堺市中学校給食衛生管理マニュアル
（案）

≪令和３年度作成≫

堺市教育委員会

目　　次

1. 調理従事者等の衛生管理 …… 1

2. 日常作業の衛生管理 …… 4

3. 調理作業の衛生管理 …… 6

4. 施設及び設備の衛生管理 …… 10

5. 食材の取り扱い …… 12

6. 食材等に異常があった場合 …… 16

7. 洗浄と消毒 …… 17

8. 配送時の衛生管理 …… 22

9. 配膳時の衛生管理 …… 24

1. 調理従事者等の衛生管理

（１） 健康管理（調理従事者、配送従事者、配膳従事者含む）

① 調理従事者等は、日常的な健康状態の点検を行うとともに、下痢、発熱、腹痛、嘔吐、化膿性疾患等の健康状態を、毎日作業開始前に確認し記録する。

② 定期健康診断を年１回以上、検便は次のとおり実施する。

- 赤痢菌、サルモネラ菌、腸管出血性大腸菌(O-157/O-26/O-111)は毎月２回以上実施する。検査により、陽性となった場合、医療機関を受診し、陰性となったことが確認されるまで本業務（調理・配送・配膳）に従事しない。
- ノロウイルスは 10 月～3 月まで毎月１回、高感度の検便検査（ＰＣＲ法等）を実施する。検査により陽性となった場合、高感度の検便検査（ＰＣＲ法等）において陰性となったことが確認されるまで本業務（調理・配送・配膳）に従事しない。

③ 手、指などに化膿した傷がある場合は調理作業に従事しない。傷が化膿していなければ、ゴム手袋を着用し作業する（ゴム手袋も手と同様に消毒する)。ゴム手袋を着用し作業したこと等も記録する。顔面に傷がある場合は調理作業中に触らないようにする。

④ 調理従事者等が下痢、発熱、腹痛、嘔吐をしている場合又は感染性疾患及び化膿性疾患等に罹患し、若しくは罹患した疑いのある場合は、事業者は当該調理従事者等に対し、業務への従事を禁止し、医療機関を受診させるとともに、速やかに市に報告する。

⑤ 調理従事者等またはその同居人が「感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律」第６条に規定する感染症又はその疑いがある場合も同様に、市に報告を行い、調理作業への従事を禁止し適切な措置を講じる。

⑥ ノロウイルス等を原因とする感染性胃腸炎による症状と診断された場合、市に報告を行い、高感度の検便検査（ＰＣＲ法等）において陰性となったことが確認されるまで、業務（調理・配送・配膳）に従事しない。また、ノロウイルス等により発症した調理従事者等と一緒に食事をする、又は、ノロウイルス等による発症者が家族にいるなど、同一の感染機会があった可能性がある調理従事者等についても、市に報告を行い、速やかに高感度の検便検査（ＰＣＲ法等）を実施し、検査の結果陰性となったことが確認されるまでの間、本業務（調理・配送・配膳）に従事しない。

（２） 服装等

① 調理従事者は、身体、衣服を清潔に保つ。

② 調理及び配食にあたっては、せき、くしゃみ、髪の毛等が食器や食材に付着しないように、毎日、清潔な調理衣上下、帽子、マスク、エプロン、履物等を着用する。また、調理衣上下、帽子等は毎日洗濯し、清潔を保つ。

③ 白衣のそでなどから下の服がはみでないようにする。また、ポケットに落ちる可能性があるものは入れない。

④ マスク、帽子を先に着用してから、白衣を着る。

⑤ 帽子は毛髪が一本も出ないようにかぶる、あるいはつける。異物防止の観点から、ヘアピン等は大小にかかわらず使用しない。

⑥ 粘着テープ等でローラーかけをする。
⑦ エプロン、履物等は、用途別・作業別に用意し、使用後は作業区分ごとに洗浄および消毒を行い、保管して翌日までに乾燥させておく。
⑧ トイレに行くときは調理衣上下・帽子は脱ぎ、履物は変える。
⑨ 指輪、時計、ネックレス、イヤリング、ピアス等ははずし、マニキュアは取っておく。爪は短く切っておく。香水はつけない。化粧はひかえる。
⑩ 作業前になるべく用便はすませておく。
⑪ 調理施設内では、私物の持ち込み、喫煙その他食品衛生上支障となる行為は行わない。

（３） 手指の洗浄・消毒

① 『学校給食調理場における手洗いマニュアル』を参考とし、衛生的な手指の洗浄、消毒を行う。
② 各手洗いには、手洗い用液体石鹸、消毒液、ペーパータオル等を常備する。
③ 液体石鹸は注ぎ足しせず、定期的に容器を洗い清潔に保つ。
④ 爪ブラシは一度使用したものは再使用せず洗浄・消毒してから使用し、常に清潔を保つ。

（作業中の洗浄・消毒）

- 手洗い時に一緒に水洗いし、次亜塩素酸ナトリウム水溶液（200mg／l）に５分間浸漬して水洗いする。

（作業後の洗浄・消毒）

- 作業終了後、洗剤を用いて揉み洗いし、流水ですすぐ。次亜塩素酸ナトリウム水溶液（200 mg/l）に５分間浸漬し、消毒後、水洗いし、壁などに接触させないようにして、乾燥させる。

⑤ 爪ブラシはしずくが床に落ちないように、またブラシ部分が他に接触しないように保管する。
⑥ ペーパータオルは清潔に取り扱う。（ペーパータオル補充時、手を拭く際など）

手洗いのタイミング

【爪ブラシを使用した標準的な手洗い】

◎始業時　　◎用便後　　◎休憩後

◎汚染区域から非汚染区域に移動する時

【作業中の手洗い】

◎食品に直接触れる作業にあたる前　◎作業の内容を変える時

◎肉や卵　・　魚介類を取り扱った後　　◎保存食を採取する前

◎盛付・配缶前　◎マスクに触れた後

2. 日常作業の衛生管理

（１） はじめに

【調理用器具類】

① 包丁、まな板等の調理用器具、容器類は汚染、非汚染作業区域別又はアレルギー別に区分し、さらに肉類、魚介類、卵、野菜類、果実類等の食材の種類ごとに、それぞれ専用のものを備える。

② 洗浄、消毒が容易にできる材質構造で常に衛生的に保管できるものを使用する。

③ 木製及び布製の調理器具は使用しない。

④ 使い捨てのだし袋を使用する。

⑤ 破片や部品の脱落等による異物混入が生じないものとする。

【使用水】

① 使用水は『学校環境衛生基準』に定める基準を満たす飲料水を使用する。

【作業工程表・作業動線図の作成】

① ２週間前までに『作業工程表』『作業動線図』を作成し、市に提出する。
作業工程表については、いつ（何時何分）・誰が（担当者）・何を（調理の内容）しているのかわかるように記入する。給食の調理後から生徒に提供するまでの時間を可能な限り短縮できるよう、調理開始時刻、調理終了時刻等を設定する。

② 作業動線図については、汚染させたくない食品や器具などと汚染を起こす可能性のある食品や器具などが交差し、二次汚染を引き起こすことがないよう、明確な動線を示し、確認する。汚染させたくない食品や器具などと汚染を起こす可能性のある食品や器具などが交差する場合は、時間差をつけるなどし、作業工程表に反映させる。

③ 前日までに『作業工程表』『作業動線図』を用いて調理従事担当者で綿密な打ち合わせを行う。

④ 調理作業中に変更が生じた場合には赤字等で修正し、正確に記録する。

【調理器具、備品、消耗品等の材質】

食材に触れる可能性がある器具、容器、包装については、環境ホルモン等、有害物質を使用していないものを使用する。

（２） 前日作業

【食材の検収】

① 検収担当者は納入に立ち会い、市が作成する検収表に基づき、品名、品温、数量、納品時間、納入業者名、品質、鮮度、箱、袋の汚れ、破れその他の包装容器等の状況、異物混入及び異臭の有無、消費期限又は賞味期限、製造年月日、年月日表示等について、十分に点検・記録を行う。

② 検収担当者は、検収室で食材の異物の有無や品質、鮮度等を確認しながら専用の容器に移し替える。下処理室及び食材の保管室に段ボールや搬入容器は持ち込まない。

③ 検収室内に食材が直接床面に接触しないよう床面から60㎝以上の高さの置き台を設ける。

④ 納入業者から食材を納入させるにあたっては、荷受室において食材の受け渡しを行い、検収室・下処理室に立ち入らせない。

⑤ 検収時、採取可能な食材は洗浄、消毒等を行わず、清潔な容器に保存食として採取する。容器には、食材名、日付を記入する。保存食採取の際には手指を洗浄、消毒し、包丁、まな板等の器具は消毒済みのものを使用し、二次汚染のないように配慮する。納入された食材の製造年月日又はロットが違う場合は、それぞれ保存する。

⑥ 冷凍品、冷蔵品については納入時の品温を測定し、配送時の庫内温度（冷凍品-15℃～-20℃、冷蔵品 5℃～10℃）を確認する。また、冷凍品は凍結状態（再凍結していないか等）、冷蔵品は冷却状態が保持されているか確認する。

⑦ 検収時は、検収用エプロンを着用する。食肉類、魚介類、卵など汚染度の高い食材とそれ以外の食材のエプロンは区分する。

【食材の保管】

① 献立ごとに明確に区分し、『食材の取り扱い』（P.12）に留意し、保管する。

② 食材の外包装を外し、食肉類、魚介類、野菜類等は分類ごとに区分して、専用の容器で、食材の相互汚染がないように棚、冷蔵、冷凍設備に保管する。

② 常に冷凍庫（室）、冷蔵庫（室）の内部温度は常に適正に保たれていることを確認し、作業前に庫内温度を記録する。

（３） 当日準備

【調理従事者の健康状態・服装】

下痢、発熱、腹痛、嘔吐、化膿性疾患等の健康状態等を確認し記録する。

【手指の洗浄・消毒】

『学校給食調理場における手洗いマニュアル』を参考にし、衛生的な手指の洗浄、消毒を行う。

【水質検査】（１分間以上十分に流水後）

① 色・濁り・臭い・味に異常がないことを透明な容器等で確認し記録する。

② 遊離残留塩素を計り、0.1 ㎎/ℓ以上であることを確認し記録する。

③ 0.1 ㎎/ℓ未満の場合は作業を中断し、速やかに改善措置を講じるとともに、市に連絡する。

④ 再検査の結果、『適』とし、使用した場合は、使用した水１ℓを保存食用の冷凍庫に－２０℃以下、２週間以上保存する。

【消毒薬等の調整】

① トイレ・検収室・下処理室・調理室等各室内の手洗い設備に手洗い用液体石鹸、ペーパータオル、消毒用アルコール等を常備する。前室の手洗い設備には個人用爪ブラシを常備する。

② 必要に応じて次亜塩素酸ナトリウム水溶液(200 ㎎/ℓ)を調整する。

【機械・機器類の点検、消毒】

① 調理機器類（回転釜、スチームコンベクションオーブン、フライヤー、真空冷却機、等）は、使用前、使用後に破損等がないか確認する。

② 球根皮むき機、野菜裁断機、フードカッター等の調理機器類は、使用前、使用後に破損等がないか確認する。

③ 消毒済みのザル、ボール、包丁などの調理器具類については、使用前に破損等がないか確認する。使用後は、ただちに破損等がないか確認する。

3. 調理作業の衛生管理

（１） 作業の流れ

【食材の取り扱い】

① 『食材の取り扱い』(P.12) に留意し、食材を取り扱う。

② 調理場における食材及び調理用の器具や容器は床面から60㎝以上の高さの作業台に置く。

③ 食材はボール等に受け、台や床等を濡らさないように作業する。

④ 包装資材等は異物混入防止のため、手で裂くことのないようにアルコール消毒したはさみ等を使用し、開封時には切れ端の有無を再度確認する。(使い捨て手袋使用時も切れ端の有無を確認する)

⑤ 食材、調味料類はすべて容器に移してから使用する。

⑥ 食材を検品する際は１袋（缶）ずつ容器に入れて確認する。食材に異常があった場合、混ざらないようにし、速やかに市に連絡をする。

【野菜・果物の下処理】

① 『食材の取り扱い』(P.12)に留意し、汚染度の低いものから順に流水で３回以上洗浄する。

② 土つきの野菜は、検収室の泥おとしシンクや球根皮むき機等で土を落とし、下処理室に汚れを持ち込まない。

③ 葉物野菜は１枚ずつバラバラにするなどして、虫等が付着していないことを確認しながら丁寧に洗浄する。

④ シンクの大きさに合わせ、食材の入れすぎによる洗浄不足に注意し、水の循環をよくしながら、十分な流水で確実に洗浄する。調理室においては、食材用及び器具等の洗浄用のシンクを共用しない。

⑤ もやしは汚染度が高いため、野菜類の最後に水を十分循環させて潰れない程度に流水下でこすり洗いする。

⑥ 冷凍野菜については、下処理室で開封後、容器に移し替え、上処理室で解凍し、洗浄を行う。

⑦ シンクで汚染度が高い野菜等を使用した後に、汚染度が低い野菜等を取り扱う場合は、洗浄、消毒してから使用する。

⑧ 作業中、食材の洗浄水や水切り水を床に落とさないなど、ドライ運用を徹底する。

【食肉類・魚介類・卵類の取扱い】

① 食肉類・魚介類・卵を取り扱う時は特に注意し、他の食材が汚染されないよう注意する。

② 食肉類・魚介類・卵は専用の容器、調理用の機器及び器具を使用し、取り扱い時は使い捨て手袋を使用し、専用のエプロンを着用する。

③ 食肉類・魚介類・卵の取り扱い後は、手指の洗浄・消毒を行い、使用した器具等は洗浄・消毒を行う。

④ エビやイカは専用エプロンを着用し、洗浄する。洗浄に使用したシンクや器具等は、使用後洗剤等で洗浄後、次亜塩素酸ナトリウム水溶液(200 mg/ℓ)で５～１０分オーバーフロー部分まで浸漬し消毒する。

【缶詰・レトルト食品】

① 缶詰類は缶を下処理室で洗浄し、下処理室で開缶する。レトルト食品については、外装の汚れをとり、下処理室で開封する。

② 缶詰の使用に際しては、缶の状態、内壁塗装の状態等に注意する。

③ 開缶（開封）時、切り粉やふたの切れ端などの混入がないか確認し、中身を容器に移してから使用する。

【食材の切裁】

切裁の際に周囲に食材や水が飛び散らないようにする。

使用前、使用後に刃こぼれがないか確認を行う。

『調理指示書』に従って、切裁作業を行う。

① 切裁機による切裁

ア）原則として、汚染度の低い食材から切裁する。（困難な場合は、食品残渣を取り除き、部品を分解して洗浄・消毒後使用する）

イ）切裁後の食材を確認し、形が不揃いなものが出てきた場合は、必要に応じて包丁で切って形を揃える。

② 包丁による切裁

ア）包丁、まな板は、用途別、食材別に区別する。

イ）熱の通りや見た目を考慮し、材料の大きさを揃える。

ウ）果物・野菜の種類が変わるごとにまな板と包丁、裁断機は水で流し、食品残渣を取り除き、刃こぼれ、破損がないことを確認する。

エ）切裁した後は、水気を十分にきっておく。

【調理作業】

① 調理作業時は換気を行う。

② 食材、調味料は、必ず計量のうえ使用する。

③ 調理用の機器類は、食材・処理別に専用のものを使用する。

④ 肉類や魚介類を炒める時は、飛沫が飛び散らないよう、十分に注意する。

⑤ 調理中のスパテラを一旦置く場合等は、清潔な容器の上に置く等、衛生的に取り扱う。

⑥ 調理過程での二次汚染がないよう、作業を行う。

【温度測定】

① 給食で実施する献立は加熱調理とし、加熱処理する食材については、中心温度計により中心部 75℃1 分間以上（二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は 85℃90 秒間以上）の温度まで加熱されていることを確認し、その温度と時間を記録する。食品は容器などに入れて温度を測る。

② 熱のとおりにくい材料（大きくカットしたもの）、最後に入れる材料を選び測定する。

③ 釜で調理する献立は、中心温度を釜ごとに計測する。各釜の温度が上がりにくい箇所３点から採取し、１点目、２点目は、７５℃以上であることを確認する。３点目は７５℃１分間以上を確認し、釜番号、献立名、温度確認時刻、最高温度を記録する。

④ 中心温度計は釜ごと（回転ごと）に洗浄し、アルコールで消毒して使用する。

⑤ 米飯の温度確認については、炊飯開始時、炊飯最終時に表面温度を確認し記録する。

⑥ スチームコンベクションオーブンを使用する献立は、調理開始時間、調理モード、加

熱温度、加熱時間、調理終了時間を記録する。また、温度確認については、回転ごとに上、中、下段が 75℃以上あることを確認後、下段のみ 75℃1 分間以上を確認し、最高温度を記録する。

⑦ 揚げ物献立は調理開始時間、投入量、油の温度、加熱時間、調理終了時間を記録する。投入量（個数）は一定にして調理する。温度確認については、1 回につき、3 点確認を行い、3 点目は 75℃1 分間以上を確認し、最高温度を記録する。温度確認は投入のロットごとに行い記録する。

⑧ 加熱調理した食品を一時保存する場合又は調理終了後の食品については、衛生的な容器にふたをして保存するなど、衛生的に取り扱い、他からの二次汚染を防止する。

⑨ 中心温度を計測したものは、学校へは提供しない。また、保存食にもしない。確実に加熱されていることを確認するため、随時、目視点検や試食を行う。

【副食の冷却】

① 加熱調理後、冷却する必要のある食品については、中心温度を速やかに下げられるよう、必要に応じて小分けにし,真空冷却機を使用し、30 分以内に中心温度を 20℃付近又は 60 分以内に中心温度を 10℃付近まで下げる。

② 真空冷却機は、使用する前に、温度センサー、温度センサー格納穴、取っ手をアルコール消毒する。

③ 真空冷却機は、調理中、冷却する食品を入れ替えるごとに、庫内の残渣や水を拭き取り、アルコール消毒する。真空冷却機への食材の出し入れの際は手指の洗浄消毒を行い、使い捨て手袋を着用し、二次汚染に十分注意する。

④ 冷却する際は、食材名、冷却開始時、冷却終了時の温度及び時間、保冷設備への搬入及び搬出時刻、保冷設備内の温度を記録する。

⑤ 和え釜は使用前に取っ手等を、アルコール消毒する。内釜は使用後洗浄し、消毒する。（場合によっては使用前に消毒する。）

⑥ 和え物室で使用する台車などについては、使用前に、取っ手部分や台面などアルコール消毒する。

⑦ 真空冷却機で冷却後は、二次汚染に注意し、冷蔵庫等（10℃以下）で保管するなど、食中毒菌等の発育至適温度帯の時間を可能な限り短くし、適切な温度管理を行う。その際、原材料用冷蔵庫は使用しない。

⑧ 和え物の食材の混ぜ合わせを行う際は、手指の洗浄消毒後、使い捨て手袋及び消毒済の専用エプロンを着用したうえで、消毒済の器具を用いて和える。なお、和える工程は配缶の直前に行う。

⑨ 和えた後は、食品の中心温度を計り、その温度と時間を記録する。

【配缶】

① 生の食肉、魚介類、卵を取り扱った調理従事者は配缶・配食作業に従事しない。

② 配缶から生徒に提供するまでの時間を可能な限り短縮する。

③ 配缶時は必ず手指の洗浄消毒を行い、清潔な配缶専用のエプロンを着用し、消毒済の器具類等を使用して配缶する。

④ 配缶は、清潔な場所で高さ６０㎝以上の消毒済の台等で行う。

⑤ ジャムやふりかけ等の個包装常温品は、手指の洗浄消毒後、非汚染作業区域で学校毎に数を数えて、仕分ける。

⑥　配缶開始時刻を記録する。
⑦　調理済食品は素手で扱わない。
⑧　釜別、ロット別に対象中学校を記録する。

【検食】
①　調理業務責任者は、学校へ給食を配送する前に、当日の給食１食分の検食を行う。異常があれば、ただちに市に連絡を行う。
②　検食した内容を『検食簿』に記入し、保管する。

【保存食の採取】
①　保存食は、毎日、原材料、加工食品及び調理済み食品を食品ごと（調理済み食品は献立ごと）に約５０ｇ程度採取して、清潔な容器に完全に密封して、専用冷凍庫に－２０℃以下で２週間以上保存し記録する。また、納入された食材の製造年月日もしくはロットが違う場合、複数の釜で調理した場合、スチームコンベクションオーブンを複数回回転させて調理した場合は、釜別、ロット別に保存し記録する。
②　調理済み食品については、使用している食材がすべて含まれるように採取する。
③　原材料は洗浄・消毒を行わない。
④　採取する際には手指を洗浄・消毒し、包丁・まな板等の器具は消毒済みのものを使用し、二次汚染しないように注意する。
⑤　原材料、加工食品の保存食については、採取した日、廃棄した日を記録する。

【配送】
①　釜別・ロット別に配送先を記録する。
②　調理済み食品を生徒に提供するまでの時間を可能な限り短縮する。
③　冷たい副食は１０℃以下で配送する。
④　個包装常温品は外部からの汚染を受けない様、学校へ配送する。
⑤　容器、運搬車の設備の整備に努め、運搬途中の塵埃等により、調理済み食品等の汚染を防止する。
⑥　給食センターを搬出した時刻、各学校への搬入時刻等を記録する。

（２）　配缶後の作業

【水質検査】
①　配缶後に使用水に異常がないことを確認する。
②　色・濁り・臭い・味に異常がないことを透明な容器等で確認する。
③　遊離残留塩素を計り、0.1 mg/ℓ以上であることを確認し、数値を記録する。
④　0.1 mg/ℓ未満の場合は作業を中断し、市に連絡する。

4. 施設及び設備の衛生管理

調理機器類については、分解して洗浄できるものとする。

【洗浄・消毒】

① 施設、調理機器、調理器具については『7. 洗浄と消毒』(P.17)に基づいて洗浄・消毒を行う。

② 学校より回収した食缶、食器具等は、当日の給食終了後に速やかに回収し、当日中に洗浄・消毒を行い、徹底した衛生管理の下、清潔な状態で保管する。

③ 返却されたコンテナは清掃、消毒、乾燥を適切に行い、清潔に保管する。

【残渣等の処理】

① 検収や調理に伴うダンボール等のごみや残菜等は、分別し、衛生的に処理し、非汚染作業区域には持ち込まない。

② 学校より回収した残渣は、非汚染作業区域に持ち込まず、衛生的に処理する。

③ 残渣（米飯を含む）の状況を実施日ごとに主食、副食に分けて確認し、記録する。

④ 各諸室には蓋付きの廃棄物の容器を備える。

⑤ 廃棄物の保管場所は清潔に保つ。

【点検】

① 一日の作業にそって、点検した内容を記録する。

② 記録した帳票類は保管し、市が必要と認めた時はすぐに提示できるようにしておく。

③ 作業工程表、作業動線図は変更箇所を訂正したことがわかるように朱書きで記録しておく。

【器具類の点検・確認】

① 裁断機・包丁《使用前、使用後》

・ 本体・プレート・刃・ベルト等、欠損がないか確認し、記録する。

② 最高・最低温度計《月１回程度》

・ 冷凍庫の同位置に設置し、確認し、記録する。

③ 中心温度計《月１回程度》

・ 高温は鍋に湯を沸騰させ、よくかき混ぜた後、中心温度計を差し込む。低温は氷水に差し込む。（高温を確認する際、鍋に温度計が触れないように注意する。）確認した後は、記録する。

④ 温度計・湿度計《月１回程度》

・ ２つの温度計・湿度計を同位置において確認し、記録する。

⑤ 次亜塩素酸ナトリウム水溶液の濃度確認《週１回程度》

・ 消毒用の次亜塩素酸ナトリウム水溶液を作った場合は、直後に消毒に有効な濃度（200mg/ℓ）であるかを定期的に確認し、記録する。

・ 規定濃度を確認できた場合はその水溶液を使用し、確認できなかった場合は水と次亜塩素酸ナトリウム液の量をはかりなおして規定濃度のものを作る。

⑥ 庫内温度の確認《週１回程度》

・ 熱式保管庫が正常に作動し、保管庫内が消毒に有効な温度に達していることを確認し、記録する。

【施設・設備の衛生管理】

① 施設、設備の清掃、整備等に努め、常に調理施設を良好な状態に保つ。また、定期的に衛生検査を行い、記録、保管する。

【ねずみ・衛生害虫の駆除】

ねずみ及びはえ、ごきぶり等衛生害虫の発生状況を１ヶ月に１回以上点検し、発生を確認した時には、その都度駆除をすることとし、その結果を記録する。

【使い捨て手袋の使用について】

① 使い捨て手袋は、食品衛生法規格基準に適合した材質のものを使用する。
② 装着前には必ず手指の洗浄、消毒を行う。
③ それぞれの作業内容により、使用目的に合った使い捨て手袋を選ぶ。
④ 使い捨て手袋の保管は衛生的に扱う。
⑤ 使用前、使用後に切れ端の有無を確認する。

5. 食材の取り扱い

食材	取り扱い時の注意点
野菜類	・土つきの野菜は検収室の泥落としシンクや球根皮むき機等で土を落とし、下処理室に汚れを持ち込まない。 ・じゃがいも、玉ねぎ等は球根皮剥機で皮を剥く。 ・汚染度の低いものから順に流水で３回以上洗浄する。
果物類	・流水で３回洗浄する。 ・果物専用のスポンジを使用する。
冷凍食肉・肉加工品 （冷凍ﾍﾞｰｺﾝ・ﾊﾑ等除く）	・専用の保管容器に移し替え、冷蔵庫で保管し、解凍する。ただし、土日祝日の前日は冷凍庫で保管し、使用前に解凍してから使用する。 ・専用の容器、器具を使用し、取り扱い時は、使い捨て手袋を使用し、専用のエプロンを着用する。 ・肉を取り扱った人は、配缶・配食業務に従事しない。 ・下処理室の専用の箇所で開封し、専用の容器に移し替える。 ・取扱時は二次汚染に注意する。
冷凍魚・魚加工品	・専用の保管容器に移し替え、冷凍庫で保管する。 ・専用の容器、器具を使用し、取り扱い時は、使い捨て手袋を使用し、専用のエプロンを着用する。 ・魚を取り扱った人は、配缶・配食業務に従事しない。 ・下処理室の専用の箇所で開封し、専用の容器に移し替える。 ・取扱時は二次汚染に注意する。
冷凍えび・いか	・専用の保管容器に移し替え、冷凍庫で保管する。 ・下処理室の専用の箇所で開封し、専用の容器に移し替える。 ・下処理室内シンク等で水洗いを十分にして、夾雑物を取り除く。 ・取り扱い時は、使い捨て手袋、専用のエプロンを着用する。 ・使用後のシンク等は洗浄し、次亜塩素酸ナトリウム水溶液（200 ㎎/l）をオーバーフロー部分まで満たし、５～10 分間浸漬して消毒する。 ・調理室で取り扱う際は、使い捨て手袋を使用する。 ・えび、いかを取り扱った人は、配缶・配食業務に従事しない。 ・取扱時は二次汚染に注意する。
冷凍液卵	・専用の保管容器に移し替え、冷蔵庫で保管し、解凍する。ただし、土日祝日の前日は冷凍庫で保管し、使用前に解凍してから使用する。 ・下処理室の専用の箇所で開封し、専用の容器に移し替える。

	攪拌してから使用する。 ・取り扱い時は、使い捨て手袋を使用し、専用のエプロンを着用する。 ・卵を取り扱った人は、配缶・配食業務に従事しない。 ・取扱時は二次汚染に注意する。
冷凍ﾍﾞｰｺﾝ・ﾊﾑ等の冷凍肉加工品	・容器に入れ、冷蔵庫で保管し、解凍する。ただし、土日祝日の前日は冷凍庫で保管し、使用前に解凍してから使用する。
冷凍野菜	・上処理スペースのシンクで解凍、洗浄を行う。夾雑物を取り除く。
冷凍豆類	・使用前に冷凍庫から出す。
冷凍海藻類（冷凍もずく等）	・上処理スペースのシンクで洗浄を行う。夾雑物を取り除く。
冷凍豆腐	・使用直前に冷凍庫から出す。
冷凍うす揚げ・厚揚げ	・使用直前に冷凍庫から出す。 ・調理作業で必要な場合、釜で煮て十分に油抜きする。
冷蔵（冷凍）練り製品	・冷蔵品は使用直前に冷蔵庫から出す。 ・冷凍品は冷凍庫保管し、当日解凍して使用する。
その他冷凍加工品 【バラ凍結のもの】	・使用直前に冷凍庫から出す。
その他冷凍加工品 【ﾊﾞﾗ凍結でないもの】 （冷凍うらごし野菜など）	・解凍してから調理する。 ・朝一番に冷蔵庫に移し替える。解凍の状態を見て、上処理スペースのシンクで流水解凍する。
かえりちりめん さくらえび	・使用直前に冷蔵庫・冷凍庫から出す。夾雑物を取り除く。 （冷蔵品は冷蔵庫に保管。冷凍品は冷凍庫に保管。）
こんにゃく	・流水で十分に洗い、塩もみし、水で洗い流す。
乾燥ひじき 乾燥わかめ	・上処理スペースで戻し、水洗いし、ごみや夾雑物をとる。
干ししいたけ	・上処理スペースのシンクで洗浄し、ぬるま湯で十分戻す。軸の内側に虫がいることがあるので切込みを入れて検品する。
大豆・小豆等	・下処理室で洗浄し、ごみや夾雑物を取り除き、水に浸す。
高野豆腐	・上処理スペースで、ぬるま湯で戻す。水の中で押し洗いし、白い水がなくなるまで水を変えてよく絞る。
缶詰類	・缶の表面を水洗い後、消毒済みの缶切りを使用して、上処理スペースで開缶する。 ・開缶後はすぐに容器に移し替える。
ドライパック	・うずら卵の水煮はくさみを取るために水をかける。 ・豆類の水煮等はぬめり、水臭さなどがある場合はザルに入れて、水をかける。

【下処理の作業について】

食材名	保　存	検収室	下処理室
じゃが芋・里芋	常　温	保存食採取・皮むき	芽とり、３回洗い
さつま芋	常　温	保存食採取	（必要に応じて）皮むき、３回洗い
玉ねぎ	常　温	保存食採取・皮むき	３回洗い
人参・大根・かぶ	常　温	保存食採取	皮むき、３回洗い
ごぼう・土しょうが	常　温	保存食採取・土を落とす	皮むき、３回洗い
れんこん	常　温	保存食採取・土を落とす	節切り・皮むき・３回洗い
かぼちゃ・とうがん	常　温	保存食採取	1/2 カット、種取、３回洗い
にんにく	常　温	保存食採取	皮むき、３回洗い
キャベツ・白菜	冷　蔵	保存食採取	外葉をとる、芯をとる ばらす、３回洗い
葉菜類	冷　蔵	保存食採取	根をとる、ばらす、３回洗い
みつば・ねぎ・にら等 根付野菜	冷　蔵	保存食採取	根をとる、３回洗い
きゅうり にがうり	冷　蔵	保存食採取	専用スポンジを使用し、 ３回洗い
ブロッコリー カリフラワー セロリ・パセリ	冷　蔵	保存食採取	水洗い、軸取り、３回洗い
枝豆	冷　蔵	保存食採取	小分けにする、３回洗い
アスパラガス トマト・なす 三度豆・オクラ	冷　蔵	保存食採取	３回洗い
えんどう豆 そら豆	冷　蔵	保存食採取	さやから出す、３回洗い
ピーマン	冷　蔵	保存食採取	1/2 カットし、 ﾍﾀ・種とり、３回洗い

もやし･大豆もやし	冷　蔵	保存食採取	３回洗い
きのこ	常　温	保存食採取	根をとる、３回洗い
いちご	冷　蔵	保存食採取	３回洗い、へたをとる
りんご	冷　蔵	保存食採取	３回洗い
カット野菜	冷　蔵		開封、保存食採取、水洗い（必要に応じて）
冷凍野菜 冷凍海藻類	冷　凍		開封、保存食採取
こんにゃく類	常　温		開封、保存食採取、水洗い
たけのこ（缶詰）	常　温		缶水洗い、水洗い、切裁、水洗い
大豆・小豆類	常　温		開封、洗浄し、夾雑物をとる、水に浸す
冷凍肉・肉加工品	冷　蔵※	**※土日祝日の前日は冷凍庫で保管**	開封、保存食採取、移し替え
冷凍魚・魚加工品	冷　凍		開封、保存食採取、移し替え
冷凍えび・いか	冷　凍		開封、保存食採取、水洗い、移し替え
冷凍液卵	冷　蔵	**※土日祝日の前日は冷凍庫で保管**	開封、保存食採取、移し替え、攪拌
冷蔵練り製品	冷　蔵		開封、保存食採取、移し替え、切裁
冷凍豆腐	冷　凍		開封、保存食採取
冷凍厚揚げ 冷凍うす揚げ	冷　凍		開封、保存食採取、移し替え、（必要に応じて）油抜き、切裁
冷凍加工品 （バラ凍結）	冷　凍		開封、保存食採取、移し替え
冷凍加工品 （バラ凍結でない）	冷　凍		開封、解凍、保存食採取、移し替え

6. 食材等に異常があった場合

① 食材等に異常がある場合は、速やかに市の学校給食担当課に連絡し指示を仰ぐ。

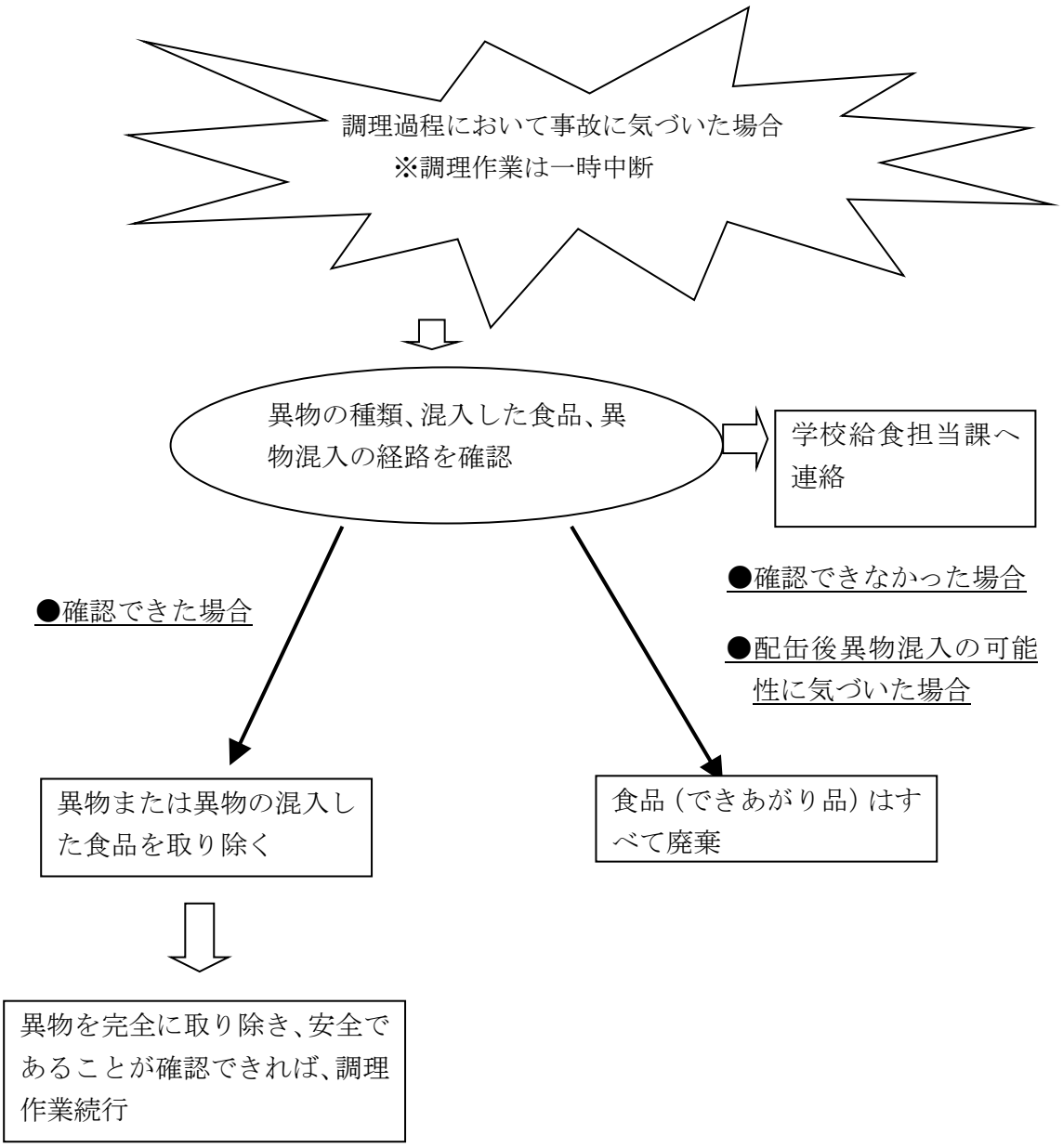
［連絡内容］

・異物等の発見状況　　・食材の種類と不良品数量（不足分）
・異物の種類等　　・その他

② 現物・異物は必ず保管する。

③ 納品業者との直接処理はしない

④ 調理過程において事故に気がついた場合は下図を参考に対処する。



7. 洗浄と消毒

（１） 消毒方法

① 消毒保管庫（室）による消毒・・・85℃30 分以上

② 次亜塩素酸ナトリウム水溶液（200 ㎎/ℓ）による消毒：5～10 分間浸漬後、流水ですすぐ。

③ アルコールによる消毒：ペーパーまたは器具類にアルコールを噴きかけ、アルコールが乾かないうちに拭きのばす。

（２） 食器、食缶等の洗浄・消毒

【洗浄・消毒】の基本的な考え方

≪洗浄について≫

- 洗浄は、食器に付着したタンパク質やでんぷん等の有機物による汚れを落とすことである。
- 使用する洗浄剤は、中性洗剤、アルカリ洗浄剤又は液体、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。
- 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。
- 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。

≪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。
- 熱風消毒保管庫に収納できない食器がある場合は、熱風消毒保管庫で乾燥させ、食器が十分に乾燥したことを確認した後、衛生的な戸棚等に保管する。

≪注意点≫

- 返却された食器や食缶は、直接床に置かないこと。
- 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。
- 食器を長時間煮沸すると劣化を早めるので、控えること。
- 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、定期的に点検を行うこと。

【食器・食缶・配缶用器具等の洗浄方法】

① 予備洗浄（残渣除去）

② 本洗浄（洗剤洗浄）

③ すすぎ洗い

④ 消毒保管庫（室）で消毒し、保管する。

（３） 設備、機械、機器の洗浄・消毒

【洗浄・消毒】の基本的な考え方

調理用機器は、下処理用、調理用、加熱済み食品用等調理の過程ごとに区別すること。

≪洗浄について≫

① 「汚れ」や「有機物」を洗剤等で洗い流す。

② 分解できる部分は分解してから洗浄する。

③ すすぎ残しがないよう、十分な流水で洗剤等をすすぐ。

④ 水気をとり、翌日までに乾燥させる。

≪消毒について≫

・ 加熱調理後の食品を扱う設備や機械、機器については、原則として消毒を行う。

・ 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。

・ 適切な濃度や使用量、使用方法等を守って消毒する。

【機械、機器等の洗浄・消毒】の基本的な考え方

	調理開始前		調理終了後
	検収、下処理、加熱調理用	加熱調理後用	検収、下処理、加熱調理用加熱調理後
調理台	そのまま	アルコール消毒	洗浄後、乾燥
シンク（野菜洗浄用）	そのまま	水洗い	洗浄後、乾燥
シンク（魚介等洗浄用）	そのまま	-	洗浄後、次亜塩素酸ナトリウム消毒、乾燥
台車等	そのまま	アルコール消毒	洗浄後、乾燥
野菜裁断機等	そのまま	アルコール消毒 刃やベルトは消毒保管したものを使用	洗浄後、乾燥 刃やベルトは消毒
ミキサー	そのまま	アルコール消毒 刃は消毒保管したものを使用	洗浄後、乾燥 刃は消毒
缶切り機	から拭き	刃はアルコール消毒	洗浄後、乾燥

【冷蔵庫、冷凍庫、食器食缶消毒保管庫類】

① 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。

【中心温度計】

① 作業前にアルコールを浸したペーパータオルでセンサー部分を拭き上げる。

② 測定する食品が替わるたびに、センサー部分を流水で洗い、ペーパータオルで水気を拭き取った後、アルコールを浸したペーパータオルで拭き上げる。

③ 作業終了後は、温度センサー部分を洗浄する。本体部分も、随時、拭き掃除をし清潔を保つ。

（４）　調理器具、容器等の洗浄・消毒

【洗浄・消毒】の基本的な考え方
≪洗浄について≫
① 「汚れ」や「有機物」を洗い落とす。
② すすぎ残しがないよう、十分な流水で洗剤をすすぐ。
③ 水気をとり、翌日までに乾燥させる。
≪消毒について≫
・ 消毒保管庫で消毒できるものは、消毒し、保管する。
・ 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。
・ 適切な濃度や使用量、使用方法等を守って消毒する。
・ 乾燥させてから、衛生的な戸棚等に保管する。

【ザル、ボール、包丁、まな板等】
① 使用前は、破損等がないか確認する。
② 使用後は、食品残渣を取り除き、洗剤を含ませたスポンジで洗浄した後、流水で十分にすすぐ。
③ 消毒保管庫で消毒（８５℃３０分以上）を行う。
④ 消毒保管庫で消毒できないものについては、次亜塩素酸ナトリウム水溶液に５分間浸漬し、消毒した後よくすすぐ。水気を切った後、衛生的な場所で保管する。

（５） 施設の洗浄・消毒

【洗浄・消毒】の基本的な考え方

※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準備する。

《洗浄について》

- 食品が調理場内から搬出された後に、洗浄を始めること。
- 施設の洗浄に使用する洗浄剤は、使用する用途や使用する部分の材質に応じて、「中性洗剤」、「アルカリ洗浄剤」、「洗浄除菌剤」等を使い分ける。
- 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》

- 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。
- 床の消毒は、広範囲の場合は、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。
- 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。
- 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、手指の洗浄消毒を行う。

【冷蔵室（庫）・冷凍室（庫）】

① 食品搬出前は、取っ手をアルコールに浸したペーパータオルで拭き上げる。

② 食品搬出後は、庫内のゴミを取り除き、拭き掃除をし、清潔を保つ。また、取っ手をアルコールに浸したペーパータオルで拭き上げる。

※ドアの取っ手に肉、魚、卵液等、汚染度の高い食材が付着した場合は、ペーパータオルで拭き取った後、アルコールを浸したペーパータオルで拭き上げる。

※定期的に冷凍（庫）室は庫内を空にして、拭き掃除をし、清潔を保つ。

【食品室（庫）】

毎日、ゴミを取り除き、棚や床は拭き掃除をし、乾燥させ、清潔を保つ。

【床】

① 毎日、床のゴミを取り除き、下記の水拭きによる洗浄を行う。

② 週 1 回程度または、特に床が汚れた際は、下記の水を流す洗浄を行う。

[水拭きによる洗浄]

(ア) ゴミを取り除く

(イ) モップ等で水拭きする。

(ウ) 乾いたモップ等で乾拭きする。

[水を流す洗浄]

(ア) ゴミを取り除く

(イ) 床に洗剤をまき、ブラシでこすり洗う。

(ウ) 流水で洗い流す。

(エ) 水切ワイパーで水をきる。

(オ) 換気をよくして乾燥させる。

【排水溝等】

毎日、溝の内側を洗浄する。

【その他】

① その他の施設・設備については、汚れに応じて、その都度洗浄・消毒、清掃を行い、清潔を保つ。

② 網戸や窓のさんは定期的に洗浄等し、清潔を保つ。また、網戸等の破損がないか注意する。

③ 調理施設には不要物は持ち込まず、常に整理整頓をする。

（6） 手洗い場

《洗浄について》

- 調理終了後、中性洗剤などを用いて洗浄する。手洗いに使用している石鹸液を用いても良い。

《消毒について》

- 特に手が頻繁に触れるところについては、アルコールを浸したペーパータオル等で拭き上げる。

8. 配送時の衛生管理

（1） 配送従事者の健康管理

「1．調理従事者等の衛生管理（1）の健康管理」と同様し、健康状態を毎日、作業開始前に確認し、記録する。

（2） 配送従事者の服装

① 給食配送業務中は、清潔なマスク・白衣（または専用な清潔な服装）・帽子を着用する。

② 履物は常に清潔なものを使用する。

（3） 配送前の衛生管理

① 車両は異常箇所が無いか点検する。

② 車両庫内に不要物を置いていないか、汚れ、ごみ等がなく、清潔に保たれているかを確認する。

（4） 配送・回収業務における衛生管理

① 『学校給食調理場における手洗いマニュアル』を参考にし、衛生的な手指の洗浄、消毒を行う。

② 給食センターにおける調理済み食品は、調理後 2 時間以内に生徒が喫食できるようにする。また、可能な限り、温かい食べ物は温かい状態で、冷たい食べ物は冷たい状態で提供できるように対応する。

③ 調理済み食品が運搬中に塵埃等によって汚染されないよう、配送容器及び配送車両の設備の管理に努めるとともに、調理済み食品が給食されるまでの温度の管理及び時間の短縮に努める。

④ 雨天時、コンテナが濡れた場合については、ペーパータオル等で拭きとり、必要に応じてアルコール消毒を行う。

⑤ 配送校での嘔吐発生に備え、食器、食缶等を衛生的に処理、回収できる用具を備えておくとともに、処理方法等について把握しておく。

（5） 配送・回収業務における安全管理

① 配送中は緊急の場合を除き、配送校以外の場所には駐車しない。また、配送校内の指定した場所以外には駐車しない。また、停車中はエンジンをきる。

② 学校付近、学校内で事故のないよう特に生徒の行動に注意する。

③ 学校内でコンテナを配膳室等に移動させる場合は、2 名以上の人員（配膳担当者でも可）で作業を行う。

④ アレルギー対応食は誤った配送を防止するために、ルールを把握するとともに、各学校の指定場所へ配送を行う。

（6） 配送後の衛生管理

① 車両の庫内、車体を清掃（洗浄・消毒）する。

② 『配送日誌』に衛生管理チェック、配送の状況を記録し、保管する。

（7） その他

① 学校への搬入時は各学校の配膳担当者等の立ち会いのもとに受け渡し、受領時間等を記入の上、配膳担当者等の確認を受ける。

② 業務を行うに当たり、中学校周辺住民に対し、迷惑のかかることのないよう十分配慮する。

③　配送用の車両は本業務に係る作業中は専用とし、他の用途に使用しない。
④　学校のトイレを使用する際は、必ず、学校の教職員に伝える。また学校のトイレを使用する際は、トイレ用の手洗い石鹸、ペーパータオル、アルコール消毒薬を持参する。
⑤　車両事故等不測の事態に際しては、速やかに代替者及び運転手を手配し、給食に支障のないようにする。また、予定どおりに配送が行えないような場合は会社を通して、至急市に連絡し、その指示を受ける。

9. 配膳時の衛生管理

（１）　配膳従事者の健康管理

「１．調理従事者等の衛生管理（１）の健康管理」と同様し、健康状態を毎日、作業開始前に確認し、記録する。

（２）　配膳従事者の服装等

① 配膳室内で、清潔な作業衣・作業用ズボンに着替える。
② 使い捨てマスクを着用し、必ず、口、鼻をおおう。
③ 帽子を毛髪が一本もでないようにかぶる、あるいはつける。
④ マスク、帽子着用後、作業衣・作業用ズボンの上に白衣を着用する。すそ、そでなどから下の服がはみ出ないようにする。白衣のポケットには落ちる可能性のあるものを入れない。
⑤ 指輪、時計、ネックレス、イヤリング、ピアス等ははずし、マニキュアはとっておく。爪は短く切っておく。香水はつけない。化粧はひかえる。
⑥ 異物混入防止の観点から、ヘアピン等は大小にかかわらず使用しない。
⑦ 作業中は、着用しているマスクには触れない。触れた場合は手洗いを行う。
⑧ 配膳室に外靴で入らない。
⑨ 配膳室以外の場所へ行くときは、原則、白衣、帽子、マスクを脱ぐ（トイレに行くとき等)。ただし、職員室へ検食を運ぶとき、給食運搬の安全確認を行うとき等、給食を取り扱う作業の一環として配膳室以外の場所に行くときは、白衣、帽子、マスクを着用する。
⑩ 作業中にトイレに行くときは、白衣、帽子を脱ぎ、作業用のズボンを履き替える。
⑫ 作業前にはなるべく用便はすませておく。
⑬ 検便は学校のトイレでは採取しない。
⑭ 専用トイレは配膳従事者のみが使用する。それ以外の者には使用させない。
⑮ 専用トイレに行く時は、トイレ用の手洗い石鹸、ペーパータオル、アルコール消毒薬を持っていく。トイレ用の手洗い石鹸、ペーパータオル、アルコール消毒薬は配膳室内に保管する。

（３）　手洗いの洗浄・消毒

「１．調理従事者の衛生管理（３）の手洗いの洗浄・消毒」と同様し、手洗いを行う。

（４）　日常作業の衛生管理

【健康状態・服装】

① 配膳業務の服装に着替える。
② 配膳従事者は、日常的な健康状態の点検を行うとともに、下痢、発熱、腹痛、嘔吐、化膿性疾患等の健康状態を、毎日作業開始前に確認し記録する。

【手指の洗浄消毒】

① 爪ブラシを使用して、「学校給食における標準的な手洗いマニュアル」に従い、十分時間をかけ、手指の洗浄・消毒をする。

【空気の入れ替え】

換気扇をつけ、空気の循環を行う。

【水質検査】

① シンク内水道１分間以上十分に流水後に実施する。

② 色・濁り・臭い・味に異常がないか確認する。（透明な容器で確認する）

③ 遊離残留塩素を計り（0.1 mg/ℓ以上）記録する。

④ 0.1 mg/ℓ未満の場合は作業を中断し、市に連絡する。

【消毒薬の調整】

① 次亜塩素酸ナトリウム水溶液(200 mg/ℓ)を調整し、蓋をした容器に入れる。

② 週に 1 回、次亜塩素酸ナトリウム水溶液の濃度が消毒に有効な濃度（200mg/ℓ）であるかを確認し記録する。

【機器類の点検】

① 牛乳保冷庫、冷蔵庫、保存食用冷凍庫の温度を確認し記録する。

② P.28 の「(6) 機械・機器類の衛生管理」の『作業前』欄に従い、各機器類、台等の点検、消毒を行う。

【施設の点検】

配膳室の清掃状態や機器の状態を確認し記録する。

（５） 配膳室での作業

【室内の温度管理】

① 配膳室内の清潔区域に温湿度計を設置し、作業前、作業中、温度、湿度を記録する。

【牛乳の検収】

① 納入時刻、納入数量、期限表示を記録する。手指の洗浄・消毒をする。

② アルコール消毒したはさみで紙パック（紙パックについてもアルコールで消毒をする）の口を切り、半分程度を保存食としてフリージングパックにとる。残った牛乳に中心温度計を差し込み、品温を測定し（１０℃以下)、記録する。品温が１０℃より高い場合は、学校を通じ、市へ連絡する。

③ 品温を確認した後に試飲し、異味異臭がないか確認する。

④ 作業後、ケースの汚れや牛乳の期限表示や包装状態等について点検しながら、迅速にケースから出し清潔な容器等に移し替え、牛乳保冷庫で保管する。

⑤ 空箱は配膳室で保管する。直接床に置かない。

⑥ ストローはクラスごとに袋に入れ、牛乳を入れる袋に入れる。

⑦ ストローは牛乳業者が納入する。納入されたストローは袋に入れ、さらに容器に入れ、配膳室内で保管する。

【パンの検収】

① 手指の洗浄・消毒をする。

② 納入時刻、納入数量を確認し記録する。

③ パンに異物の付着や汚れがないか検品し、1 食分保存食をとる。

④ 業者のパン箱は配膳室で保管する。

【個包装冷蔵品（ヨーグルトやゼリー等の冷蔵品）の検収】

① 手指の洗浄・消毒する。

② 『検収表』に従い検収を行う。納入数量を確認し、納入時刻を記録する。

③ 検収後、迅速に清潔なビニール袋や容器に移し替え、冷蔵庫または牛乳保冷庫で保管する。

④ 1食分の保存食をとる。

【給食の受け取り】

① 給食センターから学校に配送されたコンテナを受け取る際は必ず、内容、数量等を確認し、搬入時刻を記録する。

② 雨天時、コンテナが濡れた場合については、ペーパータオル等で拭きとり、必要に応じてアルコール消毒を行う。

③ コンテナは、決められた場所に設置する。

【保存食の保管】

① 配送された給食の職員室分から献立ごとに保存食を採取する。保存食を採取する際は、清潔な器具で献立ごとに器具を変える。保存食用の給食は、献立別にフリージングパック等に入れ、保存食とする。デザートや添加物等は配送された状態でフリージングパック等に日付と献立名を記入する。フリージングパック等はできるだけ空気を抜いて密封する。

② １日分を使用日ごとにまとめてビニール袋に入れ、日付（給食実施日）を記入する。

③ －２０℃以下の保存食用冷凍庫で２週間以上保存する。また、保存期間を過ぎた保存食を廃棄する際は、廃棄する日を記録する。

【検食】

① 給食時間までに（３０分前頃）、学校長もしくは学校長の指名した者に１食分の給食を届け、検食を受ける。

② 検食により異常が発見された場合、速やかに学校を通じて市に連絡する。

【配膳】

① 生徒の食器食缶等の受け取り時は、必ず配膳担当者が立ち合い、生徒の安全衛生に十分注意し、クラス毎に確実に受け渡しが行えているか確認する。（配膳スペースを設定している学校も同様とする）

② 生徒が食器具を落とした時等のために、鍋でお湯を準備しておく。

【アレルギー対応食の提供】

アレルギー対応食は、誤った受け渡しを防止するためのルールに従い、作業を行う。

【給食時間】

数量不足などの場合に備え、配膳室で待機する。

【返却】

① 生徒が返却した食缶等の数量を確認し、コンテナの所定の場所に格納する。

② パン・個包装食品の食べ残しについては、計量し、記録する。

【回収】

教室から返却された給食の容器、食缶、配食用器具、廃棄物等（床に直置きしない）を配送担当者に引き渡し、搬出時刻を記録する。

【牛乳パックの処理】

① 牛乳パックの処理は、シンクで行う。

② 返却された牛乳パックに専用のはさみを使って中身を開ける。
シンク内で、水を入れた専用のバケツの中で、パックの内側をすすぐ（水は濁ってきたら適時取り換える）
※床に水がこぼれないように注意して作業する。

③ 中身をすすいだ牛乳パックは、透明のビニール袋に入れ、作業終了後に学校の指定された場所の専用ポリペールに入れる。

④ 専用のはさみ・バケツは、使用後洗浄し、次亜塩素酸ナトリウム水溶液またはアルコールで消毒を行う。

【配膳室内の清掃】

P.28 の「(6) 機械・機器類の衛生管理」に従い、洗浄、清掃を行う。

【日常点検票の記入】

① 『日常点検票』にそって一日の作業を再確認する。

② 帳票類は作業終了後、学校の管理職に提出する。

【牛乳のストロー】

① ストローは、在庫が少なくなった際に、学校を通じて市へ連絡する。

② 納品時は、外装（段ボール箱等）をはずし、ビニール袋に入れて、蓋ができる容器に入れ保管する、あるいは、ビニール袋に入れて戸棚に入れ保管する。

【廃棄物の処理】

① 学校に直送された食品の残渣や包装資材については、適正に分別し、学校の所定の場所に廃棄する。

【その他】

① 配膳室が無人になる際は、鍵は必ず締めておく。

② 配膳室内は整理整頓し、作業に不要なものは置かない。

③ 校内でコンテナを運搬する場合は、2 人以上の人員（配送担当者でも可）で作業を行う。

（６）　機械・機器類の衛生管理

機器類は取扱説明書を守り、取り扱うこと。また、異常を認めたときは速やかに使用を中止し、学校を通じて、市に報告し、指示を仰ぐ。

	作業前	作業後	その他
牛乳保冷庫	作動をチェックし、庫内温度が10℃以下であるか確認する。取っ手は作業前にアルコールを浸したﾍﾟｰﾊﾟｰﾀｵﾙで拭き上げる。	庫内・庫外・扉を温湯で拭き掃除をする。	排水栓のあるものは、必ず排水栓を差し込んでおく。夏期休業中は、停止させておく。
冷蔵庫	作動をチェックし、庫内温度が10℃以下であるかを確認する。取っ手は作業前にアルコールを浸したﾍﾟｰﾊﾟｰﾀｵﾙで拭き上げる。	庫内・庫外・扉を温湯で拭き掃除をする。	排水栓のあるものは、必ず排水栓を差し込んでおく。夏期休業中は、停止させておく。
保存食用冷凍庫	作動をチェックし、庫内温度が-20℃以下であるかを確認する。取っ手は作業前にアルコールを浸したﾍﾟｰﾊﾟｰﾀｵﾙで拭き上げる。	庫外・扉を温湯で拭き掃除をする。庫内は保存食を廃棄する際、汚れがあれば拭き取る。	
パンラック	作業前に、アルコールで消毒する。	温湯または水で汚れを拭き取る。	
1槽シンク・2槽シンク	作業前にアルコールで消毒する。（オーバーフロー部分も含む）	使用後、内部は洗浄する。側面は拭き掃除とする。 ※牛乳パックの洗浄に使用した場合は、内部を洗浄し、次亜塩素酸ナトリウム水溶液(200 mg/ℓ)をオーバーフロー部分まで満たし、5～10分間浸漬して消毒する。側面は拭き掃除とする。	
調理台等	作業前にアルコールを噴霧し、拭きのばす。	使用後は拭き掃除とする。	
手洗い		洗浄し、ボール、給水栓は水気を拭き取る。手が頻繁に触れるところは、アルコールを浸したペーパータオル等で拭く。ﾎﾞｰﾙ(外側)についても、適宜清掃・洗浄し、清潔を保つ。	

※牛乳保冷庫、冷蔵庫について、夏季休業中は、扉を開けて停止させ、庫内が乾燥したことを確認して扉を閉める。

【ガス・テーブルコンロ】

定期的に清掃し清潔に保つ。

【中心温度計】

① 作業前にアルコールを浸したペーパータオルでセンサー部分を拭き上げる。

② 作業終了後は、温度センサー部分を洗浄する。本体部分も、随時、拭き掃除をし清潔を保つ。

③ 中心温度計に異常がないか、月１回確認し記録する。

【爪ブラシ】

（作業中の洗浄・消毒）

・ 手洗い時に一緒に水洗いし、次亜塩素酸ナトリウム水溶液（200mg／ℓ）に５分間浸漬して水洗いする。

（作業後の洗浄・消毒）

・ 作業終了後、洗剤を用いて揉み洗いし、流水ですすぐ。次亜塩素酸ナトリウム水溶液（200 mg/ℓ）に５分間浸漬し、消毒後、水洗いし、壁などに接触させないようにして、乾燥させる。

【温湿度計】

温度計及び湿度計は適切な場所に設置する。（適切な場所：床から 1.5m の高さ。ただし、日光が当たる場所や熱を発生する調理機器の近く、空調の風が直接当たる場所は避ける）

【厨芥容器】

蓋付きのものを使用する。

【洗浄用具】

スポンジ等は使用後、シンク内で洗浄し、次亜塩素酸ナトリウム水溶液（200 mg/ℓ）に 5～10 分間浸漬し、消毒後、水洗いする。その後、よく乾燥させる。

【清掃用具】

① モップ等の清掃用具はコンパクトリー（清掃用具入れ）に相互汚染のないように保管する。

② 使用後は、シンクで洗浄し、次亜塩素酸ナトリウム水溶液（200 mg／ℓ）で消毒する。よく乾燥させ清潔を保つ。

【扉】

作業前に、配膳室の手指で開閉する扉の取っ手部分は、アルコールを浸したペーパータオルで拭き上げる。作業終了後、取っ手やドアノブは拭き掃除とする。

【床】

① 随時、落としたゴミをとる。残渣等が残らないように清掃する。作業後に拭き掃除をし、清潔に保つ。定期的（週１回）に次亜塩素酸ナトリウム水溶液（200 mg/ℓ）をしみこませたモップ等でふく

【トイレ】

① 専用トイレの個室内に、洗浄用のバケツを置いておく。

② 清掃は毎日、作業終了後に、使い捨て手袋、使い捨てマスクを着用し、汚染度の低い箇所から順に行う。《ドアノブ⇒給水レバー⇒便座（洋式トイレの場合のみ）⇒便器⇒床》

③ 便器や床は、次亜塩素酸ナトリウム水溶液（200 ㎎/ℓ）を使用して消毒する。また、ドアの取手、給水レバーなど手指が直接触れる箇所は次亜塩素酸ナトリウム（200 ㎎/ℓ）を含ませたペーパータオルで拭き、しばらく後に、水を含ませたペーパータオルで拭きあげ、消毒を確実に行う。

【その他】

① 冷蔵庫、牛乳保冷庫の下部に排水口がある場合は定期的（週１～２回程度）にコップ１杯（200㎖程度）の水を流す

② 窓、壁、天井、網戸、換気扇等については、長期休業中に清掃し、清潔に保つ。（汚れの程度により清掃の頻度を増やす。）ただし、汚れがひどい場合は、随時清掃を実施する。

③ 夏季休業中停止させていた牛乳保冷庫、冷蔵庫の電源を入れ、問題なく冷えるか動作確認等を行う。