

津島市学校給食単独調理校調理業務等作業基準

I 調理従事者の衛生管理

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）行い、結果を各学校及び津島市教育委員会へ報告する。
- (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、直ちに各学校及び津島市教育委員会へ報告し、該当者の委託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) 業務責任者は、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) 業務責任者は、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 7）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。（自宅に持ち帰らない。）着用の際には、衣類、頭髮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 学校敷地内での喫煙は禁止する。
 - ク 調理作業中は、顔・頭髮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き、アルコール又は適切な方法で洗淨、消毒を行う。室外に出る際は、外用の履物に替える。

コ 汚染区域に出た場合は、アルコール又は適切な消毒方法で必ず履物を消毒してから非汚染区域に入る。

サ エプロン及び手袋等は、下処理用、調理用、洗淨用と区別し、1日の最終に洗濯し、乾燥させて、清潔を心掛ける。

シ トイレを使用する際は、調理衣を着替える。

ス 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を行う。

ア 調理前、下処理後、汚物取り扱い後、用便後、配缶前は、爪ブラシを用いて入念に洗い、消毒し業務に従事する。

イ 食肉・魚介類・卵を取り扱った場合は、必ず手洗いし、消毒する。(専用の使い捨て手袋を使用のこと)

(5) 調理従事者は、次の順序によって手洗いをを行う。

<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、作業開始前及び配缶前、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 マスク、帽子、ズボン、調理衣を着用する。

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 生鮮食品は、原則として当日納品とする。

イ ラック、すのこ等を利用し、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 10) 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 10) 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 9) に記録する。

オ 食品は適切な場所で保存・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 物資専用の冷蔵庫、冷凍庫を使用し、食品の保存には十分気をつける。

キ 納入された食品は、速やかな検収の後、食肉類、魚介類、野菜类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。

ク 食品に異常が見られた場合は、速やかに栄養教諭、学校栄養職員又は各学校に連絡する。

(2) 食品の保管場所は清潔にする。

(3) 肉類・卵類の保管は、冷蔵庫の下の段とする。

(4) 飲用牛乳は、牛乳冷蔵庫に入れて保管する。

(5) 冷蔵庫・冷凍庫は、冷気がよく還流するよう、食品をつめすぎない。

(6) 冷蔵庫・冷凍庫は、常に内部温度計によって適正温度であることを確認し、「学校給食日常点検票」(様式 13) 及び「冷蔵庫・冷凍庫温度記録表」(受託者様式) に記録する。

(7) ラック、棚等を利用し、食品は床面に直接置かない。

(8) 食品は整理・整頓して保管する。乾物・調味料等の 1 日で使い切れない食品に関しては、期限表示を確認し、納品された順に使用できるよう保存する。袋の口、ビンの蓋等、必ず密封した状態となるよう密封可能な容器に保管する。

(9) 食品は、検収後専用の容器又はカゴ等に移しかえ、ダンボール等を場内に持ち込まないこと。包装の汚染を作業場内に持ち込まないこと。

2 食品を使用する際は、次の基準によって安全を確認する。

- (1) 食品を使用する際は、品質に異常がないか、異物の混入がないか等に注意をはらい、安全を確認する。
- (2) 異味、異臭、変色、異質なねばりやカビの発生はないか。
- (3) ゴキブリのふん、ほこり、髪の毛等異物が混入していないか。
- (4) 虫などがついていないか。
- (5) 異常な乾燥や吸湿はないか。
- (6) 包装が使用前から破れていないか、保存容器に窮鼠等によるかじり穴、破損がないか。ピンホール等がないか確認すること。
- (7) 異常が認められた場合は、その旨を速やかに栄養教諭、学校栄養職員又は各学校へ報告する。

3 調理機械・器具等の衛生的な取り扱いは、次の基準による。

- (1) 調理機械・器具等は、使用前及び使用後に必ず洗浄し、必要に応じて消毒・乾燥を行う。
 - ア 食肉、魚介類、卵等を取り扱った器具等は、他と区別し、特に注意して必ず洗浄・消毒する。
 - イ 生食する、果物（野菜）は、消毒済みの調理機械・器具で調理するとともに、調理時に二次汚染されないよう十分注意する。
- (2) 器具類は、下処理用、加熱前用、加熱・消毒後用等、処理の過程毎に区別する。
 - ア 包丁、まな板、洗浄ブラシ等の器具及び容器等は、用途別や食品別に色分けを行い、誰にでも分かるようにする。
 - イ 洗浄、消毒は、使用目的別に行う。
- (3) 包丁、まな板、フードスライサーの刃等の器具類は、使用中も必要に応じて洗浄、消毒する。
- (4) ふきんは、使用しない。カウンタークロスを使用する場合は、洗浄消毒後に十分乾燥させてから使用し、使い回しを避ける。カウンタークロスは、定期的に交換する。
- (5) 水道の蛇口に取り付けてあるホースは、使用する時に蛇口に取り付け、床につかないようにする。使用前に次亜塩素酸ナトリウム 200ppm 溶液に5分間浸漬して消毒を行い、流水で十分すすぎ、所定の場所に置いておく。
- (6) 食器消毒保管庫、食缶消毒保管庫は、作業開始前に取っ手部分をアルコール又は次亜塩素酸ナトリウム 200ppm 溶液を含ませたカウンタークロスで拭き上げて消毒する。
- (7) 中心温度計は、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。

作業中、食品が替わるときは、センサー部分を流水で洗い、ペーパータオルで水分を拭き取り、アルコール消毒をする。
- (8) 非汚染作業区域の水道の取っ手は、作業開始前にアルコール又は次亜塩素酸ナトリウム 200ppm 溶液を含ませたカウンタークロスで拭き上げて消毒する。
- (9) 詳細については、「主な設備、機械、器具の取り扱い基準」（別紙4）による。
- (10) 包丁の研磨は受託者が行い、フードスライサーの刃研ぎは市側が行う。

4 調理の際の衛生管理は、次の基準による。

- (1) 泥付きの野菜等は、下処理室で洗浄した後に調理室に搬入にする。
- (2) 果物洗浄用の器具類は専用のもを使用し、他の器具と混同しないようにする。
- (3) 野菜等洗浄用の器具類は専用のもを使用し、他の器具と混同しないようにする。
- (4) 下処理後及び調理後の食品は、床から 60 cm以上の高さに置く。下処理室で使用したザルは、調理室に持ち込まない。
- (5) 直接に供する食品は、素手で取り扱わない。使い捨て手袋を使用する。
- (6) 冷蔵・冷凍された食品は、調理室内に長時間放置しない。
- (7) 冷却が必要な食品は、真空冷却機等で短時間のうちに十分に冷まし、必要に応じて冷蔵する。
- (8) 和え物の調理等、2種類以上の食品の混合は温度差をできるだけ小さくしてから行う。
- (9) 前日処理又は前日調理は、原則的に禁止する。
- (10) 食品は常温で放置しないこと。また、食品を加熱・冷却する場合は、適切に温度管理を行い、その際の温度と時間を、「中心温度・時間記録表」(様式 20) に記録する。
- (11) 加熱調理後 2 時間以内の喫食、適切な温度管理、二次汚染防止等を考慮した作業に努める。
- (12) 施設内の温度管理や水を媒介した二次汚染防止の観点から、ドライ運用に努める。
- (13) 使用水は、作業前と調理終了後、作業後に遊離残留塩素測定、色度、濁度、臭気、味等について水質検査を実施し、「学校給食日常点検票」(様式 13) に記録する。遊離残留塩素が 0.1 mg/l 以下及びその他の異常が認められた場合は、再度検査を行い、不適となった場合は速やかに栄養教諭、学校栄養職員又は各学校に連絡し、指示を受ける。不適となった水は 1 リットル採り、保存食用冷凍庫に保存する。
- (14) 器具は、色分けをして混同しないようにする。

5 調理は、次の基準による。

- (1) 作業は、次の基本的作業手順にそって適切に行う。
 - 〔計量〕 食品や調味料は、必ず計量のうへ使用する。
 - ↓
 - 〔洗浄〕 必要以上に水に浸し漬けないようにする。
 - ↓
 - 〔切裁〕 食品の切裁は、加熱や調味料の浸潤の均等性、出来映え等を考慮して適正に行う。
 - ↓
 - 〔混合〕 非加熱前食品と加熱後食品はきちんと区別し、汚染されないように注意する。
 - ↓
 - 〔加熱(冷却)〕 食品の色彩や風味、舌ざわり等を損ねないように、加熱処理時間等に配慮する。
 - ↓
 - 〔調味〕 衛生に十分気をつけて調味する。
 - ↓
 - 〔出来上がり〕 配食時間・衛生面に十分気を付けて配缶する。
- (2) 野菜、果物は必要に応じて専用スポンジ等を用い清潔な流水で 3 回以上洗浄してから調理する。

- (3) 生食する果物（野菜）は清潔な流水で3回以上洗浄した後、次亜塩素酸ナトリウム200ppm溶液に5分間浸漬して消毒し、流水で5分以上すすいで配缶する。
- (4) 卵類、肉類、魚介類については特に、十分な加熱処理を行う。
- (5) 加熱時は、中心温度計を用いて中心温度を計測する。食材の中心温度が85℃以上1分以上保つことを確認した後、出来上がりとする。なお、冷却使用する食材の温度確認も行う。加熱調理品・和え物など、調理時の最終時刻と温度を確認し、「中心温度・時間記録表」（様式20）に記録する。
- (6) 1個ずつ加熱する食品については、常に中心温度が基準に達しているかを調理中、継続的に計測し、1つでも温度が不足の場合は、再度加熱処理を続ける。
- (7) パック包装ごと加熱する食品については、すべての食品が基準温度に達しているか、確認がとれるよう、十分な計測をする。
- (8) 給食が適温で提供できるよう、放冷時間、最終加熱時間等に十分留意し、作業工程を工夫する。
- (9) 食物アレルギーを持つ児童に対する除去食等については、事前に学校側と打ち合わせをする。なお、除去食は他の給食とはっきりと区別できるようにする。
- (10) 揚げ油は使用後に必ず濾過し、空気に触れないように冷暗所に保管する。
- (11) 料理の出来栄えについては、必要に応じて中間の段階と出来上がり時に栄養教諭、学校栄養職員による確認を受け、味の調整等をする。不在の場合は、指示に従う。
- (12) 詳細については、「調理手配書」（様式3）による。

6 配缶・運搬は、次の基準による。

- (1) 食缶、食器、盛り付け器具については、種類、数の確認とともに、汚れ、キズ等の破損状況についても点検しながら用意する。
- (2) 配缶は給食時間に合わせるとともに、1人分量に差がなく配膳できるよう、料理毎に留意し、各クラスに栄養教諭・学校栄養職員が指示する配缶量に基づいて食缶等に入れる。
- (3) 主食、牛乳及びデザート類については、各クラスの人数に分ける。納入業者よりのケース不足の場合も予備のケース又は袋等を用いて対応する。予備ケースは、常に衛生的に管理し、その他の調理器具に準じて洗浄・消毒する。
- (4) 各クラスの食缶、その他の容器、食器、お茶、牛乳、主食等を各クラスのワゴン車に乗せ、指定場所に運搬する。
- (5) 給食終了後、各教室前のワゴン車を運搬・回収する。回収時間については、各学校の指示による。
- (6) 食缶・食器等の運搬・回収に際しては、児童の安全に十分注意して、ワゴンの取り扱いを行う。
- (7) 運搬に使用するエレベーターは、十分な安全確認を行う。運搬作業以外の時は、電源を切り、事故等の予防に努める。

Ⅲ 食器、器具類の洗浄・消毒・保管等

1 食器の洗浄・消毒は、次の基準による。（自動食器洗浄機使用の場合）

- (1) 残滓を除去する。
- (2) 洗剤を溶かした40℃程度の温湯に10分間以上浸漬する。

- (3) タワシ又はスポンジ等を用いて、下洗いをする。
- (4) 食器洗浄機が、正常に作動しているか確認する。
- (5) 1つずつ丁寧に洗った後、食器洗浄機の洗浄ラインに乗せる。各学校の食器洗浄機に応じた洗浄方法をとる。
- (6) 手洗いを行う場合は、(3)の下洗い後、きれいなタワシ又はスポンジ等を用いて再度丁寧に洗う。汚れ、洗剤が残らないよう、十分にすすぐ。
- (7) 汚れが残っていないか1つずつ確認しながら、食器かごにクラスごとに詰め合わせ、食器消毒保管庫にて消毒する。
- (8) 食器消毒保管庫は、庫内温度が 90℃以上で、食器が完全に乾くまで、90 分以上加熱殺菌する。
- (9) 食器の汚れが目立つ場合は、漂白を行う。
- (10) その他の食器具については、各学校又は栄養教諭、学校栄養職員の指示による。

2 お盆の洗浄・消毒は次の基準による

- (1) 残滓を除去する。
- (2) 洗剤を溶かした 40℃程度の温湯に 15 分間以上浸漬し、タワシ又はスポンジ等を用いて下洗いをする。
- (3) 食器洗浄機が正常に作動しているか確認し、洗浄する。
- (4) 汚れが残っていないか1つずつ確認し、食器消毒保管庫にて消毒する。
- (5) 食器消毒保管庫は、庫内温度が 90℃以上で、食器が完全に乾くまで、90 分以上加熱殺菌する。
- (6) 長期休業終了前に全器具を洗浄して備える。

3 食器具類（スプーン、玉じゃくし、パンばさみ等）の洗浄・消毒は、次の基準による。

- (1) 残滓を除去し、洗剤を溶かした 40℃程度の温湯に 30 分間以上浸漬し、タワシ又はスポンジ等を用いて下洗いをする。
- (2) タワシ又はスポンジ等を用いて1つずつ丁寧に洗う。脂質、澱粉等が検出されないよう十分洗浄する。
- (3) 汚れが残っていないか1つずつ確認し、食器消毒保管庫にて消毒する。
- (4) 食器消毒保管庫は、庫内温度が 90℃以上で、食器具類が完全に乾くまで、90 分以上加熱殺菌する。

4 食缶及び調理器具等の洗浄・消毒は、次の基準による。

- (1) 食缶、盛り付け器具、バット、かご、ボール、ザル等
 - ア 残滓、汚れ等を除去し、水又は 40℃程度の温湯でよく洗浄する。
 - イ 洗剤を使い、タワシ又はスポンジ等を用いて 1 つずつ丁寧に洗う。汚れ、洗剤が残らないよう、十分にすすぐ。
 - ウ 消毒保管庫は、庫内温度が 90℃以上で、完全に乾くまで 90 分以上加熱殺菌消毒し、保管する。
 - エ 最終加熱を終えた食品及び消毒済みの生食用果物（野菜）に使用する器具等については、使用前に上記（ウ）の消毒、アルコール消毒のうちから適する方法で殺菌消毒をしてから使用する。ただし、消毒保管庫にて消毒・保管した器具等については、省略してよい。

- (2) 調理台、水槽、作業台、運搬車（ワゴン）、ラック等
 - ア 水又は 40℃程度の温湯でよく洗浄する。
 - イ 洗剤溶液に浸したタワシ又はスポンジ等を用いてよく洗浄する。
 - ウ 水又は 40℃程度の温湯でよく洗い流し。水切りした後、アルコール又は次亜塩素酸ナトリウム 200ppm 溶液に浸したカウンタークロスで拭き、消毒する。
 - エ 所定の場所に保管する。
 - オ ワゴンは、アルコール又は次亜塩素酸ナトリウム 200ppm 溶液に浸したカウンタークロスで拭きあげる。（長期休業前に水洗いする。）
- (3) 包丁、まな板、フードスライサーの刃、大しゃもじ、ひしゃく等
 - ア 水又は 40℃程度の温湯でよく洗浄する。
 - イ 洗剤溶液に浸したタワシ又はスポンジ等を用いてよく洗浄する。
 - ウ 水又は 40℃程度の温湯でよく洗い流す。薬液消毒をし、流水ですすぐ。
 - エ 水切りし、乾燥させた後、消毒保管庫又は所定の場所で保管する。
 - オ 常に、下処理、上処理、最終加熱済み・生食用の区分に分けて取り扱うこと。基本的には汚染の少ない順から洗浄する。
 - カ 最終加熱を終えた食品及び消毒済みの生食用果物（野菜）に使用する器具等については、使用前に、アルコール又は次亜塩素酸ナトリウム 200ppm 溶液のうちから適する方法で殺菌消毒をしてから使用する。
- (4) 皮剥き機、フードスライサー、ミキサー、回転釜、フライヤー、洗浄機、真空冷却機等
 - ア 部品をできるかぎり取り外し、又は 40℃程度の温湯で食品の切りくずや汚れをきれいに取り除く。
 - イ 洗剤溶液に浸したタワシ又はスポンジ等を用いてよく洗浄する。
 - ウ 水又は 40℃程度の温湯でよく洗い流し、薬液消毒、アルコール消毒のうちから適する方法で殺菌消毒する。
 - エ 消毒後は、清潔な場所でよく乾燥させ、所定の場所で保管する。
 - オ 最終加熱を終えた食品及び消毒済みの生食用果物（野菜）に使用する器具等については、使用前に、アルコール又は次亜塩素酸ナトリウム 200ppm 溶液のうちから適する方法で殺菌消毒をしてから使用する。
- (5) スポンジ、ブラシ、たわし等
 - ア 下処理用、調理用、午後洗浄用に区分し、使用後は洗剤を使用してよく洗浄する。汚れ、洗剤が残らないよう、十分にすすぐ。
 - イ 薬液殺菌し、十分に水きりして乾燥させ保管する。

5 食器、器具類の整理・保管は、次の基準による。

- (1) 食器は、食器消毒保管庫に入れて保管する。
- (2) 器具類は、誰にでも分かるよう、決まった場所に一定の方法で整理して保管する。
- (3) 包丁、まな板、器具類等は、用途を区別し混同しないよう保管する。
- (4) 器具類は、できるだけ早く乾燥させて保管する。
- (5) 包丁、まな板、器具類等を保管する場所は、清掃を徹底し、常に清潔を保つ。

6 調理機械・器具類の日常の取り扱いは、次の基準による。

- (1) 調理機械・器具類の取り扱い

- ア 調理機械・器具類については、使用前、使用後に異常がないか点検を行い、学校給食日常点検票」(様式 13) 及び「スライサー・釜点検表」(受託者様式) に記録する。併せて、包丁、フードスライサーの刃、はさみ等は、食材が変わるたびに刃こぼれがないか確認し、「刃物・手袋チェック表」(受託者様式) に記録する。
 - イ 清掃の際、モータースイッチ・配電盤・電線等、水気を嫌う個所は、故障、漏電の原因になるため決して水をかけない。可能な範囲のみ、固く絞ったカウンタークロス等で拭く。
 - ウ 包丁、フードスライサーの刃は、錆びがつかないように、定期的に砥ぎ、常に切れる状態を保つ。
 - エ 学校の休みや長期休業等で、調理機械・器具類を長期にわたり使用しない場合は、十分に手入れした後、できる限り乾燥した状態で保管する。
 - オ 調理機械・器具類にさす油は、専用の油を受託者の負担で購入し使用する。
 - カ その他日常の取り扱いについては、「主な設備・機械・器具の取り扱い基準」(別紙 4) による。
- (2) 調理機械・器具類について、故障・破損等を発見した場合は、速やかに各学校又は栄養教諭・学校栄養職員に報告し、支持を仰ぐ。

IV 施設の衛生管理・点検

- 1 調理室等の施設の衛生管理・点検は次の基準による。
- (1) 調理関係施設の衛生
 - ア 各室内は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(気温 25℃以下・湿度 80%以下)を測定し、「学校給食日常点検票」(様式 13) に記録する。
 - イ いかなる作業も、防虫設備のない出入り口、窓等を開放したままでは行わない。
 - ウ 天井、壁、床、扉、窓ガラス、網戸、戸棚等は、常に清潔に保つよう清掃する。
 - エ 調理室、食品庫、物品庫、休憩室(トイレを含む)、エレベーター、ワゴン置き場等は毎日清掃し、常に清潔を保つ。また、常に整理・整頓を行う。
 - オ 床等は、1日に1回以上清掃し、必要に応じて、洗浄・消毒を行うこと。毎週最終給食時には、洗剤又は 40℃程度の温湯を用い、ブラシ清掃する。
 - カ 床等のゴミはできるだけ拭き取るようにし、むやみに排水溝に流さない。
 - キ 排水溝、阻集器、汚泥槽は、1日の終業時に必ず清掃する。
 - ク 手洗い設備等は、ぬめり・汚れのないように毎日スポンジ等を用いて清掃し、清潔に保つ。手洗い用石けん液、消毒用アルコール、爪ブラシ、ペーパータオル等の不足はないか点検し、常備する。
 - ケ 調理関係施設は、ドライシステム化を図ること。その使用(調理、洗浄等の作業)には、ドライ運用に努めること。
 - (2) 排水溝の詰まりや逆流がないか、窓ガラス・網戸等の破損がないか等、施設の管理点検を毎日終業時に行い、故障・破損等を発見した場合は、直ちに報告する。
 - (3) 清掃用具等は、用途別に区別して使用する。また、使用後は洗浄・乾燥させ必要に応じて消毒を行い、専用の場所に保管する。
 - (4) 施設・設備全般について、構造や配置を十分に把握し、事故や故障・破損のおきないように努める。また、緊急時については、的確な対応に努める。

- (5) 調理に直接関係のない者をむやみに調理室に入らせない。やむを得ず調理室に立ち入る場合には、「来客者用 衛生・健康管理点検票」(様式 8)に基づき、調理従事者と同様に健康状態等を点検・記録し、専用の清潔な調理衣、マスク、帽子及び履物を着用させる。
- (6) その他、必要と思われる衛生管理に努める。

V 残滓及びゴミ等の処理

- 1 残滓の計量は、次の基準による。
 - (1) 給食後に回収し、主食、副食別に秤で計量するが、副食は全体量、汁切り量別の計量し、牛乳は本数で量る。
 - (2) 計量結果を「学校給食日常点検票」(様式 13)及び「残滓記録表」(様式 22)に記入する。
- 2 残滓及びゴミの処理は、市が廃棄物処理業者に行わせる。一時保管については次の基準による。
 - (1) 使用済みの容器、包装紙等は、室内に散乱しないよう直ちに決まった場所に運ぶ。
 - (2) ゴミ入れ容器は、ふたを完全に閉め、汚物、汚水、悪臭が漏れないようにする。
 - (3) ゴミは適切に処理し、回収後は容器をよく洗浄し、乾燥させる。保管場所も毎日清掃し、ハエ、ねずみ、ゴキブリ等の発生を予防する。
 - (4) 手付かずの主食、牛乳についても残滓として処理する。空容器は整理した後、納入業者によって回収。

VI 付帯業務(毎日)

- 1 保存食、検食及び衛生関係書類の記入、終業点検は次の基準による。
 - (1) 保存食
 - ア 保存食の保存期間
 - ・ マイナス 20℃以下で 2 週間以上、専用の保存食冷凍庫で保存する。
 - ・ 破棄した日時を、「保存食簿」(様式 14)に記録する。
 - イ 保存食の採取
 - ・ 原材料は洗浄・消毒を行わず、食材納品時に素早く密閉保管できる容器又はチャック付きビニール袋に 50 g 以上採取する。その際には素手で触らない。
 - ・ 鶏卵については、洗浄して割卵後、混合した液卵を 50 g 以上採取する。
 - ・ 採取した後は、ビニール袋の中の空気を抜いて口を固く縛り、密封する。清潔な状態で保管する。
 - ・ 2 種類以上の食材を、同じ袋には採取しない。
 - ・ 採取にあたっては専用の包丁、まな板を使用し、手指から二次汚染しないよう配慮する。
 - ・ 採取した原材料は、1 日分をひとまとめにして採取月日、採取材料名を明記しておく。
 - ・ 真空パックや冷凍食品等の食材料は、50 g 以上取り出して保存する。
 - ・ 次の食品は、採取しない。不明の食品については、事前に打ち合わせをする。

調味料…しょうゆ、塩、こしょう、みりん、ソース、砂糖、酢、味噌等
乾物……わかめ、干しいたけ、削り節、ごま、昆布、春雨、のり等
缶詰・レトルト食品類

- ・牛乳、調理用牛乳、主食、パックされたデザート類についても採取する。
- ・野菜で産地の異なるものがあれば、産地を明記して別に採取する。
- ・納入された食品の製造年月日又はロットが違う場合は、わかるように明記し、別々に採取する。
- ・調理済み食品については、使用している食材が全て含まれるように、密閉保管できる容器又はチャック付きビニール袋に 50g 以上採取する。その際、献立別、調理した釜別に採取すること。
- ・あら熱が取れた後、専用の保存食冷凍庫に保存する。
- ・「保存食簿」(様式 14) を作成し、保存食の採取忘れがないか確認する。

(2) 検食

調理したもの全てについて、各学校の検査を受ける。「検食簿」に記入を受け、確認を得ること。

(3) 衛生関係書類の記入・提出

- 「異物確認リスト」(様式 9)
- 「検収記録簿」(様式 10)
- 「調理作業工程表」(様式 12)
- 「学校給食日常点検票」(様式 13)
- 「保存食簿」(様式 14)
- 「中心温度・時間記録表」(様式 20)
- 「作業動線図」(様式 21)
- 「残滓記録表」(様式 22)

は、毎日正確に記録し、栄養教諭・学校栄養職員又は給食主任に提出すること。

(4) 終業点検

受託者は、業務責任者が終業点検を行った後、鍵を職員室に届け、業務終了とする。

Ⅶ 付帯業務(定期的)

- 1 受託者は、毎月末に在庫品の点検・整理を行い、在庫量について「調味料在庫表」(様式 11) に記入する。
- 2 受託者は、調理作業後に少なくとも週 1 回以上、日常に実施できない清掃・消毒・点検等を行い、業務の履行に支障のないよう努める。
 - (1) 調理機械・器具等は、「主な設備・機械・器具の取り扱い基準」(別紙 4) に従い、点検及び手入れを行う。運搬車、移動台のキャスターについては、汚れを落として注油する。
 - (2) 排水溝、阻集器、汚泥槽、雑排槽は詰まっていないか点検し、大きなゴミがあれば除去する。清掃については、長期休業に入った段階で速やかに行う。
 - (3) 扇風機の清掃を行う。(厨房内の内側のみ。)
 - (4) 窓ガラス、扉、網戸等の清掃を行う。

3 受託者は、長期休業(夏・冬・春)中の業務として、給食終了後及び開始前の数日(3日程度)を日常業務や定期的業務で実施することのできない清掃、点検、消毒作業を行い、施設・設備、調理機械・器具等の衛生、安全管理に努める。

なお、長期休業(夏・冬・春)中の業務内容等について、「長期休業中の作業計画・出勤者予定表」(様式19)を作成し、各学校及び市へ提出する。

- (1) 調理機械・器具等は、「主な設備・機械・器具の取り扱い基準」(別紙4)に従い、点検及び手入れを行う。
- (2) 食缶等を1つずつ丁寧に洗浄し、破損がないか確認する。また、消えかけているクラス名を、マジック等を用いて記入し、整理して保管する。
- (3) スプーン等を1つずつきれいに磨き、整理して保管する。
- (4) 食器等を1枚ずつきれいに洗浄する。また、破損はないか確認した後、整理して保管する。食器等の枚数を確認して不足分を補充する。
- (5) 調理場敷地内外、休憩室(トイレ、シャワー)、配膳室、ゴミ置き場等を清掃する。
なお、床、壁、扉、窓ガラス、網戸、換気扇等については、特に留意する。
- (6) 排水溝、阻集器、汚泥槽については、デッキブラシ等を用いて、汚れを落とす。
- (7) 戸棚、冷蔵庫、冷凍庫を隅々まで清掃し、消毒、乾燥させる。
- (8) 倉庫は整理・整頓し、清掃する。
- (9) 在庫品を全て点検・整理し、不要品については、各校務主任又は栄養教諭、学校栄養職員の指示に従い、処分する。
- (10) 施設・設備、調理機械・備品等について破損や故障の有無を点検し、修理が必要な場合は各学校又は栄養教諭・学校栄養職員に報告する。
- (11) グリストラップは長期休業ごとに、点検及びバキューム清掃を実施する。

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。	1回／6 か月	
回転釜	○釜内外の清掃。（ガスバーナー等に水をかけないこと。） ○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、釜回転軸に注軸する。 ■ガスバーナーの清掃	1回／週 1回／年	
消毒保管庫	●扉の内外と庫体外面の拭き清掃（放水洗いは厳禁） ■棚板を全て外し、庫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、庫体外面、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軸する。	3回／年	
牛乳冷凍 保冷冷蔵 庫庫	●棚板、庫内の清掃及び次亜塩素酸ナトリウムにて拭く。 ●扉の内外面と外周面を拭き清掃 ●フィルターの清掃	1回／週 1回／週 1回／年	

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	
扇風機	<ul style="list-style-type: none"> ●分解清掃をする。 	1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く。 ●側壁の清掃 ■フードの吹き出し口の清掃 ●側溝の蓋の清掃 	1回／週 3回／年 3回／年 1回／年 3回／年	