、終了、中心温度、担当者等、実際に行なったものを記録する。

2. だしの取り方・乾物の下処理

○かつおだし（厚けずり）

- ・釜に湯をはる
- ↓
- ・厚けずりかつおぶしを入れる。
- ↓ 15～20分コトコト煮る（蒸気1）
- ・蒸気を止める
- ↓
- ・味をみる

○煮干だし

- ↓
- ・釜に水をはり煮干を入れる
（だしパック使用）
- ↓
- ・味をみる

○ガラスープ

- ・釜に湯をはる

↓

- ・ガラと野菜を入れる 根菜のにんにく、たまねぎなど

↓

- ・アクを取ってからキャベツ、ねぎを入れる

↓

- ・アクを取りながらスープをとる 沸騰すると茶色のアクが出るので一度除いてから、野菜を入れ、さらにアクを吸着させると、スープがきれいになる。

↓

- ・味をみる

○豆類

- ・前日に異物を取り出しておく

↓

- ・当日洗う

↓

- ・釜に湯をはり 30分以上ひたす

↓

- ・茹でて、ひと煮立ちさせたら湯を捨てる

↓

- ・水をはって柔らかくなるまで煮る

○しいたけ（スライス）

- ・シンクに水をはる

↓

- ・2回すばやく洗ってもどす

※ボウルにとり、ぬるま湯にひたす

○しいたけ（丸型）

- ・シンクに水をはる

↓

- ・2回すばやく洗ってもどす

↓ ※ボウルにとり、ぬるま湯にひたす

- ・しぼる

↓

※だし汁は絹目で濾して使う

- ・1回洗う

↓

- ・1／2に切る

○こんぶ

- ・シンクに水をはる

↓

- ・2回すばやく洗ってもどす

↓

- ・だしをとる。沸騰したらこんぶをあげる
 こんぶも使う（釜ごとに分ける）

○ひじき

- ・シンクに水をはる

↓

- ・ザルを使用し、3回洗う

↓

※1槽目と2槽目のザルは替えること

- ・3槽目は水に浸しておく（10分）

3. 加熱調理

- ①調味料係は調味庫係（1人）が行なう。
- ②肉や魚等の食中毒を起こしやすい食材の取り扱いはあらかじめ担当者を決めておくこと。
- ③調理指示書、作業工程表を下に調理をすること。（疑問が生じたときには、調理主任及び調理副主任に相談すること。）
- ④食缶は釜に肉が入ってから釜割表をもとに出す。
- ⑤調理でき上がりから喫食までの時間が2時間以内（室温保管の場合）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。
- ⑥加熱調理食品の中心温度及び加熱時間を記録する。
- ⑦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。
- ⑧分量を計り棒で計量し、中心部が85℃1分以上、又はこれと同等以上（90℃）まで加熱しその温度と時間を記録する。中心温度計は、使用したらペーパータオルで拭いてアルコール消毒をし、針が汚染されないように注意しておく。
- ⑨調理作業は、当日に行なう。
- ⑩スポンジ、タワシ、ブラシなどの洗浄器具を調理専用とする。
- ⑪使い捨て手袋やラップなどの消耗品も非汚染作業区域に用意し、汚染作業区域と行き来しないようにする。
- ⑫配食は、専用の前掛け、手袋をする。
- ⑬食品の取扱いは、床面から60cm以上の高さで行なうこと。

揚げ物

- ①揚げ物機に油を溜め、設定温度以下（100～150℃）にセットし、点火して温めておき、調理開始時に調理温度設定にする。油の温度が設定した温度になったことを確認し記録すること。
- ②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。
- ③調理担当と配缶担当を同一の人が行なうことの無いよう人員配置を行なうこと。また、それぞれ専用の前掛け、手袋を使用する。
- ④揚げ物機、スチームコンベクションなどでの食材の調理時間や形態などについて記

録すること。(データを取り幅広い献立に対応できるようにする)

- ⑤調理された食品の中心温度を厚い物を3つ選んで測定する。
- ⑥学校が変わるごとに⑤の要領で測定し記録すること。
- ⑦最終的な加熱処理時間を記録すること。
- ⑧時間と調理温度を記録しデータを残す。

焼き物、蒸し物

- ①スチームコンベクションは、庫内設定温度を設定し、調理開始に備える。設定した温度になったことを確認し記録すること。
- ②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。
- ③調理担当と配缶担当を同一の人が行なうことの無いよう人員配置を行なうこと。また、それぞれ専用の前掛け、手袋を使用する。
- ④調理を開始した時間を記録すること。
- ⑤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。
- ⑥調理された食品の中心温度を上段、中断、下段の3箇所以上計測し、中心温度90℃(又は85℃以上)を確認し記録すること。
(最も温度の上がりにくい厚めのものを選ぶこと)
- ⑦最終的な加熱処理時間を記録すること。
- ⑧時間と温度を記録しデータを残す。

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スパテラは、釜ごとに用意する。肉に使用したしゃもじは肉が十分加熱できるまで釜から外に出さない。
- ⑤調理終了前に最も熱が通りにくい具材(冷凍食品、うずら卵)を選び、計測すること。なお、中心温度を計測できるような具材がない場合には、回転釜の中心を計測し記録すること。
- ⑥カレーやシチューなどルウを使う煮込み料理は、熱が通りにくいので、たびたびかきまぜるなど十分に注意すること。
(ルウはダマがなくなり、全体が沸騰するまで加熱する。)
- ⑦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。

◎中心温度計について

☆計測方法

- ・突き抜けないように、中心部の温度を3点測定する。
- ・90℃（又は85℃）1分間以上になっていることを確認する。

☆消毒方法

- ・使用前にはアルコールペーパータオルで拭く。（針だけでなく、本体、コードも消毒する。）
- ・計測した後は、汚れをアルコールペーパータオルでしっかりと取る。90℃（又は85℃）に達していないものを計ったときは流水で洗い、アルコールで消毒してから使う。（85℃以下の時はO-157の危険がある）
- ・使用後は、汚れをしっかりと取り、アルコールペーパータオルで拭く。針だけでなく、本体、コードも消毒してから保管する。

☆検証

- ・中心温度計の正確性を維持・確認するため曜日を定め週1回は検証を行ない、釜の用紙に記入する。
- ・検証は、±2℃の範囲を超えた場合は不良。使用している中心温度計を同時にチェックする。

4. 和え物等調理

- ・和え物室での作業は、専用のまな板、包丁、しゃもじ、配缶杓等を使用する。
- ・調理指示書、作業工程表を下に調理する。（疑問が生じたときには、調理主任及び調理副主任に相談する。）
- ・あらかじめ配食の係を決め、専用の手袋、前掛けを身につける。
- ・和え物は、冷却機を使い冷却するが、一度に処理できない場合はパススルー冷蔵庫で一時保存させる。このとき、二次汚染のないように場所を確認する。冷却後の材料と調味料を専用の釜で和える。
- ・和えるときは、薄いゴム手袋の上にロング手袋を使用する。（手袋が破損しないように二重に使用する。）
- ・配食は専用の前掛け、手袋を使用する。
- ・配食したものはパススルー冷蔵庫に収める。
- ・和え物は中心部を3点計測し、記録する。
- ・保存検食を釜ごとにとる（記録用紙と釜の名前は同じであること）。
- ・配食されたものは学校がわかるようにパススルー冷蔵庫に収める。
- ・コンテナプールの清掃を行なう。
- ・清掃終了後は、調理室全体の担当者に報告する。

ボイル

- ①加熱は食材が90℃（又は85℃）1分間以上であることを確認し、記録する。
 - ②野菜は、少量ずつゆでる。種類ごとにゆでるのが基本だが、量によっては複数種類を同時にゆでることも可。
 - ③ゆであがったら、生食用のザルにすばやく金網ザルまたはすくい網ですくいあげる。（生食用のザルは、ザル置き台に乗せる。）
- ☆にんじんなど少量の野菜をゆでるときは、金網ザルのまま釜に入れてゆでてもよい。（プラスチックザルのままゆでることはしない）

ポンチ等

- 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生食専用の消毒済みのタライ、ボウル、ザルを使用する。
- ③和える作業は回転釜、またはタライを使用する。
- ④缶詰は、下処理室で水洗いする。
- ⑤作業は、専用の前掛け、手袋を使用する。
- ⑥水分が床にこぼれないようにしながら缶を開け、異物等がないかを確認しながらボウルなどにあける。缶の二度切りはしないこと。ボウルにあけるとときには使い捨て手袋を使用する。
- ⑦開けた缶は速やかに片付ける。
- ⑧釜またはタライで和え、温度を3点測定し記録する。配缶後冷蔵庫で保管する。
(冷蔵保管できない場合は、調理開始時刻から2時間以内に喫食できるようにする。)

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生食専用の消毒済みのボウル、ザルを使用する。10時30分以降からカット開始する。
- ③作業は、専用の前掛け、手袋を使用する。
- ④カットするときや数をするときは、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、それぞれ専用の前掛け、手袋を使用する。
- ⑥開始終了時間を記録する。

第7章 配食・配送マニュアル

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、調理後に給食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. 配食

- ①配食する前には手洗いを行い、専用の前掛けを着用する。使い捨て手袋を着用する。
- ②調理後の食品には直接素手で触れない。
- ③配缶作業は床面から60cm以上の高さの場所で行なう。
- ④フライ箱や食缶は、配食の直前に用意する。(保管庫から出すのは、肉等を釜に入れた後にする)
- ⑤配食の分量は配食カードをもとに適切に行なう。
- ⑥配食は、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い、配食開始時刻、終了時刻を記録する。
- ⑦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。
- ⑧食品が、食缶の外に付かないように配食を行ない、付いた場所はアルコールペーパーでふき取る。
- ⑨配食中に異物の混入がないように十分注意する。

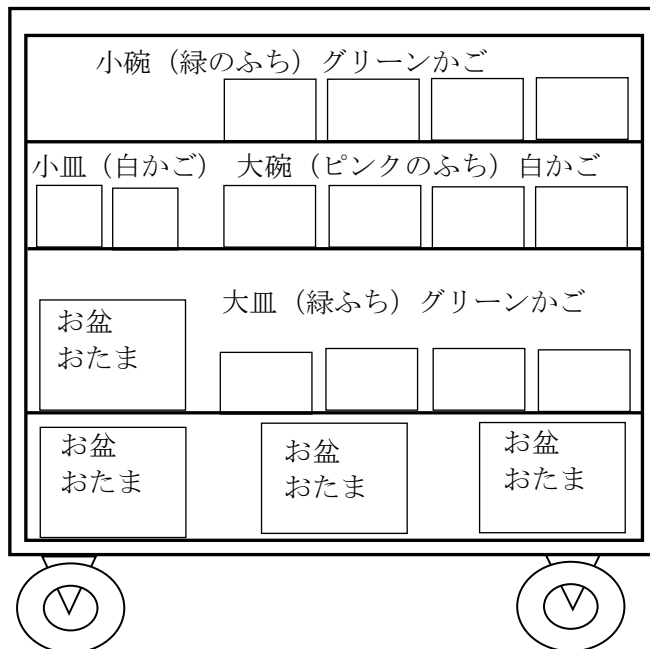
2. 配送及び配膳

- ①コンテナに詰める作業を行なう前には、手洗いを行ない、使い捨て手袋を着用する。(軍手は使用しない)
- 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。
- ④コンテナには、温かいものが入った容器と冷たいものが入った容器を同じ段に積み込まないようにする。(次ページ図参照)
- ⑤給食センターの搬出時刻及び学校への搬入時刻を記録する。
- ⑥運搬中に塵芥などに汚染されないように、常に運搬車及びコンテナの清掃に努める。
- ⑦各教室に配膳するときには、途中で異物混入がないように、配膳時間等に十分配慮する。
- ⑧嘔吐物が付着した食器等がある場合には**別紙4**により取り扱うこと。

《参考例》 コンテナへの入れ方

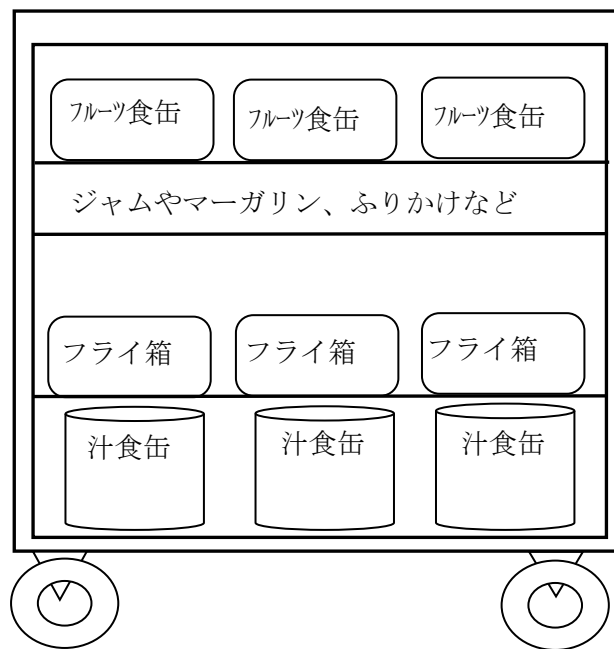
○食器コンテナ

- ・食器とお盆合わせて1クラス9かごです。
コンテナには4クラス分入ります。



○おかず（食缶）コンテナ

- ・コンテナには、食缶などに入ったおかずが6クラス分入ります。



第8章 廃棄・残菜処理マニュアル

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の誘引にもなるため、衛生的な処理に努めなければならない。

1. 廃棄物処理

- ①下処理室・調理室・食品庫にダンボール・発泡スチロールなどを持ち込まず、分別して衛生的に処理する。
- ②生ゴミ、空き容器、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。
- ③空き缶、空き瓶は残りかすを洗い流してから搬出する。
- ④ダンボールなどは、ゴキブリなどの害虫の住処にならないように整理し、こまめに廃棄する。(週2回の回収)
- ⑤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。

☆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処になります。特に古いものや汚れたものには卵が産み付けられていることがあります。このようなダンボールを長時間放置すると、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、ダンボールは輸送中に地面に直接置かれて汚れていたり、保管中にカビが発生したりすることを覚えておきましょう。

2. 残菜処理

- ①調理の区域に返却された残菜を持ち込まないようにする。
- 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。
- ②残菜はリサイクルされるので、廃棄物収集業者に適切に引き渡す。

第9章 施設管理マニュアル

衛生管理の実行においては、安全でかつ効率的な環境整備が必要です。

1. 5Sの実行を心がける

(1) 整理 (Seiri)

不要なものが放置してあったり、使い終わった調理器具などが出っぱなしの状態では異物混入の原因となり、作業効率が悪くなる。

①使うものと使わないものを区別する。

②不要なものは処分する。

(2) 整頓 (Seiton)

食品及び調理器具などの定位置管理が徹底されていないと、必要なものがどこにあるかを探したりする時間が増え、作業効率が落ち、時間のロスにつながる。

①使用用途別に保管場所を決めて管理する。

②保管場所には、それぞれの名称を記入しておき誰でも一目でわかるよう管理する。

(3) 清掃 (Seisou)

食材の取り扱いや調理に対して、いくら衛生面に注意を払っても厨房内が汚れていれば食物や器具類の汚染、異物混入の原因となる。

①常にゴミ、汚れ、異物を取り除く。

②汚れは毎日積み重なるものなので、フライヤーやスチコンなどの油が付着しやすい器具などは使用後きれいに清掃するようにする。

③清掃器具は、清掃する場所ごとに区別して使用する。非汚染作業区域と汚染作業区域は、色分けなどしてはっきりと区別する。

(4) 清潔 (Seiketu)

せっかく衛生的に調理作業を実施しても、汚染された調理機器や容器・備品を使用すると食中毒などの事故につながる。

①手洗いを徹底する。

②調理器具や機械機器などの洗浄・殺菌を徹底する。

③身だしなみに気をつける。

(5) しつけ (Situke)

決められたルールやマニュアルを守っていないと、間違った作業手順などのために食中毒や異物混入などの事故が発生する。

①各学校給食センターで、定期的に作業工程及び作業動線の打合せを行う。

②一人ひとりが整理・整頓・整頓・清潔のルールを守る。

第10章 調理機器・器具取り扱いマニュアル

調理機器や器具に付着した食品の残りがすなども食中毒の原因となることがある。使用後は洗浄を十分に行い、消毒、乾燥させ次の使用まで清潔に保管する。

清掃終了後は、調理室全体の担当者に報告する。

1. 調理機器

球根皮剥機（ピーラー）

- ①水を出しながら使用するので、泥水が飛び散らないよう透明なフタをして使用する。
- ②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。
- ③回転盤もよく水洗いして、使用しないときにははずして立てかけておき、乾燥させておく。
- ④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は必ず乾拭き清掃を行なう。
- ⑤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。
- ⑥長期休業中には、皮剥ぎ円盤のヤニ状汚れを針金ブラシで取り除く。

みじん切り機・マイコンスライサー等

- ①作業開始前にボルトなどの紛失箇所やねじのゆるみ、刃こぼれ等がないか確認・記録してから作業を開始し、切裁後もボルトなどの紛失箇所や刃こぼれ等がないか必ず確認・記録する。
- ②使用前には、食品の触れる部分を中心に消毒を行なう。
- ③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。
- ④刃物プレートは、回転軸から外して、熱風保管庫に保管する。
- ⑤取扱説明書をよく読み、特に安全のための注意書きは厳守すること。

フードミキサー

- ①使用前にはアルコール消毒をする。
- ②取り外せる部分は全て分解し、洗剤でよく洗って乾燥させておく。

揚げ物機（フライヤー）

- ①油は、こしてあるものを使用する。
- ②使用後は油を抜き、油かすを取り除き、フライヤーの中を洗剤でよく洗ってすすぎ、乾燥させておく。
- ③ガス栓、電源等の安全確認を行なう。

回転釜

- ①使用後は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。排水口のパッキンも外して洗浄する。
- ②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。
- ③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。
- ④翌日使用するまでの間はふたをする。
- ⑤ホースはできるだけ短めにする。長いホースは取りはずしできるようにし、必要な時だけ使用する。
- ⑥ガス栓、電源等の安全確認を行なう。

電動缶切り機

- ①取り外せる部分は全て分解し、洗剤でよく洗って乾燥させておく。
- ②磨耗する部品（刃等）については常に注意しておき、交換したらスペアを購入しておくこと。

スチームコンベクション

- ①使用後の天板等は洗剤でよく洗って、すすぎ後乾燥させ所定の場所に保管する。天板には傷をつけないように注意する。
- ②ラックも使用後はきれいに清掃しておく。汚れがこびりついてしまうと落ちにくくなるので、毎回こまめに清掃する。
- ③電源の安全確認を行なう。

真空冷却機

- ①機体内外（露避け版、本体、ドアの内側、パッキン、温度センサー、水受け）は洗剤で洗い、よくすすぎ、水気をふき取る。

芽とり器、ホイッパー、フライ返し、菜ばし、へら、ゴムへら、柄杓

- ①二次汚染を防止するため、用途に応じて使い分ける。
- ②使用後は洗剤でよく洗い、すすいでから保管庫または殺菌庫に入れて消毒する。（殺菌庫に入れる場合は、よく乾燥させてから入れる。）

2. 調理設備

シンク

- ①作業終了後は、シンクの中を洗剤で洗い、すすいでから乾燥させておく。

調理台・移動台・運搬車

- ①使用後は洗剤で洗浄し、乾燥させておく。
※肉・魚等の納品に使用した運搬車の洗浄は、数担当者・食缶出し以外の者が行う。
- ②定期的にキャスター部分を点検し、必要に応じて給油、交換を行う。

冷蔵庫・冷凍庫・牛乳保管庫

- ①庫内温度は冷蔵庫が5℃以下、冷凍庫は-18℃（保存食専用は-20℃以下）、牛乳保管庫は5℃以下であること。
- ②冷蔵庫、冷凍庫は庫内温度を毎日確認し、記録する。庫内温度が適正でない場合は再度確認し、記録する。
- ③ドアの開閉はすばやく行い、庫内には食材を詰め込みすぎないようにし、冷気がよく通るように食材の間隔を十分にとること。
- ④加熱調理した食品を高温のまま庫内に置かない。
- ⑤肉、魚、卵などは、他の食品を汚染しないように、専用容器に入れる。
- ⑥庫内は常に整理整頓し、扉や特に人の手が触る取っ手は、適宜アルコールペーパーで拭き常に清潔にしておく。
- ⑦給食物資以外のものや私物などを保管しないようにする。
- ⑧定期的に棚などを取り出し、洗剤で洗浄し、乾燥させる。庫内も定期的にアルコールペーパーでよく拭き、消毒する。

熱風消毒保管庫

- ①学期毎に上部モーター付近の清掃を行なう。
- ②定期的に庫内温度を確認し、記録する。（サーモラベル等）

包丁・まな板、器具殺菌庫

- ①庫内は常に清潔にし、整理整頓に努め、開けたままにしない。
- ②殺菌灯は、点灯3000時間で交換する。(約1年間)
- ③殺菌灯は直接あたった表面の部分しか効果がないので、まな板などは重ならないように配置や配列、位置や量に十分気をつける。
- ④定期的に棚板と底部や側面を拭き、扉や取っ手も常に清潔にしておく。

洗浄機

- ①使用前に機械の点検をする。
- ②使用后、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確認し、使用量を記録する。

ホース

- ①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。
- ②よく洗浄し、常に清潔にしておく。
- ③毎週末に塩素消毒をする。
- ④内側に汚れがつきやすいので、定期的に取り替える。

3. 調理器具

まな板・包丁

- ①用途別（下処理用、調理用、生食用）に区別し使い分ける。
- ②使用後は洗剤で洗浄し、洗浄後専用の保管庫で保管する。

プラスチック・金網ザル

- ①用途別に（下処理用、調理用、生食用）に色分けして使い分ける。
- ②使用後は洗剤で洗浄し、専用の保管場所で保管する。
- ③ポリプロピレン製は寿命を考慮し3年間で交換する。

タワシ・スポンジ

- ①タワシ・スポンジは用途によって下処理用、調理室用、洗浄用（食器用・食缶用）に使い分ける。
- ②使用後は毎日塩素消毒する。

パン箱

- ①用途別に（肉・魚用、検収用、調理室用）区別し、使い分ける。
- ②使用後は洗剤で洗浄し、洗浄後専用の保管庫で保管する。
(肉・魚用は塩素消毒をしてから洗浄する。)

4. 前掛け・手袋

前掛けは、用途区分によって「検収・下処理」「調理室」「配缶」「洗浄」「配膳（自校式）」の4または5（自校式）種類に使い分けるものとし、区分して洗浄し、乾燥させておくこと。ただし、生肉魚などの作業時にはこの区分とは別に使い捨てエプロンを使用する。

エプロン・手袋の使い分け

R3.10月～

区分	エプロン	手袋
検収		
全般	布製（黄緑色）	なし
肉・魚の計量（※）	使い捨てエプロン	使い捨て手袋
下処理		
全般	布製（黄緑色）	なし
卵（割卵・攪拌）	使い捨てエプロン	薄手ゴム手袋
果物の洗浄		ロング使い捨て手袋（4槽目）
手荒れ防止		厚手ゴム手袋（ピンク）
調理		
全般	布製（水色）	なし
食缶出し	布製（水色）	使い捨て手袋
肉・魚 釜投入（※）	使い捨てエプロン	
配食	薄手布製（クリーム色）	
配食助手		
茹でもの	布製（水色）	厚手ゴム手袋（うすみどり）
揚げ・焼き		
投入・並べ	使い捨てエプロン	天然ゴム手袋薄手（ブルー）
中継	布製（水色）	汚染区域扱い：天然ゴム手袋薄手（ブルー）
	（油防止：タフライト（白））	非汚染区域扱い：天然ゴム手袋薄手（グリーン）
数・配食	薄手布製（クリーム色）	天然ゴム手袋薄手（グリーン）
やけど防止対策		手甲・防護めがね
第二		
ボイル後・煮付け後の食材取り扱い	使い捨てエプロン	使い捨て手袋 or 天然ゴム手袋薄手（グリーン）
和える	使い捨てエプロン	薄手ゴム手袋+ロング使い捨て手袋
配缶	薄手布製（クリーム色）	使い捨て手袋
カット・数		薄手ゴム手袋
洗浄		
全般	布製（紺色）	なし
残菜あけ	薄手ゴム製（白・ブルー等）	
けが・手荒れ予防		厚手ゴム手袋（むらさき・ピンク）
コンテナ		
食缶入れ	なし	使い捨て手袋（軍手不可）
運搬		軍手
配膳（自校）		
全般 （食器出し、牛乳、パン、麺の仕分け、ワゴン運搬）	布製（オレンジ）	なし ただし、食器や食缶等の容器を保管庫から出す時、調理した完成品を入れた容器を触る時は使い捨て手袋をする。

※加熱済みの肉・魚（鶏ガラ、豚骨、かまぼこ、ちくわ等）、加工済みの冷凍品（でん粉、パン粉付き等）
通常エプロン+使い捨て手袋 ※ハム・ベーコン・ウインナー等の肉加工品は使い捨てエプロン

キズ・けがのある時：薄手ゴム手袋 （薄手ゴム手袋＝オムツ）（使い捨て手袋＝エンボス手袋）

5. 床の洗浄

床の洗浄

- ・調理場の床は、ドライ運用を図り、毎日の水撒き洗浄はせず、必要に応じて洗剤を用いて洗浄を行なうことが望ましい。

児童生徒の嘔吐物が付着した食器等の取り扱いについて

児童生徒の嘔吐物が付着した食器等がある場合には、学校から学校給食センターへ電話連絡を入れる。

○クラス担任の対応

児童生徒の嘔吐物が付着した食器等は、嘔吐物をふきとり、全て1000ppm塩素水に5～10分浸してから、食器を洗う。ビニール袋に入れて、直接配膳室まで返す。

○受け取り側（養護教諭等）の対応

※用意するもの

・使い捨て手袋、大きめのビニール袋

- ①使い捨て手袋を用意し、大きめのビニール袋にビニールに入った食器をそのまま入れて、口を閉じる。
- ②コンテナに入れずに別に保管しておく。もし、吐物が入ったままの食器が戻ってきたら、素手で触らずに学校側に連絡し、吐物を配膳室に持ち込まないようにする。

○運転手の対応

※用意するもの

・使い捨て手袋、専用容器、45ℓビニール袋

- ①ビニール袋に入った食器等を使い捨て手袋を着用して受け取り、学校給食センターへ持ち帰る。
- ②学校給食センターへ帰ってきたら、専用容器ごと指定の場所に置き、担当者へ声をかける。

○学校給食センターの対応

※用意するもの

・200ppm塩素水、専用容器、使い捨て手袋、ビニール袋

- ①専用容器に200ppm塩素水を作りビニール袋に入れる。
- ②使い捨て手袋をして回収した食器等を①の塩素水に30分浸す。
- ③ビニール袋の水分は、飛散ないように排水溝に静かに捨てる。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。
- ④②の食器等は最後に手洗いし、洗浄機にかけて熱風保管庫で乾燥させる。

児童生徒の嘔吐物が付着した食器等の取り扱いについて

教室で食器に嘔吐した場合

連絡

学級担任 → 管理職
養護教諭 → 担当のセンター

※必ず担当センターへご連絡ください。

嘔吐物が付着した食器の処理

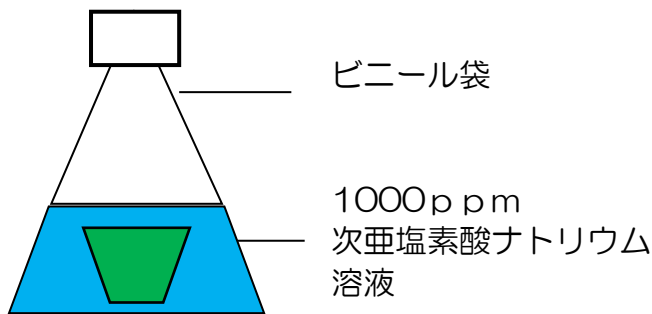
①ビニール手袋・マスク等を着用し、換気を行う。

②嘔吐物をふき取る。

※嘔吐物は、食缶には入れないでください。

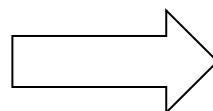
③ビニール袋に次亜塩素酸ナトリウム溶液（1000ppm）を入れ、その中に食器を漬け置きする。5～10 分間放置する。

④食器を取り出し、洗う。



嘔吐物が付着した食器

次亜塩素酸ナトリウム溶液（1000ppm）に食器を漬け置き、5～10 分放置



食器を取り出す
取り出した食器は洗う

【次亜塩素酸ナトリウム溶液(1000ppm)の作り方】

水	500ml	1ℓ
5%次亜塩素酸ナトリウムの量	10ml	20ml

給食センターへ返却

①処理が終わった食器は、新しいビニール袋に入れて密封した状態で「嘔吐物が付着したもの」であると紙に書いて貼ってください。

②コンテナに入れずに、他の食器と別にして返却してください。