

津島市学校給食共同調理場調理業務等作業基準

I 調理従事者の衛生・健康管理業務

1 調理従事者の健康管理は、次の基準による。

- (1) 受託者は、調理従事者に対し健康診断を定期的に年 1 回、10 月～3 月にノロウイルス検査（高感度検査）を月 1 回、細菌検査（赤痢・サルモネラ・O-157）を年 24 回（通年毎月 2 回実施）を行い、結果を市に報告する。
- (2) 受託者は、調理従事者の健康診断及び細菌検査に異常が発見されたときは、直ちに市へ報告し、該当者の業務への従事を中止させる。また、そのために業務が滞らないよう、責任を持って対応する。
- (3) 衛生管理責任者は、下痢、嘔吐、発熱、外傷、伝染病疾患等の、食品衛生上支障のおそれのある者を業務に従事させてはならない。調理従事者の同居家族による伝染病疾患等についても、同様とする。

ノロウイルス等を原因とする感染症疾患による症状と診断された場合は、高感度検査においてノロウイルス等の病原菌を保有していないことが確認されるまで業務に従事させてはならない。また、ノロウイルスにより発症した調理従事者と一緒に喫食するなど、同一の感染の機会があった可能性がある従事者についても高感度検査を実施し、必要な処置を講じること。

また、手指に化膿した傷などがある場合も業務に従事させてはならない。

- (4) 衛生管理責任者は、調理従事者の健康状態を毎朝 1 人毎に確認し、「学校給食従事者用 衛生・健康管理点検票」（様式 6）に記入する。異常が認められる場合は、業務に従事させず、適切な処置を講じる。
- (5) その他、文部科学省が発行する衛生管理に関する情報を随時活用する。

2 調理従事者の衛生管理は、次の基準による。

- (1) 調理従事者は、日頃から身体の衛生に心掛ける。
- (2) 業務に従事する際の衛生管理は、次の基準による。
 - ア 調理従事者は、受託者の用意した専用の調理衣、帽子、使い捨て帽子、使い捨てマスクを着用する。調理衣、帽子、使い捨て帽子、使い捨てマスクは常に清潔な物を使用し、調理衣は、ボタン等異物混入の危険のないものを用意する。
 - イ 調理衣、帽子は、毎日洗濯し、清潔なものを使用する。
着用の際は、衣類、頭髪が出ないように清潔に心掛ける。
ポケットには、何も入れない。
マスクは、午前中の作業中、口、鼻をおおう正しい付け方をする。
 - ウ 調理衣を着用したまま外出はしない。
 - エ 爪は常に短く切り、指の清潔を保つ。
 - オ 体調に異常がある場合は、業務責任者に必ず申告し、適切な指示を受ける。
 - カ 業務中は、コンタクトレンズ（ソフトレンズのみ使用可）、指輪、ネックレス、イヤリング、ピアス、時計等はずし、マニキュア、華美な化粧はしない。
 - キ 指定場所以外での喫煙は禁止する。

- ク 調理作業中は、顔・頭髪等をむやみに触らない。
- ケ 調理室内では受託者が用意した専用の履物を履く。汚れがあった際は、適切な方法で洗浄、消毒を行う。室外に出る際は、外用の履物に替える。
- コ エプロン及び手袋等は、1日の最終に洗濯し、乾燥させ、清潔を心掛ける。
- サ エプロン・履物は、下表の使用区分に従い、使用目的によって使い分ける。この区分は、基本区分であり、作業内容によっては、さらに細分化される。

エプロンの区分

エプロン	検収用エプロン（肉・卵・魚等）
	野菜・加工食品・乾物等の下処理用
	肉類・魚介類の下処理用
	洗浄作業用
	調理作業用（切裁、釜作業等）
	サラダ・果物調理用
	配缶作業用
	アレルギー食調理用

履物の区分

ドライシューズ	下処理室・肉室用等
	調理室用
	洗浄室用
	プラットフォーム用

シ 手袋の装着前は手指の洗浄及び消毒を確実にし、手袋を装着後も手指と同様に洗浄及び消毒を確実にし、行う。

また、取り扱い食品等の種類が変わった時は、手袋を取り替える。

ス 手袋は、下表の使用区分に従い、使用目的によって使い分ける。この区分は、基本区分であり、作業内容によっては、さらに細分化される。

ゴム手袋	火傷防止
使い捨て手袋	傷がある場合
	肉類・卵の処理・魚介類を取り扱う場合
	果物等を取り扱う場合
ミトン	最終加熱後のホテルパンを取り扱う場合

※保管の際は、作業区分ごとに区分けし、衛生管理に配慮すること。

セ 使い捨て手袋は、使用後は破損等がないか確認し、裏返して指定場所に廃棄する。

ソ ミトンは、衛生的に管理し、よく乾燥したものを使用する。

タ ミトンは、作業終了後は、衛生区分ごとに洗浄し、専用のバケツを用い、次亜塩素酸ナトリウム 200ppm 溶液に 30 分間以上浸漬し、よく乾燥させる。

チ ミトンに破れ等がある物は使用しない。

ツ トイレを使用する際は、調理衣を着替える。

テ トイレを使用した後は、必ず手指を正しく洗い消毒する。

(3) 手指に傷や手荒れ等がある場合は必ず専用の手袋をし、これができない場合は、業務に従事してはならない。

(4) 調理従事者は、始業時はもとより、作業ごとに必ず手洗いを行う。

(5) 調理従事者は、次の順序によって手洗いを行う。

<標準的な手洗い>

- ① 流水で軽く手を洗う。(15秒以上)
- ② 手洗い用石けん液をつける。
- ③ 十分に泡立てる。
- ④ 手の平と甲を洗う。(5回程度)
- ⑤ 指の間を洗う。(5回程度)
- ⑥ 親指の付け根まで洗う。(5回程度)
- ⑦ 指先を洗う。(5回程度)
- ⑧ 手首を洗う。(5回程度)
- ⑨ 肘まで洗う。
- ⑩ 爪ブラシで爪の間を洗う。
- ⑪ 流水で十分にすすぐ。(15秒以上)
- ⑫ ②から⑪をもう一度繰り返す。
- ⑬ ペーパータオルで拭く。
- ⑭ アルコールをかけ、指先、親指の付け根、手の平と甲、指の間、手首にすり込む。

<作業中の手洗い>

- ① 流水で汚れを洗い落とす。
- ② 手洗い用石けん液を泡立てる。
- ③ 手全体を洗う。
- ④ 流水でよくすすぐ。
- ⑤ ペーパータオルで拭く。
- ⑥ アルコールをかけ、手全体にアルコールをすり込む。

ア 「標準的な手洗い」は、作業開始前、配缶前、用便後、汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する場合に行う。

イ 「作業中の手洗い」は、食品に直接触れる作業に当たる直前、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、履物を履き替えた後に行う。

ウ 爪ブラシは毎日洗浄し、次亜塩素酸ナトリウム 200ppm 溶液に5分間浸漬し、流水で十分すすぎ、乾燥させて保管する。

エ 希釈された手洗い用石けん液は保存性がよくないので、週末に容器を洗浄、乾燥させ、週初めに補充して使用する。

(6) トイレを使用する際は、次の手順によって行う。

ア トイレに入る前に調理衣、ズボン、帽子、マスクを取り、各自の服に着替える。

イ トイレで、専用の履物に履き替える。

ウ 用便後、トイレ内の手洗い設備で「作業中の手洗い」をする。

エ 調理衣、ズボン、帽子、マスクを着用する。

オ 調理室に入る前に「標準的な手洗い」を行う。

Ⅱ 検収・調理・配缶・運搬等

1 食品の衛生的な検収・保管は、次の基準による。

(1) 検収は、次の基準により行う。

- ア 検収責任者は、専用エプロンを着用して食品の納入に立会い、検収を確実に実施する。
- イ 検収された物は、スタッキングカートを利用し、食品を直接床に置かない。
- ウ 納入された食品は、直ちに検収を行い「検収記録簿」（様式 8）に記入する。検収後は、放置したままにしない。
- エ 検収の内容は「検収記録簿」（様式 8）により、品名、数量、規格、納入業者が適切かを確認し、納入時間、納入時の品温（放射温度計使用）、期限表示、ロット番号、生産地又は製造業者、食材の品質、鮮度、包装状態、異物、異常、成分内容等について、検収の注意事項にそって十分な点検を行い記録する。また、異物については、「異物確認リスト」（様式 7）に記録する。
- オ 食品は、検収室において専用の容器に移し替え、それぞれ指定の場所（冷蔵庫・冷凍庫・食品庫）で保存・保管するとともに、食品の相互汚染が生じないように注意する。
- カ 納入された食品は、速やかな検収の後、食肉類、魚介類、野菜類等専用の衛生的な容器に入れ、包装の汚染を作業場内に持ち込まないこと。
- キ 食品に異常が見られた場合は、速やかに栄養士（栄養教諭、学校栄養職員）又は事務所に連絡する。
- ク 各食品の検収・保管の手順は下記に従う。

食品	納品時間	検収・保管の手順
肉	当日 8 時から 8 時 30 分頃	肉専用エプロン（肉専用検収台）、使い捨て手袋を使用する。異物がないことを確認し、釜毎の分量に分けながらステンレスの蓋付き容器に移し替え、肉専用の冷蔵庫に保存する。
野菜・果物		釜毎の分量に分けて、かごに移し替え、必要に応じて冷蔵庫に保存する。
冷凍食品	前日 10 時から 12 時頃	かごに移し替え、冷凍庫に保存する。
冷蔵食品	当日 8 時から 8 時 30 分頃	かごに移し替え、切るまで冷蔵庫で保存する。
豆腐・こんにゃく等		釜毎の分量に分けて容器に移し替え、台車に載せ、下処理室に運ぶ。
調理用牛乳・ヨーグルト		検収後、アルコール又は適切な方法で消毒し、使用するまで冷蔵庫で保存する。
乾物類	前日 9 時から 12 時頃	検収後、アルコール又は適切な方法で消毒し、専用ケースに移し替えて乾物庫で保管する。
調味料類		検収後、アルコール又は適切な方法で消毒し、調味料庫へ運び保管する。

ケ 文部科学省の示す『学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準』を遵守する。

食品名	保存温度
牛乳、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	マイナス 15℃以下
食肉類	食肉	10℃以下
	冷凍食品（肉細切りした食肉を冷凍させたもので容器包装に入れた物）	マイナス 15℃以下
	食肉製品	10℃以下
	冷凍食肉製品	マイナス 15℃以下
卵類	液卵	8℃以下
	凍結卵	マイナス 15℃以下
乳製品	バター、クリーム	10℃以下
	チーズ	15℃以下
生鮮果実・野菜類		10℃前後
冷凍食品		マイナス 15℃以下

① 品温については配送時の品温を計り、記録する。

<食品の品温（法的な保存基準）>

A 冷凍食品・・・マイナス 15℃からマイナス 20℃であること。

B 冷蔵食品・・・10℃以下であること。（5～10℃）

C その他・・・常温であること（夏季においても 25℃以下が望ましい）

② 注意事項にそって十分な点検を行い記録する。

項目	注意事項
納入時間	指定した時間に納入されているか。
数量	個数及び重量はあっているか。
品質	個々の大きさにばらつきはないか。 ロットは、統一されているか。
鮮度	カビ、病害虫はないか。 生鮮品の鮮度は良いか。 変質、変色、異臭はないか。
包装容器等の状況	箱、袋の汚れや破れがないか。
品温	運搬時を含め【保存基準】から逸脱していないか。
異物混入の有無	異物の混入はないか。
期限表示	賞味期限・消費期限の過ぎているものや、使用中又は保管中に期限切れになる恐れのものはないか。
表示	加工食品の包装に、食品衛生上で定められた製造者住所氏名、添加物、保存方法等に関する適正な表示があるか。
産地	食品の原産地は記載されているか。
納入業者	服装等は清潔か。
成分	選定した商品と同じ成分の物が納品されているか。

2 食品の取り扱い

(1) 冷蔵・冷凍食品

〈冷蔵庫設定温度 5℃、冷凍庫設定温度マイナス 20℃〉

- ① 冷蔵・冷凍庫内で食品の相互汚染が生じないように分類ごとに区分して保管する。
また、扉の外に区分を明確に表示し、指定した区分で納入されているかを確認する。
- ② 相互汚染を防ぐため、食材同士が接触しないように容器に移し替える。
- ③ 庫内を冷気が還流するように、食品の置き方に注意する。
- ④ 冷凍品及び冷蔵品は、凍結状態及び冷却状態が保持されているか、包装が破れていないか確認する。
- ⑤ 使用時直前まで冷蔵・冷凍保存し、作業工程に基づき庫外へ出す。(常温での放置をしない)
- ⑥ 解凍した食品及び開封した食品に異臭、変色等ないか確認する。

(2) 生鮮食品の取り扱い

- ① 野菜・果物は、納入時に傷みや腐りなどの有無、鮮度についても十分に確認する。
- ② 規格に合わない場合や使用に適さない場合は、交換等の処置をとる。
- ③ 納入された食品は、必要に応じて冷蔵庫に保存するなど、使用時まで適切な状態で保管する。
- ④ 使用前及び使用中に異常がないか再度点検・確認する。

(3) 乾物類、缶詰、調味料等の取り扱い

- ① 乾物類はよく乾燥しているか。
- ② カビの発生、異臭、異物混入がないか、包装が破れていないか確認する。
- ③ 保管する食品は、使用時まで適正な状態で保管する。
- ④ 食品庫は整理整頓し鼠族昆虫に汚染されないように衛生管理し品質保持に努める。
- ⑤ 使用前及び使用中に異常がないか再度点検・確認してから使用する。
- ⑥ 在庫する調味料類等については、保管容器等に入庫日・重量等を記入し、在庫管理をする。
- ⑦ 調味料は、先入れ先出しするとともに、開封したものは品質保持に努め、使用前に必ず品質確認してから使用する。
- ⑧ 長期休業中は、密封をして冷蔵する等の措置をとり、適正保管に留意し、使用前に必ず品質を確認する。

3 食材等に異常があった時の対応

- (1) 食材に異物混入や変質等の異常を発見した場合、速やかに業務責任者及び栄養士(栄養教諭、学校栄養職員)又は事務所に連絡する。
- (2) 調理過程において気が付いたときは、調理を中断し、業務責任者及び栄養士(栄養教諭、学校栄養職員)又は事務所に連絡する。
- (3) 異常食材が発見された場合は、廃棄処理する等、自分勝手な判断で対応を行わない。
- (4) 異常食材が発見された場合は、その食材や混入されていた異物等は必ず現状保存する。
- (5) 発見者、発生日時、異物等の発見場所、食材の種類と不良品の数量、異物の種類等を連絡する。

- (6) 状況、連絡内容、対応、改善措置等は、必ず「異物確認リスト」（様式7）に記録する。
- (7) 調理作業員全員に研修を行い、改善策の周知徹底を図る。
- (8) 報告は「異物確認リスト」（様式7）を用いて報告する。

Ⅲ 給食施設・設備の衛生管理

1 給食施設全般

- (1) 食材等を床に落としたり、水を溢したりしないように配慮し、床を濡らさないように丁寧な作業を行う。
- (2) 食材等を床に落とした場合は、直ちに水切りワイパー等を用いて取り除く。
- (3) 調理場においては、下表の基準により施設・設備の管理に努めることとし、特に汚染作業区域と非汚染作業区域の区分けを明確にする。

区域	作業区域
汚染作業区域	検収室、食品庫、油庫、下処理室（肉・魚・野菜）、計量室、洗浄室（機械、食器類の洗浄・消毒前）、残滓室
非汚染作業区域	煮炊調理室、焼物・揚物室、和え物室、アレルギー食調理室、洗浄室（機械、食器類の洗浄・消毒後）コンテナ室
その他	手洗い室、準備室（準備室内トイレを含む）、プラットフォーム、事務室、休憩室、一般用トイレ等

2 調理場内全体の衛生管理

- (1) 「施設清掃作業基準」（別紙4）に基づき、調理従事者は、常に整理・整頓・清掃・清潔を心掛ける。
- (2) 室内の換気や除湿に留意し、高温多湿にならないようにする。作業前及び作業中の調理室内の温度、湿度を測定し、「学校給食日常点検票」（様式11）に記録する。
- (3) 冷蔵庫・冷凍庫の内部温度を作業前に確認し、「学校給食日常点検票」（様式11）に記録する。また、冷蔵庫・冷凍庫の内部及び乾燥消毒保管庫類の温度については、「冷蔵・冷凍庫点検記録表」（受託者様式）「乾燥消毒庫点検記録表」（受託者様式）にも記録する。
- (4) 調理場内の各室（便所も含む）を毎日清掃し、常に施設内の整理整頓を行い、防虫防鼠に努める。
- (5) 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、事務所に連絡し、必要な措置を取る。
- (6) 手洗い設備等は常に清潔に保ち、石けん液、爪ブラシ（共有不可）、消毒液、ペーパータオル、ダストボックス等を常備する。
- (7) 消毒液・洗剤等は食品庫とは別に保管し、その管理に十分に注意を払う。
- (8) 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ない。
- (9) 滅菌灯は午前中の作業終了後に点灯し、翌日の作業開始前に消灯する。

3 調理従事者専用便所

- (1) 調理従事者のみが使用し、それ以外の者には使用させない。
- (2) 調理従事者専用便所の使用方法
 - ① 個室前室に入る前に、調理衣・ズボン・帽子・マスクを取り、各自の服に着替える。
 - ② 前室で、専用の履物に履き替える。
 - ③ 用便後、個室の手洗い施設で「作業中の手洗い」をする。
 - ④ 調理衣・ズボン・帽子・マスクを着用する。
 - ⑤ 調理室に入る前に「標準的な手洗い」を行う。
- (3) 便所の消毒については、「調理における洗浄・消毒マニュアル（文部科学省）」に準じて行う。

4 調理機器・器具類の衛生区分（まな板・包丁・ざる・ボール等）

- (1) 「厨房用器具類・食器具類清掃・点検基準」（別紙3）に基づき、調理従事者は、常に調理器具等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 以上の高さの置台の上に置く。
また、調理器具類は、使用後に床に直置きしない。
- (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こととし、調理器具類を使い回してはならない。
- (4) 保管の際は、作業区分ごとに表示し、衛生管理する。

調理器具専用区分

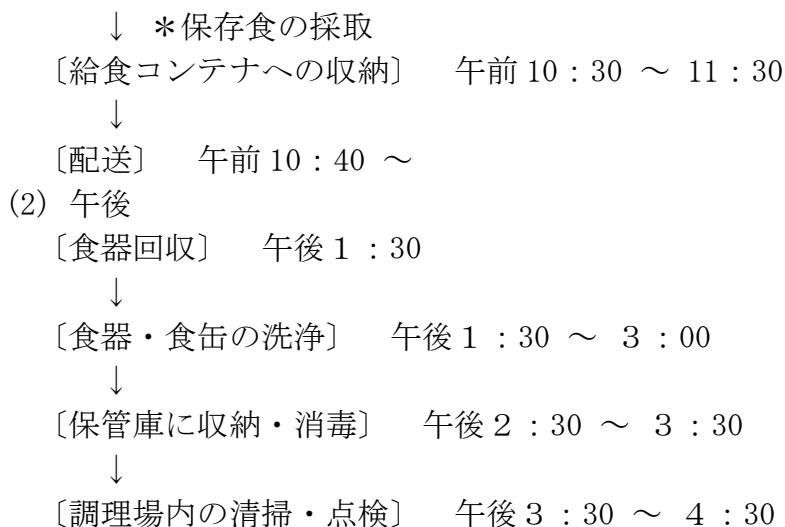
下処理室	球根皮むき機の作業用 野菜・果物・加工食品・乾物等用 肉類・肉加工品用 魚介類用 練り製品（竹輪、かまぼこ等）
調理室	加熱前食品用（切裁、釜作業等） 生食用（洗い終わったもの、果物、果物缶詰） 加熱済食品用（サラダ、和え物） アレルギー食用 加熱済食品用（配缶）

※各調理作業では専用の包丁・まな板を使用すること。

5 タイムスケジュール

調理場における業務の標準的なタイムスケジュールは次のとおりに設定する。

- (1) 午前
 - 〔水質検査〕 午前 8 : 00（流水 5 分後）
 - ↓
 - 〔材料検収及び保存食の採取〕 午前 8 : 00 ～ 9 : 30
 - ↓
 - 〔給食調理〕 午前 8 : 30 ～ 11 : 30
 - ↓ * 下処理、切裁、調理
 - 〔配缶〕 午前 10 : 30 ～ 11 : 30



IV 調理作業の流れと衛生管理

1 作業の指示

調理作業にあたっては、細心の注意を払い、「調理手配書」(様式 3)、「調理作業工程表」(様式 10)、「作業動線図」(様式 19) 等を確認し、安全で衛生的な調理を行う。

また、作業の前後には食材等の異物混入、変質、異臭等の異常の有無を確認する。

2 作業開始前

- (1) 出勤前に、本人の手指等に化膿性疾患がある場合や本人又は同居家族に下痢、嘔吐、発熱等の症状がある場合は、業務責任者又は衛生管理責任者に連絡し、指示を仰ぐ。
- (2) 出勤後、「学校給食従事者用 衛生・健康管理点検票」(様式 6) に健康状態等を記録する。手洗いを行ってから、調理衣等に着替える。
- (3) その日の調理工程や衛生のポイントなどを確認しあう。
- (4) 身支度、手指の洗浄、消毒等のチェックを確実にを行う。
- (5) 調理場施設は、換気装置等を作動させる。
- (6) 施設設備及び調理器具等の点検消毒を行う。
- (7) 原材料を採取し、冷凍保存する。

3 使用水の安全、衛生管理

使用水の水質検査(残留塩素)を行う。

- (1) 調理開始前及び調理終了後に蛇口から水を出して、遊離残留塩素測定、色度、濁度、臭い、味等の検査を行い、「学校給食日常点検票」(様式 11) に記録する。
- (2) 遊離残留塩素の測定は、5 分間くらい水を流した後に行う。
- (3) 遊離残留塩素の検査結果が 0.1 mg/リットル未満の場合や色度、濁度、臭い、味等で異常があった場合は、再検査を行い、不適となった場合には、使用水 1 リットルを食品と同様に、マイナス 20℃以下の保存食用冷凍庫で保存する。
- (4) 再検査を行い不適な場合には、調理を中止して、栄養士(栄養教諭、学校栄養職員)又は事務所に連絡し、指示を仰ぐ。
- (5) 水質検査の記録は、5 年間保存する。

4 調理作業の流れ

(1) 午前

[水質検査]

↓ *使用水の残留塩素の測定

[給食材料の受け取り]

↓ *検収

[原材料の採取]

↓ *マイナス 20℃以下の保存食用冷凍庫で2週間保存

[指示書に基づき調理]

↓ *下処理

↓ *切裁

↓ *加熱調理（中心温度の確認・記録）

↓ *保存食の採取

[配缶]

↓ *使用水の残留塩素の測定

[給食コンテナへの収納]

↓ *配送運転手への受け渡し

[配送]

(2) 午後

[洗浄の準備]

↓ *水槽、洗浄機に湯を溜める

[残滓の計量]

↓ *計量、記録

[食器・食缶・コンテナ等の洗浄]

↓ *食器を横に倒し、浸漬層に入れる

↓ *食器・食缶等を専用の洗浄機等に入れる

↓ *食器具等は手洗いをする

↓ *アレルギー食器は、指定シンクで専用のスポンジ等を使い、手洗いする。

[保管庫に収納・消毒]

↓

[調理場内の清掃・整備]

↓

[事務所又は場長へ必要書類の提出]

5 調理作業工程

(1) 業務責任者は、事前に人数表、配缶表、釜割り表等を作成する。

(2) 業務責任者は、「調理手配書」（様式3）に基づき、献立ごとに、事前に「調理作業工程表」（様式10）及び「作業動線図」（様式19）を、下記の項目が一目でわかるよう作成する。調理従事者にそれらを調理作業前に明確に示し、作業動線の交差が生じないようにする。

また、作成した「調理作業工程表」（様式10）、「作業動線図」（様式19）は1週間前

を目安に栄養士（栄養教諭・学校栄養職員）の点検・確認を受け、調理過程における衛生管理の徹底を図る。

- ① いつ（何時何分）
- ② どこで（汚染区域、非汚染区域）
- ③ 誰が（担当者）
- ④ 何を（調理の内容）
- ⑤ 何に気をつけて行っているか。（衛生管理）

(3) 調理作業時に変更が生じた場合は、業務責任者の指示に従い「調理作業工程表」（様式 10）、及び「作業動線図」（様式 19）の内容を赤線で消し、朱書きで変更を記録する。

(4) 作業の間に必要以上の空白時間が生じないようにする。

※それぞれにかかる時間をデータ化し、出来上がり時間から逆算して、より丁寧に作業できる部分を明確にし、適切な温度管理や効率的な調理を行う。

(5) 各担当者は、食材の動線を前もって確認し、動線を確保するとともに、異なった食品が同じ動線を経由する場合、時間差をつけて相互汚染防止を図る。

(6) 調理作業は、作業区域別に、それぞれ使用目的に応じた場所で作業を行う。

また、汚染区域からの移動は極力少なくする。

※移動する時は、靴・エプロンの取替え、手指の洗浄・消毒を確実に行う。

(7) 調理作業中の食品や調理機械・器具類、包丁、まな板類の食品別、処理別の使い分けの徹底を図る。

(8) その日の作業にあわせて、可動式の機械・器具、調理台、ラック、シンク等を移動させ、衛生的な作業動線になるように工夫する。

(9) 機械、器具等を取り扱う際は、異常はないか十分に注意を払って確認しながら作業を進める。

(10) スライサー、包丁等は、調理する食材が変わるごとに刃こぼれの点検を使用前後に行い、「調理作業安全・衛生確認表」（様式 21）に記録する。

(11) 調理に使用した調理機械・器具等の洗浄作業は、調理室から出来上がった給食を搬出させてから行う。

また、洗浄後は、消毒保管庫に収納し、消毒を行う。

(12) 下処理室の器具等の洗浄作業は、食材が下処理室から調理室に送られた後に指定場所で行う。

(13) 器具等は、洗浄作業終了後に同室内の消毒保管庫、包丁まな板殺菌庫で消毒保管する。

(14) 手指は、作業ごと等必要に応じて、適切な手洗い方法で頻繁に洗浄、消毒を行う。手指の洗浄、消毒後は髪、鼻、口やその他、不必要なものには手を触れないように注意する。

6 報告

食品・機械・器具等を取り扱う際に異常を発見した場合は、直ちに調理作業を中断し、業務責任者が場長及び事務所、栄養士（栄養教諭・学校栄養職員）に報告して指示を仰ぎ、次の対応をする。

- ① 連絡内容、対応、改善措置は、必ず「異物確認リスト」（様式 7）に記録する。
- ② 調理作業者全員に研修を行い、改善策の周知徹底を図る。

③ 報告は「異物確認リスト」（様式7）を用いて報告する。

7 調理作業の注意

次の確認を行いながら、調理作業工程を進める。

- ① 「調理手配書」（様式3）、「調理作業工程表」（様式10）、「作業動線図」（様式19）どおりに作業を進めているか。
- ② 食材料の保管が適切か。
- ③ 機械・器具等を作業区域別に適切に使用したか。
- ④ 決められた分量の食材料を出庫して使用したか。
- ⑤ 食材料の鮮度・汚れ・異物がないか。
- ⑥ 野菜等を十分に洗ったか。
- ⑦ 食材料・調味料の使用は適切であったか。
- ⑧ 献立に適した作り方、味付けを行ったか。
- ⑨ 食材料の一つ一つの加熱状態、味の付き具合を確認したか。
- ⑩ 使用器具は、加熱使用前と加熱使用後に分けて使用したか。
- ⑪ 全ての加熱状態・味付け・分量を同じように仕上げたか。
- ⑫ 加熱を十分に行ったことを確認し、記録したか。
- ⑬ 配缶を分量通りに行ったか。
- ⑭ 床に水や食品をこぼさないように十分に注意して作業を行ったか。
- ⑮ 作業区分ごとに、手指の洗浄・消毒等を行ったか。

8 主な食品の取り扱い

食材の下処理は、「調理場における洗浄・消毒マニュアル（文部科学省）」に準拠して行う。

(1) 野菜類

- ① 野菜専用器具を使用する。
- ② 野菜類の下処理は、次の事項に留意して行う。
 - ・野菜等の下処理は、洗浄回数・方法等を守り、流水で丁寧に行う。
 - ・虫や異物の付着、変質等がないか確認しながら洗浄を行う。
 - ・作業工程により順序が変わる場合は、シンクの消毒を必要とする場合があるので注意する。
 - ・シンク及び容器は、十分に汚れを落とし、水を入れ替える。
 - ・シンク及び容器の大きさに合わせて一度に処理する量を決め、入れ過ぎないようにする。
 - ・シンク及び容器のオーバーフローに合わせて出水量を調整し、槽ごとに汚染度が違うため、シンク1槽ずつの仕切りを守って使用する。
 - ・床に食材や水がこぼれないようにする。

(2) ミニトマト・果物類

- ① 洗い終わったものは、生食専用器具を使用する。
- ② 使用シンク・果物専用容器は洗浄消毒されたものを使用する。
- ③ 次亜塩素酸ナトリウム200ppm溶液に5分以上浸漬し、消毒を行う。
- ④ 果物をカットする時は専用の包丁・まな板・エプロン等を使用し衛生的に作業を行

う。

- ⑤ 最終すすぎは、使い捨て手袋を着用して行う。
- ⑥ 手袋を配缶作業との使い回しをしない。
- ⑦ 配缶作業は、使い捨て手袋を着用して行う。

(3) 食肉類・肉加工品

- ① 指示時間に冷蔵庫または冷凍庫から取り出す。
- ② 動線を確保した上で、肉魚下処理室の指定場所で異物や異臭・変質等を点検しながら袋から出す。
- ③ 肉専用のエプロン、使い捨て手袋を着用し、肉専用の器具類を使用する。
- ④ 使用した器具類を肉魚下処理室のシンクで洗浄する。
- ⑤ ビニール袋等は、他を汚染しないように速やかに廃棄する。
- ⑥ 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。

(4) 液卵

- ① 指示時間に冷蔵庫から取り出す。
- ② 動線を確保した上で、肉魚下処理室の指定場所で異物や異臭・変質等を点検しながら袋から出す。
- ③ 卵専用の調理衣、エプロン、使い捨て手袋を着用し、卵専用の器具類を使用する。
- ④ 使用した器具類を肉魚下処理室のシンクで洗浄する。
- ⑤ ビニール袋等は、他を汚染しないように速やかに廃棄する。
- ⑥ 床が濡れないように注意する。

(5) 魚介類

- ① 指示時間に冷蔵庫または冷凍庫から取り出す。
- ② 動線を確保した上で、肉魚下処理室の指定場所で異物等を点検しながら袋から出す。
- ③ 魚介類専用のエプロン、使い捨て手袋を着用し、魚介類専用の器具類を使用する。
- ④ 使用した器具類を肉魚下処理室のシンクで洗浄する。
- ⑤ ビニール袋等は、他を汚染しないように速やかに廃棄する。
- ⑥ 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。
- ⑦ 魚介類の冷凍品は、基本的に解凍しないで調理する。
- ⑧ 魚の切り身は、1回で調理する量に合わせて冷蔵庫から出す。

(6) 練り製品

竹輪、かまぼこ等は、練り製品専用の包丁及びまな板を使用する。

(7) 冷凍食品

- ① 動線を確保した上で、下処理室の指定場所で異物点検をしながら袋から出す。
- ② 調理直前に冷凍庫から出す。(一度に全部出さずに、小分けして出す。)
- ③ 数量の確認をする。また、異物等点検しながら作業する。

(8) 缶詰類(アルミレトルトパウチも含む)

- ① 缶詰の紙ラベルをはずし、必要に応じて下処理室の水槽で洗い、次亜塩素酸ナトリウム 200ppm 溶液で5分間以上浸漬し、消毒する。(野菜の洗浄をする前に行う。)
- ② 消毒後、水ですすぎ、ペーパータオルで水気を拭き取る。
- ③ 次亜塩素酸ナトリウム 200ppm 溶液での消毒に不向きなものは、アルコールで消毒する。
- ④ 消毒した缶切り機で開缶し、開缶後長く室温放置しない。

- (9) 乾物等（しいたけ、ひじき、わかめ、きくらげ、切り干し大根、豆類、レーズン等）
 - ① 乾物類を水戻し調理する（調理室）際、水はねや戻し水の排水等の扱いに留意し、二次汚染防止に努める。
 - ② 乾燥過程において異物混入しやすい食材なので、戻す前、戻した後も十分に確認して調理する。
- (10) 粉類（小麦粉、でんぷん、パン粉等）
 - ① 異物点検しながら袋から出す。
 - ② 調理室で残ったものは、食品庫へ戻さないで廃棄する。
- (11) 種実、粉かつお等（ゴマ、粉かつお等）
 - 異物点検しながら袋から出す。

9 下処理作業

- (1) 衛生区分により、エプロン、手袋、器具等を使い分けること。
- (2) 各食品の取扱いは、主な食品の取り扱い等を参照し行い、床に水や食材をこぼさないように注意して丁寧な作業を行う。
- (3) 食材は、床面から 60 cm以上の台に置き、直接床に置かない。
- (4) 食品を取り扱う際は、食品に異常がないか、異物がないか、数量が揃っているか等に十分に注意を払い、確認しながら作業を進める。
- (5) 野菜類及び果物類は、腐り・虫等の付着に注意する。
- (6) 包装ビニール袋を取り扱う際には、破片が食品に混入しないよう十分注意する。
- (7) 包装ビニール袋を指定の袋にまとめる。万一のビニール袋混入時に備えるため、午後の作業開始まで保管する。
- (8) 下処理室の容器を調理室に持ち込まない。
- (9) 下処理室と調理室で使用する容器は区別する。
- (10) 食材を下処理室から調理室に運ぶ時は、調理室用の容器に移し替える。
- (11) 下処理室から調理室への受渡しは、境目のカウンターを通して行う。または、境目で調理室用作業台に乗せ替えて運び込む。
- (12) 冷蔵庫（冷凍庫）から搬出した肉、魚、フライ等の開封、容器への入れ替えは、下処理室で行い調理室に持ち込む。

10 切裁

- (1) 包丁で丁寧に切ることを基本とし、献立に応じた形・大きさに切る。
- (2) 野菜・加工食品・果物等のまな板、包丁は、食品ごとに区別して使う。
- (3) 加熱調理または配缶開始時刻に応じ、出来上がり時間から逆算して切裁し、切裁後の常温放置時間を短縮する。
- (4) 床への水や食材の落下等により、汚染を拡大することのないように作業を行う。
- (5) 要冷蔵品は過熱調理する時間に合わせて冷蔵庫から取り出して切裁し、切裁後常温に放置しない。

11 加熱調理

- (1) 食材調理に使用するザルやタライ等は加熱前と加熱後で使い分ける。
- (2) 加熱調理後 2 時間以内の喫食、適切な温度管理、二次汚染の防止等を考慮した作業

に努める。

- (3) 食肉類・魚介類・卵は、他の食品を汚染しないように専用の容器・調理用機器・器具等で調理する。
- (4) 原材料、下処理後の非加熱食品および加熱調理機器後冷却する必要のある食品は二次汚染防止の為、専用の冷蔵庫等で保管する。
- (5) 「食品別加熱処理の留意点」(別紙5)に基づき、食品の色彩や風味、触感等を損ねないように調理工夫し、加熱調理を行う。
- (6) 加熱時の時刻、温度等を「温度及び時間記録表」(様式18)に記録する。

12 和え物

- (1) 沸騰したたっぷりのお湯をためた回転釜、又はスチームコンベクションオーブンを使って、色・歯ごたえよく仕上がるよう、加熱する。
- (2) 野菜の量に応じて、小分けにするなどして加熱調理を行う。
- (3) 加熱後、3点で計測して、85℃以上、1分以上を確認する。
- (4) 加熱後の食品の扱いには、必要に応じて使い捨て手袋を使用し、消毒済みの器具を使い衛生的に行い、二次汚染の防止に努める。
- (5) 加熱後真空冷却機で素早く冷却する。なお、原則、水冷は行わない。
- (6) 配缶の直前に清潔な器具を使用して和える。
- (7) 加熱時間及び冷却時の時刻、温度等を「温度及び時間記録表」(様式18)に記録する。

13 調味

- (1) 指示された分量の調味料を計算する。ただし、計量した量をはじめから全量投入するのではなく、控えめに使用しながら味を見て調整する。
- (2) 料理の出来については、中間段階と仕上がり時に栄養士(栄養教諭、学校栄養職員)による確認を受け、味付け等についての調整が必要な時は、その指示に従う。
- (3) 「調理手配書」(様式3)に記載された調味料を使用する。
- (4) 調味料の使用量の変更について記録し、在庫を報告する。
- (5) 調味料の納入量や使用量等を、「物資受払簿」(受託者様式)に記録し、「棚卸調査書」(様式9)を提出する。

14 仕上げ

- (1) 全般
 - ① 給食時間に合わせ指示された時刻に仕上げる。
 - ② 中心温度を計測し、85℃以上、1分以上保持されていることを確認し、「温度及び時間記録表」(様式18)に記録する。
 - ③ 測定箇所は、釜、スチームコンベクションオーブン等の中で温度の上がりにくい箇所を含めて3点計測する。
 - ④ 中心温度が85℃以上に達していない場合は、加熱した後、再度計測して確認し、記録する。
 - ⑤ 調理終了後の食品は、衛生的な容器に蓋をするなどして保存し、二次汚染を防止する。

- ⑥ 保存食を準備し、保存食用冷凍庫にマイナス 20℃以下で 2 週間以上保存する。
- (2) 揚げ物
 - ① フ라이어を使用する。
 - ② 1 個 1 個の食品を均一に十分加熱し、配缶していることを確認し、記録する。
 - ③ フライヤーの油温、投入時間、投入量の調整を適切に行い、全ての食品がカラリときつね色になるようにする。
- (3) 煮物、汁物、炒め物
 - ① 回転釜、スチームコンベクションオーブンを使用する。
 - ② 喫食までの時間経過や温度変化等を考慮した調理を行う。
- (4) 焼き物
 - ① スチームコンベクションオーブンを使用する。
 - ② ホテルパンに載せる量・温度・時間・スチーム調節を適切に行い、上・中・下段の全ての食品が均一に焼きあがるように注意する。
- (5) 蒸し物
 - ① スチームコンベクションオーブンを使用する。
 - ② 食品が重ならないように並べ方に注意し、蒸し時間、温度の調整を適切に行い、上・中・下段の全ての食品が均一にふっくらと蒸しあがるように注意する。
- (6) 和え物・サラダ等
 - ① 加熱後の食材の冷却は、真空冷却機で冷却する。
 - ② 喫食時間までの時間をできるだけ短くし、調理作業には入念な注意を払う。

15 配缶

- (1) 卵・食肉を取り扱った者は、和え物・サラダ・生もの・果物の配缶を行わない。
- (2) 配缶前に手洗い・身支度（専用のエプロンを着用）を済ませ、衛生的に取り扱う。
- (3) 加熱使用前と加熱使用後の使用器具は、必ず分けて使用する。
- (4) 加熱使用後に使用する調理台、食缶置き場、はかり等は、使用直前にアルコール消毒を行う。
- (5) 食缶は、配缶直前に保管庫から出す。
- (6) 配缶には、清潔な器具を使用する。
- (7) 指示された配缶開始時刻に指示された食缶に速やかに配缶する。
- (8) クラスごとに重量を計算して配缶する。
※1 人当たりの重量×人数＝1 クラスの配缶量

16 給食コンテナへの収納

- (1) 配缶した物を速やかに給食コンテナに収納する。
- (2) 食器・食缶・スプーン等の入れ忘れがないか確認する。
- (3) 扉が閉まっているか確認する。
- (4) 配缶した数量等に過不足等があった場合、遅滞なく場長及び栄養士（栄養教諭、学校栄養職員）に報告する。配送車両が調理場を出発した後に判明した場合は、追加配達が必要となるため、対応可能な限り場長が指定する者が行う。

17 保存食

(1) 保存食について

- ① 万一の食中毒の発生時の原因究明に備え、予め定められた担当者が、給食の原材料及び調理済食品を採取し、専用の保存食用冷凍庫でマイナス 20℃以下の状態で 2 週間以上保存する。
- ② 採取する者は、手指の洗浄消毒を確実に行った後、殺菌した専用の器具を使用して専用の容器・袋に採取し、記録する。
- ③ 保存食冷凍庫の温度を確認し、採取すべき食品が全部揃っているか確認し、「保存食簿」(様式 12) に記録する。
- ④ 廃棄の日時等を間違わないように十分に注意する。

(2) 原材料及び調理済食品の保存

- ① 保存食は、原材料及び調理済み食品 50 g 以上を、密閉可能な清潔な容器・ビニール袋等に入れ、可能な限り完全密閉して保存食用冷凍庫にマイナス 20℃以下で 2 週間以上保存する。
- ② 原材料は、特に洗浄・消毒は行わず、納入した状態で採取しておく。
- ③ 野菜等で生産地が異なる場合は、生産地ごとに採取し、保存する。
- ④ 一定期間分を一括購入している食品は、納入時に採取し、保存する。
- ⑤ 食品の製造年月日、又はロットが違う場合はそれぞれ採取し、保存する。
- ⑥ 飲用牛乳及び調理用牛乳は、別々に保存食を採取する。
- ⑦ 調理済み食品は、使用している食品の全てが含まれるように、釜別、ロット別に配缶前に 50 g 以上採取する。
- ⑧ 主食、牛乳、デザート等、直接学校に配送される食品については、業者ごとに共同調理場で採取し、保存する。
- ⑨ 同一食材でも消費期限・賞味期限の異なるものが納品されている場合は、それぞれ別々に採取し保存する。
- ⑩ 採取後は常温放置せず、速やかに保存食用冷凍庫に保存する。
- ⑪ 1 日分の保存食は、日付(採取日、保存期間等)を記入した記録表に記録する。
- ⑫ 保存食の採取及び廃棄の記録を残す。
- ⑬ 採取した袋ごとに、日付(給食実施日)、食材名等の必要事項をマジックで記入する。
- ⑭ 野菜類の採取にあたっては、消毒した包丁やまな板を使用し、手指からの汚染がないように注意する。

18 検食

- (1) 当日の献立 1 人分を計量して準備する。
- (2) 検食責任者(場長)又はその代理人の検査を受ける。
- (3) 異常があった際は、調理手順等を再確認する。

19 アレルギー食について

- (1) アレルギー食は、市が作成したアレルギー除去食指示書に基づき、アレルギー食調理室にて専任の調理従事者が行う。
- (2) アレルギー食調理室で使用する調理器機・器具等は、アレルギー食専用のものとし、他の調理室へ持ち出さない。また、他の調理室で使用しているものも持ち込まない。

- (3) アレルギーへの対応は、除去食にて行う。
- (4) アレルギー食は、専用の蓋付の容器に1人分を計量し、盛り付ける。学校名、クラス、氏名等を確認する。
- (5) アレルギー食調理室で使用した機器・器具等は、同室内のシンクで洗浄を行い、同室内の消毒保管庫や包丁まな板殺菌庫で消毒保管を行う。
- (6) アレルギー食調理室以外で調理されている食材が混ざらないように注意する。

V 洗浄・消毒・保管作業等の衛生管理

洗浄・消毒・保管作業は、「調理場における洗浄・消毒マニュアル（文部科学省）に準拠して行う。

1 洗浄剤・消毒用薬剤の使用について

- (1) 適正保管に努める。
- (2) 取り扱いには、使用上の注意点を守り作業を行う。
- (3) 調理室で火気使用中の周辺では、アルコールの噴射消毒はしない。
- (4) 火気使用中における周辺の消毒は、アルコールを染み込ませたペーパータオルで拭き取って消毒する。

2 洗浄・消毒・保管作業等の衛生管理について

- (1) 洗浄基準に従い洗剤液を微温湯（約40℃）で溶かし、洗剤液で汚れ等を十分に洗い落としとして洗浄・流水すすぎ・水切りを行う。
- (2) 調理に使用した調理機器や器具類等の洗浄作業は、調理室から出来上がった給食を搬出させてから行う。
- (3) 洗浄後は、使用区分を表示した乾燥消毒保管庫に保管し、すぐに消毒する。
- (4) 乾燥消毒保管庫は、できるだけ使用前まで扉の開閉を避ける。
- (5) 定期的に棚を取り外して清掃して清潔に保つ。
- (6) 常に保管庫内は、整理整頓し、区分表示の場所に保管する。
- (7) 消毒保管庫に納められない物は、2回に分けて消毒する。（器具等の材質に適した消毒方法を取る）
- (8) 下処理室の器具等の洗浄作業は、食品が下処理室から調理室へ送られ、食品が無くなった段階で、指定場所で洗浄作業を開始する。
- (9) 洗浄後に所定の乾燥消毒保管庫に保管できない器具等は、すぐ洗浄室の乾燥消毒保管庫で消毒し、午後の作業開始時に所定の場所に衛生的に保管する。なお、洗浄室への移動は、食材や水が床にこぼれないように運ぶ。
- (10) 調理作業中に機器類等の洗浄が必要な場合は、決められた場所で行い、消毒を十分にする。なお、床に水がこぼれないように気をつける。
- (11) 食器具や食缶等は、下膳後に洗剤液に漬け込み、1個ずつ丁寧に洗う。

VI コンテナの取扱い

1 前日作業

- (1) コンテナ洗浄機にて洗浄・水切りをし、コンテナに洗浄済みの食器を収納する。

(2) コンテナは、消毒保管庫で消毒及び保管する。(90℃、90分)

2 当日作業

(1) 下記作業時は手洗いを行う。

- ① コンテナの扉を開け、食器等の確認をするとき。
- ② 主菜（食缶）・副菜（揚物、焼物、蒸物を入れるバット）・果物（果物用バット）をコンテナに収納するとき。
- ③ 給食の入ったコンテナを配送室へ出すとき。

(2) 虫その他ゴミ等が配送室や洗浄室に入らないよう注意する。

VII 機械・器具の取扱い

機械・器具の洗浄・消毒・保管は、「調理場における洗浄・消毒マニュアル（文部科学省）」に準拠して行う。

1 調理器具の保管

調理器具は、洗浄後に包丁・まな板消毒保管機及び器具消毒保管庫で保管する。

- ① 水または湯でよく洗浄する。
- ② スポンジを使用して、洗剤でよく洗浄する。
- ③ 水道水で洗剤を洗い流す。
- ④ 消毒保管庫で保管する。
 - ・包丁・まな板消毒保管機での保管（90℃・90分消毒）
保管する器具・・・包丁・まな板・はさみ・小物類等
 - ・器具消毒保管庫での保管（90℃・90分消毒）
保管する器具・・・ざる・へら・計量器・泡立て器・ボール・タライ・コンテナ・調味料用容器等
- ⑤ 包丁・まな板消毒保管機及び器具消毒保管庫に保管しても、使用前に乾燥状態や汚れ等がないか必ずよく確認する。

2 厨房機器保守衛生管理

(1) 厨房機器は、それぞれの取扱説明書を遵守して保守管理する。

(2) フードスライサー、サイの目切機、缶切り機、フードカッター等、ねじ・ボルトの緩み、空運転時の異常音などの確認し、「調理作業安全・衛生確認表」（様式21）に記録する。

(3) 調理従事者が作業終了後、異常の有無を記録簿に記入し、異常があった場合は、業務責任者に報告し、指示を受ける。

※注油は週に一度程度目視で確認し、ホワイトオイルを適量補充する。

※日常的に保守点検、衛生点検をする。

(4) スチームコンベクションオーブン、電気式連続フライヤー、真空冷却機、器具消毒保管庫、球根皮剥き機、回転釜等は、日常的に保守点検や衛生点検を実施する。

また、回転釜のねじの欠落等を使用前と使用後に複数人で点検し、従事者が作業終了後に異常の有無を記録簿に記入し、異常があった場合は、業務責任者に報告し、指示を受ける。

- (5) ミキサーは、始業点検、スイッチの確認をする。
※使用後は、攪拌羽根を外して洗浄、消毒する。
- (6) 各種消毒保管庫や真空冷却機、各種冷凍冷蔵庫等は、始業時、作業時及び作業終了後に温度等を確認し、日常的に保守点検や衛生点検を実施する。

3 洗浄等

- (1) 洗浄作業には、必ず専用のエプロン・靴等を着用する。
- (2) 調理機器の一般的な洗浄消毒方法（本体・部品）
- ① 取り外せる部品は、できるだけ取り外す。
 - ② 水道水で切り屑や汚れを洗浄する。
 - ③ 洗剤で洗浄する。
 - ④ 水道水で洗剤を洗い流す。
 - ⑤ 水分を拭き取り、消毒保管庫等に収納し、消毒保管する。消毒保管庫等で消毒できない場合は、適切な方法で消毒を行う。
 - ⑥ スライサー等、機器を作業に使用した後に床の汚れ等も十分に洗浄する。
 - ⑦ スイッチ部など電気配線部分に水がかからないように作業する。
- (3) 洗浄・消毒方法
- ① ピーラー
 - ・作業担当者が、使用前・使用後に安全確認を行う。
 - ・作業担当者が使用後に水道水で切り屑や汚れを洗浄する。
 - ・直接水洗いをするとモーター・スイッチなどへ水が入り、故障の原因となるため、外側の汚れはぬれた布で拭き取る。
 - ・消毒可能な部分は、次亜塩素酸ナトリウム 200ppm 溶液で消毒する。
 - ② スライサー・サイの目切機
 - ・作業担当者が使用前・使用後に安全確認を行う。
 - ・使用後は、本体の部品・ベルト・刃を取り外し、洗剤でよく洗浄する。
 - ・洗浄後に水道水で洗い流す。
 - ・消毒可能な部分は、次亜塩素酸ナトリウム 200ppm 溶液で消毒する。
 - ③ 自動缶切り機
 - ・作業担当者が、使用前・使用後に安全確認を行う。
 - ・使用後は、切口部分等を洗剤で洗浄し、洗い流す。
 - ・消毒可能な部分は次亜塩素酸ナトリウム 200ppm 溶液で消毒する。
 - ④ フードカッター
 - ・作業担当者が使用前・使用後に安全確認を行う。
 - ・使用後は、洗剤でよく洗浄する。
 - ・洗浄後に水道水で洗い流す。
 - ・消毒可能な部分は次亜塩素酸ナトリウム 200ppm 溶液で消毒する。
 - ⑤ ミキサー
 - ・作業担当者が使用前・使用後に安全確認を行う。
 - ・刃など分解して、洗剤で汚れをよく落とし、水道水で洗い流す。
 - ・消毒可能な部分は、次亜塩素酸ナトリウム 200ppm 溶液で消毒する。
 - ⑥ 回転釜

- ・作業担当者が、使用前・使用後に安全確認を行う。
 - ・調理作業前に水道水・温水（たまり水）を出す。
 - ・水道水で調理釜を洗い流す。
 - ・調理作業後にスポンジタワシを希釈した洗剤に浸し、よく汚れを落とした後、温水で洗い流す。
- ⑦ スチームコンベクションオーブン（焼物機）
- ・作業担当者が、使用前・使用後に安全確認を行う。
 - ・調理作業後、水道水でよく洗い流す。
 - ・汚れ具合によっては、洗剤を使い、よく洗浄する。
 - ・水道水で洗い流す。
 - ・使用した天板（蒸し調理時は、穴あき天板）については、洗剤で洗浄する。その後、消毒保管庫に入れ消毒保管する。
- ⑧ 電気連続フライヤー（揚物機）
- ・作業担当者が、使用前・使用後に安全確認を行う。
 - ・調理作業後に冷却沈殿濾過タンクに油を入れる。
 - ・油槽に湯と洗剤を入れ、ブラシで油槽・コンベアを洗浄する。
 - ・温水で洗い流す。水分をきれいに拭き取る。
 - ・油切コンベア及び本体コンベア・蓋についても洗剤に浸したスポンジを使い、よく洗浄し温水で洗い流す。

4 食器・食缶・バット・コンテナの洗浄消毒

(1) 洗浄

- ① 洗浄作業準備担当者が各洗浄機の湯沸しスイッチを入れ、設定された温度まで上昇させる。
 - ・前処理機 40℃
 - ・食缶・バット洗浄機 1 槽目 60℃、2 槽目 70℃、3 槽目 80℃、4 槽目 80℃
 - ・浸漬槽 45℃
 - ・食器洗浄機 1 槽目 60℃、2 槽目 70℃、3 槽目 80℃、4 槽目 80℃
- ② 各洗浄機が設定温度まで上昇したことを確認記録後、各洗浄機のポンプスイッチを入れる。
- ③ 洗剤供給ポンプの作動を確認し、再度各洗浄機の温度を確認する。
- ④ 設定温度まで到達したら、コンベアスイッチを入れて洗浄作業を開始する。
- ⑤ 洗浄作業は決められた配置につき、ローテーションで作業する。
- ⑥ 食器・食缶・バット・コンテナは、指定されたラインで洗浄を行う。
- ⑦ 回収車が到着したら、電動シャッターを開けて速やかにコンテナを洗浄室へ入れる。
- ⑧ 洗浄作業中は、洗剤供給ポンプの可動を確認する。
- ⑨ 洗浄物の汚れ落ちの確認は、受け側の担当者が目視で行う。
- ⑩ 洗浄終了後に運転停止ボタンを押し、洗浄タンク内の洗浄水を排水し、洗剤で内側の清掃を行う。
- ⑪ 洗浄機は洗浄ノズル・ストレーナー等の分解できる部分は毎日分解清掃する。

(2) 保管

- ① 食缶類

- ・消毒保管庫に全て収納されたことを担当者が確認し、消毒スイッチを入れる。
- ・90℃で90分間行う。
- ・消毒中に温度確認をし、記録する。
- ・翌日に乾燥状態を「乾燥消毒庫点検記録表」（受託者様式）に記録する。

② 食器類

- ・各コンテナにクラスごと食器を収納し、コンテナ消毒保管庫にセットする。
- ・保管庫内の熱風噴き出し口にコンテナの熱風取り入れ口を接続する。
- ・全てのコンテナが正しくセットされたことを確認後、消毒スイッチを入れ、開始時間を「乾燥消毒庫点検記録表」（受託者様式）に記録する。
- ・90℃で90分間行う。
- ・消毒中は、担当者が運転状況や温度の確認を随時行う。
- ・担当者は、消毒終了後に異常の有無を確認する。
- ・翌日に乾燥状態を点検記録する。

5 冷蔵庫

(1) 冷蔵庫使用区分

食材ごとに区別して使う。

① 食材区分

魚肉用、野菜用、和え物用、アレルギー調理室用

② 冷蔵庫温度設定

上限温度+5℃、下限温度±0℃、庫内設定温度+2℃

③ 冷蔵庫温度確認方式

庫内温度を1日2回確認し、「冷蔵・冷凍庫点検記録表」（受託者様式）に記録する。

④ 冷蔵庫管理・使用上の注意事項

- ・扉の開閉は、庫内の温度変化に気を付け、迅速に行う。
- ・トラブルの発生時は、業務責任者から事務所に報告する。
- ・毎週金曜日に洗剤で庫内床及び壁を洗浄・消毒する。
- ・毎日ドア及び取手をアルコールで拭く。

6 ドライ床の衛生管理

(1) 清掃について

- ① 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。
- ② 水をこぼした時等は、ドライワイパーで取り除く。
- ③ 汚れた時はその部分のみに洗剤をまき、デッキブラシ又はタワシでこすり、水道水でラインピットに流し、ドライワイパーで取り除く。（多量の水のまきすぎに注意する）
- ④ 釜周辺、ピット、検収ホールは、月1回以上洗剤を使用し、全体を洗う。
- ⑤ 床は、汚れた部分を適宜清掃する。

(2) 注意点

- ① ドライ床は、水をこぼさないように気をつけて調理業務を行う。
- ② 床が汚れた場合は、早めに汚れを取り除く。
- ③ ドライ床でも調理器具等を直接床に置かない。

Ⅷ 残滓及びごみ等の処理

1 ごみ置き場

- (1) 厨芥容器は、回収後に洗浄消毒を行い、その周辺も清潔に保つ。
- (2) 調理場内の厨芥容器は、蓋付きの物を使用する。
- (3) ごみ置き場は、洗浄終了後に洗浄し清潔に保つ。
- (4) ごみは、調理室外の指定場所（廃材庫、不燃ごみ室、残滓室）に置き、害虫動物等に侵されないように措置する。

2 ごみの分別

- (1) 市委託の一般廃棄物処理業者の指示に従い、種別ごとに分別する。
- (2) リサイクルごみも市委託の一般廃棄物処理業者の指示に従い、指定の容器・袋に入れる。

3 残滓の処理

- (1) ディスポーザーは、取扱説明書に従い操作する。
- (2) ディスポーザーに投入できない物があるので、ディスポーザーの投入可否リスト表に従って扱う。なお、使用後は、よく洗浄し清潔に保つ。
- (3) 厨芥処理機も取扱説明書に従い操作する。なお、排出された生ごみは指定のごみ袋に収納する。
- (4) 厨芥処理機は、使用後に洗浄し清潔に保つ。
- (5) 残滓量は、計量し指定用紙「残滓記録表」（様式 20）に記録する。
- (6) 返却された残滓は、非汚染作業区域に持ち込まない。

4 清掃等

- (1) 使用済みの容器・包装紙等は、室内に散乱しないように、直ちに決められた場所に運ぶ。
- (2) ごみは、その種類別にごみ入れ容器に入れ、汚染、汚水、悪臭が漏れないようにする。
- (3) ごみ置き場は、よく清掃し、ハエ・ゴキブリ等の発生を予防する。

厨房用器具類・食器具類清掃・点検作業基準

品名	日常の手入れ・点検の方法
野菜下処理室用 (ざる・プラスチック・ボウル・皮引き・まな板・包丁等)	<ul style="list-style-type: none"> ・タワシ等を使用し、洗剤液でよく洗う。 ・流水ですすぐ。(2回以上) ・下処理専用消毒保管庫に入れ、温度・時間の設定(90℃・90分以上)を確認後消毒保管する。 ・包丁等は定期的に研磨し、手入れする。
肉・魚下処理室用 (ざる・プラスチック・ボール・食缶・脇取盆・まな板・包丁等)	同上
調理室用 (ざる・プラスチック・ボウル・番重・食缶等)	<ul style="list-style-type: none"> ・洗浄室洗浄コーナーへ移動台で運び、タワシ等を使用し、洗剤液でよく洗う。 ・流水ですすぐ。(2回以上) ・消毒保管用カードに載せ、カートイン消毒保管庫又は器具消毒保管庫に入れ、温度・時間の設定(90℃・90分以上)を確認後消毒保管する。
調理作業用器具 (かいじゃくし・ひしゃく・泡立て器・ゴムべら・すくい網・かす揚げ・キッチンバサミ)	<ul style="list-style-type: none"> ・水又は温湯でよく洗浄する。 ・洗剤液でブラシ等を用いてよく洗浄した後、流水ですすぐ(2回以上) ・消毒保管用カートに載せ、カートイン消毒保管庫又は器具消毒保管庫に入れ、温度・時間の設定(90℃・90分以上)を確認後消毒保管する。
調理用具 (包丁・カラーまな板・脇取盆)	<ul style="list-style-type: none"> ・タワシ等を使用し、洗剤液でよく洗う。 ・流水ですすぐ。(2回以上) ・消毒保管用カートに載せ、カートイン消毒保管庫又は器具消毒保管庫に入れ、温度・時間の設定(90℃・90分以上)を確認後消毒保管する。 包丁等は、定期的に研磨し、手入れする。
食器、食器かご、トレー、箸等の食器及びコンテナ	<ul style="list-style-type: none"> ・自動食器洗浄機で洗浄する。 ・洗浄後は、十分に洗浄されているか確認する。 ・クラス毎に次回使用時の食器種類、枚数となっているかセットを確認する。 ・食器等を入れたコンテナを、食器消毒保管庫に入れ温度、時間の設定(90℃・90分以上)を確認後消毒保管する。 ①浸漬方法について <ul style="list-style-type: none"> ・食器は、すべて横に寝かせた状態で浸漬槽に投入する。 ・浸漬槽での浸漬時間は、メーカーの指示に従う。(7～10分間) ②食器・トレーの洗浄方法について <ul style="list-style-type: none"> ・浸漬終了後洗浄機供給装置にかける前に食器かごから取り出して、高く積まない。 ・食器・トレーの洗浄中異常を生じた時、直ちに洗浄機を停止できる体制を取る。 ③コンテナの洗浄方法について <ul style="list-style-type: none"> ・コンテナ洗浄機にかけた後、ワイパーで水分を拭き取っておく。 ④箸、スプーン等の洗浄方法 <ul style="list-style-type: none"> ・箸、スプーン等は残滓を取り除き洗剤を溶かした湯(約40℃)に浸漬した後に、箸洗浄機にかけて洗浄もしくは手洗いで洗浄する。
残滓入(ポリペール)	残滓は毎日破棄し、内外を清掃し、清潔に十分に留意する。

<p>ブラシ・スポンジ・タワシ・ホース等</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・洗剤液でよく洗浄する。 ・よく水気を切り、乾燥し、清潔な所定の場所で保管する。
<p>二重保温食缶、バット（蓋付）、ボール（大、小蓋付）等</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・自動食缶洗浄機で洗浄する。 ・洗浄後、十分に洗浄されているか確認する。 ・消毒保管用カートに載せ、カートイン消毒保管庫に入れ温度・時間の設定（90℃・90分以上）を確認後消毒保管する。
<p>学級用調理用具、食具等</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・残滓を除去し、水又は温湯に浸漬し、予洗する。 ・自動洗浄機により洗浄もしくは手洗いする。 ・十分に洗浄されているか確認する。 ・消毒保管用カートに載せ、カートイン消毒保管庫に入れ、温度・時間の設定（90℃・90分以上）を確認後消毒保管する。
<p>温度計</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・センサー部分を洗剤液でよく洗浄する。（中心温度計） ・よく水気を拭き取り、乾燥し、清潔な所定の場所で保管する。 ・月1回温度校正を行い、温度校正表（様式22）に記録する。

施設清掃作業管理基準

室名		1日単位で行う作業	1週間単位で行う作業	1学期単位で行う作業
検収室・プラットホーム（搬入口）	前室	①床面を掃く。 ②泥の汚れを洗い流す。 ③ドライワイパーで水気を切る。		壁面・天井の汚れ、ほこりを拭き取る。
	検収室・廊下	①床面を掃く。 ②汚れた部分を水洗いし、みがく。 ③ドライワイパーで水気を切る。	腰板（ステンレス部分）は殺菌洗浄剤を布に浸して拭く。	①床面をみがく。 ②壁面、天井の汚れを拭きとる。
	冷蔵庫	①汚れた部分はその都度部分水洗いする。 ②ドライワイパーで水気を切る。 ③ドア、取っ手をアルコールで拭く。	床面・棚・ステンレス部分を殺菌洗浄剤で消毒する。	床面・棚・ステンレス部分を殺菌洗浄剤で消毒する。
	冷凍庫	①汚れた部分を掃き取る。 ②ドア、取っ手をアルコールで拭く	床面を掃く。	床面・棚・ステンレス部分を殺菌洗浄剤で消毒する。
	食品庫 計量室 廃材庫	①汚れた部分はその都度水洗いする。 ②ドア、取っ手をアルコールで拭く（廃材庫を除く）。	①床面を掃く。 ②食品庫の棚は殺菌洗浄剤を布に浸して拭く。	壁面・天井の汚れ、ほこりを拭き取る。
下処理室	野菜下処理室 魚肉下処理室 器具洗浄室	①業務終了後、床面を掃く。 ②業務終了後、ステンレス部分を殺菌洗浄剤で消毒する。	①床面を掃く。 ②水洗いし、みがく。	壁面・天井の汚れ、ほこりを拭き取る。
ハッチ カウンター	ハッチ カウンター	①汚れた部分はその都度水洗いする。 ②業務終了後、ステンレス部分は殺菌洗浄剤を布に浸して拭く。	戸の部分は殺菌洗浄剤を布に浸して拭く。	
油庫		汚れた部分をふき取る。		①床面をみがく。 ②壁面、天井の汚れを拭きとる。
ナ 調理室・コンテ	和え物室	①汚れた部分はその都度水洗いする。 ②ドライワイパーで水気を切る。		
	焼き物・揚げ物室	①使用后、油汚れを取り除き水洗いをす		

		る。 ②ドライワイパーで水気を切る。		
	上記以外	①汚れた部分を水洗いする。 ②ドライワイパーで水気を取る。 ③腰板、水槽などステンレス部分は殺菌洗浄剤を布に浸して拭く。		
洗浄室・前室	洗浄室前室	①汚れた部分を洗浄する。 ②ドライワイパーで水気を取る。	①腰板、水槽などステンレス部分は殺菌洗浄剤を布に浸して拭く。 ②床に殺菌洗浄剤を散布する。	①洗剤で汚れを落とし水洗いする。 ②ドライワイパーフロアド라이어又は掃除機で水気を取る。 ③床に殺菌洗浄剤を散布する。
その他厨房	残滓処理室	①床面を掃く。 ②汚れを洗い流す。 ③ドライワイパーで水気を切る。	床に殺菌洗浄剤を散布する。	
	手洗室	①床面を掃く。 ②流し台を清掃する。 ③ドライワイパーで水気を切る。		
	排水溝	①その都度塵芥を取り除く。 ②汚れを洗い流す。		①ブラシをかける。 ②汚れを洗い流す。
その他	玄関ホール廊下	①床面を掃く又は掃除機をかける。 ②汚れた部分をその都度拭き取る。		窓ガラスを磨く。
	委託事務室	床面を掃く又は掃除機をかける。		①窓ガラスを磨く。 ②網戸を洗う。
	便所	①床面を掃く。 ②便器の清掃。		
	休憩室・食堂	床面を掃く又は掃除機をかける。		①窓ガラスを磨く。 ②網戸を洗う。
	更衣室等	①床面を掃く。 ②汚れた部分をその都度拭き取る。		
	洗濯室乾燥室	床面を掃く又は掃除機をかける。		
	玄関駐車場	玄関部分を掃く。	落ち葉・ごみを掃き取る。	

食品別加熱処理の留意点

食品の種類	食品名	留意点
魚介類	しらす干し・生桜えび	ゆでてから素早く冷却し、調理する。
	かにかまぼこ・かまぼこ等の魚肉加工品	パックのままゆで又は蒸してから素早く冷却し、調理過程では使用直前まで冷蔵する。他の材料と和え、そのまま喫食するときには、素手で取り扱わず、殺菌した器具等を使用する。
	いか・えび・あさり等	揚げる、焼く、煮るとき以外はゆで又は蒸してから調理する。加熱後の食材は衛生的な専用容器を使用し、できるだけ短時間で調理する。
	その他の魚介類	煮物、揚げ物、焼き物などで調理するときには、中心部まで十分に加熱できたか確認する。
食肉類	ハム・ウインナー・焼き豚等	揚げる、焼く、蒸す、ゆでる等の加熱を行ってから素早く調理する。他の食材とあえるときには冷却を確実にし、素手で取り扱わないように、殺菌した器具等を使用する。
	その他の食肉類	揚げる、焼く、煮る、蒸す等の加熱調理をするときには、中心部まで確実に加熱できたかを確認する。
卵類	錦糸卵等の卵加工品	パックのままゆで又は蒸して、素早く冷却し、喫食直前まで冷蔵する。配食は素手で行わず、温めたまま喫食するときには、速やかに喫食されるように調理時間に配慮する。
豆類	豆腐等	必ず加熱したものを使用する。
野菜類	冷凍のコーン、さやえんどう、枝豆等	サラダ等に使用するときには、蒸す、ゆでる等の加熱調理を行ってから素早く冷却する。
冷凍食品	フライ・コロッケ・カツ等	再凍結したものでないかを確認してから加熱調理する。 一度に多量を油の中に入れずに、油の温度を調節して中心部まで加熱できたか確認する
	その他の冷凍食品	再凍結したものでないかを確認してから加熱調理する。

主な設備・機械・器具の取り扱い基準

○印は毎日（使用時）、●及び■印は基準に従う

品名	日常の手入れ・点検方法	期間	実施日
野菜裁断機	○機体と付属品の清掃（取り外しのできる部分は外して清掃する。） ○刃物プレートは回転軸から外して保管する。 ○輪切りプレートは調節ねじを「0」に戻して保管する。		
皮むき機	○皮むき円盤を外して、機体内外と皮むき円盤を清掃する。（機体内に汚物を残さないこと。） ○回転軸まわりは注水厳禁 ○スイッチまわりとモーター部は必ずカラ拭き清掃 ●皮むき円盤のヤニ状汚れは針金ブラシで取り除く。	3回／年	
回転釜	○釜内外の清掃 ○清掃後は、釜を立てて水を切る。 ●ハンドル軸の軸受けと歯車、釜回転軸に注油する。	1回／週 1回／年	
消毒保管庫	●扉の内外と機体外面の拭き清掃（放水洗いは厳禁） ■棚板を全て外し、機内側面とすのこを清掃		
包丁まな板殺菌庫	○殺菌灯の点灯確認 ●殺菌灯、機体外面、庫内の拭き掃除（放水洗いは厳禁）	1回／週	
食器洗浄機	○コンベアの念入りな洗浄と点検補修 ○機体内外の清掃（電気系統や回転駆動部の注水は厳禁） ●洗浄ノズルや取り外せる部分は外して清掃 ●コンベア駆動チェーンに注油する。	3回／年	
スプーン洗浄機	○機体内外の清掃（電気系統の注水は厳禁） ●超音波部の動作確認	3回／年	

ミキサー	<ul style="list-style-type: none"> ○機体と付属品の清掃。特に攪拌容器は念入りに洗浄する。 ○スイッチまわりとモーター部は必ずから拭き清掃 ○回転羽根の刃付けの清掃 		
フライヤー	<ul style="list-style-type: none"> ○油槽は油を抜いて洗剤で洗う。水洗い後よく水気を拭き取り、乾燥、蓋かけをしておく。（サーモスタットと感温部は注意して取り扱う。） ○槽外表面は油汚れを取る。 ○サーモスタットの作動確認をする。 ○付属部品の清掃と拭き油の始末 ●ガス系統の点検、清掃 	3回／年	
運搬車	<ul style="list-style-type: none"> ○キャスト等に水をかけないこと。 ○作業終了後は、立てかけて水を切っておく。 ●キャスト軸に注軸する。 	3回／年	
その他	<ul style="list-style-type: none"> ●側面、棚等を次亜塩素酸ナトリウムにて拭き、さらに水拭きする。 ●ガラス窓の清掃 ●側壁の清掃 ●側溝の蓋の清掃（場内） 	1回／週 3回／年 3回／年 1回／年 3回／年	