

大和高田市学校給食衛生管理マニュアル

大和高田市教育委員会

1 学校給食調理従事者の衛生

1.調理従事者の健康管理

受託者及び業務責任者は、調理従事者に対し、次の健康管理を行うこと。

- (1)日常的な健康状態の点検を行うとともに、年 1 回以上健康診断を行い、その結果を教育委員会に報告する。なお、検査項目は労働安全衛生規則（昭和 47 年労働省令第 32 号）「健康診断」にそって実施すること。又、当該健康診断を含め、年 3 回定期的に健康状態を把握することが望ましい。
- (2)検便検査を月 2 回以上実施し、すみやかにその結果を教育委員会に報告する。
（検査項目：赤痢菌・サルモネラ菌・O-26・O-111・O-157）
- (3)受託者は、健康診断及び検便結果等において、異常が発見されたときは、直ちに教育委員会と学校に報告を行い、該当者を決して作業に従事させない。また、検便結果において陽性判定が出た後は、検査で連続 3 回の陰性結果が出るまで、勤務させてはならない。
- (4)現場責任者は、調理従事者一人一人の健康確認を作業前に行い記録する。下痢、発熱、嘔吐、手指の化膿性疾患、伝染性感染症またはその疑いがある場合は調理業務に従事させてはならない。
- (5)従業員又は従業員の家族にノロウイルスを原因とする感染性疾患による症状と診断された場合は、検査において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はその従業員を委託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従業員と一緒に食事を喫食するなど、同一の感染機会があった可能性がある従業員についても、検査を実施し、必要な処置を講じること。

2.調理従事者の衛生管理

調理従事者は学校給食業務に携わる者として、食生活を含めた日常生活全般において十分留意し、心身の健康・衛生に心がけること。

- (1)清潔な身支度を整えて従事する。

白 衣：毎日洗濯した清潔なものを着用する。

裾や袖などから中に着用しているものが出ないようにする。

ポケットに無用なものを入れない。調理場外には白衣で出ない。

帽 子：毎日清潔なものに交換し、毛髪がはみ出ないように被る。

但し、ヘアピンは使用してはならない。

マスク：毎日清潔なものに交換して始業時より着用する。

必ず、口、鼻を覆うこと。

エプロン：作業用途別にそれぞれ専用のもを使用する。

(それぞれ明確に見分けがつくようにする。)

履物：作業場所により、それぞれ専用のもを使用する。

履物は履き替えの区分別に、交差しないようにする。

定期的に洗って乾燥させ、清潔に保つ。

その他：爪は短く切り揃えておく。

装身具（指輪、時計、ネックレス、イヤリング等）はつけない。

華美な化粧、匂いの強い香料、マニキュア等をつけない。

(2) 作業に従事する際は次のことに留意する。

- ・ 従事者は毎日始業前に健康状態を確認し、記録する。又、家族の体調に異常のある場合は申告し、業務分担について、受託者、現場責任者と相談して必要な処置を講じる。
- ・ 体調に異常がある時は、現場責任者（または衛生管理責任者）に申し出て、適切な指示を受ける。
- ・ 手指に傷や手あれがある時は、密着ゴム手袋を着用し、素手で調理作業に従事しない。また、最終調理過程には携わらない。（塩化ビニル系の手袋は不可）
- ・ 調理室、配膳室等での喫煙や飲食をしない。
- ・ 手指の洗浄及び消毒を確実に行う。
手指は、爪ブラシを使って石鹼液でよく洗った後、ペーパータオルで十分水分を拭き取り、アルコール消毒液で殺菌する。
 - * 作業開始前及び用便後
 - * 顔や髪の毛等に触れた後
 - * 汚染作業区域（下処理室）から非汚染作業区域（上調理室）に移動した時
 - * 肉類、魚介類、卵、調理前の野菜類等を取り扱った後
 - * 取り扱い食品の種類が変わった時
 - * 配食前
 - * 機械類を扱った後
 - * 配膳業務の前・下膳業務の後
 - * ゴミや残菜の処理をした後 等
- ・ 消毒液は、正しく希釈して作ること。

2 施設・設備の衛生管理

調理場においては、以下の基準により施設・設備の衛生管理に努めること。

(1) 調理場内全般の衛生管理について

- ・ 常に整理・整頓・清潔を心がけて、これを習慣づける。
- ・ 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。(温度・湿度の記録)
- ・ 作業区分(汚染区域と非汚染区域)を明確にする。

	作業区域
汚染作業区域	検収スペース、食品保管スペース、下処理スペース、洗淨スペース(洗淨完了前)
非汚染作業区域	調理スペース、洗淨スペース(消毒完了後)
その他	更衣室、休憩室、トイレ等

- ・ 調理室、食品庫、物品庫、配膳室、休憩室(トイレを含む)等毎日清掃し、常に施設内の整理整頓を行い、防虫防鼠に努める。
- ・ 手洗い設備は常に清潔に保ち、石鹼液、爪ブラシ(個人別)、消毒液等を常備する。ペーパータオルとそのダストボックスも常備する。
- ・ エプロン・履物等は色分けする等により、明確に作業区分ごとに洗淨及び消毒し、翌日までに乾燥させ、区分して保管するなど衛生管理に配慮すること。
- ・ 調理場には、ふた付きの残菜入れを備えること。
- ・ トイレは専用の履物を備え、毎日清掃・消毒を行うこと。
- ・ 清掃用具等は用途別に区別して使用する。使用後は洗淨、乾燥させて必要に応じて消毒を行う。専用の場所に保管する。
- ・ その日の調理作業にあわせて調理台、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。
- ・ 排水溝や粗集器は作業終了後に、食材の残さやゴミ等が残っていないように掃除する。
- ・ グリストラップ内の油脂分は排水溝の目詰まりの原因になり、また汚れが悪臭や菌・害虫の温床にもなるので常にきれいにしておく。

(2) 床の清掃、衛生について

- ・ 調理作業中は床に水や食材等を落とさないように留意し、ドライ運用する。
- ・ 床は作業終了後には、床ブラシで床用洗剤を使ってこすり洗いをする。ムラなく汚れを洗い落とし、水で流した後は、床ワイパー等で水切りし、できるだけ早く乾燥させる。
- ・ 各階の配膳室の床は普段はモップ等で拭き掃除する。
- ・ 排水可能な施設は汚れがひどい時には、洗剤で洗って水流しする。
- ・ 排水溝は一日の作業が終わったら清掃する。
※排水溝及びごみ受けかごの中にゴミは残さない。毎日点検し処理する。

(3) 調理台、作業台、水槽等の清潔、衛生について

- ・ 調理台、作業台は、使用後、洗剤できれいに洗い、水で流した後はワイパー等で水分を切り、乾燥させておく。(前日)

調理作業開始前にアルコール消毒をする。調理作業中に再度使用する場合は、汚れや水分を十分取り去った後、アルコールスプレー、ペーパータオル等を使用して消毒する。(以下「アルコール消毒」という。)(当日)

- ・床の水濡れや食材の落下等による汚染の防止に努める。
- ・水槽、調理台、作業台等は、洗剤液に浸したスポンジ、ブラシ等によく洗浄した後温湯でよく洗い流し、水切りした後、所定の場所に保管する。
- ・移動台・クラス運搬ワゴン・ラック等は、使用後清掃し、使用前に運搬車(調理室内で使用)はアルコール消毒をする。

(4) 調理機器・器具類の清潔、衛生について

- ・包丁、まな板やザル、ボール、たらい等の容器・器具類は食品の種類や調理過程等により区別して使用する。また、他と区別して洗浄消毒が必要なものについてはその方法に従う。
- ・器具類は、使用後汚れや残渣をよく洗い流し、消毒保管庫に納めて消毒乾燥する。
- ・器具類の洗浄は、原則として調理室から出来上がった給食が運びだされてから行う。すぐに洗浄し消毒保管庫へ納めるのが望ましい。消毒保管庫はできるだけ器具専用とし、消毒後は使用前までの扉の開閉を避ける。消毒保管庫に納められないものは、器具の材質に適した消毒方法をとる。また、保管庫内は整理整頓し、一定の場所に保管するようにする。
- ・調理作業中にやむを得ず器具類の洗浄を行う場合は、決められた場所で行い、消毒を十分にする。床の水濡れのないように気をつける。
- ・調理器具類は、常に床から 60 c m 以上ある高さの置き台の上に置く。
- ・調理作業時には、ふきんは使用せずペーパータオルを使用する。
- ・スライサーの刃等の欠損による異物の混入がなかったかを確認しながら作業を行う。
- ・使用後の機械は部品を取り外し、点検、洗浄消毒し、乾燥させる。

(5) 使用水について

- ・使用水は調理開始前及び調理作業終了後に、水道管のたまり水が出るまで水を放出した後(約5分)、検査する。
- ・調理開始前及び調理作業終了後に水質検査を実施し、「日常点検票」に記録する。
- ・検査項目は遊離残留塩素が 0.1mg/L 以上であること及び色、濁り、臭い、味等について、異常がないか確認する。
- ・日常検査で色、濁り、臭い、味等で異常があったり、遊離残留塩素が、0.1mg/L 以上なかった場合には、再検査を行い、その上で適判断した水を使用した場合は、使用水 1 L を食品と同様に -20°C で、2 週間以上保存する。
- ・再検査を行い、使用に不適な場合は、速やかに施設管理者に申し出て指示を仰ぐこと。
- ・茹で野菜等を水で冷却する場合は、直前に使用水の遊離残留塩素が 0.1mg/L 以上であることを確認し、その時間を記録、保存する。

(6) その他

- ・調理場は換気を行うこと。
- ・毎日、冷蔵庫や冷凍庫の内部温度を適切に保つとともに、常に整理整頓し、清潔で衛生的に保持する。

- ・毎日、冷凍・冷蔵庫内の温度を確認し、記録する。
冷蔵庫のフィルターは定期的に掃除する。
- ・保管庫や冷凍冷蔵庫、ドアの取手部分、水道のカラン部分等はこまめにきれいにし、アルコール消毒をする。
- ・ホースの使用は清掃時の必要最小限にとどめ、使用するとき以外は、蛇口から取り外しておく。

3 食品の品質管理

納入された食品について、以下の点に留意して検収・保管を行い、品質管理に努めること。

- ◎ 検収責任者を定めて、食品の検収に立会い、確実に検収を実施し記録する。
- ◎ 検収票に基づき、次の点について検収を行う。
食品名・納入時間・納入業者名・納入数量・製造業者名・品質保持期限（製造日）・品質/鮮度の良否・包装状態の良否・品温・異物の有無等
- ◎ 納品された物は、適切な温度・湿度管理をし、品質保持に努めるとともに、衛生管理に十分留意する。
- ◎ 検収票は校長の検印を受け、保存する。

1 パン・ご飯について

- ・食品とともにケース等にも異物の付着や汚れがないか点検する。
- ・パンは学級ごとにクラス分けをする。
- ・空箱は配膳室内で保管する。直接床に置かない。
- ・給食終了後、米飯のケースは当日回収される。パンケースは次回のパン納品時まで学校で衛生的に保管する。なお、汚れがひどい場合等、必要に応じて、洗浄、乾燥させる。

2 牛乳について

- ・牛乳用冷蔵庫に正しく納められているかを確認する。
- ・納入時の温度を計り記録する。（開封し、中心温度で測る）
- ・牛乳ビンやケース等に異物の付着汚れがないか点検し、必要に応じて洗浄する。
- ・冷蔵庫内で保管し、給食時間に合わせて適正温度で出す。（冷蔵庫設定温度 5℃）
- ・空箱は配膳室内で保管する。直接床に置かない。

3 食品について

(1)冷蔵（冷凍）食品（冷蔵庫設定温度 5℃、冷凍庫設定温度-20℃）

- ・冷蔵（冷凍）庫内で食品の相互汚染が生じないように、扉の外に区分を明確に表示し、分類ごとに区分して保管する。
- ・庫内を冷気が還流するよう食品の置き方に留意する。
- ・冷凍品は凍結状態、冷蔵品は冷却状態が保持されているか確認する。

- ・使用時まで、冷蔵（冷凍）保管し、作業工程に基づき庫外へ出し常温放置はしない。

(2) 生鮮食品

- ・野菜・果物は納品時に、いたみや腐りなどの有無、鮮度についても十分に確認する。
- ・規格に合わない、使用に適さない場合は、栄養教諭・学校栄養職員等に連絡し、できるだけその場で品物を交換するなどの処置をとる。
- ・納品されたものは、台等の上に置き、直接床に置かない。
- ・前日納品されたものは必要に応じて冷蔵庫に保管するなど、使用時まで適切な状態で保管する。
- ・使用前、使用中にも異常がないか再度点検・確認する。

(3) 缶詰・乾物類・調味料等

- ・食品は、床から 60cm 以上の台等の上に置き、直接床に置かない。
- ・保管する食品は、使用時まで適正な状態で保管する。
- ・食品保管スペースは整理整頓し、鼠族昆虫に汚染されないよう衛生管理・品質保持に努める。
- ・使用前、使用中にも異常がないか再度点検・確認してから使用する。
- ・調味料類は先入れ、先出しするとともに、開封したものは気をつけて保管し、品質保持に努める。特に長期休業中は適正保管に注意し、使用前に必ず品質確認をしてから使用する。

(食材に異常があった場合)

- ・食材に異物混入や変質等の異常を発見した場合、速やかに校長、栄養教諭・学校栄養職員等に連絡する。(勝手な判断のもと、廃棄処分したり、納入業者と対応したりしない。)
- ・調理過程において気づいたときは、調理作業を中断し、校長、栄養教諭・学校栄養職員等に連絡する。
- ・異常があった食材や混入されていた異常等は必ず現状保管する。

4 調理・配膳作業について

献立表、調理方法、調理業務指示書にもとづき、事前に作業工程表及び作業動線図を作成し、従事者全員がそれを十分理解した上で、当日の作業を衛生的に効率よく行う。

調理作業は次の基準によって行う。(別途「主な食品の取り扱い」「調理作業の流れ」参照)

①作業前

- ・学校給食日常点検表（作業前）及び個人別健康記録票に沿って、衛生チェック及び健康チェックを行う。
- ・その日の調理工程や衛生のポイントなどを確認する。
- ・手指の洗浄消毒を確実にを行う。
- ・水質検査を行う。(0.1mg/L 以上の遊離残留塩素、外観、臭気、味等を確認し、学校給食日常点検表に記録。1mg/未満の場合は、水を 1L、-20℃、2 週間保存する。)
- ・調理機器、器具の消毒を行う。

②下処理作業

- ・野菜等の下処理は、洗浄回数・方法等のマニュアルを守り、流水で丁寧に行う。
下処理用のエプロンを着用し、専用の包丁、まな板を使用する。
虫や異物の付着、変質等がないか確認しながら洗浄する。
汚れの少ないものから順に洗うのを基本とする。
(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もある。)
シンクは食材が変わる毎に十分汚れを落とし、水をいれかえる。
シンクの大きさにあわせて一度に処理する量を決め、入れすぎないようにする。
シンクのオーバーフローにあわせて水量を調節し、シンク一槽ごとの仕切りを守る。
また床濡れもできるだけ少なくする。
- ・下処理スペースと調理スペースで使用する容器は区別する。
- ・割卵等は下処理スペースで行う。
- ・納入時の箱や容器のまま調理スペースに持ち込まない。
- ・ドリップや食材の水分などで床が濡れないよう注意する。
- ・作業終了時は、シンクを洗剤できれいに洗い、乾燥させる。床や溝、会所等もきれいに清掃し、野菜屑等が落ちていないようにする。

③調理作業

(ア) 切断

- ・野菜、加工食品、果物のまな板や包丁の区別をする。
- ・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。
- ・床の水濡れや裁断時の食材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。
- ・要冷蔵品は加熱調理する時刻に合わせて冷蔵庫から取り出して切断し、裁断後常温に放置しない。
- ・肉、鶏卵を扱った後の手指は、他の食品や器具に触れないようにし、必ず洗浄、消毒をする。
- ・容器や器具は肉専用、鶏卵専用を使用する。
- ・食肉類の取り扱いは、使い捨て手袋を使用する。
- ・鶏卵を攪拌するときは、ミキサーを使用しないようにする。

(イ) 加熱調理

- ・作業工程表や作業動線図を作成し、加熱調理終了後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。
- ・食材に使用するザルやタライ等は加熱前、後で使い分ける。
- ・食品の色彩や風味、食感等を損ねないように調理工夫し、加熱調理を行う。
- ・和え物献立は加熱後速やかに冷却し、配食の直前に清潔な器具を使用して和え、調理終了後にも温度及び時間を記録すること。
- ・加熱後食品は素手で触れないようにし、確実に消毒殺菌された調理器具等を使用する。
- ・加熱加工の記録及び食品加熱・冷却の記録簿の内容を確認し、記録する。

④調味

- ・指示された分量の調味料を計算する。
- ・食材の持ち味をいかしながら、子どもの味覚に合った味に仕上げる。味付けについては、校長、栄

養教諭・学校栄養職員等の意見を参考にするように心がける。また、喫食までの時間経過や温度変化等を考慮した調味を行う。

- ・使用量を品目ごとに調味料出納簿に記入し、変更についても備考欄に記録する。

⑤仕上げ

- ・調理終了後速やかに給食されるよう、給食時間に合わせ指示された時間に仕上げ、その時間を記録すること。
- ・給食時間に合わせ指示された時刻に仕上げる。
- ・加熱調理が十分できていることを中心温度を計測して確認する。
中心温度が75℃以上1分間の保持を確認し、測定した時刻とともに記録する。
(二枚貝等ノロウイルス汚染のある食品の場合は85℃、1分以上)
測定箇所は釜の中で温度が上がりにくい箇所(食品)を含めて三点計測する。
75℃に達していない場合は、加熱し直した後、再度計測して確認する。
- ・検食、展示食を準備し実施する。(1食分を計量する。食材料を全て入れるようにする。)
- ・保存食の採取を行い、2週間以上冷凍保存し、採取・廃棄の記録をする。
- ・再度水質検査を行う。(0.1mg/L以上の残留塩素を確認し、学校給食日常点検表に記録)

⑥配缶

- ・手洗い、身支度をし、衛生的に取り扱う。
- ・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。
- ・小学校においては、低・中・高学年別に分量差(各1割)をつける。
- ・配缶は、床から60cm以上の高さのところで行う。

⑦配膳・下膳

- ・運搬ワゴンで各階配膳スペースに運搬する。
- ・配膳スペースの指定された場所に運搬を行うとともに、給食終了後に回収を行う。回収の際も、床に食器食缶等を直接置いてはならない。
- ・配膳準備の際に、食缶や使用食器等について種類、数だけでなく、汚れについても確認する。
- ・運搬時は、児童生徒の廊下通行の安全や授業の妨げにならないように等、配慮して行う。
- ・給食時には、配膳スペースで児童の安全を確保し、給食当番児童への受け渡し・給食後の受け取りを行う。
- ・パンは汚れや異物混入等がないことを確認してクラスごとに分ける。
- ・牛乳を各クラスの牛乳かごにいれ、配膳時まで冷蔵庫保存する。
- ・食缶の積み込みやリフトによる昇降作業は、必ず安全を確認し、効率よく作業を行う。
- ・下膳、回収時も、食器・食缶等を丁寧に取り扱い、床に直接置かないこと。

⑧洗浄・消毒

- ・洗剤は計量して使用する。
濃度に従い、洗剤液で汚れ等を十分洗い流してすすぎを行う。
- ・調理に使用した調理機器や器具類の洗浄作業は、調理スペースから出来上がった給食を搬出させてから行う。洗浄後は消毒保管庫に納め、すぐに消毒する。
- ・食器具や食缶等は下膳後、洗剤液に浸けこみ、でん粉及び脂肪等が残らないよう確実に洗浄すると

ともに、破損がないか確認する。

⑨施設の清掃

- ・手洗い用、消毒用の設備を清潔にし、常備する。
- ・調理スペース内の掃除および床の洗浄を行う。床の洗浄後はすぐに水切りし、乾燥させる。
- ・冷蔵庫や消毒保管庫内などの清掃、消毒を随時行う。
- ・食品保管庫や倉庫は毎日清掃し、整理整頓に努める。
- ・残菜やごみの処理は適切に行い、排水溝も毎日清掃する。
- ・定期的に給食用施設の清掃（調理スペースの窓、更衣室等）を行い、清潔に保つ。
- ・学校給食従事者用トイレは、毎日清掃・消毒を行うこと。

⑩その他

- * 栄養教諭・学校栄養職員等の指導に従って作業にあたること。
- * 食物アレルギーをもつ児童生徒については、栄養教諭・学校栄養職員等の指示書にもとづき、アレルギー対応食等の対応を行うこと。アレルギー対応食等は、他の給食とはっきり区別できるようにし、アレルギー対応食についても、保存食の保存を行う。

5 洗浄作業について

調理器具類や、食缶等の洗浄、消毒、保管は次の基準及び別途「主な設備、器具の手入れ基準」にしたがって、洗浄及び手入れを行う。

※食器等の洗浄に用いる洗剤は酸素系のものを使用すること。

1 調理器具類

①ザル、ボール、バケツ、タライ、スパテラ、勺等

- ア 食材の残りや汚れなどを除去し、温湯（40℃程度）で洗浄する。
- イ 洗剤液を温湯に溶かし、スポンジ等を用いて洗浄、すすぎを行う。水槽には十分洗浄できるだけ
の洗い物を入れ、すすぎは流水で丁寧に洗う。
- ウ すすいだ後は消毒保管庫に納めて、すぐに消毒し、使用時まで衛生的に保管する。
(消毒保管庫は庫内温度が90℃以上で1時間以上保つようにする。)
- エ 消毒保管庫への収納は用途別に行い、機能的に使用できるように常に整理整頓を心がける。また、
常時使用しないものは消毒後、保管庫から出して使用時まで清潔に保管する。
- オ 器具の耐熱温度や材質等で消毒方法を区別する。(消毒保管庫、アルコール消毒)

②包丁・まな板

- ア 温湯（40℃程度）でよく洗浄する。
- イ 洗剤液を用い、スポンジ等で洗浄、すすぎを行う。
- ウ よくすすいだ後、乾燥させ、包丁・まな板殺菌庫で消毒保管する。

③ふきん

※調理作業時にはふきんは使用しないこと。

ア 石けんを使用してよく洗浄する。

イ 必要に応じて漂白を行い、清潔を保つ。

④ スポンジ・ナイロンたわし等

ア 付着したカスなどを落とし、石けんを使用して洗浄する。

イ よくすすいだ後、塩素系食器等漂白用洗剤に5分間浸漬する。

ウ 水でよくすすいだ後、水気を十分切り早く乾燥させる。

2 調理機器、調理設備等

① 水槽、調理台、作業台等

ア 水又は温湯（40℃程度）でよく洗浄する。

イ 洗剤液に浸したスポンジ、ブラシ等でよく洗浄する。

ウ 温湯でよく洗い流し、水切りした後、所定の場所に保管する。

② 移動台・クラス運搬ワゴン・ラック等

使用後清掃し、使用前に運搬車（調理室で使用）はアルコールで消毒する。

③ 球根皮むき機、野菜裁断機

ア 部品をできるだけ分解、取り外し、食品の切りくずや汚れを取り除く。

イ 洗剤液で洗浄した後、よくすすぎ洗剤を十分洗い流す。

ウ 清潔な場所でよく乾燥させる。

機器の付近の床面は、汚染度が高いので、使用後は床面の清掃を確実に行う。

3 食缶・食器・食器具等

① 食缶

ア 献立ごとに残菜をまとめ計量する。

イ 洗剤を溶かした温湯（40℃程度）に浸けこみ、1つずつ手洗いで洗浄する。

ウ 流水で十分すすぐ。

エ よく水をきった後にすぐに消毒保管庫に納めて消毒し、保管する。

（当日朝に確認し、乾燥していない場合は、再度消毒する。）

※使用後の調理機器は直接床に置かない。

② 食器

ア 洗剤を溶かした温湯（40℃程度）に30分以上浸けこみ洗浄する。

イ 食器洗浄機が正常に作動していることを確認し、食器洗浄機で洗浄・すすぎを行う。洗浄機が正常に作動しない場合は、手洗いで対応する。

ウ 食器かごに収めたらすぐに消毒保管庫に入れて消毒し、翌日まで衛生的に保管する。

（85℃、90分）

（当日朝に確認し、乾燥していない場合は、再度消毒する。）

③ 食器具類（スプーン、箸、玉しゃくし等）

ア 残菜を取り除き、洗剤を溶かした温湯（40℃程度）に30分以上浸す。

イ 1本ずつ丁寧に洗浄する。

ウ スポンジ等で洗い、食品カスだけでなく、たんぱく質・脂質・でんぷん等も残留しないように洗浄する。

エ よくすすぎ、水切りした後、消毒保管庫に入れて消毒し保管する。

オ 次回給食の献立に応じて指示された食器具を食器かごにセットする。

(当日朝に確認し、乾燥していない場合は、再度消毒する。)

④お盆

ア 残菜等を取り除き、食器洗浄機が正常に作動していることを確認し、食器洗浄機で洗浄・すすぎを行う。洗浄機が正常に作動しない場合は、手洗いで対応する。

イ お盆かごに収めて消毒保管庫に入れ、消毒保管する。

(保管庫の設定は 85℃、90 分)

6 原材料・保存食の保存及び検食

1 原材料、保存食の保存について

①原材料の保存

ア 原則として 50 g 以上を採取する。

イ 清潔なビニール袋、フリーザーパックに入れ、1 日分をまとめて、専用冷凍庫 (-20℃以下) の所定の位置で 2 週間以上保存する。

ウ 食材及び食品ごとの取り扱いは、別途資料「原材料の保存」に従って行う。

- ・採取する袋に、日付、材料名等の必要事項をマジックで記入しておく。
- ・原材料は、特に洗浄、消毒等を行わず、購入した状態で採取する。
- ・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、手指からの汚染のないように留意する。
- ・品目が変わるごとに包丁・まな板は水洗いをする。
- ・野菜は小さい物は丸ごと採取し、大きい物は葉、茎、根の全形が含まれるよう 50 g 程度に切ってビニール袋に採取する。
- ・同じ種類のものでも産地が異なる場合は、産地名を袋に記入し、産地毎に採取する。
- ・コロッケや魚切り身、シュウマイなどは 1 人分または 50 g 以上を冷凍のままフリーザーパックに採取する。複数を真空パックにされたものについては、1 人分または 50 g 以上を採取して、保存する。(この場合の保存した残りは、再度密封して調理すること。)
- ・卵はすべてを割卵し、混合したものの中から採取する。
- ・同一食材でも品質保持期限(賞味期限)の異なるものが納品されている場合は、それぞれに採取する。

エ 原材料保存について、学校給食日常点検表及び保存食記録簿に記録(採取日、廃棄日)を行う。

2 保存食の保存

- ア 原則として 50g 以上採取する。
- イ 日付、献立名を記入したフリーザーパックに採取する。1 日分をまとめてビニール袋に入れ、専用冷凍庫（-20℃以下）の所定の位置で2週間以上保存する。
- ウ 児童の栄養指導や盛り付けの目安とする「展示食」を保存食と兼用しない。
- エ 釜調理されたものは同一メニューであっても釜ごとに採取する。
採取前に手指を消毒し、釜ごとに、それぞれ消毒されたスプーン等で一旦カップ等に採る。粗熱をとってからフリーザーパックに入れ密封する。食材料がすべて入っているか確認する。
- オ パン、ごはん、牛乳もフリーザーパックに 50g 以上採取し、空気を抜いて封をする。
個数物の副食やデザート類、個袋ものは1人分以上を保存する。
牛乳は、飲用の他に、調理用として使用する場合も、原材料として保存する。
- カ アレルギー対応食についても保存食を採取し、保存する。
- キ 保存食について、学校給食日常点検表及び保存食記録簿に記録（採取、廃棄の日時）を行う。

3 検食について

- ①原則として、当日の給食1人分を準備する。2回の給食時間がある場合は、それぞれ各1食分を準備する。最後の調理献立が出来上がったら、検食者のもとに届ける。（検食は、児童の喫食30分前に行う。）
- ②検食の配膳・下膳を行い、その評価をうけること。また、評価については、業務の参考とし、改善をはかるよう努める。

7 残菜及びごみ等の処理

1 残菜の処理については、次の基準によって行う。

- ・給食後下膳した時に、回収し計量する。
- ・計量した数字は、学校給食日誌等の所定の欄に記入する。

2 ごみの処理については、次の基準によって行う。

- ・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まった場所に運ぶ。
- ・ごみは、「大和高田市のごみ分別の手引き」に沿って分別し、汚物、汚水、悪臭が漏れないようにする。なお、「大和高田市のごみ分別の手引き」が改訂されたときは、適宜対応すること。
- ・ごみ入れ容器は、調理室内に持ち込まない。
- ・ごみは、収集日時、集積場所を確認して適切に処理すること。また、集積場所もよく清掃し、ハエ、ゴキブリの発生を予防する。
- ・空き缶は、軽く洗って、潰し、集積しておき、まとめて処理する。
- ・ダンボールは、たたんでまとめて所定の場所に保管する。
- ・卵の空き箱は、廃棄する。
- ・廃油は、まとめて保管する。（定期的にまとめて業者が回収する。）

- ・保存食や展示食、残菜を持ち帰ったり、パン・ご飯等を翌日まで保管しないで、廃棄すること。

8 定期的な業務

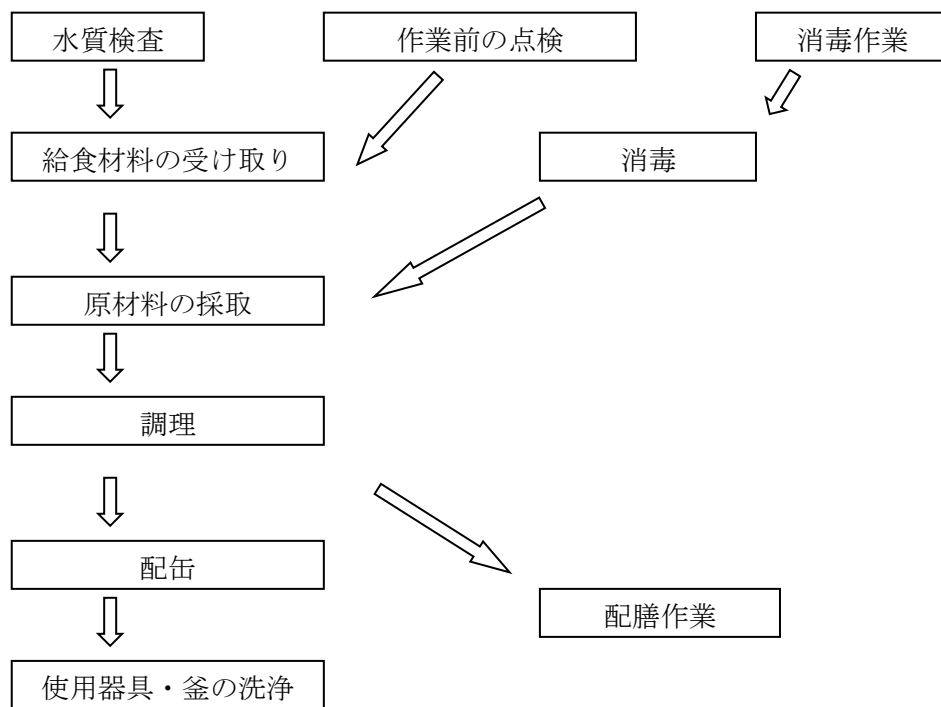
- 1 定期的な日頃実施できない清掃、消毒、点検を行い、業務の履行に支障のないように努める。
 - ア 調理機器、器具類は、別表「主な設備、器具の手入れ」に従って、点検及び手入れを行う。なお、運搬車・移動台等のキャスターは、汚れをおとし注油する。
 - イ 食器は漂白用洗剤に浸け込み、1つずついねいに洗浄し、洗浄機ですすぎを行う。
 - ウ 食缶・お盆・スプーンを磨く。
 - エ ザル・まな板を1個ずつ丁寧に洗って乾燥する。
 - オ 排水溝、汚水桝は、つまりがないか点検し、大きなごみは取り除く。
 - カ 食品庫・調理室・休憩室等に設置されている換気扇の清掃を行う。
 - キ ガラス、網戸、調理室周辺等をきれいに清掃する。
 - ク 消耗品などの在庫品の点検整備を行う。
- 2 各学期の給食開始の開始前、終了後、日常業務や定期的な業務で実施することのできない清掃、点検、消毒等を行い、施設・設備・器具の衛生管理に努める。
 - ア 日常業務で整理、清掃が行き届きにくい箇所を重点的に行う。また、食器具や食缶等も念入りに磨き、洗浄する。
 - イ 床の磨きや天井、壁の清掃、その他施設の整備を行う。
 - ウ 調理室周辺の草取り、溝そうじ等も行い、周辺の環境整備も行う。

9 付帯業務

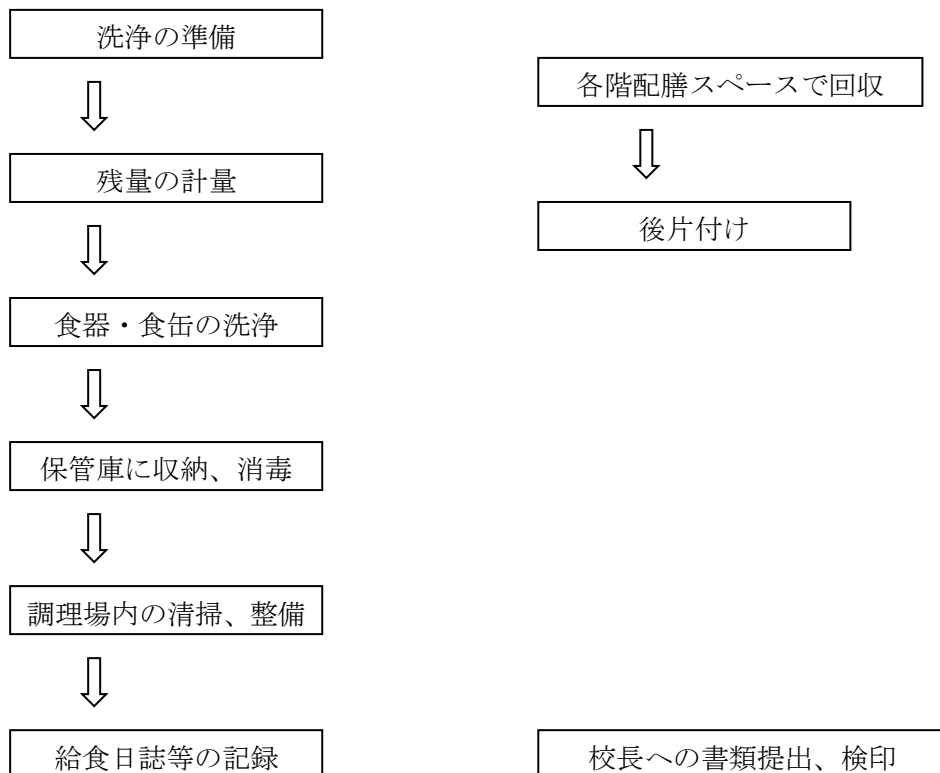
- 1 日誌、記録用紙、報告書等、帳票類への記録を行う。
- 2 学校の行事や学校菜園等、学校側の要請があるときは協力する。
- 3 アレルギー等対応食を指示書にもとづき実施する。
- 4 児童が盛り付けの目安とする「展示食」を盛り付け、展示する。
- 5 給食開始時間の変更等、学校側の要請があれば、協力すること。
- 6 バイキングなど、学校行事と給食調理業務が関連する行事については、校長の要請に従い、対応すること。
- 7 調理機器、器具類について故障、破損等を発見した場合は、直ちに校長、学校栄養職員等に報告する。

調理作業等の流れ

【午前】



【午後】



野菜等の取り扱い等について

根菜類	皮むき機で皮をむいたあと、ヘタ等を取り除いてから水槽で3回洗う。(土生姜・にんにくはボウル等を使ってもよい)
キャベツ	外葉や傷んだ部分を取り、1/4に切り、芯をとってから水槽で3回洗う。
白菜	外葉や傷んだ部分、芯を取り、水槽で3回洗う。
ねぎ	根を切り、水槽で3回洗う。
にら	根元を2cmぐらい切り、水槽で3回洗う。
ピーマン	へたと種をとり、水槽で3回洗う。
アスパラガス	根元を2cmぐらい切り、水槽で3回洗う。
ブチトマト	へたをとり、水槽で洗ったのち、果物等洗浄用加工酢で浸漬し、十分洗浄する。
小松菜 チンゲン菜 しろな ほうれん草	根の傷んだ部分、芯をとり、水槽で3回洗う。
えのき しめじ ブロッコリー(カット)	ほぐしながら、水槽で3回洗う。
れんこん(カット) ごぼう(カット)	水槽で3回洗う。(水槽にかごを入れてもよい)
さつまいも(カット) かぼちゃ(カット)	水槽で1回流水で洗う。(水槽にかごを入れてもよい)
冷凍ほうれん草 冷凍ヤングインゲン	袋のまま解凍し、他の水槽で2回洗う。
たけのこ	袋からだし、へたをとり縦1/2に切ってから洗う。
こんにゃく	袋から出し、流水で洗い、切ってから塩もみをする。
レトルト食品	使用直前に開封する。うずら卵の水煮・大豆の水煮等は、くさみを取るために水で洗う。あさりの水煮は水洗いし、殻・砂等を取る。

*他の野菜類についても、上記の処理方法に準ずる。

保存食について

食品分類	食品例	原材料保存の 要・不要
穀類	パン・ごはん・うどん・中華麺等	要
	米・麦・スパゲティ・小麦粉・麩等	不要
いも及び澱粉類	さつまいも・里芋・じゃがいも・山芋等	要
	こんにゃく	要
	でんぷん・はるさめ	不要
砂糖類	さとう	不要
	水あめ・はちみつ・ジャム・マーマレード等	要
油脂類	植物油	不要
	牛脂・豚脂・マーガリン・バター等	要
種実類	ごま・アーモンド・落花生等	不要
豆類	きな粉・高野豆腐等乾物・味噌等	不要
	豆腐・油揚げ・納豆・大豆（水煮）	要
魚介類	魚介類並びにこれの塩蔵・干物及び練り製品	要
	削りかつお・かつお節等の乾物	不要
肉類	牛肉・豚肉・鶏肉・鯨肉等とその副生産物及び加工品等	要
卵類	鶏卵・うずら卵等及びその加工品	要
乳類	牛乳・生クリーム・ヨーグルト・乳酸菌飲料・ チーズ・アイスクリーム等	要
野菜類	野菜類	要
果実類	果実類及びその加工品	要
きのこ類	えのきたけ・しめじ・なめこ・生しいたけ等	要
	干しいたけ・きくらげ等	不要
藻類	わかめ・ひじき・こんぶ・あおのり・あまのり等乾物	不要
	もずく・生わかめ・くきわかめ	要
嗜好飲料類	酒・ぶどう酒・茶・ココア・コーヒー等	不要
調味料及び香辛料	塩・しょうゆ・ソース・みりん・こしょう・カレー粉等	不要
	マヨネーズ・トマトケチャップ・カレールウ等	要
調理加工品	エビフライ・ぎょうざ・コロッケ・ハンバーグ等	要
缶詰		不要

調理済み食品	要
--------	---

主な設備・器具の手入れ

品名	日常の手入れ・点検方法
スライサー (野菜切機)	<ul style="list-style-type: none"> 機体と付属部品の清掃 取り外しできる部品は外して清掃する。 食品の切れ端が残っていないかよく確認する。 プレートは回転軸から外して清掃し、乾燥させる。
球根皮むき機	<ul style="list-style-type: none"> 皮むき円盤を外して、機体内外と皮むき円盤を設置する。 機体内に残渣を残さないこと。 回転軸周りには注水厳禁のこと。スイッチ周りとモーター部はから拭き清掃する。
回転釜	<ul style="list-style-type: none"> 釜・蓋は、汚れを拭き取ってから、洗剤をつけて洗い流す。 清掃後は、釜をたてて水を切る。 ハンドル軸歯車や回転歯車の摩擦、釜をかまどに固定するネジのゆるみがないか点検する。
消毒保管庫	<ul style="list-style-type: none"> 庫内が空のときに底部を拭き掃除する。 扉の内外面と機体外部の拭き掃除。 放水洗いは厳禁のこと。
包丁まな板 殺菌庫	<ul style="list-style-type: none"> 機体外面の拭き掃除。放水洗いは厳禁のこと。
洗浄機	<ul style="list-style-type: none"> 機体内外の清掃、洗浄ノズルの清掃を行う。
冷凍冷蔵庫 牛乳保冷庫	<ul style="list-style-type: none"> 扉の内外面と外周面、取っ手の拭き掃除。 棚板と庫内の清掃。 機器の上部、フィルターの清掃。
移動台、 クラス運搬ワゴン	<ul style="list-style-type: none"> 使用後清掃し、使用前に運搬車（調理室内で使用）は、アルコール消毒。
排水溝、粗集器	<ul style="list-style-type: none"> 食材の残渣やゴミ等が残っていないように掃除する。

学校給食衛生管理マニュアル

平成 19 年 2 月作成

平成 21 年 5 月一部改訂

平成 21 年 10 月一部改訂

平成 24 年 5 月一部改訂

(参考)

「学校給食衛生管理基準」(文部科学省)

「大量調理施設衛生管理マニュアル」(厚生労働省)