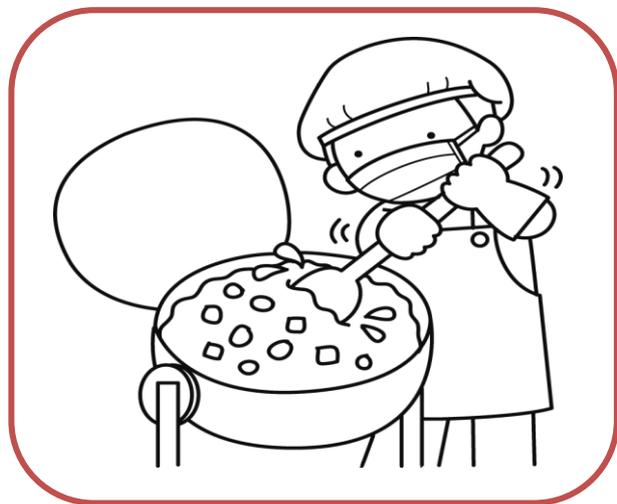


# 嘉麻市学校給食 衛生管理マニュアル



## 嘉麻市学校給食施設

令和6年12月18日改訂

1. 作業管理	1
(1) 作業区域分け	
(2) 作業工程表	2～3
・作業工程表(例)	4～5
(3) 作業動線図	6
・作業動線図(例)	7～8
(4) 食物アレルギー調理室対応個人票	9
・食物アレルギー調理室対応個人票(記入例)	10～12
(5) ミーティング例	13
2. 調理従事者の健康管理	14
(1) 調理時の衛生管理	
① 健康状態・服装の確認	
② 調理途中で、健康状態などに変更があった場合の対応	15
資料: 健康状態異常の際の対応について	16
資料: 腸内細菌検査(ノロウイルスを含む)陽性反応の場合の対応	17
(2) 作業区域・作業別の服装	18
(3) 作業工程別手洗い	19
① 標準的な手洗い	
② 作業中の手洗い	
(4) 日常の健康管理	20
3. 物資の検収・保管	21
(1) 食品の取り扱いの原則	
① 先入れ先出し	
② 当日処理	
③ 迅速	
(2) 検収・保管	
① パン・牛乳	
② 常温品	
③ 冷凍品	22
④-1 冷蔵品(生肉)	
④-2 冷蔵品(練り物・畜肉加工品)	
④-3 冷蔵品(豆腐・厚揚げ・油揚げ)	
④-4 冷蔵品(こんにゃく類)	23
④-5 冷蔵品(たまご)	
④-6 冷蔵品(調理用牛乳・乳製品等)	
⑤ 野菜	
(3) 検収の留意点	24
資料: 学校給食用食品の原材料・製品等の保存基準	
4. 保存食	25
(1) 採取の仕方	
(2) 保存の仕方	
(3) 保存食採取のポイント	26
5. 調理作業	27
(1) 洗浄	
①-1 冷凍野菜(バラ凍結: 枝豆・いんげん・グリーンピース・ブロッコリー等)	

①-2冷凍野菜(葉物等ブロック凍結:ほうれん草等)	
②果菜類(きゅうり・ゴーヤ等)	28
③葉菜類(小松菜・ほうれん草・キャベツ・白菜等)	
④泥付き野菜(れんこん・ごぼう・じゃがいも等)	
⑤果物	29
⑥豆腐	
⑦こんにやく	
⑧乾物	30
⑨レトルト食品	
⑩冷凍魚介類(えび・いか・貝類等)	31
(2)解凍	
①肉・魚	
②冷凍デザート・一食物(ゼリー・納豆・ピタパン等)	
(3)切裁	32
①包丁・まな板の色分け	
②包丁による切裁	
③スライサーによる切裁	
④果物(生食)	
(4)割卵	
(5)献立別衛生管理のポイント	33
①炊飯	
②汁物・煮物・炒め物等	
③ボイル	34
④蒸し物(焼き物を含む)	35
⑤和え物(サラダ等)	36~37
⑥和え物(フルーツ)	38
⑦揚げ物	
6. 施設・設備等の洗浄・消毒・清掃等	39
(1)施設の洗浄・消毒	
◆床の洗浄 ◆床の消毒	40
◆排水溝 ◆ステンレス製蓋なし排水溝 ◆排水マス	41
◆扉 ◆壁 ◆食品庫 ◆パン・牛乳検収室(着到場)	42
◆トイレ	43
(2)設備等の洗浄・消毒	44
◆調理台 ◆シンク	45
◆台車・ワゴン ◆配膳台・コンテナ ◆球根皮剥機・洗米機	46
◆野菜裁断機類 ◆フードプロセッサー	47
◆回転釜 ◆フライヤー ◆炊飯機	48
◆スチームコンベクションオープン ◆真空冷却機 ◆食器洗浄機	49
◆食器消毒保管庫・包丁まな板殺菌庫 ◆冷蔵庫・冷凍庫 ◆手洗い場	50
(3)調理器具、容器等の洗浄・消毒	51
◆まな板 ◆包丁 ◆泡だて器・スパテラ・ひしゃく等	52
◆中心温度計 ◆ざる・かご・ポウル・その他の容器	53
◆台秤 ◆ゴム手袋・ミトン	54
(4)食器等の洗浄・消毒	55
◆食器・個人盆 ◆食缶	56
◆はし・スプーン・フォーク ◆しゃもじ・トング・お玉等	57
◆かご(食器・はし等)	58

(5) スポンジ等の洗浄・消毒	59
◆ スポンジ・ブラシ・たわし	
◆ 布きん	
◆ モップ	
◆ ホース・水切り	
(6) 着衣の洗浄・消毒	60
◆ 調理衣	
◆ エプロン	
◆ 靴	
7. 検査	61
(1) 定期検査	
(2) 日常検査	
① 日常点検	
② 学校給食従事者個人別健康観察	62
③ 水質検査	
④ 温度等の記録	
⑤ 検食	63
⑥ 刃物の点検	
・ 定期検便結果処置票(記入例)	64
・ 鼠族昆虫駆除記録(記入例)	65
・ 学校給食従事者個人別健康観察記録票(記入例)	66
・ 中心温度計の検査記録票(記入例)	67
・ 刃物点検記録表(記入例)	68
8. 学校給食危機管理体制	69
・ 食中毒(疑い)発生時の対応(学校内)	
・ 食中毒(疑い)発生時の対応必要資料	70
・ 食中毒(疑い)発生の経過記録(様式3)	71
・ 学校(共同調理場)における食中毒等発生状況報告(別紙4-1)	72
・ 学校における感染症・食中毒等発生状況報告(別紙4-2)	73
・ 吐物の清掃	74
・ 異物混入発生時の対応の流れ	75
・ 異物混入対応マニュアル	76
・ 学校給食異物混入発生状況報告	77
・ 窒息事故防止	78
・ 窒息につながりやすい食品	79
・ 給食室での火災発生時の対応	80
9. 帳簿類の一覧	81
① 中心温度・保存食記録表	
② 検収表	
③ 日常点検票	
④ 水質検査記録表	
⑤ 冷蔵庫等温度湿度記録表	
⑥ 消毒保管庫温度記録表	
⑦ 学校給食従事者個人別健康観察記録票	
⑧ 外来者用の健康調査票	
⑨ 給食当番点検表	
⑩ 検食簿	
⑪ 鼠族昆虫駆除記録票	
⑫ 便所清掃記録表	
⑬ 定期点検票	
⑭ 中心温度計点検記録表	
⑮ 刃物点検記録表	
10. 参考文献	82

# 1 作業管理

## (1) 作業区域分け

調理施設は、二次汚染防止の観点から汚染作業区域、非汚染作業区域を明確に区分し、それぞれの区分に応じた設備の設置や作業内容について衛生的な配慮が求められる。

<学校給食施設の区分>

「学校給食衛生管理基準」別添資料 参考

区 分	内 容
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 洗淨室(機械、食器具類の洗淨・消毒前)
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 洗淨室(機械、食器具類の洗淨・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)

## (2)作業工程表

作業工程表は、できあがり時間から逆算してタイムスケジュールを設定することで、調理終了から喫食までの時間を短縮することができ、また、非汚染作業区域における作業について、調理担当者の作業を時間を追って示すことで、掛け持ち作業による二次汚染を防止することができる。

作業工程表には、下記に示す内容を記載する。アレルギー対応食の調理についても必ず記載する。

### <記載内容>

#### ①「いつ」……時間

できるだけ、上の時間枠にそろえるようにする。

※各施設において、見やすく、活用できるものを作成する。

#### ②「どこで」……汚染区域、非汚染区域

汚染区域、非汚染区域を区別するために、汚染区域の枠の色を灰色に変える。

#### ③「誰が」……担当者

作業に関わるすべての調理従事者の名前を枠や作業内容の横に書く。

非汚染区域の中で魚介類や肉、加工品を扱う人は、の中に名前を書くようにする。

枠に空欄を作らないようにする。

※汚染度の高い加工品の基準は、「1g当たりの一般生菌数が10万以上または、加工時非加熱」のもの。

#### ④「何を」……献立名と食品

下処理室での洗浄については、同じシンクを使用する食品(野菜・こんにゃく・豆腐)の洗浄順を明記する。

魚介類の洗浄、肉や加工品については「汚染区域」の欄に別枠で示す。

野菜の洗浄が2レーンある施設は、レーンをAとBに定め、A①やB③のように洗浄順を明記する。

#### ⑤「どのような点に注意して」……衛生管理のポイント(以下のマークは記入例)



汚染食品取扱注意



作業中の手洗いと消毒



加熱・冷却の中心温度の測定



冷蔵庫保管



アレルギー対応



専用エプロンの着用



専用容器・器具の使用



水冷前の残留塩素濃度の測定



使い捨て手袋の着用

※作業内容の時間に合わせてポイントを記入する。また、作業の順番事に記入する。

(例)作業前にを記入する。

#### ⑥「どうするか」……作業内容等

汚染作業区域での作業枠の中の色は白、非汚染区域での作業枠の中に色は白(調理作業)と青(清潔作業)とする。

前日に配食する作業の作業枠の線はオレンジにする。

※アレルギー対応の作業枠の中は黄色にする。作業枠の線は赤にする。

※作業枠の中を青(清潔作業)にする内容

・汁、煮物、炒め物等の配缶作業…「配缶」

・和え物作業…「加熱→冷却」、「和える」、「配缶」

・その他の作業…「機械・器具の消毒・調味料出し」、「配膳盆出し・食器類出し」、「牛乳・パンを検収」、「牛乳を出す」等

・衛生的な取り扱いが必要な作業…「白ごまを加熱」、「揚げる①肉団子 ②レバー」、「いりこを炒る」等

## ☆作業工程表に関する留意点☆

### 【作業開始前】

担当者や時間の目安は「黒色」で全て書き込んでおく。

当日に、担当者の変更等があった場合は、ミーティング終了までは黒色で修正する。

### 【作業終了後】

作業中に変更になった担当者や時間、工程については、「赤色」で訂正する(野菜の洗浄順についても同様)。

訂正した記録を必ず残すようにする。

### 【記入しなくてよい食品】

- ・調味料(ただし、ケチャップソースなど調味料だけで加熱する場合は記入する)
- ・加熱する漬物(キムチ・高菜等)

### 【記入しなくてよい作業】

- ・加熱する食品の作業開始時間(白す干・ハム・うずら卵・冷凍豆腐・冷凍油揚げ・マッシュルーム・ツナ・キムチ・ごま・ナッツ類等)
- ・流水解凍(魚そうめん等)

### 【記入する作業】

- ・加熱しない食品の作業開始時間(果物缶詰・和え物用ヨーグルト・非加熱で提供する漬物や佃煮・和え物用ツナ等)
- ・衛生管理に配慮が必要な食品(牛乳・バター・生クリーム・マヨネーズ・その他アレルギーに関わる食材)
- ・調味料を直前に水で溶く作業の開始時間(でん粉・みそ・カレールー)

### 【アレルギー関係】

・アレルギーの食材は記入する。アレルギーに触れた人が誰かを記入し、確認することで作業によるエラーを防ぐため。

・食物アレルギー対応食を作る際、1つの料理として、枠を作成する。

①「いつ」②「誰が」③「作業内容」を作業工程内に記入し、作業を明確化する。

(例)

①いつ⇒「〇時〇分」

②誰が⇒「〇〇(アレルギー担当者が)」「△△(アレルギーに触れる担当者が)」

③作業内容(混入・誤配等)⇒「アレルギーを入れる前に取り出し、配食」

〈例〉卵がアレルギー対応食を作る場合:「〇時〇分」「〇〇(アレルギー担当者が)」「うずら卵が入る前に」

「取り分け、配食」したことを明記する。



5 作業工程表

時間	8:30	9:00	9:30	10:00	10:30	11:00	11:30	12:00	12:20
献立	汚染作業		非汚染作業						
担当									
ご飯		米の計量洗米	水の計量		炊飯		配缶		
ヤンニョムチキン		皮むき・洗浄	揚げる準備	鶏肉：酒をふる	鶏肉	加熱（でん粉）	配食	タレを加熱→かける	
小松菜炒め		切る	切る			炒める → 調味	配缶		
キムチ入り豚汁		キムチを開封	切る	豚肉	炒める→煮る	調味	配缶	みそをとく	
その他	機械・器具の消毒 調味料出し	牛乳を検収	配膳盆出し 食器類出し					牛乳を出す	

※作業が変わるごとに手洗いを行うこと

※配缶時には専用エプロン着用

消：作業中の手洗いと消毒

エ：専用エプロン（配缶時は必須）

専：専用容器使用

CI：残留塩素測定

汚：汚染食品取扱注意

温：中心温度確認

袋：使い捨て手袋使用

冷：冷蔵庫保管

A：アレルギー対応

### (3) 作業動線図

作業動線図は、汚染度の高い食品(肉・魚・卵など)と汚染させたくない食品(非加熱食品や和え物など)の交差を防ぐために明確な動線を示すことで、二次汚染を防止することができる。

作業動線図は、下記に示す色分けで記載する。アレルギー対応食の動線についても必ず記載する。

#### 【作業動線図作成に当たっての確認事項】

##### ① 線で表示する食材

ペンの色		概要	食品名(例)
赤		汚染度の高い食品	肉・魚介類・鶏卵等
緑		野菜類 (汁物、煮物等)	野菜・豆(乾燥大豆以外)・きのこ類・調理用漬物(高菜、キムチ等)・缶詰・乾物(干し椎茸、切干大根、きくらげ、ひじき)・藻類(もずく、茎わかめ)
黄緑		野菜類 (和え物、炒め物等)	野菜・豆・きのこ類・調理用漬物(高菜、キムチ等)・缶詰(筍缶等)・乾物(干し椎茸、切干大根、きくらげ、ひじき)・藻類(もずく、茎わかめ)
ピンク		練り製品	ハム、ベーコン、かまぼこ等
オレンジ		加工食品	ハンバーグ、煮魚、魚フライ、オムレツ等
青		加熱しない食品、デザート、ジャム	ツナ、フルーツ缶、デザート、ジャム等
水色		和え物に使うトッピング	ごま、ナッツ、アーモンド、削り節等
紺色		麺類、乾燥大豆	乾麺、中華麺、春雨、ビーフン、乾燥大豆
蛍光オレンジ		アレルギー対応食	アレルギー対応食
破線		※二次汚染させてはいけないもの	出来上がりの料理(調味料のみで温度確認したものも含む)

② 料理名と使用する食材名を黒字で記入する。

③ 料理はそれぞれに色を変えて線で表示する。

④ 実線と破線について

加熱後の食材・開缶後のフルーツ缶は、破線(色はそのまま)で表示。

※和え物用のゆで野菜などは、特に、動線を確認し、清潔維持に努める。

ボイルや揚げ物等の個食物は、実線と破線を同じ色にしてよい。

⑤ マーキングについて

○清潔にしなければならない工程や場所には、**蛍光水色の円**で印をつけ、その作業内容等を朱書きする。 <例>和え物関係で水冷、保冷、保管、和える、デザート類で配食等

○汚染食品と加熱後の食品の交差するところには、**蛍光ピンクの円**で印をつけ、凡例で「時間差」を記入する。 ※工程表と照らし合わせて時間差を確認する。

○アレルギーの出来上がりとアレルギーが交差するところには、**蛍光オレンジの円**で印をつけ、凡例で「時間差」を記入する。

○汚染食品で二次汚染に注意がいる工程・場所には、**蛍光ピンクの円**で印をつけ、その作業内容等を朱書きする。 <例>割卵、攪拌、もやし洗い、豆腐洗い、肉・魚等の下味つけ等

⑥ 水色、紺色、蛍光オレンジの線等は、保管場所から記入する。

⑦ 釜やフライヤー等に料理名を朱書きする。また、ゆでる、冷やす等の作業内容を朱書きする。

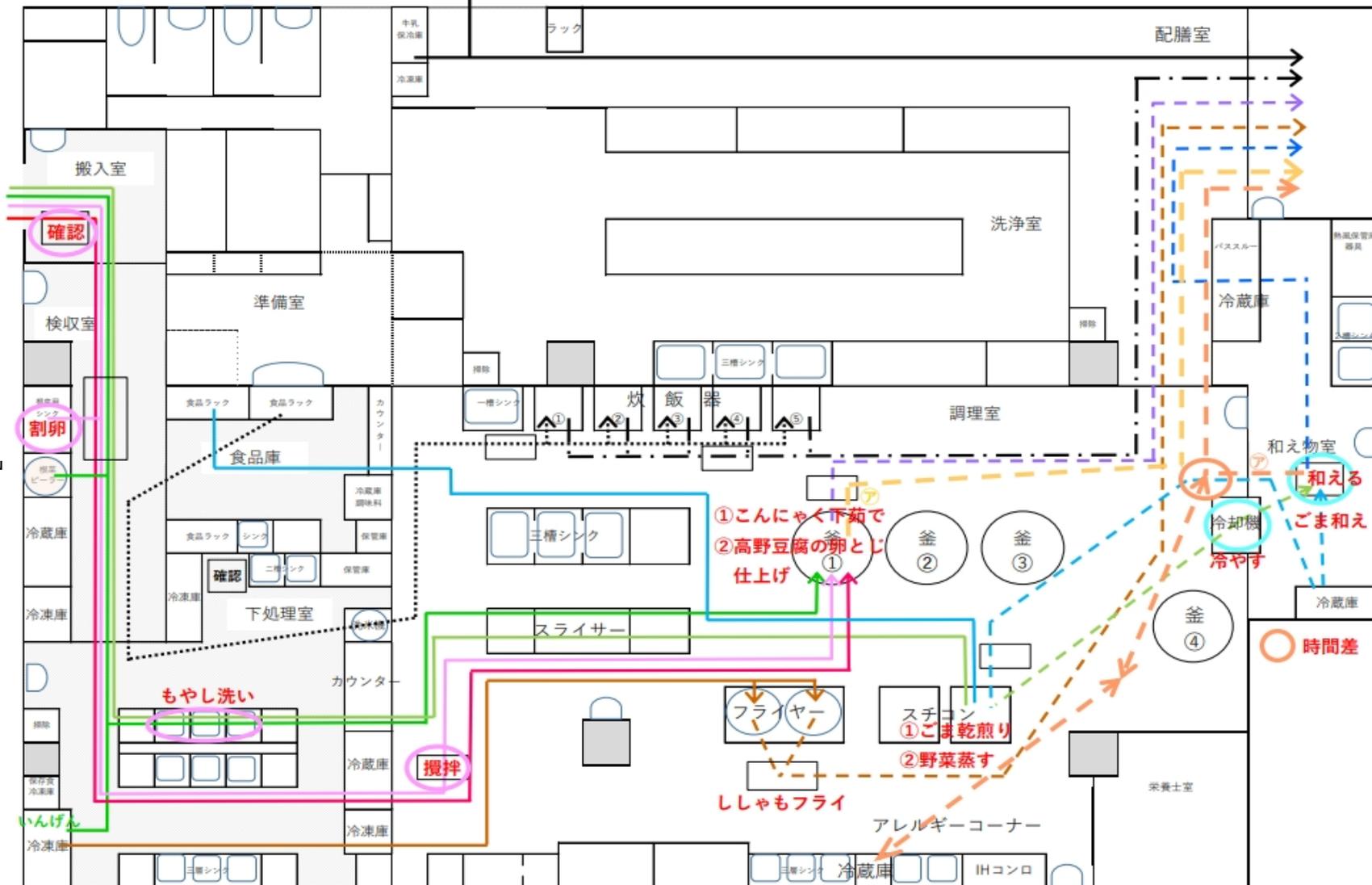
⑧ 調味料は記入しなくてよい。ただし、ケチャップソースなど調味料だけで加熱する場合は記入する。

⑨ 調理作業中の変更が生じた場合、もとの動線に赤ペンで×をつけ、変更したところから朱書きする。調理作業終了後に別の紙への書き直しはしない。

# 作業動線図 (例)

嘉麻市立〇〇〇〇学校

令和 年 月 日 ( )



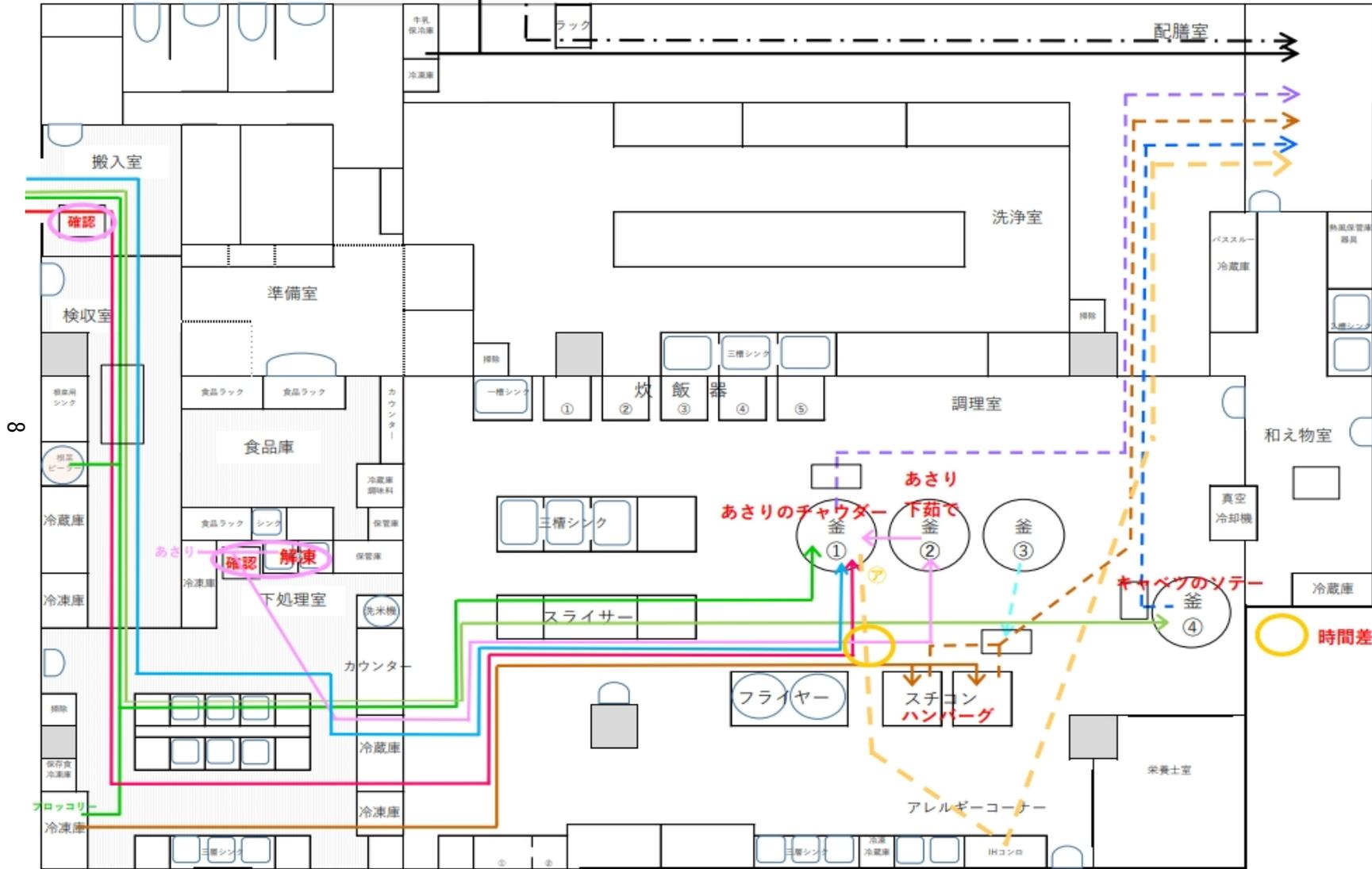
ご飯	— . . . . .
米	.....
牛乳	_____
高野豆腐の卵とじ	-----
鶏肉	————
卵	————
野菜 (じゃがいも、いんげん、人参、こんにゃく、高野豆腐)	————
⑦アレルギー卵除去 (蛍光オレンジ)	-----
ししゃもフライ	-----
ごま和え	-----
野菜 (ほうれん草、もやし、人参)	————
ごま	————
⑦アレルギーごま除去 (蛍光オレンジ)	-----

○ 時間差

# 作業動線図 (例)

嘉麻市立〇〇〇〇学校

令和 年 月 日 ( )



パン	— . . . —
牛乳	_____
あさりのチャウダー	- - - - -
鶏肉	—————
あさり	—————
野菜 (じゃがいも、人参、玉ねぎ、ブロッコリー)	—————
バター、生クリーム	—————
牛乳	—————
⑦アレルギー	—————
バター、生クリーム	—————
牛乳、あさり除去	—————
(蛍光オレンジ)	—————
ハンバーグ	- - - - -
ケチャップソース	- - - - -
キャベツのソテー	- - - - -
キャベツのソテー	- - - - -
野菜 (キャベツ、人参)	—————

#### (4) 食物アレルギー調理室対応個人票

食物アレルギー調理室対応個人票(アレルギー様式8)は、アレルギー対応時の調理手順を事前に計画し、対応に関わる人を事前に把握することで、対応食にアレルゲンを混入させないことを目的として作成を行う。

また、対応食の受け取りの際に、対応内容が間違っていないかどうか、誰が受取りをしたのかを明らかにするために作成を行う。

そのため、作業工程表及び作業動線図は、普通食、対応食双方の作業を1枚に明記する。様式8は、確実に対応を行うため、個人ごとに作成する。

##### <記載内容>

###### 【作業前】

①調理工程を記入する。

- ・普通食調理の途中で対応食を取り分ける場合、取り分けるタイミングを記入する。
- ・取り分けた後、調理が必要な場合、作業内容を記入する。
- ・最初から別調理の場合、作業のタイミングや作業内容を記入する。

※作業前までに衛生管理責任者の確認印が必要。

###### 【作業後】

②調理(配食)担当者名を記録する。

③調理が①の手順通りに進んだか、調理(配食)担当者以外の調理員が確認し、確認者名と確認した時刻を記録する。

※受け渡しは、調理(配食)担当者(アレルゲンに触れていない調理員)が行う。

###### 【給食終了後】

学級から様式8が返却されてきたら、受取教職員名に名前が記入されているかどうか確認をする。

普通食調理の途中で対応食を取り分ける場合の記入例

様式8

食物アレルギー調理室対応個人票（記入例）

対応日 〇〇年 〇月 〇〇日

対応児童・生徒名	〇〇〇 学校 2 年 1 組 嘉麻 太郎 さん
アレルギー対応食品	卵 <i>アレルギーを記入する</i>
対応する料理名	キャロットサラダ <i>アレルギーが含まれる料理を記入する</i>
対応内容	マヨネーズ除去、 ノンエッグマヨネーズ <i>対応内容までは、栄養教諭が事前に記入する</i>
調理工程	(ジャムなど調理工程がないものについては、記入しなくてよい。) ①マヨネーズ以外の材料を混ぜ合わせ、 〇〇がアレルギー対応食器に配食する。 ②△△がラップをし、ノンエッグマヨネーズをつける。 <i>事前に調理員が記入する</i>  (衛生管理責任者記入確認印： □□ )

*調理開始前までに調理工程までが記入されているか確認し、衛生管理責任者が印鑑を押す(サインでも可)*

調理した人の名前や一食物を配食した人の名前を書く

調理した人以外の方が確認して、調理終了後に名前と時間を記入する。複数でチェックする！

○調理（配食）担当者名 〇〇〇〇

○確認者名 △△△△ (確認時刻 12:00 )

●受取教職員名 □□□□

※名前を記入し、給食室へご返却ください。

返却時に、記入されているか確認する

校長	衛生管理責任者

対応食を取り分けた後、調理が必要な場合の記入例

様式8

食物アレルギー調理室対応個人票（記入例）

対応日 RO年 0月 00日

対応児童・生徒名	〇〇〇 学校 2 年 1 組 嘉麻 太郎 さん
アレルギー対応食品	あさり
対応する料理名	あさり入りちゃんぽん
対応内容	あさり除去 <span style="border: 1px solid red; padding: 2px;">事前に調理員が記入する</span>
調理工程	<p>(ジャムなど調理工程がないものについては、記入しなくてよい。)</p> <p>①あさりを入れる前に〇〇がアレルギー専用鍋に取り出す。 ②12時に△△がアレルギーコーナーで加熱し、麺を加える。 ③アレルギー専用食器に配食する。</p> <p>(衛生管理責任者記入確認印： □□ )</p>

〇調理（配食）担当者名 〇〇〇〇

〇確認者名 △△△△ (確認時刻 12:00 )

●受取教職員名 □□□□

※名前を記入し、給食室へご返却ください。

校長	衛生管理責任者

最初から別調理の場合の記入例

様式8

食物アレルギー調理室対応個人票（記入例）

対応日 RO 年 0 月 00 日

対応児童・生徒名	〇〇〇 学校 2 年 1 組 嘉麻 太郎 さん
アレルギー対応食品	卵
対応する料理名	厚焼き卵
対応内容	ソーセージ <span style="border: 1px solid red; padding: 2px;">事前に調理員が記入する</span>
調理工程	<p>(ジャムなど調理工程がないものについては、記入しなくともよい。)</p> <p>①11:30に〇〇がソーセージをアレルギー対応コーナーでアレルギー用フライパンで焼く。</p> <p>②アレルギー対応食器に配食する。</p> <p>(衛生管理責任者記入確認印： □□ )</p>

〇調理（配食）担当者名 〇〇〇〇

〇確認者名 △△△△ (確認時刻 12:00 )

●受取教職員名 □□□□

※名前を記入し、給食室へご返却ください。

校長	衛生管理責任者

## (5)ミーティング例

担当	使用書類	内容
司会	健康 チェック表	<b>1. メンバー確認・健康チェック</b> 変更無⇒「今日はメンバーに変更ありません。健康チェックにも異常はありません。」 変更有⇒「今日は〇〇さんがお休みなので、代替で〇〇さんが来ています。」 ⇒「〇〇さんは手指に傷があるので、清潔作業はしないようにお願いします。」 「隣の人と、服装はよいか、髪の毛は出していないか、爪は切っているか確認しましょう。」
司会		<b>2. 食数・学校行事等の確認</b> 変更無⇒「行事や変更などはありませんので、通常通り食数は〇〇食です。」 変更有⇒「今日は〇〇がありますので、食数は〇〇食に変更、給食開始時間は〇時に 変更です。」
司会	調理指示書	<b>3. 献立の確認</b> 「献立は、牛乳・〇〇・〇〇・〇〇・〇〇です。」
司会	作業工程表	<b>4. 役割分担</b> 「調理班は〇〇さん、〇〇さん、下処理班は〇〇さん、〇〇さんです。」
司会 下処理班	作業工程表	<b>5. 野菜の洗浄順の確認</b> 「野菜の洗浄順について、下処理班お願いします。」 「野菜は、〇〇・〇〇・〇〇・・・の順に洗浄します。」
司会 調理班	調理指示書	<b>6. 野菜の切り方の確認</b> 「野菜の切り方について、調理班お願いします。」 「〇〇は手切りで〇cm角の角切、〇〇は機械で薄切り・・・で切ります。」
司会 調理班	作業動線図	<b>7. 釜割の確認</b> 「釜割について調理班お願いします。」 「〇〇は1番釜で、〇〇は3番釜で調理します。」
司会 調理班	作業工程表	<b>8. 調理工程の確認</b> 「調理工程について調理班お願いします。」 「〇〇は〇〇さんが〇時から調理を開始します。〇〇は〇〇さんが〇時から火入れを するので、〇〇さんは〇時に肉出しの準備をお願いします。」
司会 調理班	調理指示書 作業工程表	<b>9. アレルギーの確認</b> 「アレルギーについて調理班お願いします。」 対応無⇒「今日はアレルギー対応はありません。」 対応有⇒「〇年〇組の〇〇さんが〇〇の除去食対応です。〇〇さんが調理を担当して、 〇〇を入れる前に抜き取って配膳します。」
司会 調理班	作業動線図 作業工程表	<b>10. 衛生管理のポイント</b> 「衛生管理のポイントについて調理班お願いします。」 「動線図で肉と和え物が交差します。二次汚染を防ぐために、肉出しは〇時〇分に、 和え物は〇時〇分にして、時間差をつけるようにしましょう。」

※ミーティングを前日に詳しく行い、当日の朝は簡易的にする場合は、  
 項目の1、2、4、8、9、10は必ず確認をしましょう。



今日もおいしく安全な給食づくりをしましょう♪

## 2 調理従事者の健康管理

### (1)調理時の衛生管理

#### ①健康状態・服装の確認

- ・調理従事者は、調理室入室前に学校給食従事者個人別健康観察記録票に記入する。
- ・異常がある場合には、衛生管理責任者に報告し、指示を仰ぐこと。
- ・衛生管理責任者は、調理従事者の健康状態を当日朝ミーティング等で確認すること。

	点検項目	留意事項	対策
服装等	1. 調理衣・エプロン・マスク・帽子は清潔である。 2. 履物は清潔である。 3. 適切な服装をしている。 4. 爪は短く切っている。 5. 石けん液やアルコールで手指を洗浄・消毒した。	・毛髪、鼻腔は黄色ブドウ球菌が常在する。 ・指輪、ネックレスなどには、細菌、異物混入の恐れがある。	・調理衣・帽子・履物は、清潔を保つ。 P60「着衣の洗浄・消毒」参照 ・作業に合わせて、エプロン・手袋等は替える。 P18「作業区域・作業別の服装」参照 ・作業中の手洗いも確実に行う。 P19「作業中の手洗い」参照
健康状態	6. 下痢をしていない。 7. 発熱・腹痛・嘔吐をしていない。 8. 本人や家族・同居者に感染症の感染、又はその疑いが無い。 9. 本人や家族・同居者に感染症の感染、又はその疑いがある者は医療機関に受診している。 10. 手指・顔面に傷はない。 11. 手指・顔面に化膿性疾患はない。	・手荒れ、化膿傷には化膿菌、黄色ブドウ球菌が繁殖する。	P16「健康状態異常の際の対応について」参照 ・使い捨て手袋等を着用し、清潔作業(和え物・配缶)に携わらない。 ・傷の手当て:絆創膏で傷を覆う。さらに、傷面が接触しないように手袋などで完全に塞ぎ清潔を保つ。

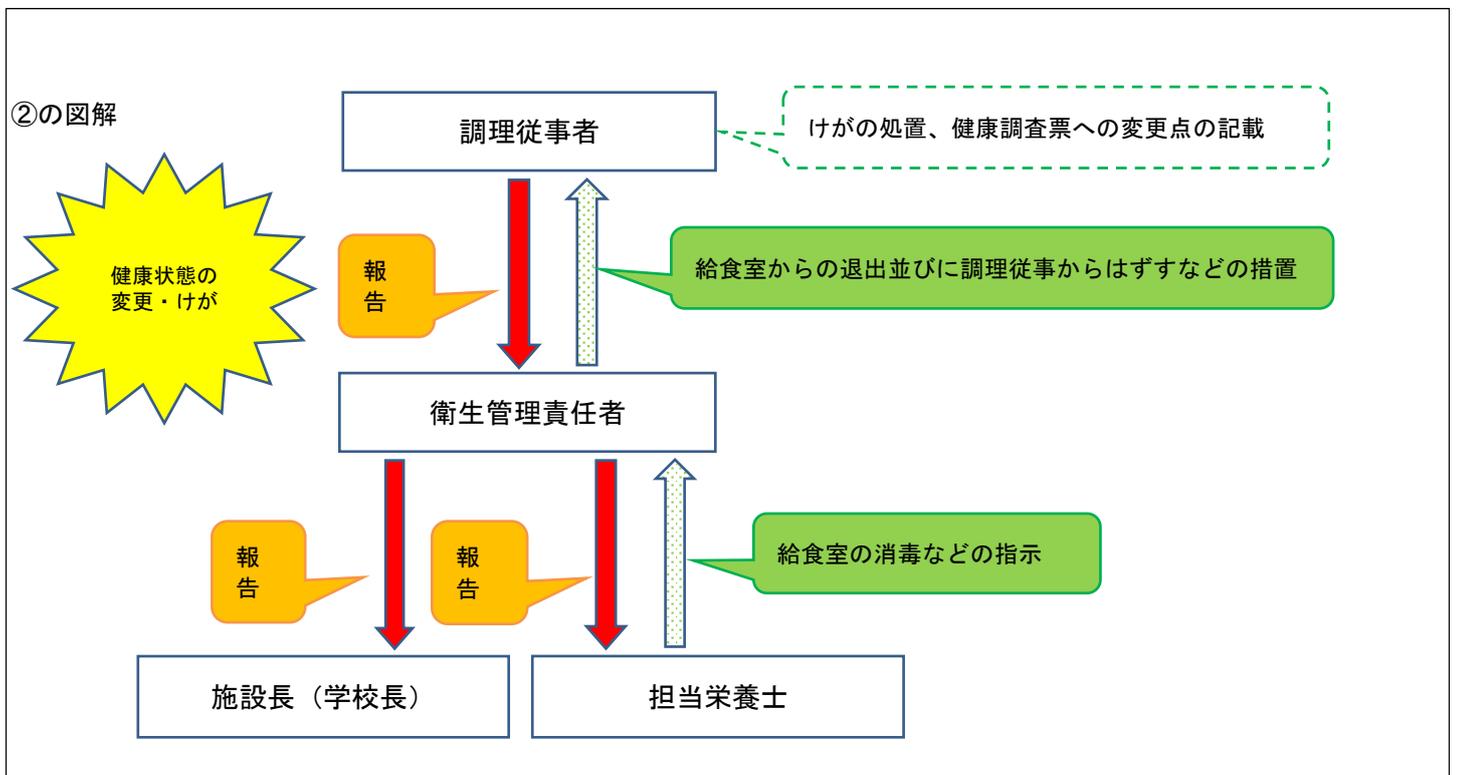
※ 学校給食従事者個人別健康観察記録票の書き方については、P62を参照する。

②調理途中で、健康状態などに変更があった場合の対応

	健康状態の報告・確認	けがの報告・確認
調理従事者の動き	「下痢をした」「嘔吐した」「腹痛・吐き気がある」など体調不良になった場合、すぐに衛生管理責任者に報告する。	作業中、手指にけがをした場合、すぐに衛生管理責任者に報告し、けがの処置等適切な処置を行う。 血液のついた食材は処分する。
衛生管理責任者の動き	当該調理従事者を、給食室から退出させる。施設長(学校長)、担当栄養士に報告し、給食室内の消毒などの指示に従う。	当該調理従事者を、給食室から退出させる又は調理従事から外し、全体の作業分担等の交代の措置を行う。作業を引き続き行わせる場合は、十分な対策を確認する。

※学校給食従事者個人別健康観察記録票への記載

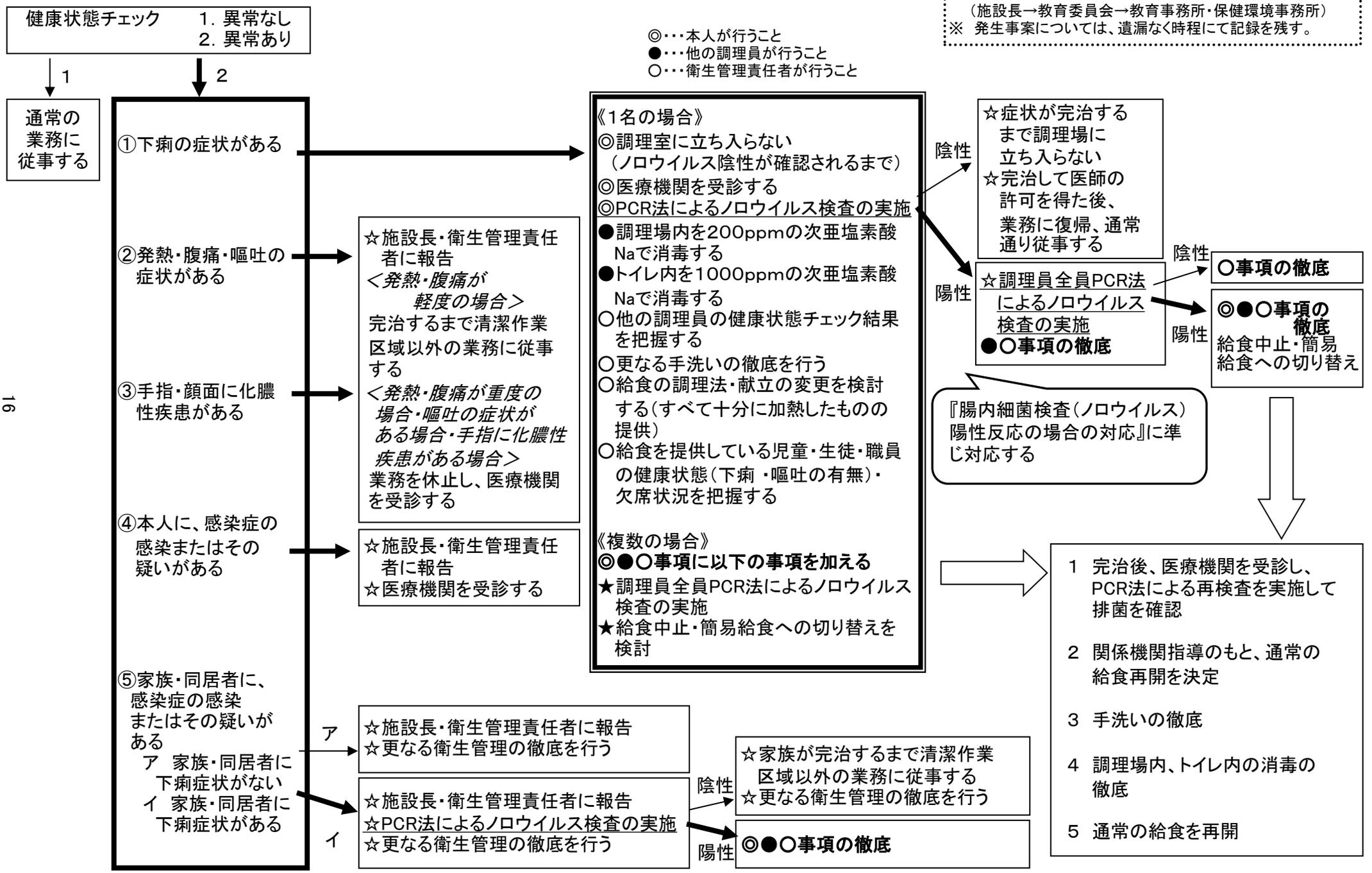
調理従事者は、始業前からの変更点について、発生時刻、事象及びその対応を学校給食従事者個人別健康観察記録票に赤字で記載する。



# 健康状態異常の際の対応について

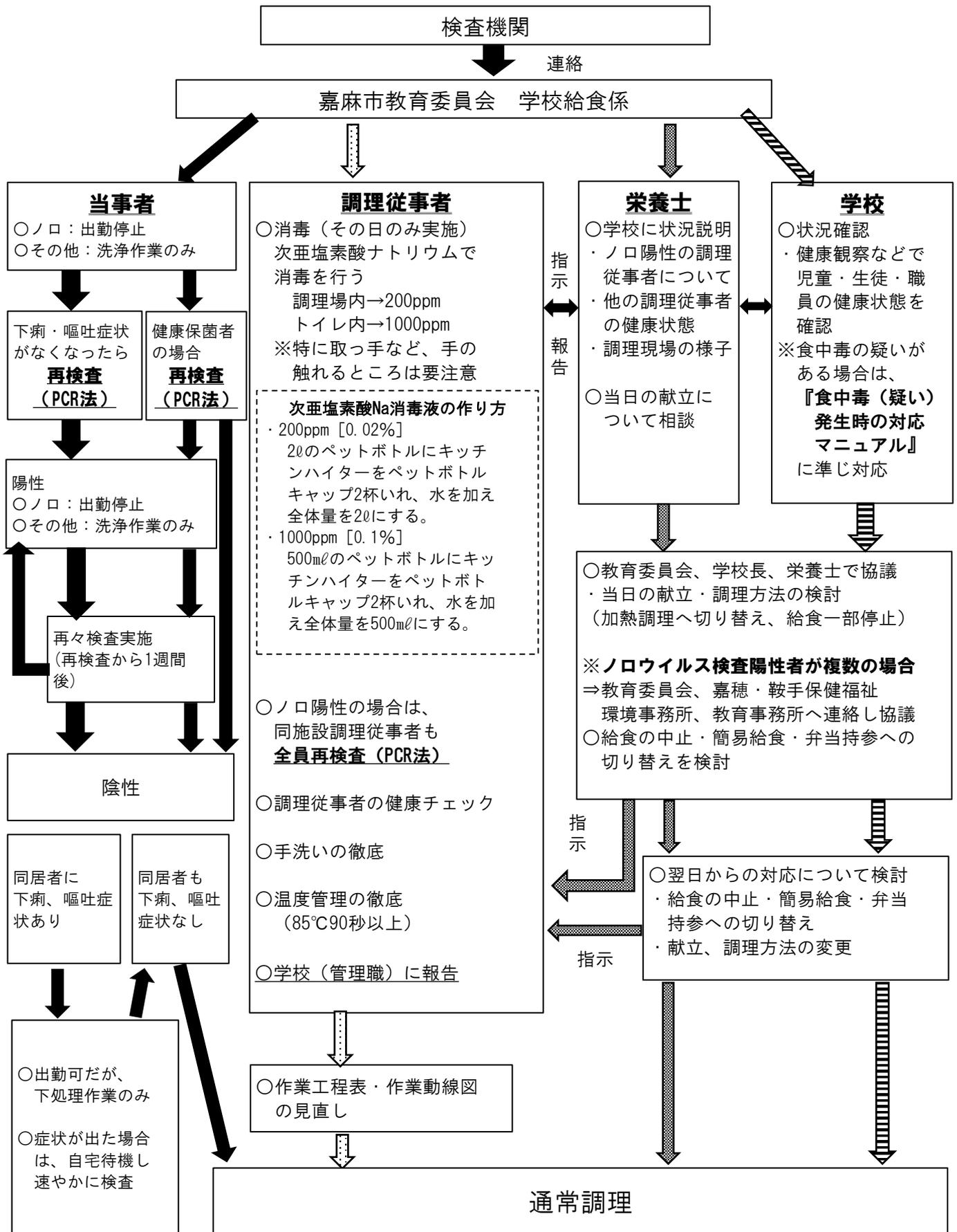
※ 健康状態異常の場合、衛生管理者は施設長へ報告する。  
 (施設長→教育委員会→教育事務所・保健環境事務所)  
 ※ 発生事案については、遺漏なく時程にて記録を残す。

◎…本人が行うこと  
 ●…他の調理員が行うこと  
 ○…衛生管理責任者が行うこと



# 腸内細菌検査（ノロウイルスを含む）陽性反応の場合の対応

嘉麻市 R6.9



## (2) 作業区域・作業別の服装

「学校給食衛生管理基準解説」 P134 参考

### ① 基本の作業の服装



作業区域	作業内容	調理衣・エプロン・手袋・靴		
汚染区	汚染区基本	白衣・長ズボン・帽子・マスク		
		検収室または下処理用履き物	ピンク	ドライシューズ
	下処理	朱	エプロン	・同じ色で名前を明記し区別してもよい。
	肉	肉用	エプロン	
	魚介類	魚介用	エプロン	
卵	使い捨て	エプロン		
非汚染区	非汚染区基本	白衣・長ズボン・帽子・マスク		
		調理場用履き物	白	ドライシューズ
	切りこみ	緑	エプロン	
	調理	緑	エプロン	
	和え物	黄色	エプロン	
	配缶・食缶等を出すとき	黄色	エプロン	※食缶の内側に指が入る場合は、使い捨て手袋を着用 ※配缶用の移動台や計量器を準備したりアルコール消毒をしたりする場合は配缶用エプロン又は白衣とする。
	調理(アレルギー)	水色	エプロン	
配缶(アレルギー)	水色	エプロン		
洗浄室		白衣・専用の長ズボン・帽子・マスク・洗浄用エプロン		
		洗浄室用履き物	緑	ドライシューズ
		・履き物を調理用と兼用する場合は毎日洗浄・次亜塩素酸ナトリウム溶液で消毒をする。		
トイレ		白衣、長ズボンを脱ぎ、履物も履き替える。		

※作業区域・作業別の服装については、掲示するなどして、給食室内での周知徹底を図ること。

### (3) 作業工程別手洗い

・手洗い設備は常に清潔に保ち、石けん液、爪ブラシ、手拭きペーパータオル、消毒用アルコール等を常備すること。

P50「◆手洗い場」参照

・爪ブラシは常に清潔なものを使用する。

※人数分より多く準備し、常に洗浄・消毒したものを使用する、人数分準備し、一度使用したものは洗浄・消毒して元に戻す、など各施設の実態に応じて対応する。

※代替調理従事者の爪ブラシの対応として予備を準備し、毎日洗浄・消毒を行うこと。

・手洗い方法一覧表は、各手洗い設備に掲示しておくこと。

#### ①標準的な手洗い…作業開始前、用便後、汚染作業区域から非汚染作業区域に移動した時



「学校給食調理場における手洗いマニュアル」 P5 参考

#### ②作業中の手洗い…食品に直接触れる作業にあたる直前、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、配缶前



「学校給食調理場における手洗いマニュアル」 P13 参考

## ※トイレでの手洗い

1 トイレに入る前に調理衣、ズボン、帽子、マスク、靴を脱ぐ。

2 用便後、衣服等に触れる前に個室で確実に手洗いし、消毒する。<⇒参照:P13「作業中の手洗い」>



洗う                     すすぐ                     消毒する

3 マスク、帽子、ズボン、調理衣を着用し、靴を履く。

4 調理室に入る前に確実に手洗いし、消毒する。  
<⇒参照:P5「標準的な手洗い」>



「学校給食調理場における手洗いマニュアル」 P22 参考

## (4)日常の健康管理

### ①健康診断

年1回健康診断を必ず受ける。

### ②検便

- ・赤痢菌・サルモネラ菌・チフス・パラチフス・腸管出血性大腸菌は月2回実施する。
- ・検便検査の結果を各調理場でVI定期検便結果処置票を作成し、記録・保管する。(P64参照)
- ・検便検査の結果、陽性反応が出た場合もしくは下痢・嘔吐の症状がある場合、施設長(学校長)は、当該職員に医療機関を受診させ、感染症疾患の有無を確認し、その指示を励行させる。(P17参照)
- ・調理従事者が海外旅行をする場合、地域の感染症に関する情報等を常に収集し、現在の流行の状況を知り、帰国後に検便検査を行うなど自身の健康管理に留意すること。
- ・10月～2月の間に2回高感度のノロウイルスの検便検査を行う。
- ・ノロウイルスによる感染症が地域で流行している場合、同一職場内に感染が疑われる者がいる場合には、ノロウイルスの検便検査を行うこと。
- ・ノロウイルスと診断された調理従事者は、高感度の検便検査においてノロウイルスが陰性であることが確認されるまで、調理室には立ち入らない。

### 3 物資の検収・保管

#### (1) 食品の取り扱いの原則

##### ①先入れ先出し

使用する食材料は、品質、期限表示(消費期限又は品質保持期限)、鮮度、異物混入等を確認し、先入れ、先出しとする。

##### ②当日処理

食品の処理、調理は、前日から行ってはならない。原則として、すべてその日に学校、共同調理場で調理し、生食する野菜類、果実類を除き、完全に熱処理したものを給食する。

##### ③迅速

特に冷凍食品、加工食品、調理済み食品は、品質が低下しないよう留意する。  
牛乳については、納入後直ちに保冷库に格納する。

#### (2) 検収・保管

##### ①パン・牛乳

作業手順	留意事項	衛生管理のポイント
<b>パン</b> 1. 検収室(着到場)に納入。 2. 検収後、保存食採取。 3. 配食。 4. 保管。	・物資は高さ60cm以上の検収台に置く。 ・数量、産地、品質、包装、異臭の有無、異物混入等の有無。	・手洗い、消毒。 ・検収表の記入。 *納入業者が衛生的な服装であるか確認し、非衛生的な場合は、衛生管理責任者に伝える。 *異常のあった場合、すぐに報告する。
<b>牛乳</b> 1. 検収室(着到場)に納入。 2. 検収後、保存食採取。 3. 配食。 4. 専用保冷库に保管。	・物資は高さ60cm以上の検収台に置く。 ・数量、産地、品質、品温、包装、異臭の有無、異物混入等の有無、賞味期限の確認。	・手洗い、消毒。 ・検収表の記入。 *納入業者が衛生的な服装であるか確認し、非衛生的な場合は、衛生管理責任者に伝える。 *異常のあった場合、すぐに報告する。

##### ②常温品

作業手順	留意事項	衛生管理のポイント
1. 検収室に納入。 2. 検収。 3. ダンボールを開封し、ダンボールから専用容器等に移し、食品庫へ。必要に応じて、調味料のビンや缶等は外側をアルコールで拭きあげて食品庫へ。	・物資は高さ60cm以上の検収台に置く。 ・数量、産地、品質、包装、異臭の有無、異物混入等の有無、賞味期限の確認(ロット番号・バーコード)。	・手洗い、消毒。 ・検収表の記入。 *納入業者が衛生的な服装であるか確認し、非衛生的な場合は、衛生管理責任者に伝える。 *異常のあった場合、すぐに報告する。 ・ダンボール箱は細菌に汚染されていることが多く、ゴキブリ等の害虫の住処となりやすい。 ・調味料の計量を調理室内で行わなければならない施設は、調味料のビン等をさらにアルコール消毒して持ち込む。

### ③冷凍品

作業手順	留意事項	衛生管理のポイント
1. 検収室に納入。  2. 検収後、保存食採取。(ただし、未開封のものは開封時に保存食採取。)  3. ダンボールを開封し、ダンボールから専用容器等に移し、冷凍庫へ。	<ul style="list-style-type: none"> <li>・物資は高さ60cm以上の検収台に置く。</li> <li>・数量、産地、品質、品温、包装、異臭の有無、異物混入等の有無、賞味期限の確認(ロット番号・バーコード)。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・手洗い、消毒。</li> <li>・検収表、保存食記録簿の記入。 *納入業者が衛生的な服装であるか確認し、非衛生的な場合は、衛生管理責任者に伝える。 *異常のあった場合、すぐに報告する。</li> <li>・ダンボール箱は細菌に汚染されていることが多く、ゴキブリ等の害虫の住処となりやすい。</li> </ul>

### ④-1 冷蔵品(生肉)

作業手順	留意事項	衛生管理のポイント
1. 検収室に納入。  2. 検収室で専用容器に受け取り、異物がないか確認後、保存食採取。  3. 冷蔵庫に入れる。	<ul style="list-style-type: none"> <li>・物資は高さ60cm以上の検収台に置く。</li> <li>・数量、産地、品質、鮮度、品温、包装、異臭の有無、異物混入等の有無、消費(賞味)期限の確認。</li> <li>・肉の下味付けを行う。</li> <li>・室温放置による細菌の増殖の防止。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・手洗い、消毒。</li> <li>・肉専用エプロン、使い捨て手袋を使用する。</li> <li>・検収表、保存食記録簿の記入。 *納入業者が衛生的な服装であるか確認し、非衛生的な場合は、衛生管理責任者に伝える。 *異常のあった場合、すぐに報告する。</li> </ul>

### ④-2 冷蔵品(練り物・畜肉加工品)

作業手順	留意事項	衛生管理のポイント
1. 検収室に納入。  2. 検収室で専用容器等に受け取る。  3. 冷蔵庫に入れる。	<ul style="list-style-type: none"> <li>・物資は高さ60cm以上の検収台に置く。</li> <li>・数量、産地、品質、品温、鮮度、包装、異臭の有無、異物混入等の有無、賞味期限の確認。</li> <li>・室温放置による細菌の増殖の防止。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・手洗い、消毒。</li> <li>・検収表の記入。 *納入業者が衛生的な服装であるか確認し、非衛生的な場合は、衛生管理責任者に伝える。 *異常のあった場合、すぐに報告する。</li> </ul>

### ④-3 冷蔵品(豆腐・厚揚げ・油揚げ)

作業手順	留意事項	衛生管理のポイント
1. 検収室に納入。  2. 検収室で専用容器に受け取り、保存食採取。  3. 冷蔵庫に入れる。	<ul style="list-style-type: none"> <li>・物資は高さ60cm以上の検収台に置く。</li> <li>・数量、産地、品質、品温、鮮度、包装、異臭の有無、異物混入等の有無、賞味期限の確認。</li> <li>・室温放置による細菌の増殖の防止。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・手洗い、消毒。</li> <li>・検収表、保存食記録簿の記入。 *納入業者が衛生的な服装であるか確認し、非衛生的な場合は、衛生管理責任者に伝える。 *異常のあった場合、すぐに報告する。</li> </ul>

#### ④-4 冷蔵品(こんにやく類)

作業手順	留意事項	衛生管理のポイント
1. 検収室に納入。 2. 検収室で受け取り、水気を切り、保存食採取。 3. 冷蔵庫に入れる。	<ul style="list-style-type: none"> <li>・物資は高さ60cm以上の検収台に置く。</li> <li>・数量、産地、品質、品温、鮮度、包装、異臭の有無、異物混入等の有無、賞味期限の確認。</li> <li>・室温放置による細菌の増殖の防止。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・手洗い、消毒。</li> <li>・検収表、保存食記録簿の記入。 *納入業者が衛生的な服装であるか確認し、非衛生的な場合は、衛生管理責任者に伝える。 *異常のあった場合、すぐに報告する。</li> </ul>

#### ④-5 冷蔵品(たまご)

作業手順	留意事項	衛生管理のポイント
1. 検収室に納入。 2. 検収。	<ul style="list-style-type: none"> <li>・物資は高さ60cm以上の検収台に置く。</li> <li>・数量、産地、品質、品温、鮮度、包装、異臭の有無、ひび割れの有無、異物付着等の有無、賞味期限の確認。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・手洗い、消毒。</li> <li>・検収表の記入。 *納入業者が衛生的な服装であるか確認し、非衛生的な場合は、衛生管理責任者に伝える。 *異常のあった場合、すぐに報告する。</li> </ul>

#### ④-6 冷蔵品(調理用牛乳・乳製品等)

作業手順	留意事項	衛生管理のポイント
1. 検収室に納入。 2. 検収室で受け取る。 3. 冷蔵庫に入れる。	<ul style="list-style-type: none"> <li>・物資は高さ60cm以上の検収台に置く。</li> <li>・数量、産地、品質、品温、鮮度、包装、異臭の有無、異物混入等の有無、賞味期限の確認。</li> <li>・検収室以外に納品される施設は、清潔な容器に入れて、運搬・搬入する。</li> <li>・室温放置による細菌の増殖の防止。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・手洗い、消毒。</li> <li>・検収表の記入。 *納入業者が衛生的な服装であるか確認し、非衛生的な場合は、衛生管理責任者に伝える。 *異常のあった場合、すぐに報告する。</li> </ul>

#### ⑤野菜

作業手順	留意事項	衛生管理のポイント
1. 検収室に納入。 2. 包装袋から取り出して保存食を採取し、根を落とす等の処理をして、下処理室へ運ぶ。 3. もやしは冷蔵庫に入れる。	<ul style="list-style-type: none"> <li>・物資は高さ60cm以上の検収台に置く。</li> <li>・数量、産地、品質、鮮度、包装、異臭の有無、異物混入等の確認。</li> <li>・もやしは品温の確認。</li> <li>・もやしの室温放置による細菌の増殖の防止。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・手洗い、消毒。</li> <li>・ダンボールははずす。</li> <li>・検収表、保存食記録簿の記入。(産地を記入) *納入業者が衛生的な服装であるか確認し、非衛生的な場合は、衛生管理責任者に伝える。 *異常のあった場合、すぐに報告する。</li> </ul>

### (3)検収の留意点

納入時間	いつ納入されているか。
期限表示 (賞味期限・製造年月日)	期限が切れているものや、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。(期限がかかれていないものは、製造年月日を確認し、その記録には(製)と表記する。)
数量	個数、重量は合っているか。個々の大きさにバラつきはないか。
品質	カビ、病害虫等はないか。変質、変色、異臭はないか。
鮮度	生鮮品の鮮度はよいか。
包装容器等の状況	外装の汚れはないか。破れはないか。当該食品以外の容器ではないか。
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。
表示	加工食品の包装に、食品衛生法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。
ロット番号	同じロット番号の商品が納入されているかを確認する。違う場合はそれぞれ保存食を採取する。
納入業者	服装等は清潔か。

※検収表の該当なしの部分には、斜線を引く。

「学校給食衛生管理基準解説」 P197 参考

### 学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準

R3.7

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	鮮魚類	5℃以下
	魚肉ソーセージ、魚肉ハム及びかまぼこ	10℃以下
	冷凍魚・魚肉ねり製品	-15℃以下
食肉類	食肉	10℃以下
	冷凍食肉	-15℃以下
	食肉製品	10℃以下
	冷凍食肉製品	-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
殻付き卵		10℃以下
生鮮果実・野菜類		10℃前後
冷凍食品		-15℃以下

※基準より大きく外れているものについては、業者への指導のため、衛生管理責任者へ報告をする。

※こんにゃく・練り物等で品温が高いものについては、できたてのものであるかを検収時に納入者に確認し、記録をする。

※和え物に使用する食材(ツナ、ささみチャンク、フルーツ缶等)は、冷蔵庫で保管をする。

## 4 保存食

保存食は、予期できない食中毒事故およびその疑いが発生した場合、発生原因の調査のために、欠かせない試料となる。必ず採取し正しく保存し、記録すること。

保存食は、原材料・調理済み食品を食品ごとに50g以上採取し、保存食用冷凍庫に-20℃以下で2週間以上保管する。その際、清潔な器具、清潔なビニール袋を用いて採取し、空気を抜いて完全密封すること。

### (1) 採取の仕方

- ①保存食は、原材料及び調理済み食品を、食品ごとに、清潔な容器(ビニール袋等)に完全密封して、保存食用の冷蔵庫に-20℃以下で2週間以上保存すること。
- ②原材料は洗浄・消毒等は行わないこと。
- ③続けて保存食を採取する場合は、消毒用アルコールを含ませたペーパーで、包丁を拭いてから採取すること。
- ④野菜等で生産地が異なる場合には、生産地ごとに採取し、保存すること。
- ⑤食品の製造年月日又はロットが異なる場合は、それぞれ採取し、保存すること。
- ⑥卵は全てを割卵して混合したものから採取し、保存すること。割り入れた容器が複数になる場合は、合わせて50gとなるよう採取すること。
- ⑦飲用牛乳及び調理牛乳は、それぞれ別に保存食を取ること。
- ⑧調理済み食品は、使用している食品のすべてが含まれるように、釜別、ロット別に採取し、保存すること。
- ⑨加工食品等で規格の異なる食品は、それぞれ別に採取し、保存すること。
- ⑩ご飯は、炊きあがりのものを1釜から採取し、保存すること。  
混ぜご飯は、具だけ、ご飯だけで採取せず、混ぜた後のご飯を50g採取すること。

### (2) 保存の仕方

- ①採取後は、常温放置せず直ちに保存食用冷凍庫に保存すること。
- ②1日分(1食分)の保存食は、採取日を記入した専用容器やビニール袋に取りまとめて保存し、記録簿に採取した日時と廃棄した日時を記録すること。
- ③児童生徒の栄養指導や盛りつけの目安とする展示食を、保存食と兼用しないこと。
- ④使用水について日常点検で異常を認めるとき、又は残留塩素濃度が基準(0.1mg/L)に満たない場合は、再検査を行い、その上で適と判断した水を使用したときは、使用水1Lを-20℃以下、2週間以上保存食用冷凍庫で保存すること。
- ⑤米(アルファ化米)・麦や塩・砂糖・酢・みりん・しょうゆ・酒・ソース・味噌・こしょう等の調味料は、保存食から除くこと。※ただし、味噌については、非加熱で使用する場合は、50g採取すること。
- ⑥わかめ・干椎茸・削り節・昆布・春雨・ごま等の常温で保存できる乾物及び缶詰等は、保存食から除くこと。  
※ただし、非加熱で使用する場合は、一つかみ採取すること。

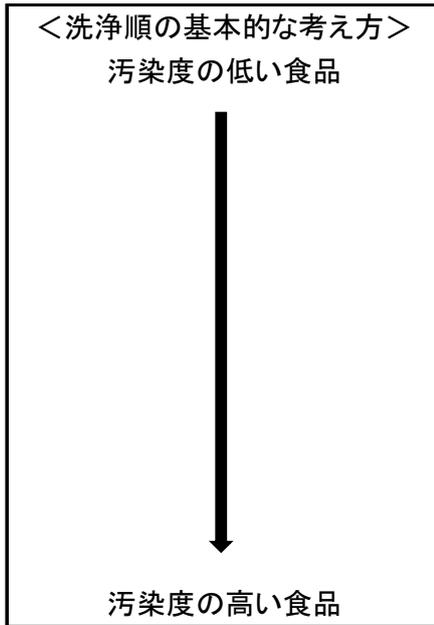
### (3) 保存食採取のポイント

原材料名		採取量	採取する時間・ポイント	備考
野菜	生野菜	50g以上	納入時に採取 ※前日納品された場合は、開封時に採取。	洗浄前に採取 続けて保存食を採取 する場合は、包丁を 消毒する。
	生姜、にんにく	ひとつかけ		
	冷凍野菜	50g以上	開封時に採取	
肉類・魚介類	生肉	50g以上	納入時に採取	
	冷凍肉、冷凍魚介類	50g以上	開封時に採取	
卵		50g以上	撈拌後に採取	
うずら卵		50g以上	開封時に採取	
米・麦(アルファ化米含む)		×		
調味料	粉末調味料(砂糖・塩等)	×		
	液体調味料(しょうゆ・酒等)	×		
	みそ	※	非加熱で使用する場合は、開封時に50g以上採取。	
	ケチャップ・マヨネーズ・トマトピューレ	50g以上	開封時に採取。	賞味期限ごと、規格 ごとに採取
チキンブイヨン		×		
レモン果汁・ゆず果汁・かぼす果汁		50g以上	開封時に採取	
乾物	常温保管するもので 加熱して使用するもの	×	乾麺・スパゲッティ・春雨・昆布・削り節・わかめ・ひじき・椎茸・青 のり・ごま等、加熱して使用する物は、採取しなくてよい。	
	加熱しない物	ひとつかみ	開封時に採取。非加熱で使用するものみのり・きなこ・ココア・味わ かめ・ゆかりは、採取する。	
	冷蔵・冷凍保管のもの	ひとつかみ	開封時に採取。冷蔵・冷凍保管のだし用いりこ・ローストアーモ ンド等は、採取する。	
ねりごま		50g以上	開封時に採取	
缶詰・ビン詰め		※	※加熱しない物(フルーツ缶等)は、開封時に採る。	
遮光され、加熱加圧処理されたレトルト		※	※加熱しない物(ツナ等)は、開封時に採る。	
乳製品	調理用牛乳・生クリーム	50g以上	開封時に採取。 調理用牛乳は、飲用牛乳とは別に採取。	賞味期限ごと、規格 ごとに採取
	調理用チーズ・バター・脱脂粉乳	50g以上	開封時に採取	
豆腐・ちくわ・かまぼこ・こんにやく		50g以上	開封時に採取	清潔な包丁を使用する。
バラ凍結の冷凍加工品		50g以上	解凍前に採取 ※ただし納品時に採取できるものは納品時に採取する。	1個が50g未満のものは 数個採取して50g 以上にする。 賞味期限ごと、規格 ごと採取する。

料理名	採取量	採取する時間・ポイント	備考
炒め物・煮物・和え物	50g以上	中心温度(出来上がり温度)測定後に採取	使用した全食材が含まれるように採取する。
			複数の釜で調理した場合は、窯別に採取する。
一食ボイル・揚げ物	50g以上	中心温度測定後に採取	1個が50g未満のものは 数個採取して50g 以上にする。
			賞味期限ごと、規格 ごと採取する。
ご飯	50g以上	配缶時に採取	一釜から採取する。
混ぜご飯	50g以上	配缶時に、混ぜたものを採取 ※具のみでは採取しなくてよい。	
ジャム・ゼリー・一食のり・ふりかけ等	一食分	配食時に採取	
パン・飲用牛乳	一食分	納品時に採取	
使用水	※	日常点検で異常(色・濁り・臭気・味)を認めた場合や、残留塩素量(遊離塩素量)が 0.1ppm未満の場合の場合は、使用水1ℓを-20℃以下、2週間以上冷凍保存する。	

## 5 調理作業

### (1) 洗浄



- ＜洗浄順の例＞
1. 果物
  2. 冷凍野菜
  3. たけのこ・アスパラ
  4. 果菜類(きゅうり・ピーマン等)
  5. 葉菜類(ねぎ・キャベツ・ほうれん草等)
  6. こんにやく
  7. きのこと類
  8. にんにく・しょうが
  9. 人参
  10. 玉ねぎ
  11. 泥付き野菜
  12. もやし
  13. 豆腐

「調理場における衛生管理&調理技術マニュアル」 P.25～26 参考

#### ①-1 冷凍野菜(バラ凍結：枝豆・いんげん・グリーンピース・ブロッコリー等)

	作業手順	留意事項	衛生管理のポイント
検収室	1. 冷凍庫から出す。 2. ビニール袋から出す。	・異臭の有無、異物の混入等の確認。	・袋は衛生的に取り扱う。
下処理室	3. 流水で洗う。(3槽シンクで、3回洗う。) 4. ザル・タライ等に入れる。	・汚染用のザルを使用する。 非汚染区へ移動させる場合は移しかえる。	・ため水ではなく、水を循環させる。 ・食品が変わるごとに手洗いを行う。
調理室	5. 調理室へ(切裁)。		

#### ①-2 冷凍野菜 (葉物等ブロック凍結：ほうれん草等)

	作業手順	留意事項	衛生管理のポイント
検収室	1. 冷凍庫から出す。 2. 包装のままシンクに入れ、流水で解凍する。 3. ビニール袋から出す。	*冷蔵庫内で前日解凍してもよい。 ・異臭の有無、異物の混入等の確認。	・袋は衛生的に取り扱う。
下処理室	4. 流水で洗う。(3槽シンクで、3回洗う。) 5. ザル・タライ等に入れる。	・汚染用のザルを使用する。 非汚染区へ移動させる場合は移しかえる。	・ため水ではなく、水を循環させる。 ・食品が変わるごとに手洗いを行う。
調理室	6. 調理室へ(切裁)。		

## ②果菜類(きゅうり・ゴーヤ等)

	作業手順	留意事項	衛生管理のポイント
検収室	1. へた等を取る。		
下処理室	2. 流水でこすり洗いをする。(3槽シンクで、3回洗う。) 3. ザル・タライ等に入れる。	・汚染用のザルを使用する。 非汚染区へ移動させる場合は移しかえる。	・きゅうり、ゴーヤ等表面に凸凹のある野菜は、専用のスポンジ等を用いて丁寧に洗浄する。 ・ため水ではなく、水を循環させる。 ・食品が変わるごとに手洗いをを行う。
調理室	4. 調理室へ(切裁)。		

## ③葉菜類(小松菜・ほうれん草・キャベツ・白菜等)

	作業手順	留意事項	衛生管理のポイント
検収室	1. 芯・根を取る。		・根元には多くの細菌が付着しているため、根元を切り落とす。
下処理室	2. 流水でこすり洗いをする。(3槽シンクで、3回洗う。) 3. ザル・タライ等に入れる。	・汚染用のザルを使用する。 非汚染区へ移動させる場合は移しかえる。	・葉物は1枚ずつバラバラにし、虫が付着していないことを確認する。 ・ため水ではなく、水を循環させる。 ・食品が変わるごとに手洗いをを行う。
調理室	4. 調理室へ(切裁)。		

## ④泥付き野菜(れんこん・ごぼう・じゃがいも等)

検収室	1. 検収室のシンクで下洗いをする。 2. 皮をむく。 いも類は皮むき機にかける。	・泥による二次汚染を防止する。	・床に泥を落とさない。 ・皮付きの野菜と、皮を剥いた野菜は同じ作業台にのせない。
下処理室	3. 流水でこすり洗いをする。(3槽シンクで、3回洗う。) 4. ザル・タライ等に入れる。	・汚染用のザルを使用する。 非汚染区へ移動させる場合は移しかえる。	・ため水ではなく、水を循環させる。 ・食品が変わるごとに手洗いをを行う。 ・爪の間に泥が残らないように手洗いをを行う。
調理室	5. 調理室へ(切裁)。		

⑤果物

	作業手順	留意事項	衛生管理のポイント
下処理室	<p>1. 果物を洗浄するシンクに消毒保管したタライを用意する。 ※タライがない場合は、シンクを次亜塩素酸ナトリウム溶液で消毒する。</p> <p>2. 果物は丁寧に3回洗浄し、水気を十分に切る。</p> <p>3. 非汚染区域の専用のザル・タライ等に入れる。</p>	<p>・非加熱調理食品専用の3槽シンクで洗浄する。ない場合は、下処理の最初に洗浄する。</p> <p>例① いちご・ぶどう へたや軸など、洗浄前に取り除く。傷みがないか確認をしながら、振り洗いを行う。</p> <p>例② 柿・みかん・りんご なし・キウイフルーツ 1槽目のシンクでは、専用のスポンジを用いて、細菌が多いとされる果柄部、花落ち部を丁寧に洗浄する。</p>	<p>・専用のタライを使用することが望ましい。</p> <p>・タライがない場合は、使用前にシンクを洗浄し、次亜塩素酸ナトリウム溶液に200ppmで5分間(100ppmで10分間)オーバーフロー部分まで満たし、浸漬して消毒する。</p> <p>・ため水ではなく、水を循環させる。</p> <p>・生食する果物については、3槽目からは使い捨て手袋を使用する。</p> <p>※非加熱食品用のザル・タライを使用する。</p>
調理室	4. 調理室へ(切裁)。		

⑥豆腐

	作業手順	留意事項	衛生管理のポイント
下処理室	<p>1. 開封する。</p> <p>2. 流水で洗う。 (3槽シンクの3槽目で、1回洗う。)</p>		<p>・ため水ではなく、水を循環させる。</p> <p>・野菜洗浄後に洗う。</p>
調理室	3. 調理室へ(切裁)。		<p>・洗った後は容器に入れ、冷蔵庫で保管する。</p>

⑦こんにゃく

	作業手順	留意事項	衛生管理のポイント
下処理室	1. 流水で洗う。(3槽シンクで、3回洗う。)		<p>・ため水ではなく、水を循環させる。</p>
調理室	2. 調理室へ(切裁)。		

### ⑧乾物

	作業手順	留意事項	衛生管理のポイント
調理室	1. 粗洗いをを行う。 2. 戻す。 3. 流水で洗う。	<ul style="list-style-type: none"> <li>・粗洗いの水は戻し用シンクで流す。</li> <li>・各施設の状況に応じて、二次汚染のないよう戻し用シンク・洗い用シンクを決める。</li> <li>・異物の混入等の確認。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ため水ではなく、水を循環させる。</li> </ul>

※洗う回数については、状況により施設で判断する。

※洗う必要のない高野豆腐・ビーフン等は、容器に移す際に、異物混入等を確認する。

### ⑨レトルト食品

#### 【洗わない場合】

	作業手順	留意事項	衛生管理のポイント
下処理室	1. 開封する。 2. 専用の容器に入れ替える。	<ul style="list-style-type: none"> <li>・下処理での開封が困難な場合は、アルコール消毒し、調理室内に持ち込み、開封する。</li> </ul>	

#### 【洗う場合】

	作業手順	留意事項	衛生管理のポイント
下処理室	1. 開封する。 2. 洗う。 3. 調理室用の容器に入れ替える。	<ul style="list-style-type: none"> <li>・野菜を洗う前のシンクが望ましいが、うずら卵など、アレルギーに関わる場合は、最後に一度洗浄したシンクで洗う。</li> </ul>	

## ⑩冷凍魚介類(えび・いか・貝類等)

	作業手順	留意事項	衛生管理のポイント
検収室	1. 冷凍庫から出す。(当日)		
下処理室	2. ビニール袋から出す。  3. 冷水で洗浄しながら解凍を行う。(専用シンク又は野菜用シンクの1槽目で1回洗う。)  4. 専用容器に入れる。	・異臭の有無、異物の混入等の確認。  ・室温放置による細菌の増殖を防ぐ。	・魚介類を扱う人は、専用エプロンと使い捨て手袋を使用する。 ・袋は衛生的に取り扱う。  ・野菜洗浄用シンクとは、別のシンクで洗浄する。別のシンクが無い場合は、野菜等の洗浄が全て終了してから、1槽目を使用する。 ・ため水ではなく、水を循環させる。  ・使用後はシンクを洗剤で洗浄し、次亜塩素酸ナトリウム溶液200ppmでオーバーフロー部分まで満たし、5分間(100ppmでは10分間)浸漬して消毒する。
調理室	5. 調理室へ。		・解凍後は専用容器に入れ、冷蔵庫で保管する。

## (2)解凍

## ①肉・魚

	作業手順	留意事項	衛生管理のポイント
検収室	1. 専用容器に入れ、冷蔵庫内で前日から解凍する。  2. 表面の氷が溶けたら調理に応じて下味をつける。	・調理によっては解凍しなくてよい。  ・品温は5℃以下で取り扱う。	・専用エプロンと使い捨て手袋を使用する。  ・専用エプロンと使い捨てロング手袋を使用する。 ・袋は衛生的に取り扱う。
調理室	3. 冷蔵庫で保管する。	・常温放置にならないように十分注意する。	

## ②冷凍デザート・食物(ゼリー・納豆・ピタパン等)

	作業手順	留意事項	衛生管理のポイント
検収室	1. 冷凍庫から出す。(当日)		・配食後、清潔用冷凍・冷蔵庫にいれてもよい。 ・前日解凍する場合は温度管理に気を付ける。

※食材を移動させる時は、床や床面から60cm未満の高さの台等、不適当な場所に置かないこと。

### (3) 切裁

#### ①包丁・まな板の色分け

作業区域	基本色	食品
汚染区	汚染区専用	野菜・豆腐・練り製品・果物
非汚染区	緑	野菜・豆腐
	ピンク	ハム・ベーコン類・練り製品・バター
	黄	果物
	白	加熱済み食品

#### ②包丁による切裁

作業手順	留意事項	衛生管理のポイント
1. 切る。	<ul style="list-style-type: none"> <li>・使用前、使用後に刃の確認を行う。</li> <li>・安定した調理台にまな板をおいて作業を行う。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食品が変わるごとに、食品残渣を取り除く。</li> </ul>

#### ③スライサーによる切裁

作業手順	留意事項	衛生管理のポイント
1. 切る。	<ul style="list-style-type: none"> <li>・使用前、使用後に、ねじ・刃等の確認を行う。</li> <li>・食品が変わるごとに、刃の確認を行う。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食品が変わるごとに、食品残渣を取り除く。</li> </ul>

#### ④果物(生食)

作業手順	留意事項	衛生管理のポイント
1. 果物(生食)専用の包丁とまな板を保管庫から取り出す。	<ul style="list-style-type: none"> <li>・十分に乾燥していることを確認して作業を開始する。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・まな板乾燥保管庫が無い場合は、シンクまたは、専用容器に次亜塩素酸ナトリウム溶液を溜め、200ppmなら5分(100ppmなら10分間)漬け置きする。</li> </ul>
2. 切る。保存食を採取する。	<ul style="list-style-type: none"> <li>・塩水につける場合は、直前に使用水の検査を行う。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・使い捨てエプロン、使い捨て手袋を使用する。</li> </ul>
3. 配缶を行う。		<ul style="list-style-type: none"> <li>・使い捨てエプロン、使い捨て手袋を使用する。</li> </ul>

### (4) 割卵

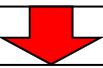
作業手順	留意事項	衛生管理のポイント
1. 使用する時間から逆算して、卵を割る。専用容器に割り入れる。	<ul style="list-style-type: none"> <li>・異臭の有無等の確認。</li> <li>・異物混入に注意する。</li> <li>・可能な限り、使用する直前に割卵する。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・卵を割る人は、専用エプロンと使い捨て手袋を使用する。</li> <li>・卵の殻は袋に入れ、衛生的に取り扱う。</li> </ul>
2. 使用する直前まで、冷蔵庫に入れておく。	<ul style="list-style-type: none"> <li>・割卵は検収室で行う。検収室がない施設は、下処理室で行う。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・使用後はシンクを洗剤で洗浄し、次亜塩素酸ナトリウム溶液200ppmでオーバーフロー部分まで満たし、5分間(100ppmでは10分間)浸漬して消毒する。</li> </ul>
3. 攪拌し、保存食を採取する。	<ul style="list-style-type: none"> <li>・攪拌は入れる直前に調理室で行う。</li> </ul>	

## (5) 献立別衛生管理のポイント

### ① 炊飯

	作業手順	留意事項	衛生管理のポイント
食品庫	1. 米の計量。	※米の袋を再利用する際には、密封容器に入れて保管し、ゴミ袋としてのみ使用すること。	・ドライ運用を心がける。
下処理室	2. 米を洗う。		・手洗い、消毒。
調理室	3. 米を炊く。 4. 保存食を採取し、配缶を行う。	※ボール等に溜めた水にしゃもじをつけて、配缶作業を行わない。	・配缶用エプロンを着用し、手洗いを 行う。 ・配缶時には、使い捨て手袋を着 用する。 ・配缶用のしゃもじを水につける場 合は、使用水に留意する。

### ② 汁物・煮物・炒め物等

	作業手順	留意事項	衛生管理のポイント
調理室	<p>調理員・栄養士で作業時間を検討し、調理員が作業動線図、作業工程表を作成する。</p> <p style="text-align: center;"></p> <p>喫食2時間前 (基本時間 時 分～)</p> <p>※喫食時間 ・・・給食時間のはじまり+10分</p> <p>(例)給食時間の始まりが12:30の場合 基本時間10:40 喫食時間12:40</p> <p>1. 調理する。</p> <p>2. 保存食を採取し、配缶を行う。</p>	<p>・和え物のゆで終わり、揚げ物の揚げ終わりも基本時間以降とする。</p> <p>・中心温度を確認する。</p> <p>・保存食は全ての食材を採取する。</p>	<p>・ドライ運用を心がける。</p> <p>・作業時間の確認。 (喫食時間から逆算する)</p> <p>・【中心温度確認】 75℃1分以上、3ヶ所 (ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は、85℃ 90秒以上)</p> <p>・中心温度は、釜の中心部分1ヶ所とその対称部分2ヶ所の計3ヶ所を測定する。</p> <p>・配缶用エプロンを着用し、手洗いを 行う。 ・配缶時には、使い捨て手袋を着 用する。</p>

### ③ボイル

#### 【釜を使用する施設】

作業手順	留意事項	衛生管理のポイント
1. 釜に水を入れて加熱する。  2. 沸騰したら、食材を袋ごと釜に入れる。  3. ボイルする。  4. 袋を開けて、保存食を採取し、配缶を行う。	<ul style="list-style-type: none"> <li>・中心温度を確認する。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・釜の中心とその両端にある袋を1袋ずつ、合わせて3袋取り出し、中心温度を確認する。</li> <li>・【中心温度確認】 75℃1分以上、3ヶ所 (ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は、85℃90秒以上)</li> <li>・配缶用エプロンを着用し、手洗いを 行う。使い捨て手袋を着用する。</li> </ul>

#### 【スチームコンベクションオーブンを使用する施設】

作業手順	留意事項	衛生管理のポイント
1. ホテルパンに、食材を袋ごと並べる。  2. スチームモードで加熱する。  3. 袋を開けて、保存食を採取し、配缶を行う。	<ul style="list-style-type: none"> <li>・中心温度を確認する。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ホテルパンは熱風消毒保管庫から出したものを使用する。</li> <li>・温度を測定する袋は、各施設の機械の特徴を認識した上で、加熱ムラになりやすい場所を上・中・下段から選び、中心温度を確認する。</li> <li>・【中心温度確認】 75℃1分以上、3ヶ所 (ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は、85℃90秒以上)</li> <li>・配缶用エプロンを着用し、手洗いを 行う。使い捨て手袋を着用する。</li> <li>・穴あきホテルパンを使用した場合、 配膳台に水滴が落ちないように配慮 する。</li> </ul>

④蒸し物(焼き物を含む)

【釜を使用する施設】

作業手順	留意事項	衛生管理のポイント
1. 食材を出し、並べる。(原材料の採取がまだの場合は、採取する。)	・品質、異物混入等を十分に確認する。	
2. 蒸す。	・中心温度を確認する。	・釜の中心とその両端にある食材3個の中心温度を確認する。  ・【中心温度確認】 75℃1分以上、3ヶ所 (ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は、85℃90秒以上)
3. 保存食を採取し、配缶を行う。		・配缶用エプロンを着用し、手洗いを 行う。使い捨て手袋を着用する。

【スチームコンベクションオーブンを使用する施設(焼き物を含む)】

作業手順	留意事項	衛生管理のポイント
1. 食材を出し、並べる。(原材料の採取がまだの場合は、採取する。)	・品質、異物混入等を十分に確認する。	・ホテルパンは熱風消毒保管庫から出したものを使用する。 ・肉・魚など下味付けは検収室で行い、ホテルパンに並べる時間まで冷蔵庫に入れておく。 ・ホテルパンに並べる作業は、原則下処理室で行う。
2. 食材を並べたホテルパンを入れ、蒸す(または焼く)。	・焼きムラ等がないか時々庫内を確認する。焼きムラがある場合は、ホテルパンの向きや位置を変え、できるだけ均一に焼けるようにする。  ・中心温度を確認する。	・温度を測定する食材は、各施設の機械の特徴を認識した上で、加熱ムラになりやすい場所を上・中・下段から選び、中心温度を確認する。  ・【中心温度確認】 75℃1分以上、3ヶ所 (ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は、85℃90秒以上)
3. 保存食を採取し、配缶を行う。		・配缶用エプロンを着用し、手洗いを 行う。使い捨て手袋を着用する。  ・穴あきホテルパンを使用した場合、 配膳台に水滴が落ちないように配慮 する。

⑤和え物(サラダ等)

【加熱:釜、冷却:水冷 の施設】

作業手順	留意事項	衛生管理のポイント
1. 釜で食材をゆでる。	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食材ごとに3ヶ所中心温度を確認する。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ドライ運用を心掛ける。</li> <li>・中心温度は、釜の中心部分1ヶ所とその対称部分2ヶ所の食材をすくいあげて測定する。</li> <li>・【中心温度確認】 75℃1分以上、3ヶ所 (ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は、85℃90秒以上)</li> <li>・温度測定後は、清潔作業になることを認識し、専用のエプロンや手袋等を着用し、2次汚染防止に努める。</li> </ul>
2. 冷水による冷却を行う。	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食材ごとに3ヶ所中心温度を確認する。</li> <li>・使用する釜・タライは、事前に消毒を行う。 (煮沸消毒・熱風消毒が望ましい。)</li> </ul> <p style="text-align: center;">----- P45「シンクの洗浄・消毒」参照 -----</p> <p style="text-align: center;">----- P48「回転釜の洗浄・消毒」参照 -----</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・冷水で冷却を行う場合は、残留塩素濃度と水温の確認を行う。</li> <li>・残留塩素濃度が0.1ppm未満の場合は冷却作業を中止し、調理方法の変更を行う。</li> <li>*異常のあった場合は、すぐに衛生管理責任者が担当栄養士に報告する。</li> <li>・中心温度は、ざるの中心部分1ヶ所とその対称部分2ヶ所を測定する。</li> </ul>
3. 食材の水分を切り、清潔な器具を使用してタライ等で和え、保存食を採取し、配缶を行う。	<ul style="list-style-type: none"> <li>・中心温度(出来上がり温度)を確認する。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・配缶用エプロン(和え物専用エプロン)と使い捨てロング手袋を着用する。</li> </ul>

【加熱:釜、冷却:真空冷却機 の施設】

作業手順	留意事項	衛生管理のポイント
1. 釜で食材をゆでる。	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食材ごとに3ヶ所中心温度を確認する。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ドライ運用を心掛ける。</li> <li>・中心温度は、釜の中心部分1ヶ所とその対称部分2ヶ所の食材をすくいあげて測定する。</li> <li>・【中心温度確認】 75℃1分以上、3ヶ所 (ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は、85℃90秒以上)</li> <li>・温度測定後は、清潔作業になることを認識し、専用のエプロンや手袋等を着用し、2次汚染防止に努める。</li> </ul>
2. 真空冷却機で冷却を行う。	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食材ごとに3ヶ所中心温度を確認する。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・中心温度は、ざる(ホテルパン)の中心部分1ヶ所とその対称部分2ヶ所を測定する。</li> <li>・ざるや穴あきホテルパンから調理台や床等に水滴が落ちないように配慮する。</li> </ul>
3. 清潔な器具を使用してタライ等で和え、保存食を採取し、配缶を行う。	<ul style="list-style-type: none"> <li>・中心温度(出来上がり温度)を確認する。</li> <li>・タライでなく、釜を使用する場合は、事前に消毒を行う。 (煮沸消毒が望ましい。)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・配缶用エプロン(和え物専用エプロン)と使い捨てロング手袋を着用する。</li> </ul>

【加熱:スチームコンベクションオーブン、冷却:真空冷却機 の施設】

作業手順	留意事項	衛生管理のポイント
1. ホテルパンに食材を並べ、加熱する。	・食材ごとに3ヶ所中心温度を確認する。	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ドライ運用を心掛ける。</li> <li>・中心温度は、ホテルパンの中心部分1ヶ所とその対称部分2ヶ所を測定する。</li> <li>・【中心温度確認】 75°C1分以上、3ヶ所 (ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は、85°C90秒以上)</li> <li>・温度測定後は、清潔作業になることを認識し、専用のエプロンや手袋等を着用し、2次汚染防止に努める。</li> </ul>
2. 真空冷却機で冷却を行う。	・食材ごとに3ヶ所中心温度を確認する。	<ul style="list-style-type: none"> <li>・中心温度は、ざる(ホテルパン)の中心部分1ヶ所とその対称部分2ヶ所を測定する。</li> <li>・ざるや穴あきホテルパンから調理台や床等に水滴が落ちないように配慮する。</li> </ul>
3. 清潔な器具を使用してタライ等で和え、保存食を採取し、配缶を行う。	<ul style="list-style-type: none"> <li>・中心温度(出来上がり温度)を確認する。</li> <li>・タライでなく、釜を使用する場合は、事前に消毒を行う。 (煮沸消毒が望ましい。)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・配缶用エプロン(和え物専用エプロン)と使い捨てロング手袋を着用する。</li> </ul>

※和え物の温度記録の書き方

- ・和え物とされる料理は全て、「和え物」の欄に記入する。
- ・調味料以外の和え物で使う食材(ツナ、チキンチャンク、もみのり等)は、全て記録する。温度・測定者のところは斜線を引く。

## ⑥和え物(フルーツ)

作業手順	留意事項	衛生管理のポイント
1. 缶詰を洗浄し、拭きあげ、冷蔵庫で保管する。	・専用のスポンジを用意する。	・各施設で、どこでフルーツ缶の開缶作業をすることが、汚染度が低いかを考えて、作業にあたる。
2. 缶詰をアルコールで消毒し、開ける。		
3. 熱風保管庫で消毒したザルにフルーツをあける。	・原材料を採取する。 ・異物混入等を十分に確認する。	・配缶用エプロン(和え物専用エプロン)と使い捨て手袋を着用する。
4. フルーツをタライに入れる。		
5. 清潔な器具で和えて、保存食を採取し、配缶を行う。	・中心温度(出来上がり温度)を確認する。  ※温度記録表に材料名を記録し、温度・測定者の欄は斜線を引く。	・和える時はロング手袋を着用する。

## ⑦揚げ物

作業手順	留意事項	衛生管理のポイント
1. 釜またはフライヤーに油を入れる。	・食材を入れる油温を確認する。	・油を床にこぼさないよう静かに入れる。
2. 食材を出す。	・品質、異物混入等を十分に確認する。	・長時間常温で放置することを避けるため、食材は揚げる直前に冷凍庫から出す。
3. 揚げる。	・中心温度を確認する。	・油槽ごとに、槽の中心とその両端にある食材3個の中心温度を確認する。  ・【中心温度確認】 75℃1分以上、3ヶ所 (ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は、85℃90秒以上)  ・温度測定後は、清潔作業になることを認識し、専用のエプロンや手袋等を着用し、2次汚染防止に努める。
4. 保存食を採取し、器具を用いて配缶を行う。		・配缶用エプロンを着用し、手洗いを 行う。 ・配缶時は使い捨て手袋を着用する。

## 6 施設・設備等の洗浄・消毒・清掃等

### (1) 施設の洗浄・消毒

#### 【前提条件】

- \* ウェット方式の調理場は、必ずドライ運用をすること。
- \* 洗浄に使用する用具(モップ・ブラシ等)は、汚染・非汚染作業区域ごとにそれぞれ専用のものを備えること。

#### 【洗浄について】

- ①食品が調理場内から搬出された後に、洗浄を始めること。
- ②施設の洗浄に使用する洗浄剤等は使用する用途や使用する部分の材質に応じて「中性洗剤」、「アルカリ洗剤」、「洗浄除菌剤」等を使い分ける。  
普段の洗浄は「中性洗剤」、汚れがひどい場合は「アルカリ洗剤」「洗浄除菌剤」を使う。
- ③固定式の調理台やシンク、調理機器などの下は、洗浄が不十分になりやすいので注意する。

#### 【消毒について】

- ①床の消毒は、月1～2回程度の頻度で行う必要があるが、肉、魚、卵など、汚染度が高い食品が落ちたとき、細菌検査によって大腸菌が検出されたとき、又は見た目に汚れていると思われる際には、十分な洗浄後に消毒が必要である。
- ②床の消毒は、広範囲な場合は、次亜塩素酸ナトリウム溶液を使用するが、部分的な消毒の際は、アルコール消毒も有効である。いずれの消毒剤も、床を洗浄して乾いた状態で使用する。
- ③腰壁にも肉や魚の汁、卵液が飛び散ることがあるが、靴や台車等を通して、汚染が調理場全体に広がることはないため、洗浄のみでよい。
- ④床、腰壁、換気扇等は、ある程度の汚染があるとみなして、調理作業中に手が触れたら、手洗い、消毒をする。

◆床の洗浄

【ドライ方式の場合】

「調理場における洗浄・消毒マニュアル Part II」 P.13 参考

	作業手順	衛生管理ポイント
毎日	① 床のゴミを取り除く。 ② モップ等で水拭きした後、乾いたモップ等で乾拭きする。	(洗浄ポイント) ● 固定式の調理台、シンク、調理機器などの下、手が届きにくい場所 ● 壁との境界線
週一回程度又は特別に床が汚れた時(ア、イ)	ア ①床のゴミを取り除く。 ②モップ等に洗剤を含ませ、軽く絞り床面を拭き上げる。 ③水を含ませ、軽く絞ったモップ等で洗剤を拭き取る。 ④乾いたモップ等で乾拭きする。	
	イ ①床のゴミを取り除く。 ②床に洗剤をまき、ブラシでまんべんなくこすり洗いする。 ③流水で洗い流す。 ④水切りワイパーで十分に水を切る。 ⑤乾いたモップで乾拭きする。 ⑥換気をよくして、すみやかに乾燥させる。	

【ドライ運用の場合】

	作業手順	衛生管理ポイント
毎日	① 床のゴミを取り除く。 ② モップ等で水拭きした後、乾いたモップ等で乾拭きする。	(洗浄ポイント) ● 固定式の調理台、シンク、調理機器などの下、手が届きにくい場所 ● 壁との境界線
特に週一回又は特別に床が汚れた時	① 床のゴミを取り除く。 ② 床に水と洗剤をまき、ブラシでまんべんなくこすり洗いする。 ③ 流水で洗い流す。 ④ 水切りワイパーで十分に水を切る。 ⑤ 換気をよくして、すみやかに乾燥させる。 ※ タイルの目地など、水切りが十分にできない場合は、乾いたモップで拭き上げる。	

◆床の消毒

「調理場における洗浄・消毒マニュアル Part II」 P.17 参考

床の消毒は、ドライ使用、ドライ運用を行ってれば、月1～2回の頻度でよい。

	作業手順		衛生管理ポイント
	床全体の消毒	肉、魚、卵が床の一部分に落ちた時の消毒	
ナトリウム次亜塩素酸溶液	① 床を洗浄する。 ② 200ppmの次亜塩素酸ナトリウム溶液を床が十分に濡れる量をまく。 ③ 5～10分後に流水ですすぐ。又は、水を含ませたモップ等で拭き上げる。 ※ 塩素ガスが発生するので、換気をよくして行うこと！！	① 床に落ちた肉、魚、卵などを取り除く。 ② ペーパータオル、布、モップ等で水拭きする。 ③ 汚染した箇所を200ppmの次亜塩素酸ナトリウム溶液を浸したペーパータオルなどで覆う。 ④ 5～10分後に水を含ませたモップで拭き上げる。	(洗浄ポイント) ※ 肉、魚、卵が床に落ちた時は靴や台車等が上を通過し、汚染が調理場全体に広がる可能性があるため早急にいずれかの消毒を行うこと。
アルコール	※広範囲にまくと、引火する恐れがある。	① 床に落ちた肉、魚、卵などを取り除く。 ② ペーパータオル、布、モップ等で水拭きする。 ③ 汚染した箇所が浸る量のアルコールをまく。又はペーパータオルの上からスプレーする。	

### ◆排水溝

「調理場における洗浄・消毒マニュアル Part II」 P.20 参考

	作業手順	衛生管理ポイント
毎日	① 専用フックを使用し、溝カバーを取り外す。 ② 清掃用バケツに洗剤液を作り、ブラシに付けてこすり洗う。 ③ 流水で洗い流した後、溝カバーを元の場所に設置する。	(洗浄ポイント) ● グレーチングの網目 ● 排水溝の角
週一回	① 専用フックを使用し、溝カバーを取り外す。 ② 排水溝及び溝カバーに洗剤を付けて、4～5分放置後にブラシでこすり洗う。 ③ 流水で洗い流した後、溝カバーを元の場所に設置する。	※ 特に汚れた場合はアルカリ洗浄剤を使用すること。

### ◆ステンレス製蓋なし排水溝

「調理場における洗浄・消毒マニュアル Part II」 P.20 参考

	作業手順	衛生管理ポイント
毎日	① 専用ブラシに洗剤をつけ、溝の中をまんべんなく洗浄する。 ② 流水で洗い流す。	(洗浄ポイント) ● 排水溝の角  ※ 特に汚れた場合はアルカリ洗浄剤を使用すること。

### ◆排水マス

「調理場における洗浄・消毒マニュアル Part II」 P.21 参考

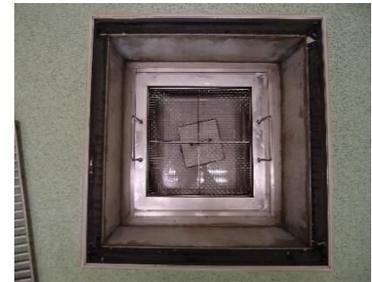
	作業手順	衛生管理ポイント
毎日	① 排水マスを取り外し、中のゴミを取り除く。 ② 専用のブラシに洗剤を付け、まんべんなくこすり洗う。 ③ 流水で洗い流す。 ④ 排水マスを元の場所に設置する。	(洗浄ポイント) ● マスの網目 ● マスの角  ※ 特に汚れた場合はアルカリ洗浄剤を使用すること。



排水溝



蓋なし排水溝



排水マス

※排水溝→排水マス→排水溝・排水マスの周辺の床 の順で清掃する。

## ◆扉

「調理場における洗浄・消毒マニュアル Part II」 P.19 参考

	作業手順		衛生管理ポイント
	汚染作業区域	非汚染作業区域	
開始調理前	① そのまま作業を開始する。	① 手指で開閉する扉の取っ手部分をアルコールを浸したペーパータオルで拭き上げる。 扉全体を消毒する必要はない。	(洗浄ポイント) ● 取っ手・ドアノブ ● レールの溝
終了調理後	① 取っ手やドアノブを水拭きする。		
週一回程度	① 洗剤を含ませて軽く絞った布きんで、扉全体をまんべんなく拭く。 水を含ませて絞った布きんで洗剤を拭き上げる。		

## ◆壁

「調理場における洗浄・消毒マニュアル Part II」 P.18 参考

	作業手順	衛生管理ポイント
終了調理後	① 付着しているゴミや食品残渣を拭き取る。	(洗浄ポイント) ● 目地や継ぎ目
週一回程度	① 洗剤を含ませて軽く絞った布きんで、扉全体をまんべんなく拭く。 ② 水を含ませて絞った布きんで洗剤を拭き上げる。	

## ◆食品庫

「調理場における洗浄・消毒マニュアル Part II」 P.24 参考

	作業手順	衛生管理ポイント
毎日	① ゴミを取り除く。 ② モップ等で水拭きした後、床面を乾燥させる。 ③ 食品のドリップが付着した場合、又は汚れがひどい場合は、洗剤を含ませた布きんで拭いた後、かたく絞った別の布きんで水拭きする。	(洗浄ポイント) ● 床と壁の境目 ● 棚等の後ろ側
週一回程度	① 柔らかい布きんで、棚を水拭きする。	
学期毎	【壁面・棚】 ① 庫内の壁や棚を水拭きする。 ※ 汚れがひどい時は、洗剤を含ませた布きんで拭いた後、かたく絞った別の布きんで水拭きする。  【床面】 ① 粗ゴミを取り除く。 ② モップに洗剤を含ませ、軽く絞り床面を拭き上げる。 ③ 水を含ませ、かたく絞ったモップで洗剤を拭き取る。	

## ◆パン・牛乳検収室(着到場)

	作業手順	衛生管理ポイント
使用前	① 手指で開閉する扉の取っ手部分と牛乳保冷库の取っ手をアルコールを浸したペーパータオルで拭き上げる。	(洗浄ポイント)
使用后	① 取っ手やドアノブを水拭きする。 ② 棚を水拭きする。 ③ 床のゴミを取り除く。 ④ モップ等で水拭きした後、床面を乾燥させる。	

	作業手順	衛生管理ポイント
毎 日	<b>【ドアノブ、給水レバーなどの手指が触れる箇所】</b> ① ペーパータオル等で水拭きする。 ② 次亜塩素酸ナトリウム200ppm溶液を含ませたペーパータオル等で浸すように拭き上げる。 ③ 5～10分後に、水を含ませたペーパータオル等で浸すように拭き上げる。	<b>(洗浄ポイント)</b> ※ 汚染度が低い箇所から順に清掃・消毒すること。 (例) ドアノブ ↓ 手洗い設備 ↓ 便座、蓋 ↓ 便器 ↓ 床 ↓ サンドル  ※ 清掃者は、病原微生物感染防止のために「使い捨て手袋」「マスク」を装着すること。  ※ トイレ清掃用の道具は、トイレ内で保管しておくこと。  ※ 午後の洗浄作業後に行うこと。  ※ 洗浄・消毒後は「標準的な手洗い」をすること。  ※ 調理衣を着用して行わない。
	<b>【手洗い設備】</b> ① 中性洗剤を含ませたスポンジでこすり洗った後、流水ですすぐ。 ② 次亜塩素酸ナトリウム200ppm溶液を含ませたペーパータオル等で拭き上げる。 ③ 流水ですすぐ。 ④ 乾いたペーパータオル等で水気を拭き取る。	
	<b>【便座・蓋】</b> ① 中性洗剤を含ませたペーパータオル等で拭く。 ② 次亜塩素酸ナトリウム200ppm溶液を含ませたペーパータオル等で浸すように拭き上げる。 ※ 材質によっては次亜塩素酸ナトリウム溶液に適さないものもあるため、注意すること。 ③ 5～10分後に、水を含ませたペーパータオル等で浸すように拭き上げる。 ④ 乾いたペーパータオル等で水気を拭き取る。	
	<b>【便器】</b> ① トイレ用洗浄剤を便器内側に塗布し、便器内側、フチ部を便器洗浄用ブラシでこすり洗う。 ② 便器外側は、トイレ用洗浄剤を含ませたペーパータオル等で拭き上げる。 ③ 数回水を流してよくすすぐ。 ④ 便器内部、便器フチ部に向けて次亜塩素酸ナトリウム200ppm溶液を塗布する。 ※ スプレーボトルは次亜塩素酸ナトリウム溶液が霧状に飛散して清掃者の口や目に入る危険があるため使用しない。 ※ 次亜塩素酸ナトリウム溶液は、浄化槽内の微生物に影響を与えることがあるため、必要以上に量をかけすぎないこと。 ※ 次亜塩素酸ナトリウム溶液は効力が低下するので作り置きしないこと。 ⑤ 5～10分後に、数回水を流して便器内部をよくすすぐ。 ⑥ 便器外側は、水を含ませて軽く絞った柔らかいペーパータオル等で拭き上げる。	
	<b>【床】</b> ① 床のゴミを掃き集める。 ② トイレ用洗剤など床の材質に合った洗剤液を含ませて軽く絞ったトイレ清掃用のモップで、床全体をまんべんなくこすり洗いのする。 ※ 床がタイル、コンクリートなど凹凸がある材質の場合は、週1回程度はデッキブラシでこすり洗いのする。 ③ 水を含ませ、軽く絞ったトイレ清掃用モップで拭き上げる。 ④ 次亜塩素酸ナトリウム200ppm溶液を含ませて軽く絞ったトイレ清掃用モップで拭き上げる。 ⑤ 水を含ませ、軽く絞ったモップ等で拭き上げる。 ⑥ 床面を乾燥させる。	
週 一 回 程 度	<b>【サンドル】</b> ① ペーパータオル等で水拭きする。 ② 次亜塩素酸ナトリウム200ppm溶液を含ませたペーパータオル等で浸すように拭き上げる。 ③ 5～10分後に、水を含ませたペーパータオル等で浸すように拭き上げる。	
	<b>【壁】</b> ① 床から1m程度の高さの壁を水拭きする。 ② 次亜塩素酸ナトリウム200ppm溶液を含ませたペーパータオル等で浸すように拭き上げる。 ③ 5～10分後に、水を含ませたペーパータオル等で拭き上げる。	

## (2) 設備等の洗浄・消毒

### 【前提条件】

- \* 調理機器は下処理用、調理用、加熱済み食品用等調理過程ごとに区別すること。
- \* 洗浄に金たわしは使用しないこと。

### 【洗浄について】

- ①「汚れ」「有機物」を洗剤等で洗い落とす。
- ②分解できる部品は、分解してから洗浄する。
- ③すすぎ残しが無いよう、十分な流水で洗剤等をすすぐ。
- ④水気を取り、翌日までに乾燥させる。

### 【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消毒方法は、設備や機械、機器の材質や形状によって使い分ける。
- ③適切な濃度や使用量、使用方法を守って消毒する。

アルコール	水気を拭き取った後、スプレーもしくはペーパータオルや不織布に浸して、拭き延ばす。
次亜塩素酸ナトリウム	適正濃度に希釈した溶液で、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(手指保護のため、手袋を着用すること)。塩素臭が出るので換気を行う。 <( 5~6 )%の次亜塩素酸ナトリウム溶液を使用する場合> 100ppm・・・1.5mLの次亜塩素酸ナトリウム水溶液に水を入れて全体量を1Lにする 200ppm・・・ 3mLの次亜塩素酸ナトリウム水溶液に水を入れて全体量を1Lにする 1000ppm・・・ 17mLの次亜塩素酸ナトリウム水溶液に水を入れて全体量を1Lにする
熱風消毒保管庫	水気を軽く切ってから収納し、熱をかける(若干の水分が付着している方が、熱伝導が良くなる)。
紫外線殺菌保管庫	確実に水気を拭き取り、間隔をあけて収納する(紫外線殺菌灯の有効照射時間3000時間程度に留意すること)。紫外線は直視しないこと。 ※交換時期を保管庫に貼っておく。(次回交換時期〇年〇月)目安は3年で交換。

※始業前、非汚染区域内の取っ手やレバー等手が触れる場所については、アルコールで消毒する。

◆調理台

「調理場における洗浄・消毒マニュアル Part I」 P.21 参考

	作業手順		衛生管理ポイント
	検収・下処理・加熱調理用	加熱調理済みの食品・生食する食品用	
調理開始前	① そのまま作業を開始する。 ※ 汚れ、ほこり、衛生害虫侵入の可能性があるときなどは、洗剤で洗浄する。 ※ 非汚染区域内は基本消毒する。	① アルコールを浸したペーパータオルで拭き延ばして消毒する。 ※ 汚れ、ほこり、衛生害虫侵入の可能性があるときなどは、洗剤で洗浄してからアルコール消毒をする。	(洗浄ポイント) ● 水返し部 ● 排水口 ※ ドライ仕様の調理台は、台面は毎日洗浄するが、脚や下段は使用状態により洗浄頻度を定めること。 (毎週〇曜日)
調理中	(食品が替わるとき) ① 大きな食品残渣を捨てる。 ② 水切りワイパーで水分と小さな残渣を集めて取り除く。 ③ 水気が残る場合は、ペーパータオルで水気を拭き取る。 ※ 必要に応じて洗浄。	(食品が替わるとき) ① 大きな食品残渣を捨てる。 ② 水切りワイパーで水分と小さな残渣を集めて取り除く。 ③ 水気が残る場合は、ペーパータオルで水気を拭き取る。 ※ 必要に応じて洗浄する。 ④ アルコールを浸したペーパータオルで拭き延ばして消毒する。	
調理終了後	① 排水網などの部品を取り外す。 ② 食品残渣を取り除く。 ③ 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) ④ 流水ですすぐ。 ⑤ 衛生的な水切りワイパーで水気をかきとる。 ※ 排水網などの部品は、取り外したままにしておく乾燥しやすい。 ※ 移動式の調理台は洗浄コーナーで洗浄する。		

◆シンク

「調理場における洗浄・消毒マニュアル Part I」 P.22 参考

	作業手順		衛生管理ポイント
	検収・下処理・加熱調理用	加熱調理済みの食品・生食する食品用	
調理開始前	① そのまま作業を開始する。 ※ 汚れ、ほこり、衛生害虫侵入の可能性があるときなどは、洗剤で洗浄する。	① 水洗い後、次亜塩素酸ナトリウム(200ppmで5分間)で消毒を行い、流水で十分すすいでおく。 ※ 汚れ、ほこり、衛生害虫侵入の可能性があるときなどは、洗剤で洗浄してからアルコール消毒をする。	(洗浄ポイント) ● オーバーフロー一部 ● 水返し部 ● 手が届きにくい奥の隅 ● 排水トラップ、残菜受け
調理中	(食品が替わるとき) ① 水洗いする。 ※ 汚染レベルが低い食品から洗浄する工程にする。やむを得ず、汚染レベルが高い食品のあとに汚染レベルが低い食品を洗う場合は、洗剤でシンクを洗浄する。	(食品が替わるとき) ① 水洗いする。 ※ 汚れがひどい場合は、洗剤を含ませたスポンジで、こすり洗いする。	
調理終了後	① 残菜受けを取り外す。 ② 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。 ※ 肉専用容器の洗浄に使ったシンクを食品用で使用する場合、次亜塩素酸ナトリウムでオーバーフロー部分まで満たし、5分間浸漬して消毒する。 ③ 流水ですすぐ。 ④ 衛生的な水切りワイパーで水気をかきとる。 ⑤ 衛生的な布巾(不織布が望ましい)で水気を拭き取る。 ※ 残菜受けなどの部品は、取り外しておく乾燥しやすい。 ※ 移動式シンクは洗浄コーナーに移動して洗浄する。		

## ◆台車・ワゴン

「調理場における洗浄・消毒マニュアル Part I」 P.23 参考

	作業手順		衛生管理ポイント
	検収・下処理・加熱調理用	加熱調理済みの食品・生食する食品用	
調理開始前	① そのまま作業を開始する。	① 持ち手部分や台面は、アルコールを浸したペーパータオルで拭き延ばし消毒する。	(洗浄ポイント) ● 持ち手、取っ手 ● 水返し部 ● 台面
作業終了後	① 分解できる部分を分解する。 ② 洗剤を含めたスポンジで、持ち手、側面、台面をまんべんなく洗浄する。 ③ 傾けて、車輪を洗浄する。 ※ スポンジで車輪を洗う場合は、他の部分を洗うものと区別する。 ④ 流水で十分にすすぐ。 ⑤ 水切りワイパー、ペーパータオル又は衛生的な布きん(不織布が望ましい)で拭き上げる。 ⑥ 乾燥させる。 ※ 洗浄コーナーで洗浄する。		

## ◆配膳台・コンテナ

「調理場における洗浄・消毒マニュアル Part I」 P.23 参考

	作業手順		衛生管理ポイント
	検収・下処理・加熱調理用	加熱調理済みの食品・生食する食品用	
調理開始前	① 持ち手部分や台面は、アルコールを浸したペーパータオルで拭き延ばし消毒する。		(洗浄ポイント) ● 持ち手、取っ手 ● 水返し部 ● 台面
作業終了後	① 分解できる部分を分解する。 ② 洗剤を含めたスポンジで、持ち手、側面、台面をまんべんなく洗浄する。 ③ 傾けて、車輪を洗浄する。 ※ 車輪を洗うスポンジは、他の部分を洗うものと区別する。 ④ 流水で十分にすすぐ。 ⑤ 水切りワイパー、ペーパータオル又は衛生的な布きん(不織布が望ましい)で拭き上げる。 ⑥ 乾燥させる。 ※ 洗浄コーナーで洗浄する。		

## ◆球根皮剥機・洗米機

「調理場における洗浄・消毒マニュアル Part I」 P.24 参考

	作業手順		衛生管理ポイント
	検収・下処理・加熱調理用	加熱調理済みの食品・生食する食品用	
調理開始前	① ねじ等、刃こぼれがないか確認する。 ② そのまま使用する。		(洗浄ポイント) ● 縁の部分 ● 出口
調理終了後	① 分解できる部分を取り外し、洗剤を含ませたスポンジやたわしで洗浄する。 ② 本体部分の粗ゴミを流水で洗い流す(こびりついた汚れはたわしなどでこすり洗う)。 ※ 電気基盤などの部品には、水をかけないこと。 ③ 水を切り、乾燥させる。 ※ 分解した部品は、翌日まで取り外したままにしておくこと。		※ 定期的に周辺の壁の清掃を行うこと。 (毎週○曜日)

## ◆野菜裁断機類

	作業手順	衛生管理ポイント
開始調理前	① ねじ等、刃こぼれがないか確認する。 ② 分解していた部品を装着し、そのまま使用する。	(洗浄ポイント) ● 刃 ● ベルト ● 軸
調理中	(食品が替わるとき) ① 食品残渣を取り除く。	
調理終了後	① 食品残渣を取り除く。 ② 刃、ベルトなどの分解できる部分を分解する。 ③ 洗剤を含ませたスポンジで、細部まで洗浄する。取り外した部品は、器具等洗浄用シンクで洗浄する。 ④ 流水ですすぐ。 ※ 電気基盤などの部品には、水をかけないこと。 ⑤ 乾燥させる。 ⑥ 本体部分、操作パネルなどは、乾いたやわらかい衛生的な布きん(不織布が望ましい)で拭き上げる。 ⑦ 刃、ベルトは、材質によって次のいずれかの方法で消毒する(材質によって、劣化をまねくことがあるため、機器メーカーに確認すること)。 ア アルコールを浸したペーパータオル等で拭き延ばし、衛生的な戸棚などに保管する。 イ 次亜塩素酸ナトリウム200ppm溶液に5分程度浸漬し、流水で十分にすすいだのち乾燥させて、衛生的な戸棚などに保管する。 ウ 熱風消毒保管庫に保管する。	

## ◆フードプロセッサー

	作業手順	衛生管理ポイント
開始調理前	① ねじ等、刃こぼれがないか確認する。 ② 分解していた部品を装着し、そのまま使用する。	(洗浄ポイント) ● 底 ● 刃
調理終了後	① 分解できる部分を取り外し、部品に洗剤を含ませたスポンジで洗浄する。 ② 流水ですすぎ、逆さまにして乾燥させる。 ※ 本体はアルコールを含ませたペーパーで拭く。 電気基盤などの部分には、水をかけないこと。 ③ 刃など分解できる部品は、次のいずれかの方法で消毒する ア アルコールを浸したペーパータオル等で拭き延ばし、衛生的な戸棚などに保管する。 イ 次亜塩素酸ナトリウム200ppm溶液に5分程度浸漬し、流水で十分にすすぎ、乾燥させてから、衛生的な戸棚等に保管する。 ウ 熱風消毒保管庫に保管する。	

◆回転釜

「調理場における洗浄・消毒マニュアル Part I」 P.30 参考

	作業手順		衛生管理ポイント
	加熱調理用に使うもの	和え物作業・ゆでた食品の水冷に使うもの	
調理開始前	① そのまま作業を開始する。	① ハンドルをアルコールを浸した不織布で拭き延ばす。 ② 釜に湯を沸かして数分間蒸した状態にし、放冷又は水冷する。	(洗浄ポイント) ● 水抜き栓 ● 縁の部分
調理終了後	① 元栓を閉める。 ② 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。 ③ 温水を捨てる(ごみ受けを活用する)。 ④ 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、蓋などまんべんなく洗浄する。 ⑤ 流水ですすぐ。 ⑥ 水を切り、乾燥させる。		

◆フライヤー

「調理場における洗浄・消毒マニュアル Part I」 P.32 参考

	作業手順		衛生管理ポイント
	加熱調理用に使うもの	和え物作業・ゆでた食品の水冷に使うもの	
開始調理前	① そのまま使用する。		(洗浄ポイント) ● 油抜き栓
調理終了後	① 元栓を閉める。 ② 油を抜き、揚げかす等を捨てる。 ③ 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、油抜き栓、蓋などまんべんなく洗浄する。 ※ 油汚れ用の強力洗浄剤(アルカリ性洗浄剤)を使用する場合は、ゴム手袋を着用すること。 ④ 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。 ⑤ 流水ですすぎ、水分を切り、乾燥させる。 ⑥ 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。		

◆炊飯機

「調理場における洗浄・消毒マニュアル Part I」 P.33 参考

	作業手順		衛生管理ポイント
	加熱調理用に使うもの	和え物作業・ゆでた食品の水冷に使うもの	
開始調理前	① そのまま使用する。		(洗浄ポイント) ● 内釜
調理終了後	① 元栓を閉める。 ② 炊飯釜は湯につけ、ごはんの粒の残りをすすぎ流す。 ※ ごみ受けを活用する。 ③ 洗剤等を含ませたナイロンたわし、スポンジで、釜や蓋などをまんべんなく洗浄する。 ④ 流水ですすぎ、水を切り、乾燥させる。 ※ 電気基盤などの部品には、水をかけないこと。 ⑤ 本体外側は、必要に応じて、洗剤などを含ませた布きん等で汚れを拭き取り、衛生的な布きん(不織布が望ましい)で洗剤分を除き、乾燥させる。		

◆スチームコンベクションオープン

「調理場における洗浄・消毒マニュアル Part I」 P.31 参考

	作業手順	衛生管理ポイント
開始調理前	① 温度センサーをアルコールを浸したペーパータオルで拭いながら消毒する。 ② 取っ手を、アルコールを浸したペーパータオルで拭き上げる。	(洗浄ポイント) ● 温度センサー ● 温度センサー格納穴
調理終了後	① 元栓を閉める。 ※ 洗浄の仕方は取扱説明書に準じて行う。 (例) ② 鉄板など取り外して洗える部品は取り外し、洗剤や洗浄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。 ※ 油污れ用の強力洗浄剤(アルカリ洗浄剤)を使用する場合は、ゴム手袋を着用すること。 ③ 内側の汚れは、冷めないうちに洗剤などをスプレーし、汚れを浮きあがらせる(10分程度スチームで加熱運転するとさらに良い)。 ※ 危険なので、やけど等に注意すること。 ④ 加熱運転停止後、流水ですすぎ、水分を拭き取り、乾燥させる。 ※ 電気基盤などの部品には、水をかけないこと。 ⑤ ガラス面や本体外側は、洗剤を含ませた布きん等で汚れを拭きとり、衛生的な布きん(不織布が望ましい)で洗剤を除き、乾燥させる。	※ 月に1~2回、ファンカバー、フィルターを取り外し、洗浄すること。

◆真空冷却機

「調理場における洗浄・消毒マニュアル Part I」 P.29 参考

	作業手順	衛生管理ポイント
開始調理前	① 温度センサーをアルコールを浸したペーパータオルで拭いながら消毒する。 ② 温度センサー格納穴にもアルコールをスプレーして消毒する。 ③ 取っ手を、アルコールを浸したペーパータオルで拭き上げる。	(洗浄ポイント) ● 温度センサー ● 温度センサー格納穴
調理中	(食品が替わるとき) ① 消毒した水切りワイパーで機内の食品残渣、水分を除去する。 ② 温度センサーをアルコールを浸したペーパータオルで拭いながら消毒する。	● 天井 ● 扉裏部 ● 吸気ストレーナー ● 真空引き配管
調理終了後	※ 洗浄の仕方は取扱説明書に準じて行う。 (例) ① 水切りワイパーで、機内の食品残渣、水分を除去する。 ② 洗剤を含ませたスポンジで、細部まで洗浄する。 ※ 汚れ、微生物が残りやすい「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」などは特に念入りに洗浄する。 ③ 真空引き配管、真空解除配管などの配管を、洗浄ブラシで洗浄する。 ④ 流水ですすぐ。 ※ 電気基盤などの部品には、水をかけないこと。 ⑤ 衛生的な水切りワイパーで、機内の水分を除去する。 ⑥ 衛生的な布きん(不織布が望ましい)で、水分を拭き取る。 ⑦ アルコールを浸したペーパータオルで拭き延ばして消毒する。	※ 定期的にフィルターを交換すること。

◆食器洗浄機

「調理場における洗浄・消毒マニュアル Part I」 P.34 参考

	作業手順	衛生管理ポイント
開始調理前	① そのまま使用する。	(洗浄ポイント) ● カーテン ● 機械内側の側面、天井面
作業終了後	① 電源を切り、給水給気栓をしめる。 ② 蒸気ドレンバルブを開けて蒸気を出す。蒸気が出たらドレンバルブを閉める。 ③ 残菜かごを取り出し、ゴミを捨て、洗浄する。 ④ 取り外し可能な部品(ストレーナー、ノズルパイプ、ブラシなど)を取り外し、洗剤で洗浄する。 ⑤ 側面扉を外し、コンベアー、出口のカーテン等を洗浄する。 ⑥ 洗浄機内側の側面、天井面も洗浄する。 ⑦ 乾燥させる。 ⑧ 機械の外側は必要に応じて、専用の布きんに洗剤を染み込ませ、汚れを取り、衛生的な布きん(不織布が望ましい)で洗剤分を除き、乾燥させる。 ※ 洗浄機メーカー、洗剤メーカーと相談し、定期的なメンテナンスとともに、スケール除去洗浄を行うこと。	

◆食器消毒保管庫・包丁まな板殺菌庫

「調理場における洗浄・消毒マニュアル Part I」 P.35 参考

	作業手順	衛生管理ポイント
作業開始前	① 取っ手部分のみ、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。 (非汚染作業区域のみ)	(洗浄ポイント) ● 棚網 ● 底 ● 扉取っ手
(学期に一回) 調理終了後	① 庫内を空にして、電源をOFFにする(電源プラグもコンセントから抜く)。 ② 乾いたやわらかい衛生的な布きん(不織布が望ましい)で、保管庫本体の内部、扉などを拭き上げる。 ※ 汚れがひどい場合は、希釈した洗剤などを浸み込ませた衛生的な布きん(不織布が望ましい)で拭いた後、かたく絞った別の衛生的な布きん(不織布が望ましい)で拭き上げる。 ③ 棚網は、取り外して洗剤で洗浄し、よくすすぎ、水気を拭き取る。 ※ 紫外線式の殺菌保管庫の場合、紫外線殺菌灯の有効照射時間(3000時間程度)に注意する。また、紫外線が照射する部分のみの殺菌となるため、調理器具は間隔をあけて保管する。	

◆冷蔵庫・冷凍庫

「調理場における洗浄・消毒マニュアル Part I」 P.28 参考

	作業手順	衛生管理ポイント
開始前	① 取っ手を、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。	(洗浄ポイント) ● 棚網 ● 扉の取っ手 ● パッキン部 ● フィルター部
月一回	① フィルターを取り外し、水洗いや掃除機での吸引などで清掃する。 ② 庫内(棚・パッキン等)を次亜塩素酸ナトリウム溶液を含ませた布巾で清掃する。	※ 庫内を次亜塩素酸ナトリウム溶液を含ませた布きんで拭く。
(学期に一回) 定期清掃	① 庫内を空にして、電源をOFFにする(電源プラグもコンセントから抜く)。 ※ 電源をOFFにしてもしばらくはファンなどが動いているため、ファンの停止を確認してから洗浄を始めること。 ② 乾いたやわらかい衛生的な布きん(不織布が望ましい)で本体の内外、扉、パッキン部などを拭き上げる。 ※ 汚れひどい場合は、洗剤を浸み込ませた衛生的な布きん(不織布が望ましい)で拭いた後、かたく絞った別の衛生的な布きん(不織布が望ましい)で拭き上げる。 ③ 棚網は取り外して洗剤で洗浄する。	※ メーカーまたは取り扱い説明書で確認すること。

◆手洗い場

「調理場における洗浄・消毒マニュアル Part II」 P.11 参考

	作業手順	衛生管理ポイント
作業終了後	【手洗いシンク・給水栓】 ① 洗剤を含めたスポンジでこすり洗いする。 ② 流水ですすぐ。 ③ 布きんで水気を拭き取る。	(洗浄ポイント) ※ 手洗いシンク内部、周辺まで汚れが飛散しているので細部まで洗浄すること。
	【爪ブラシ】 ① 洗剤を用いて洗い、流水ですすぐ。 ② 次亜塩素酸ナトリウム200ppm溶液に5分程度浸漬し、流水ですすぐ。 ③ ホルダーなどにかけて乾燥させる。	※ 水道接続部などに黒ずんだ汚れがある場合はクレンザーなどを付け、ブラシ等でこすり洗いをするこ

### (3)調理器具、容器等の洗浄・消毒

#### 【前提条件】

\* 食肉類、魚介類、野菜類、果実類等食品の種類ごとに、それぞれ専用の調理用器具及び容器を備えること。  
また、それぞれの調理用器具等は下処理用、調理用、加熱済み食品用等調理の過程ごとに区分すること。

#### 【洗浄について】

- ①「汚れ」「有機物」を洗剤等で洗い落とす。
- ②すすぎ残しがないよう、十分な流水で洗剤等をすすぐ。
- ③水気を取り、翌日までに乾燥させる。

#### 【消毒について】

\* 消毒保管庫等で消毒し、保管する。

熱風消毒保管庫	水気を軽く切ってから収納し、熱をかける(若干の水分子が付着している方が、熱伝導が良くなる)。
紫外線殺菌保管庫	確実に水気を拭き取り、間隔をあけて収納する(紫外線殺菌灯の有効照射時間3000時間程度に留意すること)。紫外線は直視しないこと。 ※交換時期を保管庫に貼っておく。(次回交換時期〇年〇月)目安は3年で交換。

アルコール	水気を拭き取った後、スプレーもしくはペーパータオルや不織布に浸して、拭き延ばす。
次亜塩素酸ナトリウム	適正濃度に希釈した溶液で、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(手指保護のため、手袋を着用すること)。塩素臭が出るので換気を行う。 <( 5~6 )%の次亜塩素酸ナトリウム溶液を使用する場合> 100ppm・・・1.5mLの次亜塩素酸ナトリウム水溶液に水を入れて全体量を1Lにする 200ppm・・・ 3mLの次亜塩素酸ナトリウム水溶液に水を入れて全体量を1Lにする 1000ppm・・・ 17mLの次亜塩素酸ナトリウム水溶液に水を入れて全体量を1Lにする

- ①消毒剤を使用する場合は、器具の材質や形状によって使い分ける。
- ②適切な濃度や使用量、使用方法を守って消毒する。
- ③乾燥させてから、衛生的な戸棚に保管する。

#### 【注意点】

\* 刃がある調理器具の取扱いには、けがをしないよう十分に注意すること。  
\* 洗浄剤、消毒剤によっては、器具、容器を劣化させることがあるため、洗浄剤、消毒剤の成分や器具等の材質を確認すること。

## ◆まな板

「調理場における洗浄・消毒マニュアル Part I」 P.37 参考

	作業手順			衛生管理ポイント
	検収・下処理に使うもの	加熱調理に使うもの	加熱調理後の食品、生食する食品に使うもの	
調理開始前	① 保管庫から取り出し、十分乾燥していることを確認して作業を開始する。 <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;">             加熱調理後の食品、生食用食品に使用する場合で、まな板消毒保管庫がない場合は、シンクまたは専用容器に次亜塩素酸ナトリウム溶液を溜め、200ppmなら5分、100ppmなら10分漬け置きする。           </div>			(洗浄ポイント) ● 傷目 ● 側面 ● 裏面
調理中	(食品が替わるとき) ① 食品残渣を取り除く。 ② 水洗い	(食品が替わるとき) ① 食品残渣を取り除く。 ② 水洗い	① 消毒された専用のまな板を使用する。	
調理終了後	① 食品残渣を取り除く。 ② シンクにはった温水に洗剤を入れ、スポンジで傷目にそって円をかくようにまんべんなく洗浄する。 ※ 裏面、側面も洗浄すること。 ③ 流水で十分すすぐ。 ④ まな板殺菌庫で保管する場合は、ペーパータオルで水気を拭き取る。 ⑤ まな板消毒保管庫で保管する。			

## ◆包丁

「調理場における洗浄・消毒マニュアル Part I」 P.38 参考

	作業手順			衛生管理ポイント
	検収・下処理に使うもの	加熱調理に使うもの	加熱調理後の食品、生食する食品に使うもの	
調理開始前	① 保管庫から取り出し、十分乾燥していること、刃こぼれがないか確認して作業を開始する。 <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;">             加熱調理後の食品、生食用食品に使用する場合で、包丁消毒保管庫がない場合は、アルコールをスプレーし、消毒してから作業を開始する。           </div>			(洗浄ポイント) ● 刃と柄の付け根
調理中	(食品が替わるとき) ① 食品残渣を取り除く。 ② 水洗い	(食品が替わるとき) ① 食品残渣を取り除く。 ② 水洗い	① 消毒された専用の包丁を使用する。	
調理終了後	① 食品残渣を取り除く。 ② 洗剤を含ませたスポンジで、まんべんなく洗浄する。 ※ 柄の部分、柄と刃のつなぎ目は、特に念入りに洗浄する。 ③ 流水で十分すすぐ。 ④ ペーパータオルで水気を拭き取る。 ⑤ 包丁消毒保管庫で保管する。			

## ◆泡だて器・スパテラ・ひしゃく等

「調理場における洗浄・消毒マニュアル Part I」 P.40 参考

	作業手順		衛生管理ポイント
	検収・下処理に使うもの	加熱調理に使うもの	
作業開始前	① 消毒保管庫等に保管している場合は、そのまま作業を開始する。		(洗浄ポイント) ● 泡だて器 ● ひしゃくの柄の付け根部分 ● スパテラの柄の部分
作業終了後	① 食品残渣を取り除く。 ② 洗剤などを含ませたスポンジで、まんべんなく洗浄する。 ※ 泡だて器、ひしゃくの柄の付け根部分、スパテラの柄の部分を念入りに洗浄する。 ③ 流水で十分すすぐ。 ④ 十分水気を切った後、熱風消毒保管庫で保管する。		

◆中心温度計

「調理場における洗浄・消毒マニュアル Part I」 P.41 参考

		作業手順	衛生管理ポイント
作業開始前		① 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。	(洗浄ポイント) ● 温度センサー部分 ● 本体全体
作業中	(料理が替わるとき) ① センサー部分を流水で洗う。 ※ 汚れがひどい時、又はアレルギーを含む食材に使用した場合は混入を防ぐため、洗剤を使用しよく洗い、流水ですすぐ。 ② ペーパータオルで水気を拭き取る。 ③ アルコールを含ませたペーパータオルで拭き延ばしながら消毒する。		※ 中心温度計は、正確であるかを月に一度、測定すること。 【チェック方法】 低温については氷水、高温については沸騰したお湯で温度を計る。
作業終了後		① 流水で食品残渣を取り除く。 ② 洗剤などを含ませたスポンジで、温度センサーを洗浄する。 ③ 流水で十分すすぐ。 ④ ペーパータオルで水気を拭き取る。 ⑤ 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消毒する。 ※ 本体も忘れずに消毒する。	<div style="border: 1px dashed black; padding: 2px; display: inline-block;">P62「温度等の記録」参照</div>  ※ アレルギーに係る場合は、同一のものを使わない

◆ざる・かご・ボウル・その他の容器

「調理場における洗浄・消毒マニュアル Part I」 P.39 参考

		作業手順		衛生管理ポイント
		検収・下処理・加熱調理用	加熱調理済みの食品・生食する食品用	
作業開始前		① そのまま作業を開始する。  ※ 棚などに保管している場合で、汚れ、ほこり、衛生害虫侵入の可能性があるときなどは洗剤等で洗浄する。	① そのまま作業を開始する  ※ 専用のものを使用すること。  ※ 棚などに保管している場合は、必要に応じて、次亜塩素酸ナトリウム溶液に200ppmなら5分、100ppmなら10分間浸漬し、消毒した後よくすすいで使用する。	(洗浄ポイント) ● 網目の部分 ● 縁の裏側
作業終了後		① 食品残渣を取り除き、流水で流す。 ② シンクに温水をはり、洗剤を入れて、スポンジでまんべんなくこすり洗う。 ※ 網目の部分、縁の裏側の洗い残しが無いよう、念入りに洗浄する。 ③ 流水で十分すすぐ。 ④ 水気を十分に切った後、作業区分ごとの熱風消毒保管庫で乾燥保管する。  《熱風消毒保管庫がない場合》 ①～③上記と同様 ④シンクまたは容器に次亜塩素酸ナトリウム溶液を溜め、200ppmなら5分、100ppmなら10分間浸漬して消毒する。 ⑤流水で十分すすぐ。 ⑥水気を十分に切った後、衛生的な場所で保管する。		

## ◆台秤

「調理場における洗浄・消毒マニュアル Part I」 P.42 参考

	作業手順		衛生管理ポイント
	検収・下処理・加熱調理用	加熱調理済みの食品・生食する食品用	
作業開始前	① そのまま作業を開始する。	① 台面は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消毒する。	(洗浄ポイント) ● 台部
作業終了後	① 衛生的な布きん(不織布が望ましい)で台秤をまんべんなく水拭きする。 ※ 汚れがある場合は、洗剤などを浸した布きん(不織布が望ましい)で拭き上げたのち、かたく絞った布きんで水拭きする。 ② ペーパータオルで水分を拭き取る。		

## ◆ゴム手袋・ミトン

「調理場における洗浄・消毒マニュアル Part I」 P.47 参考

	作業手順		衛生管理ポイント
	専用のあるものがある場合	使い回しをしなければならない場合	
作業開始前	① 保管庫から取り出し、十分乾燥していることを確認して使用する。	① アルコールをスプレーし、指・手全体にまんべんなく延ばしながら消毒する。	(洗浄ポイント) ● 指の間 ● 手首の部分 ● 裏面
作業終了後	① 洗剤を含ませたスポンジで、まんべんなく洗浄する。 ② 流水で十分すすぐ。 ③ 熱風消毒保管庫に入れ乾燥させる。		

## (4) 食器等の洗浄・消毒

### 【洗浄について】

- ① 洗浄は、食器に付着したたんぱく質やでんぷんなどの有機物による汚れを落とすことである。
- ② 使用する洗浄剤は、中性洗剤、アルカリ性洗浄剤又は液体、粉末等、食器の材質や使用する洗浄機に応じて使い分ける。
- ③ 食器をよりきれいに保つために使用する漂白剤は、食器の材質に応じて、適切なものを選ぶ。
- ④ 洗浄剤や漂白剤は用法どおりの量を使用し、過剰な量を使用しないこと。

\* 食器の材質に応じた漂白剤の使用

食器の材質	漂白剤	
	酸素系	塩素系
強化磁器	○	○
メラミン以外のプラスチック	○	○ (PEN食器については濃度注意)

### 【消毒・保管について】

原則として、熱風消毒保管庫(85～90℃、30～50分程度)で乾燥保管する。

### 【注意点】

- ① 返却された食器や食缶は、直接床に置かないこと。
- ② たわしや磨き粉は、食器等に傷がつくので、なるべく使わないこと。
- ③ 食器を長時間煮沸すると劣化を早めるので、できるだけ控えること。
- ④ 洗浄機については、水温、水圧、洗剤の注入量、スケールのつまり等、定期的(学期に1回程度)に点検を行うこと。
- ⑤ 洗剤が食器等に残ってないか、pH試験紙等を用いて、定期的に確認すること。
- ⑥ 食器の洗浄効果を、でんぷん、脂肪、たんぱく質残留検査試薬等を用いて、定期的に確認すること。

## ◆食器・個人盆

「調理場における洗浄・消毒マニュアル Part II」 P.2 参考

		作業手順		衛生管理ポイント
洗予 浄備	① 洗剤を入れた温湯に、20分程度浸漬する。 ② 食器についている食品残渣を取り除き、次の浸漬槽に移す。			● くぼみ ● 底  ※ 浸漬槽の温湯の温度が高すぎると、たんぱく質が凝固して落ちにくくなるので注意すること。  ※ 食器をきれいに保つためには、定期的(学期に1回程度)に食器の漂白を行うこと。  ※ お盆は熱風消毒保管庫に入れる際、乾燥しやすいように重ねず立ててかごに入れること。
本洗 浄	《手作業の場合》		《洗浄機の場合》	
	③ 温湯の中で、スポンジで洗う。 ※ 予備洗浄用の浸漬槽とシンクを替えるか、湯を入れ替える。		③ 温湯で①の洗剤を落とす。 ※ 使用する洗剤によっては不要。 ④ 自動食器洗浄機で、洗浄及びすすぎを行う。	
すす ぎ	《手作業の場合》	《洗浄機の場合》	※ 洗浄機専用の洗剤を使用し、所定の時間や温度を設定し、洗浄する。 ※ 定期的に、水温や水圧、洗剤の注入量、スケールのつまり等の点検を行う。	
	④ 手作業ですすぐ。  ※ 流水、または溜め水(2回以上温水を取り替える)で確実に洗い流す。	④ 機械ですすぐ。  ※ 所定の時間や温度を設定し、すすぎ洗浄を行う。 ※ 定期的に、水温や水圧等の点検を行う。		
確 認	汚れ落ちとすすぎの確認			
保消 管毒	⑤ 水気を切った後、食器かごに入れ、熱風消毒保管庫で乾燥保管する。			

## ◆食缶

「調理場における洗浄・消毒マニュアル Part II」 P.3 参考

		作業手順		衛生管理ポイント
洗予 浄備	① 洗剤を入れた温湯に、20分程度浸漬する。 ② 付着している食品残渣を取り除き、次の浸漬槽に移す。 ※ カレー、シチュー等、脂肪分の多いものは温湯で流すと効果的。			● 食缶の内側の角持ち手
本洗 浄	《手作業の場合》		《洗浄機の場合》	
	③ 温湯の中で、スポンジで洗う。 ※ 予備洗浄用の浸漬槽とシンクを替えるか、湯を入れ替える。		③ 温湯で①の洗剤を落とす。 ④ 自動食器洗浄機で、洗浄及びすすぎを行う。	
すす ぎ	《手作業の場合》	《洗浄機の場合》	※ 洗浄機専用の洗剤を使用し、所定の時間や温度を設定し、洗浄する。 ※ 定期的に、水温や水圧、洗剤の注入量、スケールのつまり等の点検を行う。	
	④ 手作業ですすぐ。  ※ 流水、または溜め水(2回以上温水を取り替える)で確実に洗い流す。	④ 機械ですすぐ。  ※ 所定の時間や温度を設定し、すすぎ洗浄を行う。 ※ 定期的に、水温や水圧等の点検を行う。		
確 認	汚れ落ちとすすぎの確認			
保消 管毒	⑤ 水気を切った後、食器かごに入れ、熱風消毒保管庫で乾燥保管する。			

◆はし・スプーン・フォーク

「調理場における洗浄・消毒マニュアル Part II」 P.4.5 参考

		作業手順		衛生管理ポイント
洗予 浄備	① 温湯に20分程度浸漬する。 ② はしに付着している食品残渣を取り除く。 ※ 軽くこすり洗いすると効果的。			● はしの先 ● スプーンのくぼみ ● フォークの先
本 洗 浄	《手作業の場合》		《洗浄機の場合》	
	③ 洗剤を入れた温湯の中で洗う。 ※ 数本ずつ手で持って、こすり洗いを する。		③ 自動食器洗浄機で、 洗浄及びすすぎを行 う。	
すす ぎ	《手作業の場合》	《洗浄機の場合》	※ 洗浄機専用の洗剤を 使用し、所定の時間や 温度を設定し、洗浄す る。 ※ 定期的に、水温や水 圧、洗剤の注入量、ス ケールのつまり等の 点検を行う。	
	④ 手作業ですすぐ。  ※ 流水、または溜め水(2 回以上温水を取り替 える)で確実に洗い流 す。	④ 機械ですすぐ。  ※ 所定の時間や温度を 設定し、すすぎ洗浄を 行う。 ※ 定期的に、水温や水 圧等の点検を行う。		
確 認	汚れ落ちとすすぎの確認			
保消 管毒	⑤ 水気を切った後、食器かごに入れ、熱風消毒保管庫で乾燥保管する。			

◆しゃもじ・トング・お玉等

「調理場における洗浄・消毒マニュアル Part II」 P.6 参考

		作業手順		衛生管理ポイント
洗予 浄備	① 温湯に20分程度浸漬する。 ② しゃもじや、トングに付着している食品残渣を取り除く。 ※ 軽くこすり洗いすると効果的。			● 食べ物をつき分 ける部分 ● 食べ物をはさむ 部分 ● 柄の曲がった部 分
本 洗 浄	《手作業の場合》		《洗浄機の場合》	
	③ 洗剤を入れた温湯の中で洗う。 ※ 1本ずつ手で持って、スポンジ等でこすり洗いを する。		③ 温湯で①の洗剤を落 とす。 ④ 自動食器洗浄機で、 洗浄及びすすぎを行 う。	
すす ぎ	《手作業の場合》	《洗浄機の場合》	※ 洗浄機専用の洗剤を 使用し、所定の時間や 温度を設定し、洗浄す る。 ※ 定期的に、水温や水 圧、洗剤の注入量、ス ケールのつまり等の 点検を行う。	
	④ 手作業ですすぐ。  ※ 流水、または溜め水(2 回以上温水を取り替 える)で確実に洗い流 す。	④ 機械ですすぐ。  ※ 所定の時間や温度を 設定し、すすぎ洗浄を 行う。 ※ 定期的に、水温や水 圧等の点検を行う。		
確 認	汚れ落ちとすすぎの確認			
保消 管毒	⑤ 水気を切った後、食器かごに入れ、熱風消毒保管庫で乾燥保管する。			

◆かご(食器・はし等)

	作業手順		衛生管理ポイント
洗予 浄備	① 流水で食品残渣を取り除く。		<ul style="list-style-type: none"> <li>● かごの継ぎ目</li> <li>● 持ち手</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>※ 金具が破損していないか、毎日確認すること。</li> <li>※ パン箱、牛乳ケースも清潔な状態に保つようにすること。</li> </ul>
本 洗 浄	≪手作業の場合≫ ② 洗剤を入れた温湯の中でスポンジ等で洗う。		
す す ぎ	≪手作業の場合≫ ③ 手作業ですすぐ。 ※ 流水、または溜め水(2回以上温水を取り替える)で確実に洗い流す。	≪洗浄機の場合≫ ③ 機械ですすぐ。 ※ 所定の時間や温度を設定し、すすぎ洗浄を行う。 ※ 定期的に、水温や水圧等の点検を行う。	
	≪洗浄機の場合≫ ② 自動食器洗浄機で、洗浄及びすすぎを行う。 ※ 洗浄機専用の洗剤を使用し、所定の時間や温度を設定し、洗浄する。 ※ 定期的に、水温や水圧、洗剤の注入量、スケールのつまり等の点検を行う。		
確 認	汚れ落ちとすすぎの確認		
保 消 管 毒	④ 水気を切った後、熱風消毒保管庫で乾燥保管する。		

## (5) スポンジ等の洗浄・消毒

### ◆ スポンジ・ブラシ・たわし

「調理場における洗浄・消毒マニュアル Part I」 P.46 参考

	作業手順	衛生管理ポイント
開始作業前	① そのまま作業を開始する。 ② 肉用、生食用等、用途別にスポンジを用意する。	(洗浄ポイント) ● 十分なもみ洗い
作業終了後	① 専用のバケツに水と洗剤を加えて漬け置き液を作る。 ② 用途別にスポンジ、ブラシ、たわしなどを入れ、よくもみ洗いする。 ③ 流水で十分すすぐ。 ④ 専用の容器に次亜塩素酸ナトリウム200ppm溶液を入れ、5分間漬け置きする。 ⑤ 流水で十分すすぐ。 ⑥ 水気を十分に切った後、乾燥させる。	※ 乾燥できていない場合は、使用しないこと(予備を準備し、乾燥したものをを使用すること)。

### ◆ 布きん

「調理場における洗浄・消毒マニュアル Part I」 P.45 参考

	作業手順	衛生管理ポイント
作業終了後	① 専用バケツ等に水と中性洗剤を加えて漬け置き液を作る(温水を使うのが望ましい)。 ② 使用済みの布きんをバケツに漬け込む(下処理用と調理室用は区別する)。 ③ 手もみ洗いする。 ④ 流水で十分すすぐ。 ⑤ 専用の容器に次亜塩素酸ナトリウム200ppm溶液を入れ、5分間浸漬する。 ⑥ 流水で十分すすぐ。 ⑦ 乾燥させる。 ⑧ 衛生的な専用容器で保管する。	(洗浄ポイント) ● 繊維のもみ洗い

### ◆ モップ

	作業手順	衛生管理ポイント
作業終了後	① ゴム手袋を装着する。 ② 専用のバケツに湯と洗剤を加えて漬け置き液を作る。 ③ 使用済みのモップを②に漬け込む。 ④ 手でもみ洗いする。 ⑤ 流水ですすぐ。 ⑥ 次亜塩素酸ナトリウム200ppm溶液に5分間漬け込む。 ⑦ 流水ですすぐ。	(洗浄ポイント) ※ 常に清潔な状態にしておくこと。

### ◆ ホース・水切り

	作業手順	衛生管理ポイント
作業終了後	① シンクに温水をはり、洗剤を入れ、スポンジでこすり洗う。 ② 流水ですすぐ。 ③ 次亜塩素酸ナトリウム溶液に200ppmなら5分、100ppmなら10分間浸漬して消毒する。 ④ 流水ですすぐ。 ⑤ 風通しが良い保管場所で、乾燥しやすいよう吊り下げて保管する。	(洗浄ポイント) ※ 常に清潔な状態にしておくこと。

## (6) 着衣の洗浄・消毒

### ◆調理衣

「調理場における洗浄・消毒マニュアル Part I」 P.43 参考

	作業手順	衛生管理ポイント
開始前 作業	① 洗浄、乾燥がなされていれば、そのまま着用し、作業を開始する。	● ボタンのゆるみや糸のほつれを確認する。
作業終了後	【洗濯機が整備されている施設】 ① 汚染作業区域用と非汚染作業区域用を区別して洗濯機に入れ、洗濯する。 ② 脱水する。 ③ 乾燥させる。	
	【自宅で洗濯している施設の注意点】 ○ 他の洗濯物と一緒に洗わない。 ○ 室内で乾燥させる。	

### ◆エプロン

「調理場における洗浄・消毒マニュアル Part I」 P.44 参考

	作業手順		衛生管理ポイント
	ビニールエプロン	布エプロン	
開始前 作業	① 用途別・作業別に着用し、作業を開始する。	① 用途別・作業別に着用し、作業を開始する。	(洗浄ポイント) ● エプロンの裏面 ● ヒモ
作業終了後	① 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。 ② 裏面、ヒモの部分もていねいに洗う。 ③ 流水ですすぐ。 ④ 衛生的な場所に間隔をあけて吊るし、乾燥させる。 ⑤ 衛生的な場所に保管する。	① 汚染レベルの低いものから順に洗濯機に入れ、洗濯する。 ② 衛生的な場所に間隔をあけて吊るし、乾燥させる。 ③ 衛生的な場所に保管する。	

### ◆靴

「調理場における洗浄・消毒マニュアル Part II」 P.36 参考

	作業手順	衛生管理ポイント
汚れた時	① 靴の底(裏側)の溝に溜まっているゴミを取り除く。 ② 靴の表面と底(裏側)をアルコールを浸したペーパーで拭く。	(洗浄ポイント) ● 靴の底(裏側)  ※ 長期休業中は各自で持ち帰り、内側もしっかりと洗浄すること。
	【汚れがひどい時】 ① 靴の底(裏側)の溝に溜まっているゴミを取り除く。 ② 下処理室又は洗浄室で、中性洗剤をつけて靴の底(裏側)と表面をブラシでこすり洗いする。 ③ 流水ですすぐ。 ④ 乾燥させる。 ⑤ 下処理室又は洗浄室で保管する。	

## 7 検査

食中毒を予防するために、「学校給食衛生管理基準」に基づき、定期検査、日常検査等を実施する。

### 《検査事項》

検査	検査項目・内容	検査回数
定期検査	I 学校給食施設等定期検査	年 1 回
	II 学校給食設備等の衛生管理定期検査	年 3 回
	III 学校給食用食品の検収・保管等定期検査	年 3 回
	IV 調理過程の定期検査	年 1 回
	V 学校給食従事者の衛生・健康状態定期検査	年 3 回
	VI 定期検便結果処置票	月 2 回以上
	VII 学校給食における衛生管理体制定期検査	年 1 回
日常検査	VIII 学校給食日常点検票	毎日

### (1) 定期検査

- ☆ 定期検査は、学校医・学校薬剤師等の協力を得て、実施する。
- ☆ 定期検査実施後、実施者(薬剤師会)が、学校給食係へ報告する。
- ☆ VI定期検便検査処置票については、各調理場で作成し検便結果を記録・保管する。(P64参照)

### (2) 日常検査

#### ① 日常点検

- ☆ 「気温」は、調理前の朝の気温を記入する。朝一番に出勤した人が温度計を外に出し、後から来た人が温度計を室内に戻し、気温の確認をする。
- ☆ 「調理室の温度・湿度」は、「調理前」については、温度湿度記録簿と同じものを記入する。「調理中」については、10時頃の温度と湿度を記入する。
- ☆ 「作業前」は、朝、調理室に入ってすぐ記録票に記入する。  
但し、検収の項目については、作業前の確認ができないため、作業中又は作業後に記入する。
- ☆ 「作業中」は、保存食を採取し、配缶終了後に記入する。
- ☆ 「作業後」「便所」「調理室の立ち入り」の項目は、全ての作業が終了した後、記入する。
- ☆ 関係者以外の者が調理室に立ち入った場合は日常点検票に記録を残すとともに、外来者用の健康調査票に記入してもらうこと。
- ☆ 鼠族昆虫の発生状況を、鼠族昆虫駆除記録票に記入する。(P65参照)

②学校給食従事者個人別健康観察 ※調理室に入る前に記録票に記入する。

学校給食衛生管理基準(平成21年施行)第4「衛生管理体制に係る衛生管理基準」(3)学校給食従事者の健康管理の三に「学校給食従事者の下痢、発熱、腹痛、化膿性疾患及び手指等の外傷等の有無等健康状態を、毎日、個人ごとに把握するとともに、本人若しくは同居人に感染症予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律に規定する感染症又はその疑いがあるかどうか毎日点検し、これを記録すること。」と明記してある。

☆ 個人の健康状態・服装・手洗い等の確認をする。

☆ 出勤日以外の土日、日曜日についても記録する。

※長期休みあけについては、給食室に立ち入る日から2日間さかのぼり記録を残す。

※毎日出勤しないパート勤務の方や代替の方についても同様に、勤務日の前2日間さかのぼり記録を残す。

※休み等で記入しない日は、斜線を引く。

☆ ①～⑪について「×(いいえ)」をつけた場合は、特記事項に処置方法と作業変更について記入する。(P66 参照)

☆ 異常がある場合は、施設長(学校長)または衛生管理責任者(栄養教諭・調理員)へ報告する。

☆ 調理作業開始前に健康状態に異常がないか確認をする。最終確認については、毎日衛生管理責任者または副責任者が行き、記名または押印する。※本人以外の人を確認する。

③水質検査

☆ 使用水の遊離残留塩素を測定し記録する。

「調理前」…調理で使う箇所の水を5分間流水した後、測定する。

「調理後」…配缶が終了した後、測定する。(児童生徒の喫食前に行う。)

※ゆで野菜等を水で冷却する場合は、冷却する直前に検査を行う。

※遊離残留塩素が0.1ppm未満の場合は、和え物はできない。

※遊離残留塩素が0.1ppm未満の場合は、飲用不適のため使用できず、水1ℓを保存食とともに冷凍保存する。

※遊離残留塩素が0.1ppm以上でも、外観、臭気、味等に異常がある場合、水1ℓを保存食とともに冷凍保存する。

※再検査の結果0.1ppm以上の塩素が確認され、使用した場合も水1ℓを保存食とともに冷凍保存する。

☆ 異常がある場合は、施設長(学校長)または衛生管理責任者(栄養士・調理員)へ報告する。

「学校給食衛生管理基準の解説」 P.87 参考

④温度等の記録

☆ 気温、調理前の調理室の温度・湿度は作業開始前に記録する。

☆ 調理中の調理室の温度・湿度は加熱時に記録する。

☆ 出来上がりの中心温度を測定する中心温度計は、月に一度異常がないか検査を行う。(P67 参照)

☆ 冷凍冷蔵庫・保存食用冷凍庫は作業開始前と調理終了後に確認し、記録する。

※「df」の場合は、再度確認し、確認した時刻を記録する。dfは記録しない。

☆ 消毒保管庫(温度の記録が必要無いもの)は異常の有無を確認し、記録する。

※熱風消毒保管庫は、毎月初めに85℃以上30分以上持続することを確認する。

冷凍冷蔵庫等の基準温度

\*冷凍庫 … -18℃以下

\*冷蔵庫 … 5℃以下

\*保存食用冷凍庫 … -20℃以下

### ※中心温度計の検査方法

日常は氷水を0℃、沸騰水を98℃と考えて、使用している中心温度計の精度をチェックする。

- ①低温・・・約500mLの容器に氷200gに水100mLを入れてよくかき混ぜる。温度を測り、0℃を示すことを確かめる。
- ②高温・・・沸騰した調理食品の温度を測り、98℃を示すことを確かめる。

※温度計が100℃を示すような場合には、温度計の故障が考えられる。

「学校給食における食中毒防止Q&A」 P.64 参考

### ⑤検食

☆ 検食用の給食を用意し、施設長(学校長)または施設長(学校長)が指定した職員の検査を受ける。

### ⑥刃物の点検

☆ 異物混入を防ぐため、刃こぼれがないかどうか「使用前」「使用中」「使用后」に点検を行い、「刃物点検記録表」に記録する。(P68 参照)

## VI 定期検便結果処置票(記入例)

【異常なし】 検便結果のとりまとめとして活用する。

第6票		定期検便結果処置票	
年 月 日記入		給食従事者: ○○学校○名 性別: 男・女 年齢: 歳	
給食従事者名:		性別: 男・女 年齢: 歳	
下痢をした日: 年 月 日 検便の結果及び処置		検査機関名:	
年 月 日検便実施			
【結果】		【処置(具体的に記載すること)】	
赤痢菌	: + -		
サルモネラ	: + -		
腸管出血性大腸菌	: + -		
血清型O157 その他(具体的に記載すること)			
調理従事者○名分、別紙の通り異常なし。			

【異常あり】 緊急対応時の記録として活用する。

第6票		定期検便結果処置票	
年 月 日記入		給食従事者: ○○学校○名 性別: 男・女 年齢: 歳	
給食従事者名:		性別: 男・女 年齢: 歳	
下痢をした日: 年 月 日 検便の結果及び処置		検査機関名:	
年 月 日検便実施			
【結果】		【処置(具体的に記載すること)】	
赤痢菌	: + -	○○さんが、どのように対応したかを記入。 例) 自宅待機、医療機関を受診させ…	
サルモネラ	: + -		
腸管出血性大腸菌	: + -		
血清型O157 その他(具体的に記載すること)			
調理従事者○名分、別紙の通り異常なし、○○さんは上記の通り異常あり。			

○異常ありの場合、異常あり・なしを1枚の6票に記入してもよいが、書きにくい場合は、別々でよい。

○異常ありの場合、調理従事者名・性別・年齢は、異常ありの該当者を記入する。

○下痢をした日を記入する。

# 鼠族昆虫駆除記録 (記入例)

嘉麻市立

RO年 O月

理責任者

※長期休業中にくん煙による害虫駆除を行うこと。  
※くん煙による害虫駆除を行った場合は別用紙に書く。

場所	実施日 ( 3、10、17、24、31 日)	特記事項
	駆除方法 A:くん煙 B:粘着トラップ C:毒餌 D:残留散布(次亜) E:その他 ※記号で表記し、使用薬剤等を記入すること。	
調理室	B、C	※駆除 (有) の場合、内容を記入すること。 (例) 月 日・ごきぶり 3匹 鼠族昆虫駆除 有 (無)
下処理室	B、C	鼠族昆虫駆除 有 (無)
検収室	B、C	鼠族昆虫駆除 (有) 無 6月17日ごきぶり1匹
食品庫	B、C	鼠族昆虫駆除 有 (無)
洗浄室	B、C	鼠族昆虫駆除 有 (無)
配膳室	B、C	鼠族昆虫駆除 有 (無)
前室		鼠族昆虫駆除 有・無
更衣室		鼠族昆虫駆除 有・無
休憩室		鼠族昆虫駆除 有・無
調理員用便所		鼠族昆虫駆除 有・無
事務		鼠族昆虫駆除 有・無

B:粘着トラップ、  
C:毒餌  
をした場合、調理室の図面に番号を記入し、鼠族昆虫駆除記録票とあわせて、ファイルにとじ合わせる。

発見した際は、日常点検票と合わせて記録する。

## 《昆虫・害虫の記録》 ※発見した際は、随時記入すること。

日付	場所	内容・駆除方法	日付	場所	内容・駆除方法
6/12	調理室	ハエ 1匹・ハエたたきで駆除			
6/12	調理室	クモ 1匹・捕まえて外へ逃がす			

学校給食従事者個人別健康観察記録票 (記入例)

嘉麻市立 学校

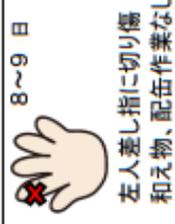
RO年 O月 氏名( OO OO )

校長	衛生管理責任者

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	
① 調理衣・エプロン・マスク・帽子は清潔である。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
② 履物は清潔である。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
③ 適切な服装をしている。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
④ 爪は短く切っている。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
⑤ 石けん液やアルコールで手指を洗浄・消毒した。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
⑥ 下痢をしていない。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
⑦ 発熱、腹痛、嘔吐をしていない。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
⑧ 本人や家族・同居者に感染症の感染、又はその疑いがない。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
⑨ 本人や家族・同居者に感染症の感染、又はその疑いある者は医療機関に受診している。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
⑩ 手指・顔面に傷はない。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
⑪ 手指・顔面に化膿性疾患はない。	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
衛生管理責任者(副責任者)の確認 (配名または押印)	高	高	高	高	高	高	高	高	高	高	高	高	高	高	高	高	高	高	高	高	高	高	高	高	高	高	高	高	高	高	高	

毎日、衛生管理責任者または副責任者が確認し、記名または押印する。

傷の場所を絵で示す。  
調理作業内容(和え物、配缶作業なし)まで記録する。



8~9日  
左人差し指に切り傷  
和え物、配缶作業なし

特記事項	日

(注1) 化膿性疾患が手指にある場合は調理作業に従事することを禁止し、直ちに医師の精密検査を受け、その指示を励行すること。  
※ 項目で異常があった場合は、速やかに衛生管理責任者に報告し、指示を仰ぐこと。

# RO年 中心温度計の検査記録票(記入例)

嘉麻市立

学校

〈中心温度計 番号〉

本数に合わせて番号をつける。

調理用	① ② ③
和え物用	④

揚げ物用	⑤
アレルギー用	⑥ ⑦

月	検査日	異常があった 温度計番号
4	19	
5	10	
	24	
6	14	
	28	②
7	12	

月	検査日	異常があった 温度計番号
8	26	
9	10	
	26	
10	4	③
	17	
11		
12		

異常が見られた場合のみ  
記入する。

月	検査日	異常があった 温度計番号
1		
2		
3		

## 刃物点検記録表（記入例）

RO年 ○月

嘉麻市立 学校

〈刃物の 番号〉

調理室		番号	調理室	番号	
包丁	野菜	① ② ③	スライサー	2枚刃	⑭
	ハム・ベーコン	④		2枚刃プレート	⑮
	練り物	⑤		せん切りプレート(細)	⑯
	果物	⑥		せん切りプレート	⑰
	アレルギー	⑦	プロセッサー	2枚刃	⑱
	はさみ	⑧ ⑨		缶切り	⑲
搬入室・下処理室		番号	その他		
包丁	野菜	⑩ ⑪			
	はさみ	⑫ ⑬			

本数に合わせて番号をつける。

日	使用前	使用中	使用后
1	○	○	○
2	○	○	○
3	○	○	○
4	○	○	○
7	○	○	○
8	○	○	○
9	○	○	○
10	○	○	○
11	○	○	○
15	○	○	○
16	○	○	○
17	○	○	○

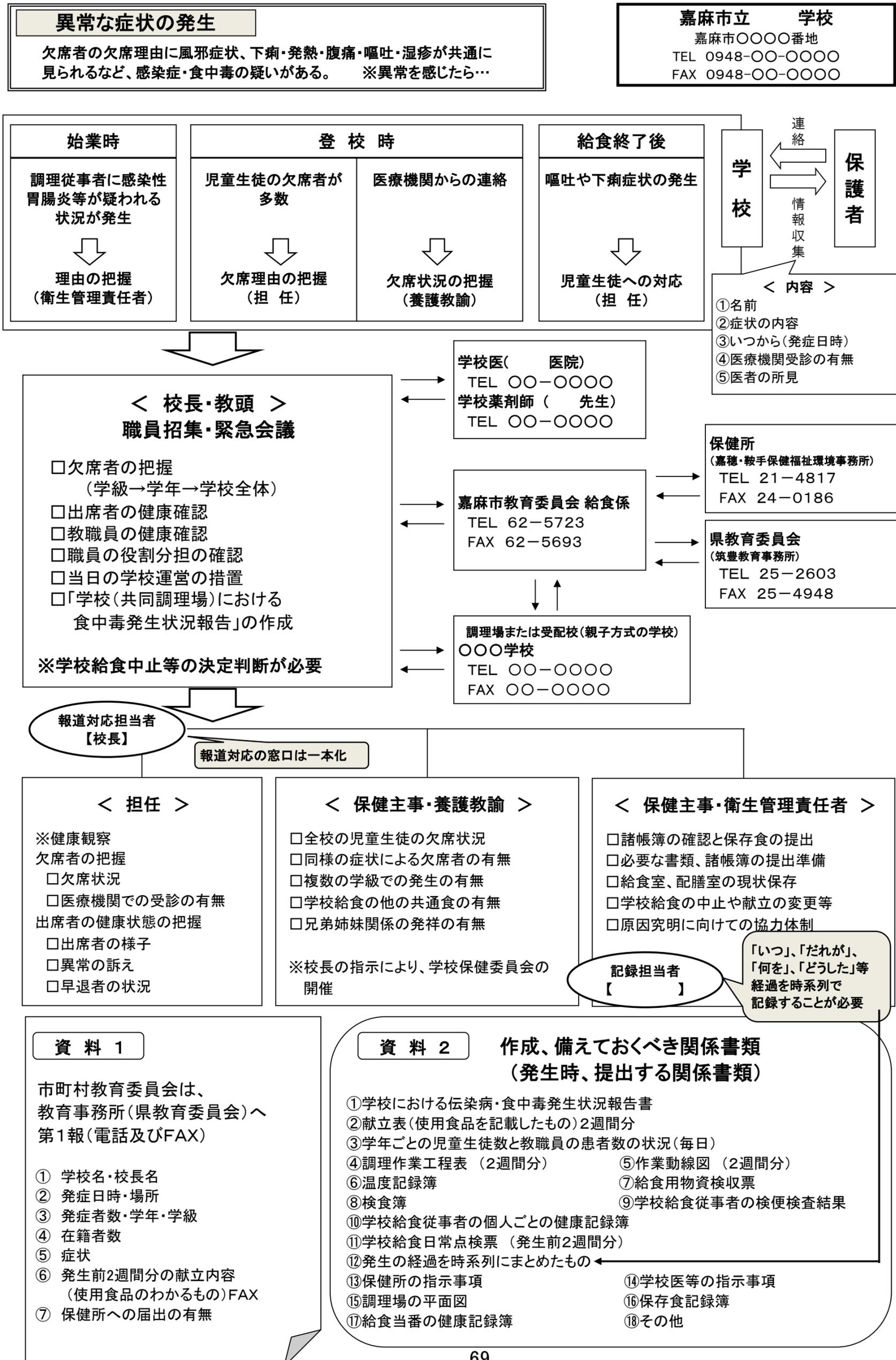
日	使用前	使用中	使用后
18	○	○	○
21	○	○	○
22	○	○	○
23	○	○	○
24	○	○	○
25	○	○	○
28	○	○	○
29	○	② 落として 刃が欠ける	○
30	○	○	○
31	○	○	○

異常があった場合は、刃物番号と状態を記入する。

※使用前・使用中・使用後を確認し○をつける。異常があった際には刃物番号と状態を記入する。

# 8 学校給食危機管理体制

## < 食中毒(疑い)発生時の対応 > (学校内)



# 食中毒(疑い)発生時の対応必要資料

## 1 学校は、市教育委員会へ第1報をいれる(電話及びFAX)

	備考
① 学校名・校長名	様式4-1
② 発生日時・場所	様式4-1
③ 発生者数・学年・学級	様式4-1
④ 在籍者数	様式4-1
⑤ 症状	様式4-1
⑥ 発生前2週間分の献立内容(使用食品を記載したもの)	
⑦ 保健福祉環境事務所への届け出の有無	

## 2 市教育委員会は、教育事務所(県教育委員会)へ第1報をいれる(電話及びFAX)

	備考
1 と同様の資料	

## 3 学校が作成、備えておくべき関係書類

	備考
① 学校における食中毒等発生状況報告書(様式4-1)	様式4-1
② 献立表(使用食品を記載したもの)2週間分	
③ 学年毎の児童生徒数と教職員の患者数の状況(毎日)	
④ 作業工程表(発生前2週間分)	
⑤ 作業動線図(発生前2週間分)	
⑥ 温度記録簿	
⑦ 検収表	
⑧ 検食簿	
⑨ 学校給食従事者の検便検査結果	
⑩ 調理従事者健康記録簿	
⑪ 学校給食日常点検票(発生前2週間分)	
⑫ 発生経過を時系列にまとめたもの	様式3
⑬ 保健福祉環境事務所の指示事項	
⑭ 学校医等の指示事項	
⑮ 調理場の平面図	
⑯ 保存食記録簿	
⑰ 給食当番の健康記録簿	
⑱ その他	

※市教育委員会と協議し、必要があれば、保健所へ連絡を入れる。



## 学校(共同調理場)における食中毒等発生状況報告

		都道府県名	福岡県				
学 校 名 (共同調理場名)		校 長 名 (所長名)					
学校・共同調理場の所在地		電 話 番 号					
受 配 校 数 (共同調理場方式のみ記入)							
食 中 毒 等 の 発 生 状 況	発生日時	令和 年 月 日( 曜日) ( 時 分)					
	発生場所	嘉麻市					
	児童生徒数		男	女	計	備 考	
	患者等数	区分	男	女	計	備 考	
		患者数					
		うち欠席者数					
		年 月 日 現在	うち入院者数				
			うち死亡者数				
	主な症状						
発生原因 (判明している場合記入)							
献 立 表	(食中毒等発生前2週間分の食品の判る献立表を添付)						

- (注) 1 食中毒発生後直ちにFAXにて報告するとともに、患者等数に変動があったときは速やかに本様式にて随時報告すること。
- 2 職員について該当者があったときは、備考欄に当該人員を記入すること。
- 3 共同調理場における患者等数は、食中毒等の発生した受配校の総計を記入し、受配校毎は別様にして添付すること。

学校における感染症・食中毒等発生状況報告

1 学 校 名 ※																	
2 学校 の 所 在 地 ※																	
感 染 病 ・ 食 中 毒 等 の 発 生 状 況	(1) 病 名 ※																
	(2) 発 生 年 月 日 ※																
	(3) 終 焉 年 月 日																
	(4) 発 生 の 場 所 ※																
	(5) 患者数・欠席者数 及び死亡者数	区分学年	児童生徒等数			患者数			欠席者数			入院者数			死亡者数		
		男	女	計	男	女	計	男	女	計	男	女	計	男	女	計	
	第1学年																
	第2学年																
	第3学年																
	第4学年																
	第5学年																
	第6学年																
	計																
(6) 発 生 の 経 緯																	
4 患 者 及 び 死 亡 者 発 見 の 動 機																	
5 感 染 症 ・ 食 中 毒 の 発 生 原 因																	
6 感 染 症 ・ 食 中 毒 の 感 染 経 路																	
7 臨 床 症 状 の 概 要																	
8	(1) 学 校 の 処 置																
	(2) 学 校 の 管 理 機 関 の 処 置																
	(3) 保 健 所 そ の 他 の 関 係 機 関 の 処 置																
9 都 道 府 県 教 育 委 員 会 都 道 府 県 知 事 の 処 置																	
10 そ の 他 の 参 考 と な る 事 項																	

- (注) 1 感染症・食中毒等が発生した場合、直ちに「別紙4-1」によりFAXで報告すること。  
 2 職員について該当者があったときは、(5)の備考欄に当該人員を記入すること。  
 3 共同調理場の場合は、(5)に感染症・食中毒等の発生した受配校の総計を記入し、  
 各受配校については別様にして添付すること。

# 吐物の清掃

- ・校内で嘔吐があった場合の嘔吐物の処理については、全職員が共通理解を図った上で適切に対応する。
- ・食器具に嘔吐物が付着した場合、流水ですすいただけでは食器にウイルスが付着したまま給食調理施設へ返却され、給食を介した食中毒の発生につながる恐れがある。嘔吐物が付着した食器具は、次亜塩素酸ナトリウム溶液(塩素濃度1000ppmに10分)に浸して一次消毒を行った後、消毒済みであることがわかるように給食調理施設に返却する。

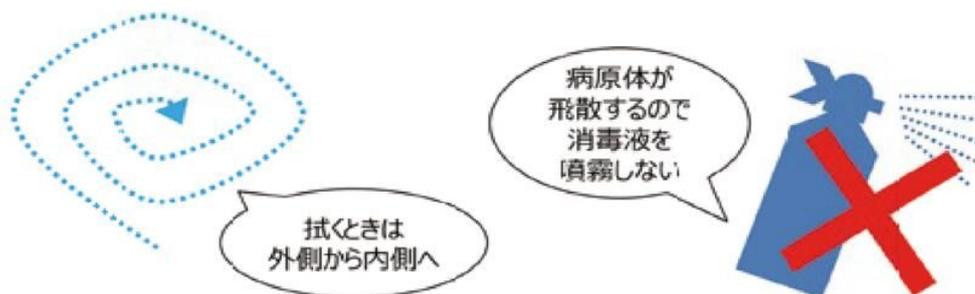
## 吐物の清掃の仕方

近くにいる人を別室などに移動させ、換気をした上で、吐物は、ゴム手袋、マスク、ビニールエプロンをして、できればゴーグル、靴カバーを着用し、ペーパータオルや使い捨ての雑巾で拭き取る。

吐物は広範囲に飛散するため、中心部から半径2mの範囲を外側から内側に向かって、周囲に広げないようにして静かに拭き取る。拭き取ったものはビニール袋に二重に入れて密封して破棄する。

吐物の付着した箇所は、0.1%(1000ppm)次亜塩素酸ナトリウム消毒液で消毒する。次亜塩素酸ナトリウムは、木や紙などの有機物に触れると消毒効果が下がるため、ペーパータオルを使ったり木の床を消毒したりする場合には、0.2%(2000ppm)以上の濃度の次亜塩素酸ナトリウム消毒液を使用する。消毒液をスプレーで吹きかけると、逆に病原体が舞い上がり、感染の機会を増やしてしまうために、噴霧はしないようにする。

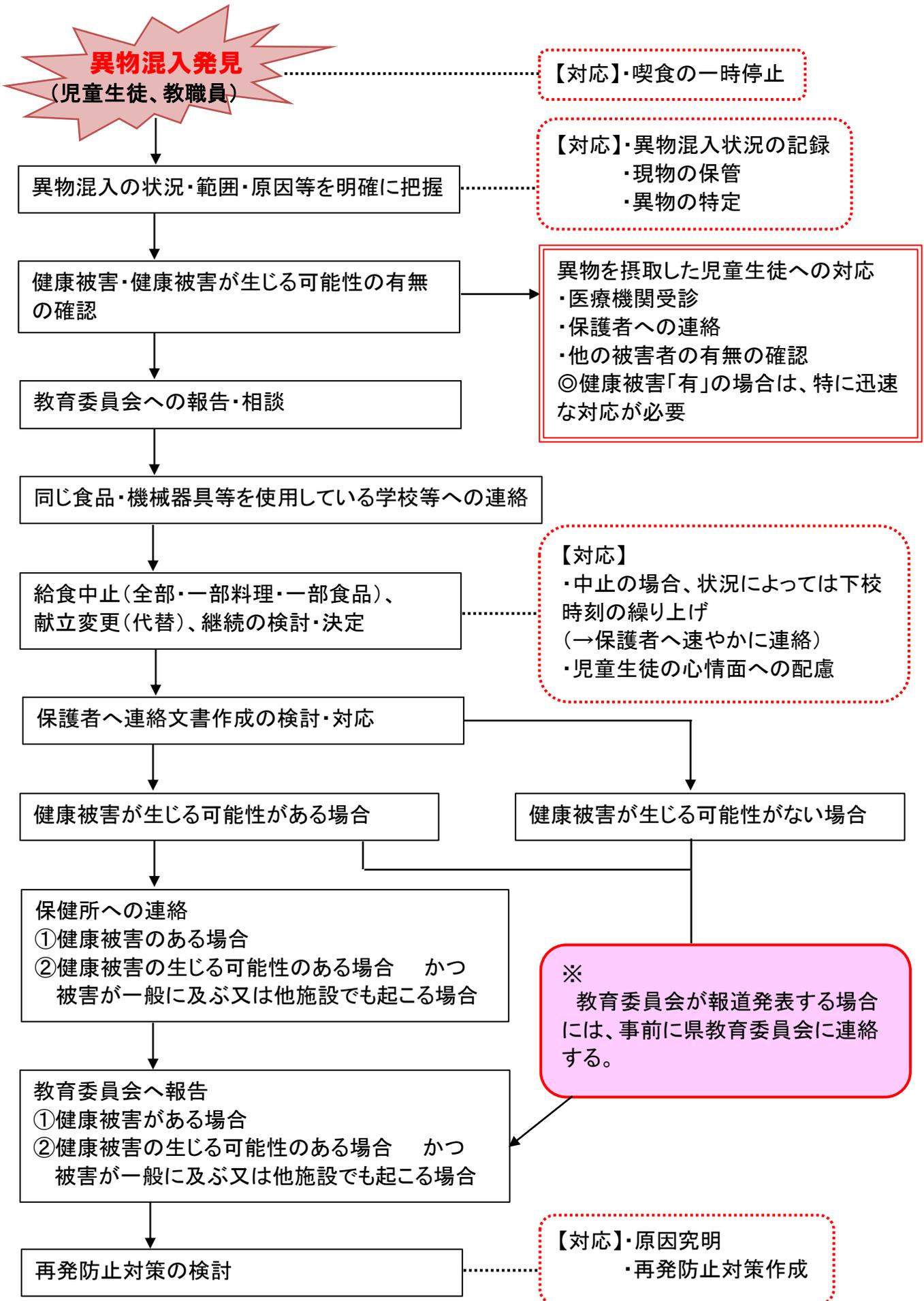
処理後、スタッフは石鹸、流水で必ず手を洗う。



「学校において予防すべき感染症の解説」 参考

- ・胃腸炎による欠席者や体調不良者が多数見られた場合、食中毒を疑う。疑いが発生した時点で、対応マニュアルに沿って、学校医や管轄する保健所、教育委員会等へ連携し、迅速な対応を行います。(P69参照)
- ・家庭への情報提供を行い、家庭内での二次感染防止に努める。

# 異物混入発生時の対応の流れ



# 異物混入対応マニュアル

異物混入  
発見

(担任)

- ・給食一時停止及び児童の安全確認
- ・管理職へ連絡
- ・喫食状況の把握、異物の保管および原因の究明

学校

(学校長)

- ・担当栄養士へ報告
- ・原因の究明
- ・下記の分類により給食停止の有無を判断
- ・今後の対応について指示

情報共有

分類Ⅰ (生命への影響大)

金属やガラス等  
人体に危険と思われる  
異物



分類Ⅱ (健康への影響大)

衛生害虫と思われる  
異物や異臭等 (健康への  
影響が大きいと思わ  
れる異物)



分類Ⅲ (健康への影響小)

毛髪や食材に付着して  
いた虫、食材の包装材  
料の切れ端と思われる  
異物



学校全体へ指示(緊急対応)

分類Ⅰ (生命への影響大)

- ①混入のあった料理の喫食中止及び回収の指示
- ②児童の安全確認及び喫食状況の把握
- ③異物を喫食した場合は、学校医に連絡。必要に応じて病院受診(保護者へ連絡)
- ④教育委員会へ電話で報告(第1報)
- ⑤今後の対応について指示

分類Ⅱ (健康への影響大)

- ①混入のあった料理の喫食中止及び回収の指示
- ②児童の安全確認及び喫食状況の把握
- ③異物を喫食した場合は、学校医に連絡。必要に応じて病院受診(保護者へ連絡)
- ④教育委員会へ電話で報告(第1報)
- ⑤今後の対応について指示

分類Ⅲ (健康への影響小)

- 〈1.異物が少量の場合〉
- ①混入のあった料理から異物を取り除き喫食
  - ②不足する場合は、学校内で手配し喫食
- 〈2.異物が多量の場合〉
- ①混入のあった料理の喫食中止及び回収の指示
  - ②複数の学級から報告があった場合は、喫食中止及び回収の指示
  - ③回収した料理を学校内で手配し喫食
  - ④異物混入の状況により、教育委員会へ電話で報告

関係機関

聴取した内容や状況を報告(第2報)

配信された保護者宛の文書を配布

<市町村立用>

令和 年 月 日

福岡県教育庁教育振興部体育スポーツ健康課長 殿

嘉麻市教育委員会 ○○○○課長

### 学校給食異物混入発生状況報告

学校名		校長名	
共同調理場名		所長名	

発見日時	令和 年 月 日( ) 時 分			
	①調理作業中	②検食中	③教室等での配食時	④食事中
発見場所				
発見者(学年、職名等)	※個人名は記入しない			
異物の状態(種別・形状・大きさ) ※適宜、写真を添付				
異物が混入していた料理等				
児童生徒等の被害状況 (有の場合の状況等)	健康被害 有 ・ 無			
<input type="checkbox"/> 異物混入を発見し対応した状況(時系列で記入する) ・誰(職名)が、どのような対応をしたのか				
<input type="checkbox"/> 事後の対応(保護者への連絡、原因究明等)				
<input type="checkbox"/> 今後の対応・改善について(異物混入が発生しないためにどうするのか)				

# 窒息事故防止

## (未然防止のポイント)

- ・食べ物は食べやすい大きさにして、よく噛んで食べるよう指導する。
- ・早食いは危険であることを指導する。
- ・給食の際は、学級担任等が注意深く児童生徒の様子を観察する。
- ・咀嚼及び嚥下の能力には個人差があるので、個別の対応が必要な児童生徒については、全教職員の間で共通理解を図る。
- ・特別な支援を要する児童生徒については、食事中に必ず教職員が付き添い、目を離さないようにする。

## (発生時対応の留意点)

### ①発生の発見

適切な対応の第一歩が、「発見」。気動異物により窒息を起こすと、親指と人差し指で喉をつかむ仕草が見られる。これを「窒息のサイン(図3)」という。

「救急蘇生法の指針2020(市民用)」参考

### ②119番と異物の除去

「窒息のサイン」が見られたら、すぐに他の教職員を呼び、119番通報を依頼する。救急隊が到着するまでの間は、詰まったものの除去を試みる。



図1 背部叩打法

立て膝で太ももがうつぶせにした子供のみぞおちを圧迫するようにして、頭を低くして、背中中の真ん中を平手で何度も連続して叩きます。なお、腹部臓器を傷付けないよう力を加減します。



図2 腹部突き上げ法

後ろから両腕を回し、みぞおちの下で片方の手を握り拳にして、腹部を上方へ圧迫します。



図3 窒息のサイン

## 窒息につながりやすい食品

食品の形態、特性		食材	窒息を防ぐために実践できる対策、留意すべき点
丸いもの・つるつとしたもの	弾力性がある	<b>ブドウ</b> 、ミニトマト、さくらんぼ、うずらの卵、球形のチーズ、 <b>ソーセージ</b> 、カップゼリー、こんにゃく	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ブドウやミニトマト：乳幼児（特に4歳以下）は1/4にカットする。</li> <li>・ソーセージは縦半分に切る。</li> <li>・カップゼリーは上向きに吸い込むと気道に入りやすい。また、こんにゃく入りのもや凍らせたものはさらに固さが増すため、より窒息の危険性が高まる。</li> <li>・1cmに切った糸こんにゃくを使用する。</li> </ul>
	粘着性が高い	白玉団子	つるつとしていて、噛む前に誤嚥してしまう可能性が高いため、避けることが望ましい。
	固い	<b>あめ</b> 、 <b>ピーナッツ</b> などの豆類、ラムネ	ピーナッツなどの豆類：未就学児（特に5歳以下）には避ける。
粘着性が高く、唾液を吸収して飲み込みづらいもの		餅、ごはん、 <b>パン</b> 類、焼き芋、カステラ、せんべい	<ul style="list-style-type: none"> <li>・水分を摂ってのどを潤してから食べる。</li> <li>・一口にたくさん詰め込まない。</li> <li>・良く噛んで食べているか、一口ずつ嚥下できているか、確認しながら与える。</li> <li>・一口量を自分で調節できない子どもには、無理なく口に入るサイズにちぎってから与える。</li> </ul>
固く噛み切りにくいもの		エビ、貝類	2歳以上になってから
		リンゴ、生のにんじん、水菜、イカ	<ul style="list-style-type: none"> <li>・離乳食完了期までは、リンゴは加熱する。（すりおろしても、大きめのカケラが混入する可能性がある）</li> <li>・水菜は1～1.5cmに切る。</li> <li>・イカは小さく切ってから加熱するとさらに硬さが増すため注意。</li> </ul>
弾力性があり噛み切りにくいもの		きのこ類（えのき、しめじ、まいたけ、エリンギなど）	繊維に逆らい、1cm程度に切る。
		グミ	<ul style="list-style-type: none"> <li>・4歳以上になってから。</li> <li>・口に入れるのは1個ずつにする。</li> </ul>
唾液を吸収して飲み込みづらいもの		焼き海苔	<ul style="list-style-type: none"> <li>・2歳以上になってから。</li> <li>・刻みのりを、かける前にもみほぐし細かくする。</li> </ul>
		鶏ひき肉のそぼろ煮	豚肉との合いびきで使用する。または片栗粉でとろみをつける。
		ゆで卵	細かくして、何かと混ぜる。
		煮魚	味を染み込ませ、やわらかくしっかり煮込む。

※太線の食材は、特に窒息につながりやすい食品を示す。

「食品による窒息 子どもを守るためにできること」 参考

## 給食室での火災発生時の対応

### ◆消防車要請

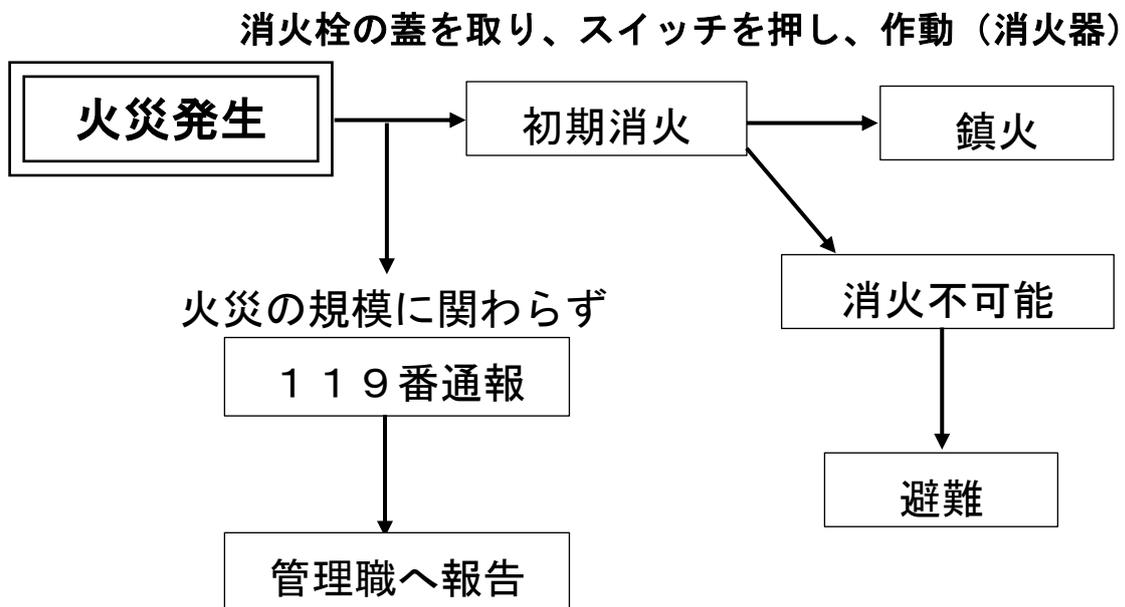
#### ①「119」ダイヤル

消防署：119番です。火事ですか？救急車ですか？

#### ②火事です。消防車をお願いします。

嘉麻市〇〇〇〇にある〇〇〇〇学校です。

給食室のフライヤーから出火。現在初期消火中です。



○調理員①②

119番通報する。通報したことを管理職へ報告する。

○調理員③④⑤

初期消火を行う。発生の事態や状況の把握をする。

○調理員⑥⑦

消防車の誘導を行う。

★初期消火と同時に119番通報すること！

## 帳簿類の一覧

	帳簿類	保管期間
①	中心温度・保存食記録表	1年
②	検収表	1年
③	日常点検票	1年
④	水質検査記録表	1年
⑤	冷蔵庫等温度湿度記録表	1年
⑥	消毒保管庫温度記録表	1年
⑦	学校給食従事者個人別健康観察記録票	1年
⑧	外来者の健康記録票	1年
⑨	給食当番点検表	1年
⑩	検食簿	1年
⑪	鼠族昆虫駆除記録票	1年
⑫	便所清掃記録表	1年
⑬	定期点検票	1年
⑭	中心温度計点検記録表	1年
⑮	刃物点検記録表	1年
	(その他)	
	献立指示書	3年
	献立予定表	1年
	配膳表	/
	アレルギー対応献立表	1年
	食物アレルギー調理室対応個人票	1年
	注文書	5年
	納品書	5年
	調味料使用量表	/
	人数表	1年
	作業動線図	1年
	作業工程表	1年
	定期検便結果処置票	1年
	貯水槽清掃記録	1年
	需要申請書	1年
	納入証明書	1年
	栄養報告書(月報)	1年
	栄養報告書(週報)	1年
	価格表	1年
	検査結果表	1年
	原料配合表	1年
	アレルギー申請書等書類	卒業するまで

## 10. 参考文献

- ① 「飯塚市学校給食衛生管理マニュアル」飯塚市教育委員会
- ② 「学校給食衛生管理基準の解説―学校給食における食中毒防止の手引き―」  
独立行政法人日本スポーツ振興センター
- ③ 「学校給食調理場における手洗いマニュアル」文部科学省
- ④ 「調理場における洗浄・消毒マニュアル Part I」文部科学省
- ⑤ 「調理場における洗浄・消毒マニュアル Part II」文部科学省
- ⑥ 「調理場における衛生管理&調理技術マニュアル」文部科学省
- ⑦ 「学校給食ハンドブッカー管理運営編―(令和2年度改訂版)―」  
福岡県教育委員会・(公財)福岡県学校給食会
- ⑧ 「学校において予防すべき感染症の解説」  
公益財団法人 日本学校保健会
- ⑨ 「学校給食異物混入対応マニュアル」鳥栖教育委員会
- ⑩ 「救急蘇生法の指針2020(市民用)」JRC日本蘇生協議会
- ⑪ 「食品による窒息 子どもを守るためにできること」  
公益財団法人 日本小児科学会