

# 太子町学校給食 衛生管理マニュアル

令和6年4月改訂

太子町立学校給食センター

## 目 次

1. 衛生管理マニュアルについて	3
2. 学校給食従事者の衛生管理について	6
3. エプロン・履物等の区分と管理	9
4. 作業前の点検	9
5. 調理場内の衛生管理と器具の使用区分	10
6. 器具の消毒	12
7. 検収・保管および出庫	13
8. 下処理作業	14
9. 調理作業	18
10. 配缶	21
11. 検食・保存食	21
12. 洗浄・消毒・保管	23
13. ごみの処理	26
14. 自主検査	26
15. 異物混入発生時	26
16. 食中毒発生時	27

様式集

## 1. 衛生管理マニュアルについて

### (1) 衛生管理体制

学校給食の衛生管理を徹底するため、『学校給食衛生管理基準』のとおり衛生管理体制を組織し、日ごろから関係者が連絡・連携・協力して運用していくこと。

### (2) 学校給食施設

#### 一 区分

区 分		内 容	区分ごとの留意点
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	・食品の安全性や数量を確認する。
	食品の保管室	食品の保管場所 冷蔵庫（野菜用 3 台、加工品用、卵用、パススルー式肉魚用） 冷凍庫（プレハブ） 食品庫	・段ボールは持ち込まない。 ・専用容器へ入れ替える。
	下処理室	食品の選別・剥皮・洗浄等を行う場所	・器具・容器は専用のもの ・保存食を採取する。
		割卵、肉・魚等の下味をつける場所	・指定した場所や器具で行う。
	洗浄室	機械・食器具類の洗浄・消毒を行う場所	
非 汚 染 作 業 区 域	調理室	食品の切裁、加熱調理、冷却、配缶等を行う場所	・器具・容器は専用のもの
		蓄冷材用冷凍庫（保冷食缶の蓄冷材、加熱済み食品等の冷却用）	・上段は蓄冷材用 ・下段は食品用
	コンテナ室	食品・食缶の搬出場	
		デザート等の数読みを行う場所	・移動台等を使用し、清潔に扱う。
その他	更衣室、休憩室、調理員専用便所、前室、事務所等	・不衛生にならないよう注意し、清潔を保つ。	
施設外	廃棄物置き場	廃棄物・ゴミ等の保管場所	・不衛生にならないよう注意し、清潔を保つ。

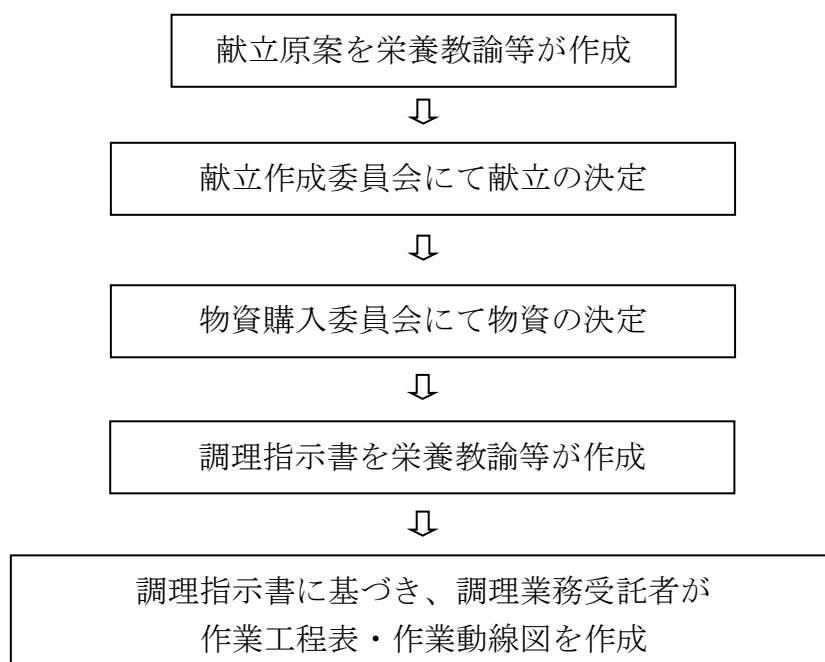
## 二 ドライシステムについて

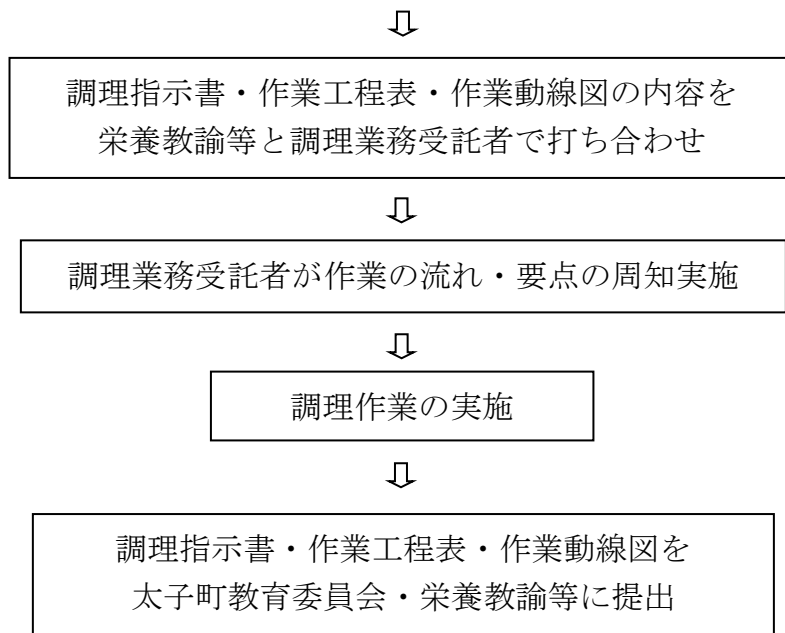
調理はドライシステムで行う。

- ① 汚染作業区域と非汚染作業区域の区分を明確にしてシューズやエプロンを区別すること。
- ② 水や食品を床にこぼさないようにする。ドライ用調理台等がない時には、水が床にこぼれないようにバット等を使って受けること。食品を移動、釜へ入れるときにはザルやかごを抱えず、必ずカートや移動台に乗せ、床に水や食品がこぼれないよう丁寧な作業をすること。
- ③ 床に水をこぼした場合は、速やかに水切りワイパー等を使って取り除く。食品を落とした場合はちり取りを使用し取り除くこと。
- ④ 原則として調理中は、調理室で機械・器具等の洗浄を行わないこと。フライヤーとスチームコンベクションオーブンの庫内、洗浄用シンクの中での洗浄に限り、水はねしないように注意して行ってもよいこととする。
- ⑤ 釜を使いまわす場合は洗剤を使わず水で軽く洗う。周囲に食品がないことを確認してから、水はねしないように注意して作業に従事すること。
- ⑥ 釜や移動シンク等の排水が床面に流れないようにすること。

### (3) 献立作成から調理まで

献立は、栄養教諭等が原案を作成し、献立作成委員会において決定される。調理従事者は、調理指示書（様式1）に基づき、作業工程表（様式2）・作業動線図（様式3）を作成し、栄養教諭等と打ち合わせ承認した後に調理作業を行う。





#### (4) 調理にあたって

調理作業は、「調理指示書」「作業工程表」「作業動線図」等を確認し、「学校給食衛生管理基準」に基づき、安全で衛生的な調理を行う。また、調理の前後には食品等の異物混入、変質、異臭等異常の有無を確認すること。

- ① 調理責任者は調理従事者を指揮監督し、指示を与えて作業にあたらせる。
- ② 調理責任者等は、調理指示書・作業工程表・作業動線図・調理状況記録表（様式 5）・実数人数表・配缶表カード等を作成し、給食準備にあたる。
- ③ 調理作業前に調理従事者に下記の（ア）～（オ）の項目を明確に示し、作業動線の交差が生じないようにする等、相互に確認し、調理過程における衛生管理の徹底を図る。当日の作業は全員周知のこととする。

（ア） いつ（何時何分）

（イ） どこで（汚染作業区域・非汚染作業区域）

（ウ） 誰が（担当者）

（エ） 何を（作業の内容）

（オ） 何に気をつけて（衛生管理）行うか

※ 汚染されている可能性の高い食品、特に肉・魚介類・卵を扱った人は、配缶作業に携わらないような人員配置をする。

- ④ 調理作業時に変更が生じた場合は、調理責任者の指示に従って行き、「作業工程表」「作業動線図」に変更を記録する。調理責任者は栄養教諭等に変更内容を報告する。
- ⑤ 作業開始時間は、配缶時間から逆算して、スムーズに調理できるようにする。また工程に要する時間を把握し、無理なく丁寧な作業を心がける。
- ⑥ 各担当者は食品の動線を事前に確認し、動線を確保するとともに、異なる

- 食品が同じ動線を経由する場合、時間差をつけて相互汚染防止に努める。
- ⑦ 調理作業は決められた場所で行い、汚染度の高い区域からの移動は極力少なくする。
  - ⑧ 調理作業中の調理機器・器具等の使い分けについて徹底を図る。
  - ⑨ レバー式給水栓は、ひじまたは手の甲で操作する。
  - ⑩ その日の調理作業に合わせて、器具・調理台・ラック・シンク等を移動させ、衛生的な作業動線になるように工夫する。

## 2. 学校給食従事者の衛生管理について

### (1) 健康状態の確認

調理責任者等は日常の健康観察を行い、記録し、不具合がある場合は対応を行うこと。

- ① 調理作業開始前に「健康観察記録票（様式 6）」で健康状態をチェックし、記録すること。休日明けについては、休日の健康状態についても確認すること。
- ② 「健康観察記録票」で×がある場合、備考欄に対応を記録すること。

### (2) 手指に切り傷等のある場合

- ① 手指に化膿創がある場合は、調理作業に従事しない。また、手指に傷や手あれ等がある場合は、調理責任者に申し出て、指示を受ける。
- ② 傷の部分に傷テープを付けた状態で、素手のまま調理作業に従事しない。傷や傷テープからの二次汚染を予防するため傷用手袋（白）を装着し、清潔保持に十分注意する。和え物の作業や配缶作業は行わない。
- ③ 作業中は着用している傷用手袋のまま手と同様に洗い、消毒する。
- ④ 健康観察記録票に完治するまで記録し、調理責任者の指示に従って対応する。

### (3) 手洗いのしかた

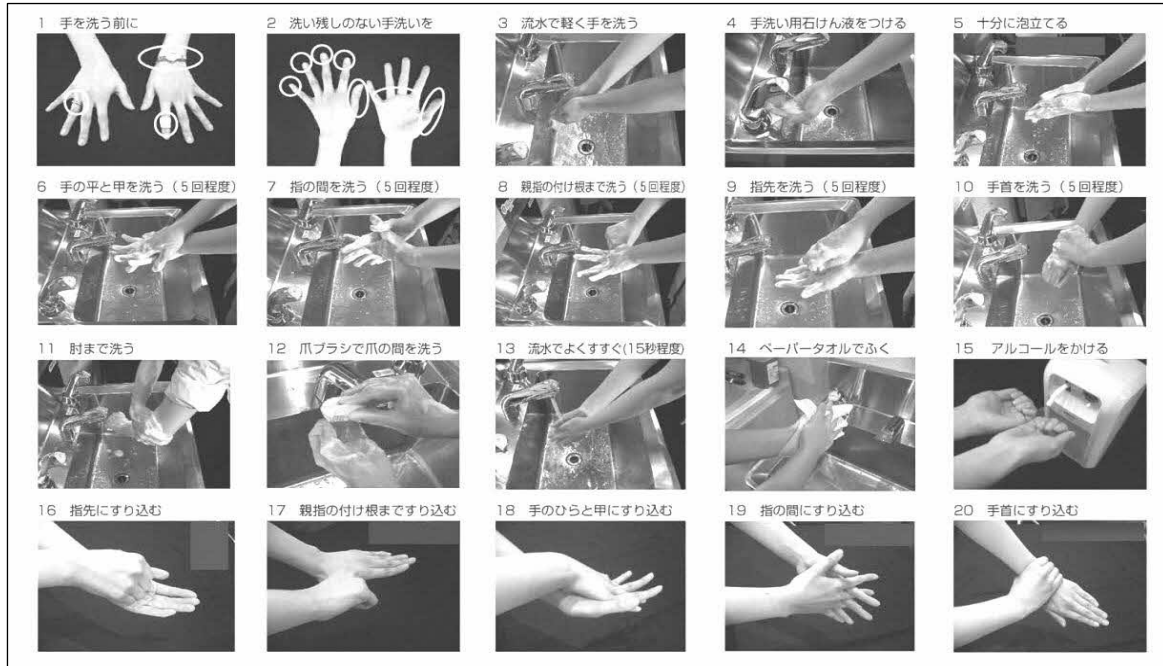
「学校給食衛生管理基準」に基づき、次の二種類の洗い方により、手指の洗浄及び消毒を十分に行い調理に臨むこと。手洗い場に掲示された手洗いの手順を確認しながら手洗いを行うこと。

① 標準的な手洗い（前室で爪ブラシを使用して洗う）

- (ア) 午前の作業開始前
- (イ) 汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する場合
- (ウ) 用便後

以下の図の 1～11 までを 2 回行う。

【標準的な手洗いマニュアル一覧表】



② 作業中の手洗い（同じ区域内で近くの手洗い場で洗う）

- (ア) 食品に直接触れる作業に当たる直前
- (イ) 配缶前
- (ウ) 生の食肉類、魚介類、卵、調理前の野菜等に触れた後
- (エ) 汚れたものを触った場合
- (オ) 使い捨て手袋を変える際

【作業中の手洗いマニュアル一覧表】



「学校給食調理場における手洗いマニュアル」 参照

#### (4) 爪ブラシの管理

- ① 前室の爪ブラシは1回使いきりとし、使用後は200ppm 次亜塩素酸ナトリウム溶液につけておく。
- ② 調理作業終了後は消毒容器につけたものを洗浄し、もとの場所にかけて乾燥させておく。
- ③ 毛先が広がっている、汚れがひどい等、劣化したものは新しいものに交換する。

#### (5) 正しい服装

- ① 調理衣は常に清潔なものを着る。中に着ている服の襟や袖などが出ないようにする。時計、指輪、ネックレス等の装身具類は身につけない。
- ② ポケットの中には何も入れない。
- ③ 爪は短く切り、マニキュア・香水等はしない。
- ④ 帽子は毛髪が出ないように深く正しくかぶり、毛髪が出ていないか常に確認し合う。
- ⑤ マスクは常に清潔にしておき、鼻と口を覆う。
- ⑥ シューズ等は常に清潔にしておく。
- ⑦ エプロンは常に清潔にしておき、使用後は洗浄し、衛生的に干しておく。
- ⑧ 毛髪等がついていないかを確認し、調理場に入る前にはローラーをかける。

#### (6) 調理員専用便所

- ① 調理従事者専用とし、それ以外の者には使用させない。
- ② 手洗い設備は常に清潔に保ち、石けん液、消毒液、ペーパータオル等を常備する。
- ③ 調理中に専用トイレを使用する際は、脱衣場所で調理着上下・帽子・マスクを脱いでトイレ内の前室にかけておき、専用の履物でトイレ個室に入ること。
- ④ 用便後、着衣を整える前に便所個室で手指を洗浄・消毒する。
- ⑤ 調理着上下・帽子・マスクを着用する。
- ⑥ 調理室に入る前に確実に「標準的な手洗い」を行う。
- ⑦ 便所は、作業終了後、毎日拭き掃除をし、次亜塩素酸で消毒する。



### 3. エプロン・履物等の区分と管理

#### (1) 区分

	エプロン	履物
検収室	検収用（布・青） 卵・肉・魚用（ビニール・赤）＊	シューズ（赤）＊
下処理室	卵・肉・魚用（ビニール・赤）＊ 野菜用（ビニール・白・緑ライン）	シューズ（赤）＊
	洗浄用（ビニール・白）＊	長靴（白）＊
調理室	卵・肉・魚用（ビニール・赤）＊ 調理用（布・オレンジ） 非加熱・調理済み食品用（布・黄） フライヤー・スコン洗浄用（ビニール・水色）	シューズ（白）
洗浄室	洗浄用（ビニール・白）＊	長靴（白）＊
屋外		長靴（白）

＊：同じものを使用している

#### (2) 管理

- ① 非加熱・調理済み食品用（黄）エプロンは作業終了後、専用の洗濯機で洗濯し、十分乾燥させ清潔に保管する。
- ② ビニールエプロンは作業終了後、洗剤で洗い、200ppm 次亜塩素酸ナトリウム溶液で 5 分間浸漬し、流水ですすいだ後、水分を切り壁面に接触させないようにつるして乾燥させる。
- ③ 長靴やシューズは、汚れがあれば専用ブラシで取り除き、十分乾燥させアルコールで消毒し清潔に保管する。

### 4. 作業前の点検

#### (1) 施設・設備の点検

- ① ボイラーが正常に運転しているか確認を行う。
- ② 調理場の清潔状態を確認する。窓枠や床・排水溝に注意し、調理作業に不必要な物品が置いてあれば取り除く。ねずみ及びごきぶり等衛生害虫の痕跡の有無を確認する。
- ③ 調理機器・器具類の清潔状態、保守、故障の有無を確認する。
- ④ コンテナを含む調理場内の取手全てと、調理台、カート、スライサー等のアルコール消毒を行う。

- ⑤ 調理場内の温度・湿度、冷蔵庫(3～5℃)・冷凍庫(－18℃以下)・保存食用冷凍庫(－20℃以下)の温度を確認し、記録する。
- ⑥ 食品等の状態と、冷蔵庫・冷凍庫・食品庫内の整理整頓の状態を確認する。
- ⑦ 食器等の消毒保管庫の清潔状態を確認し、食器類・食缶等がきちんと洗浄・乾燥・消毒されているかを確認する。
- ⑧ 前日に、手洗い設備の石けん液・アルコール・ペーパータオル等が十分あるか確認・補充する。

## (2) 使用水の点検

- ① 下処理室にて、調理開始前に5分間流水し、外観、臭気、味等を確認し、記録する。
- ② 遊離残留塩素が0.1mg/L以上であることを確認し、記録する。  
また、再検査の結果使用した場合は、使用した水1Lを保存食用の冷凍庫に－20℃以下で2週間以上保存すること。

## (3) 日常点検

調理業務等について、「学校給食日常点検表(様式10)」に基づき毎日の点検を行う。

# 5. 調理場内の衛生管理と器具の使用区分

## (1) 調理場内全般の衛生管理

- ① 常に整理・整頓・掃除・清潔を心がけ、これを習慣づける。
- ② 室内の換気や除湿に留意し、エアコンを使用し温度25℃以下、湿度80%以下に保つよう努める。
- ③ その日の調理作業にあわせて移動調理台、ラック、シンク等を移動させ、水を床に落とさず、衛生的な作業動線になるように工夫する。
- ④ 調理場内は毎日掃除し、常に施設内の整理整頓を行い、防虫防鼠に努める。
- ⑤ 床は常に乾燥した状態になるように心がける。
- ⑥ 施設・設備に破損や異常がないか常に点検し、破損があれば調理責任者から運営管理責任者に報告し、速やかに必要な措置を講じる。
- ⑦ 調理室内及び前室の手洗い用設備は1日の作業終了後に洗浄し、常に清潔にしておく。

- ⑧ 消毒液・洗剤等は食品と別に保管し、その管理には十分注意を払う。
- ⑨ 調理場内に給食従事者以外の者をみだりに立ち入らせない。立ち入る場合は健康観察記録票で健康チェックを行い、日常点検票に記録すること。
- ⑩ 殺菌灯については、作業中は消灯し、作業終了後に点灯する。

## (2) 器具・容器の使用区分

食品の取扱者として、作業中・作業前後、常に調理器具等を汚染しないよう、十分衛生に注意しなければならない。

- ① 調理場における食品及び調理器具類は、常に調理台に置く。
- ② 次表にしたがって分類し、作業区分ごとに専用のもを使用する。

食品	分類	器具の種類	用途	保管場所
肉、魚、卵類	赤テープ	バケツ、バツカン、 たらい 等	検収 下処理 調理	下処理室保管庫 (赤専用)
洗浄前の野菜、 冷凍野菜	黄	かご	検収 下処理	検収室
加工食品	黄	かご (加工テープ)	検収	検収室冷蔵庫
〃 (少量)	緑	かご (加工テープ)		
非加熱食品	緑	かご		
洗浄後の野菜、 冷凍食品等	青	かご	下処理	調理室保管庫
	無印	バツト、ボウル、 ざる、たらい 等	調理	調理室保管庫
非加熱食品、 調理済み食品	白テープ	たらい、バツカン、 金ざる 等		
調理済み肉加工 品	黄テープ	バツカン、 クイーンざる		
保存食採取、試食	無印	わん、おたま 等	調理	調理室保管庫

※ 器具は使用区分ごとにテープやマジック等で明記しておくこと。

## (3) 手袋の使用区分

- ・ 使用前・後に破損がないか確認する。
- ・ 使い捨て手袋においては、作業が変わるごとに手袋を取り換え、手指の洗浄及びアルコール消毒を確実にを行う。
- ・ 手袋装着後は、目的外のものには触らないようにし、食品に直接触れる者については特に食品以外に触れないよう注意する。

	用途	使用の際の留意点	使用后
使い捨て 手袋 (白)	肉・魚・卵等汚染度の高い食品	目的外のものに触れないよう注意する。	裏返して肉等が入っていた容器の中に廃棄
	手指に傷等がある場合、検収作業時		裏返して廃棄
使い捨て 手袋 (青)	調理済み食品、非加熱食品配缶	目的外のものに触れないよう注意する。	
防刃手袋 (グレー)	食品の下処理、手切り、スライサー使用時	使い捨て手袋(青)の下に着用する。	洗浄し、200ppm 次亜塩素酸ナトリウムで消毒・すすぎ後、乾燥
軍手 (白)	食品(みかん、オクラ、枝豆)洗浄用	1漕目で使用し、みかんは新品のものを使用する。	
	調理済み食品配缶用	食品が熱い場合に、使い捨て手袋(青)又はミトン(オレンジ)の下に着用する。	
ミトン (オレンジ)	揚げ物(重量)配缶	使用前にアルコール消毒を行う。	洗浄し、調理室保管庫で乾燥・消毒
ミトン (赤)	調理済みホテルパン用		
ゴム手袋 (オレンジ)	食器・器具洗浄用		洗浄し、裏返して乾燥

## 6. 器具の消毒

### (1) 消毒の種類

種類	消毒方法
アルコール消毒	対象物に汚れや水分が残っていない事を確認し、アルコールを浸したドライロールで拭く、または、全体にムラなくアルコールを噴霧し、ペーパータオルで拭きのばす。 フライヤーのローラー網等、拭きのばせない箇所は噴霧のみでもよい。 ※引火性があるので火の近くでの扱いに注意。

次亜塩素酸 消毒	200ppm 次亜塩素酸ナトリウム溶液（5%次亜塩素酸ナトリウム溶液を 250 倍に希釈する）に 5 分間浸漬し、流水で洗い流す。
保管庫	庫内温度 90 度以上、1 時間。

## 7. 検収・保管および出庫

### (1) 食品の検収

納品時間は、7時30分～11時45分、13時30分～15時とする。

納品車両は、種類（コンテナ車及び冷凍又は冷蔵車）と配送専用車であるかを確認し、検収記録簿（様式4）に基づき、品名・数量・納品時間・納入業者名・製造業者名・生産地（流通経路）・品質・鮮度・包装状態・異常の有無・品温・期限表示又は製造年月日・ロット番号について点検を行い、記録する。

- ① 検収責任者が立会い、検収室で行う。
- ② 検収用白衣・帽子・マスク・エプロン（青）を着用し、手指の洗浄・消毒をする。
- ③ 段ボールは汚染されているものという認識を持ち、食品は検収室で専用の容器に移し替え、専用冷蔵庫又は冷凍庫に保管する。
- ④ 食品の容器は直接床面に置かず、60cm以上の高さの台等に置く。
- ⑤ 検収事項を「検収記録簿」に記録する。
- ⑥ 物資購入委員会提出時の見本と異なる等、異常があった場合は、運営管理責任者に報告し、品物を交換する等の措置をとる。

#### 学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準

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 豆腐製品（冷凍）		-15℃以下
魚 介 類	鮮魚介	5℃以下
	魚肉ソーセージ、魚肉ハム及び特殊包装かまぼこ	10℃以下
	冷凍魚肉ねり製品	-15℃以下
食 肉 類	食肉	10℃以下
	食肉製品	10℃以下
	冷凍食肉製品	-15℃以下

卵類	殻付卵	10℃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
生鮮果実・野菜類		10℃前後
冷凍食品		-15℃以下

## (2) 受配校における食品の検収

共同調理場の受配校においても、納入業者から直接食品が納入される場合は、配膳室において上記と同様に検収を行い、その結果を「検収記録簿（配膳室用）（様式4）」に記録し、保存すること。

## 8. 下処理作業

### (1) 野菜類

- ・ 汚れの少ない食品から順に、流水（オーバーフロー）で3回洗う。水温は、20～25℃程度までとする。
- ・ ひとつのシンクに入れる食品は適量にし、水や野菜くずをこぼさないよう静かに洗う。
- ・ 洗浄後は水をこぼさないよう引き上げる。
- ・ 食品の入っていた袋及びゴム等の混入に注意し、食品にシールが貼っている場合は皮をむく前にはがしておく。

#### 主な野菜等の処理

玉ねぎ	皮・芯を取り除き洗う。
人参、さつまいも	皮・へたを取り除き洗う。
にんにく、土生姜	へたを切り、皮をむき、土物なのでよく洗う。
かぶ、大根	へたを切り、適当な大きさに切り分け、皮をむき洗う。
じゃがいも、里芋	ピーラーにかけた後、残った皮・芽を取り除き洗う。
ごぼう、きゅうり	へたを切り、洗う。
ピーマン	縦半分に切り、へた・種を取り除き洗う。
かぼちゃ、ゴーヤ、とうがん	外側をよく洗い、適当な大きさに切り分け、種・わたを取り除く。とうがんは皮をむく。
なす	へた・おしりを取り除き、洗う。

さやえんどう	筋・ヘタを取り、洗う。虫、虫食い、異物等に注意する。
さやいんげん	ヘタを取り、洗う。虫、虫食い、異物等に注意する。
しいたけ、 エリンギ	パック、袋から出す。パック、袋の混入に注意する。 石づきを取り、洗う。虫、虫食いに注意する。
えのきたけ	パック、袋から出す。パック、袋の混入に注意する。 石づきを取り、1/2に切りほぐして洗う。
ぶなしめじ	パック、袋から出す。パック、袋の混入に注意する。 石づきを取り、ほぐして洗う。
ほうれん草、大阪し ろな、小松菜	結束テープ等に注意して根元を切り落とし、バラバラにして 洗う。水槽に入れすぎないようにし、虫等に注意して、葉 を1枚ずつ確認する。
キャベツ、白菜、チ ンゲン菜	外側の葉を取り除き、四つ割りにして芯を取り、葉をバラ バラにして洗う。水槽に入れすぎないようにし、虫等に注 意して、葉を1枚ずつ確認する。白菜・チンゲン菜は軸と 葉の部分に切り分ける。
もやし、冷凍コーン・む き枝豆・グリーンピース等	袋から取り出し、洗う。袋の混入に注意し、異物を確認す る。
青ねぎ、みつば	結束テープ等の混入に注意して根元を切り、バラバラにして 水洗いをしながらごみ等を取り除き洗う。
白ねぎ	根元・葉先を切り、洗う。葉の根元の土・虫・枯葉等に注 意する。
れんこん	一節ごとに切り、皮をむき縦に1/2～1/4切りにして洗う。
パセリ	葉をむしり取り、洗う。
ニラ	結束テープ等の混入に注意して根元を1～2cm切り落とし、 洗う。虫、枯葉等に注意する。
ブロッコリー、 カリフラワー	葉を取り除き、小房に切りわけて洗う。虫等に注意する。 茎も使用する。
グリーンアスパラ ガス	結束テープ等の混入に注意して根元の硬い部分を切り、ピー ラーで根元の皮をむき洗う。
枝豆、オクラ	軍手をつけてこすり洗う。虫食い、異物等に注意する。

※他の野菜についても、上記の処理方法に準ずる。

## (2) こんにゃく、豆腐、水煮製品

- ・ 開封前に袋にピンホール等の異常がないか確認する。

こんにゃく類	水を切り、よく洗う。
豆腐	袋の混入に注意して開封し、異物を確認しながら容器に取り出す。

たけのこ水煮	開缶又は開封し、ホールの場合はいぼいぼの部分を取り除き縦半分に切り、異物等に注意して洗う。
ぜんまい水煮、 豆類水煮 等	開封して水を切り、異物等に注意して洗う。
うずら卵	開封し、殻や異物等を確認しながら3回洗う。

### (3) 乾物

下 処 理 室	切干大根、芽ひ じき	異物等を確認しながら3回洗い、水で戻す。
	豆類	前日に水に漬け、容器にふたをし、冷蔵庫に保管する。 使用当日に異物等を確認しながら3回洗う。
調 理 室	干ししいたけ	異物を確認し、水で戻す。戻し汁は濾して使用する。
	わかめ	異物を確認し、水で戻す。

### (4) 生食する果物・野菜

- ・ 食品庫側のレーンを使い、清潔なシンクで洗浄する。

果 物	デラウェア	はさみで3~4粒程度の小房に分け、流水で3回振り洗いする(3槽目はロング使い捨て手袋(青)をつけて金ザルに取り出す)。ドライ用釜にたらいを入れ200ppm次亜塩素酸ナトリウム溶液に金ざると5分間浸漬し、十分に流水にさらす。
	ピオーネ 等	はさみで1粒ずつ切り離し、流水で3回振り洗いする(3槽目はロング使い捨て手袋(青)をつけて金ザルに取り出す)。ドライ用釜にたらいを入れ200ppm次亜塩素酸ナトリウム溶液に金ざると5分間浸漬し、十分に流水にさらす。
	みかん	1槽目は新品の軍手をつけ、流水で3回こすり洗いをし、金ざるに取り出す。
野 菜	ミニトマト	へたを取り除き、流水で3回振り洗いする(3槽目はロング使い捨て手袋(青)をつけて金ザルに取り出す)。ドライ用釜にたらいを入れ200ppm次亜塩素酸ナトリウム溶液に金ざると5分間浸漬し、十分に流水にさらす。



## (5) 鶏卵

専用エプロン (赤)、使い捨て手袋 (白) を着用し、専用の器具類 (赤) を使用する。

- ・ 作業工程表の時間に合わせて、冷蔵庫より取り出し、赤用シンクの前で割卵する。
- ・ 小さい容器に 1 個ずつ割卵し、殻や異物がないか確かめながら大きな容器に移す。割れ及びひび割れのある卵は使用しない。
- ・ 卵専用の泡立て器で攪拌し、卵専用のザルでこす。
- ・ 使用した器具類は赤用シンクで洗浄作業の最後に洗う。

## (6) 肉類

専用エプロン (赤)、使い捨て手袋 (白) を着用し、専用の器具類 (赤) を使用する。

- ・ 作業工程表の時間に合わせて、パススルー冷蔵庫から取り出す。必要数量以外のものはパススルー冷蔵庫に保管する。
- ・ 異物及び異臭・変質等を点検しながら袋から取り出し、食品が交差しないよう専用移動台 (赤) に乗せて運ぶ。
- ・ 下味がある場合は下処理室の赤用シンクで行う。
- ・ ビニール袋等は他の食品を汚染しないよう速やかに廃棄する。ドリップは赤用シンクに廃棄する。
- ・ 使用した器具類は赤用シンクで洗浄作業の最後に洗う。

## (7) 魚介類

専用エプロン (赤)、使い捨て手袋 (白) を着用し、専用の器具類 (赤) を使用する。

- ・ 前日解凍する場合は、専用の容器 (赤) に均一に広げ、ふたをしてパススルー冷蔵庫で保管する。
- ・ 作業工程表の時間に合わせて、冷凍庫又はパススルー冷蔵庫から取り出す。必要数量以外のものはパススルー冷蔵庫に保管する。
- ・ 異物及び異臭・変質等を点検しながら袋から取り出し、食品が交差しないよう専用移動台 (赤) に乗せて運ぶ。
- ・ 下味がある場合は下処理室の赤用シンクで行う。

- ・ ビニール袋等は他の食品を汚染しないよう速やかに廃棄する。ドリップは赤用シンクに廃棄する。
- ・ 使用した器具類は赤用シンクで洗浄作業の最後に洗う。

## (8) 肉・魚加工品

- ・ 作業工程表の時間に合わせて、冷凍庫又は冷蔵庫から取り出す。
- ・ 作業動線図を確認し、指定された場所で異物及び異臭・変質等を点検しながら袋から取り出し、食品が交差しないよう移動台に乗せて運ぶ。
- ・ ビニール袋等は他の食品を汚染しないよう速やかに廃棄する。
- ・ 使用した器具類は赤用シンクで洗浄作業の最後に洗う。

## (9) 缶詰類

- ・ 缶切り機は使用前にアルコールを浸漬したドライロールで拭き取り消毒する。
- ・ 非加熱の缶詰（フルーツ等）の缶は、上部・ふちをアルコール消毒してから開缶する。金ざる（白）で具材を受け、異物がないか確認し、たらい（白）に入れて配缶する。

# 9. 調理作業

## (1) 調理作業全般

- ① 「調理指示書」「作業工程表」「作業動線図」に従い、調理終了後 2 時間以内の喫食、適切な温度管理、二次汚染の防止等を考慮した作業に努める。
- ② 決められた分量の食品を使用する。
- ③ 食品の容器は 60cm 以上の高さの調理台に置く。
- ④ 調理室で使う器具類や容器は、下処理室で使うものとは区別する。
- ⑤ 下処理作業や洗浄作業から調理室へ移るときは、必ず標準的な手洗いをし、エプロンとシューズは調理室用のものに取り替える。
- ⑥ 洗浄後の野菜を入れたカゴは水が床に落ちないようにして移動式調理台にのせる。

## (2) 切裁作業

- ① まな板・包丁・はさみは、調理室用、下処理室用で区別する。

- ② 加熱調理又は配缶時刻に応じ、出来上がり時間から逆算して切裁する。
- ③ 要冷蔵品は、加熱する時刻に合わせて冷蔵庫から取り出して切裁し、切裁後の常温放置時間を短縮する。

### (3) 調味料類

- ① 調味料類は納品時に賞味期限等を確認し、先入れ・先出しを行う。特に開封済みのものは品質保持に努める。
- ② 異物等がないか確認しながら計量する。
- ③ 「調理指示書」に基づいて使用する必要量を出庫し、調理終了後に変更内容も合わせて「調味料出庫表」に記録する。「調理指示書」に記載された調味料以外は使用しない。
- ④ 調味料類は適切に在庫を管理し、月末に「物資在庫報告書」を提出する。
- ⑤ 長期休業中は、開封済みの調味料類は冷蔵庫に保管する等、特に適正保管に留意し、学期初めの使用前には品質を確認する。

### (4) 仕上げ作業

- ① 食品の色彩や風味、食感等を損ねないように、加熱調理を行う。
- ② 仕上がりについては栄養教諭等による確認を受け、味付け等の調整が必要な際はその指示に従う。
- ③ 加熱処理する食品については、中心温度 85℃で 1 分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。

#### A) 揚げ物

- ・ フライヤーの油温、投入時間、投入量の調節を行い、重なりがなく、全ての食品がまんべんなく加熱されるよう注意する。
- ・ 調理開始時から終了時まで 5 回以上、中心温度を測定し、「調理状況記録表（様式 5-1）」に記録する。
- ・ フライヤーの油の使用順や使用回数は、栄養教諭等の指示に従う。

#### B) 焼き物・蒸し物（スチームコンベクションオーブン）

- ・ ホテルパンにのせる食品の量・調理温度・調理時間・蒸気量の調節を行い、全ての食品が均一に加熱されるよう注意する。
- ・ 作業開始以降、操作パネルの操作や扉の開閉は、配缶エプロン（黄）の人が行う。
- ・ 食品を並べる人は、**取手（赤テープ）**を使用し、カートを庫内に入れる。
- ・ 食品を取り出す人は、**取手（白テープ）**を使用し、カートを庫内から取り

出す。

- ・ ラックインカート 1 台ごとに、上段・中段・下段から温度が最も上がりにくい部位 3 点の中心温度を測定し、「調理状況記録表（様式 5-2）」に記録する。

#### C) 煮物、汁物、炒め物

- ・ 中心温度は、網じゃくし等で鍋から食品をすくい上げて測定する。
- ・ 釜ごとに 3 ヶ所と、大きな食品や指定された食品（豆腐など）で中心温度を測定し、「調理状況記録表（様式 5-3）」に記録する。
- ・ 保存食は釜ごとに採取する。

#### D) 和え物・サラダ類

- ・ 食品が十分加熱できるよう、釜に食品を入れ過ぎないように注意する。
- ・ 中心温度は、網じゃくし等で鍋から食品をすくい上げて測定し、「調理状況記録表（様式 5-4）」に記録する。
- ・ 加熱後の作業は、人や物が通らない清潔な場所（和え物コーナー）で、専用の台や器具類（白）を使用して行う。器具類は使用直前に保管庫から取り出す。
- ・ 加熱後は急速に冷却を行い、30 分以内に 20℃以下の温度まで下げる。冷却後の温度と時間を記録する。（原則として食品の水冷は行わない。やむを得ず水冷する場合は、直前に使用水の遊離残留塩素が 0.1mg/L 以上であることを確認し、確認した数値及び時間を記録すること。）
- ・ 冷却開始時及び冷却終了時の温度と時間を記録する。
- ・ 和え物のたれ等は専用容器（白）に入れて蓋をし、蓄冷材用冷凍庫（下段）の氷で、容器の外側から冷却する。
- ・ ごま等は専用容器（白）に入れて蓋をし、蓄冷材用冷凍庫（下段）で冷却する。
- ・ 缶詰やレトルト食品等は、開缶・開封後、加熱済み食品と同様に衛生的に扱う。

#### E) 生食する野菜・果物等

- ・ 作業は、人や物が通らない清潔な場所（和え物コーナー）で、専用の台や器具類（白）を使用して行う。器具類は使用直前に保管庫から取り出す。
- ・ 消毒は、ドライ用の釜でたらいと金ざる等を使用して行う。200ppm 次亜塩素酸ナトリウム溶液で 5 分間浸漬した後、5 分間程度流水で十分すすぎ洗いをする。直前に使用水の遊離残留塩素が 0.1mg/L 以上であることを確認し、数値及び時間を「調理状況記録表（様式 5-4）」に記録すること。

## 10. 配缶

- ① 「作業中の手洗い」の後、配缶用エプロン（黄）を着用し、使い捨て手袋（青）をつけ、アルコール消毒を行う。
- ② 使用する調理台やはかり・食缶置き台等は、アルコールで浸漬したロールペーパーで拭き伸ばして消毒する。
- ③ 配缶には専用器具（無印又は白）を使用し、食缶は配缶直前に保管庫から取り出す。配缶前や配缶中には、食缶内及び蓋に異物がないか確認し、異物がある場合は使用しない。
- ④ クラスごとに決められた量で正確に配缶する。個数配缶のものは、2回以上確認する。
- ⑤ 食缶が調理済み食品で汚れた場合は、アルコールで浸漬したロールペーパーで拭き取る。
- ⑥ 配缶開始・終了時間等を「調理状況記録表（様式 5-5）」に記録する。

## 11. 検食・保存食

### (1) 検食

- ① 検食責任者（校長、所長等）は、児童生徒の喫食開始時間の30分前までに検食し、時間及びその結果を「検食簿（様式 7）」に記録し保存すること。
- ② 異常があった場合には、所長・栄養教諭等に報告し、給食の提供について検討する。
- ③ 検食責任者が不在、または体調不良等の場合は、代理者が実施すること。

### (2) 保存食の取り方 原材料

- ① 保存食は、原材料、加工食品及び調理済み食品を食品ごとに50g程度ずつ、ビニール袋に密封して入れ、保存食専用冷凍庫に-20℃以下で2週間以上保存する。
- ② 同一食品でも製造年月日又はロットが異なる場合は、それぞれ保存する。野菜等で生産地が異なる場合は、生産地ごとに採取し保存すること。
- ③ 原材料は洗浄、消毒等を行わず、購入した状態で採取し保存する。ただし、卵は全て割卵し、混合したものから50g程度採取し保存する。

- ④ 1食分の保存食は、日付（採取日、廃棄日時）を記入した専用の容器に取りまとめて保存すること。採取すべき食品が全部そろっているかを確認し、専用冷凍庫に保存する。

A) 保存食を採取する食品と採取量

- ・ 10g程度でよいとする食品

土生姜、にんにく、大葉、レモン果汁、ゆず果汁、はちみつ等、たれや下味に少量使う物、味噌、等

- ・ 50g程度保存する食品

肉類、肉加工品、魚介類、練り製品、乳製品、豆製品、豆腐製品、水煮類、卵、こんにゃく、野菜類、果物類、冷凍食品、等

B) 保存食が不要な食品

- ・ 調味料類

砂糖、塩、こしょう、酢、しょうゆ、みりん、日本酒、ワイン、ソース類、トマトケチャップ、トマトピューレ、カレー粉、バジル、パプリカ、唐辛子、ミックスハーブ、クミン、コリアンダー、ターメリック、小麦粉、でんぷん、等

- ・ 缶詰、レトルト食品

リンゴピューレ、缶詰（果物、トマト等）、レトルトパック（ツナ、ささみ）、等 加圧加熱殺菌したもの

- ・ 乾物

スパゲティ、マカロニ、春雨、ビーフン、干しわかめ、のり、昆布類、削り節、干し椎茸、切干大根、乾燥豆類、高野豆腐、ごま、ナッツ類、レーズン、等

(3) 保存食の取り方 **調理済み食品**

- ① 採取する者は手指の洗浄消毒を行い、配缶用エプロン（黄）と使い捨て手袋（青）を着用する。
- ② 加工食品及び調理済み食品は、使用している食品すべてが含まれるように、釜別、ロット別に 50g 程度ずつ、ビニール袋に密封して入れ、保存食専用冷凍庫に $-20^{\circ}\text{C}$ 以下で 2 週間以上保存する。
- ③ 分量や重量の異なる食品（小学校用、中学校用等）は、それぞれ別々に採取し保存する。
- ④ パンや牛乳、ふりかけやジャム等は 1 個ずつ採取し保存する。
- ⑤ クラス 1 本付けのマヨネーズ、ドレッシング類は、ロットごとに 1 本の中から 50g 程度採取する。

- ⑥ 受配校にのみ直接配送される食品については、一人分を専用容器に入れて給食センターに配送し、給食センターで保存する。
- ⑦ 1食分の保存食は、日付（採取日、廃棄日時）を記入した専用の容器に取りまとめて保存すること。採取すべき食品が全部そろっているかを確認し、専用冷凍庫に保存する。

## 12. 洗浄・消毒・保管

清掃作業は原則としてすべての食品が各作業室内（下処理室・調理室）から完全に搬出されてから行うこと。

### （1）調理器具の洗浄・消毒・保管

調理室用器具・カート等の洗浄は**洗浄室**で行い、下処理室用器具等の洗浄は**下処理室**で行う。洗浄用のエプロン・長靴を使用する。

- ① 食品の残りや汚れ等を除去し、温湯と洗剤で洗浄する。
- ② シンクには十分洗浄できる量の器具を入れ、すすぎは流水で丁寧に行う。
- ③ すすぎ終えた器具は消毒保管庫に入れ、消毒・乾燥を行う。
- ④ 消毒保管庫への収納は用途別に行い、取り出しやすいように工夫して常に整理整頓を心がける。（常時使用しないものは消毒後、保管庫から出して保管してもよいこととする。）包丁、まな板等、器具の材質や耐熱温度等の違いにより保管庫を区別する。
- ⑤ 保管庫に保管できない器具（カート、缶切り、フードプロセッサー等）はよく乾燥させ、使用前にアルコールで消毒し使用する。
- ⑥ 生肉・魚介類・卵を取り扱った器具等は下処理室の専用シンクで最後に洗浄する。

### （2）調理機器の洗浄・消毒・保管

#### A) ピーラー、スライサー、ミキサー等

- ① 食品の残りや汚れなどを除去し、温湯と洗剤で洗浄する。
- ② 分解できる部品は取り外し（部品を無くさないよう注意）、洗浄する。
- ③ 洗浄・すすぎ後はよく乾燥させ、使用前にアルコールで消毒する。

#### B) フライヤー、スチームコンベクションオーブン

- ① 使用後はメーカーの取り扱い説明書に従い、洗浄を行う。

- ② スチームコンベクションオーブンについては、特に油汚れが目立つ場合は庫内のファンカバーを外し、ファンの周りを洗浄する。
- ③ 洗浄・すすぎ後はよく乾燥させる。

C) 真空冷却器

- ① 食品の残りや汚れなどを除去し、温湯と洗剤で洗浄する。
- ② 洗浄・すすぎ後は水を切り、扉を開けてよく乾燥させ、使用前にアルコールで消毒し使用する。

D) 釜、調理台、シンク

- ① 食品の残りや汚れなどを除去し、温湯と洗剤で洗浄する。
- ② 釜は、洗浄後、下に向け乾燥させ、上に向けて蓋をしておく。
- ③ 調理台、シンクは、洗浄後、200ppm 次亜塩素酸ナトリウム溶液で消毒し、水拭きをする。

(3) 床

- ① 食品の残りや汚れなどを除去し、「床清掃マニュアル」を参考に洗浄・消毒を行う。特に汚染された場所は作業後こすり洗いをする。
- ② 作業終了後は水を切る。

【 床清掃マニュアル 】

太子町立学校給食センター **床清掃マニュアル**

毎日 給食用除菌剤とモップで洗浄する

必要備品 ほうき、ちりとり、バケツ、給食用除菌剤、ノズルカップ、モップ2本

①粗ゴミを取り除く。 → ②モップに除菌剤希釈液を含ませ洗浄する。 → ③モップの洗剤成分を除去する。 → ④モップで水拭きする。 → ⑤モップで乾拭きし、乾燥させる

除菌剤の希釈方法  
学校給食用除菌剤  
10リットルバケツの6分目まで水を入れ、学校給食用除菌剤を20ml入れる。(300倍希釈液)

週一回 給食用除菌剤とデッキブラシで洗浄する

必要備品 ほうき、ちりとり、バケツ、給食用除菌剤、ノズルカップ、デッキブラシ、ホース、水切り、モップ

①粗ゴミを取り除く。 → ②除菌剤希釈液を撒き、デッキブラシでこすり洗う → ③流水ですすぐ → ④水切りで水を切る → ⑤モップで乾拭きし、乾燥させる

■モップ、デッキブラシは定期的に学校給食用除菌剤で洗浄し、次亜塩素酸ナトリウムで殺菌し、乾燥させる。

SARAYA 2014年5月 サラヤ製 作成



#### (4) 食缶

- ① 食品の残りや汚れなどを除去し、温湯と洗剤で洗浄した後、器具洗浄機が正常に稼働していることを確認し、食缶が重ならないよう並べて洗浄する。
- ② 消毒保管庫に入れ、消毒・乾燥を行う。

#### (5) 食器類 (PEN 食器)、トレー

- ① シンクに温湯を張り、種類ごとに食器等を浸漬する。
- ② 汚れが残らないよう1枚ずつ丁寧に、温湯と洗剤で洗浄する。
- ③ 食器洗浄機が正常に稼働していることを確認し、食器等が重ならないよう一枚ずつ並べて洗浄する。
- ④ 洗浄機から出てきた食器等がきちんと洗浄されていることを確認し、クラスごとに必要枚数を食器かごに入れる。
- ⑤ 消毒保管庫に入れ、消毒・乾燥を行う。

#### (6) 食具類 (スプーン・フォーク)

- ① 食品の残りや汚れなどを除去し、食具用洗浄機が正常に稼働していることを確認し、洗浄した後、1本ずつ丁寧に温湯と洗剤で洗浄する。
- ② 食器洗浄機が正常に稼働していることを確認し、食具が重ならないよう並べて洗浄する。
- ③ 洗浄機から出てきた食具がきちんと洗浄されているかを確認し、クラスごとに必要数を数えながらスプーン通しに入れる。
- ④ 消毒保管庫に入れ、消毒・乾燥を行う。

#### (7) 配送用コンテナ

- ① 食品の残りや汚れなどを除去し、温湯と洗剤で洗浄する。
- ② 洗浄後、200ppm 次亜塩素酸ナトリウム溶液で消毒し、水拭きをする。
- ③ こまや扉等に異常がないか点検を行う。

#### (8) スポンジ、タオル、手袋 (布製)

- ① 食品の残りや汚れなどを除去し、温湯と洗剤で洗浄する。

- ② 洗浄後、200ppm 次亜塩素酸ナトリウム溶液に 30 分間浸漬・消毒し、温水ですすぎ、乾燥させる。

### 13. ごみの処理

#### (1) ごみの分別方法

区 分	内 容	処 理 場 所
可燃ごみ	食品の廃棄部分など 下記に該当しない一般ごみ	可燃ごみボックス
不燃ごみ	缶、瓶、蛍光灯等	不燃ごみ置き場
廃油	揚げ油	廃油置き場
ダンボール	ダンボール	ダンボール置き場
残食	残食	可燃ごみボックス

- ① 下処理中及び調理作業中に発生するごみは、調理場内に放置せず所定の場所に廃棄する。
- ② 残食については、学校ごとに計量し、「残食調査表（様式 5-6）」に記入する。
- ③ ごはん・パン・牛乳の残食は、受配校の配膳室で計量し、「学校給食配送表及び残食調査表（様式 12）」に記入する。
- ④ ごみ置き場等は、随時掃除して清潔に保つようにする。

### 14. 自主検査

毎月 1 回、検査機関から検査員を派遣してもらい、ふき取り検査と食品検査を行う。検査結果を考察し、衛生管理の向上に活用すること。

### 15. 異物混入発生時

#### (1) 異物混入の発見

- ① 危険な異物の場合  
金属やガラス片等、児童生徒の健康に影響を及ぼすと判断される異物の場合は、当該学級を含む全校の給食を即時停止する。  
異物混入のあった給食は保全する。

## ② 非危険物の場合

毛髪、虫、食材の包材等、不愉快ではあるが健康への影響は少ないと判断される異物の場合は、直接その異物を除去し、給食の提供を継続する。ただし、異物の種類によっては当該食缶の喫食を停止し、代替え食缶についても検討する。

異物混入のあった給食は保全する。

## (2) 異物混入の対応

給食センターは、異物混入の連絡を受けたら真摯に対応し、「異物混入連絡・報告書（様式 14）」の記入を依頼する。

### ① 危険な異物の場合

- ・ 校長及び担任は、児童生徒の被害状況を把握し、給食を停止する。異物混入のあった給食を保全し、教職員全員に周知し、他に異常がないか点検する。
- ・ 学校は、速やかに情報を伝達し、給食センター所長と対応について協議する。
- ・ 給食センター所長は速やかに教育委員会及び他校へ事故状況を報告し、対応を協議する。
- ・ 当該児童生徒等から異物混入の状況について聴取し、保護者への対応について協議する。
- ・ 給食センターにて混入の経緯や原因について調査を行い、校長及び教育委員会に結果の報告を行う。

### ② 非危険物の場合

- ・ 異物を除去し、給食を提供する。異物の種類によっては喫食を停止し、代替え食缶を提供する。
- ・ 異物混入のあった給食は保全し、給食センターにて混入の経緯や原因について調査を行い、校長及び教育委員会に結果の報告を行う。

## 16. 食中毒発生時

「学校給食衛生管理基準」第4(4)食中毒の集団発生の際の措置に基づき、以下の点に留意し、迅速に対応する。また、報告は図の通り行う。

## (2) 学校及び給食センターの対応

- ・ 校長は、異常を訴える者や欠席者の欠席理由や症状に食中毒の疑いがあるときは、直ちに学校医、太子町教育委員会、保健所等へ連絡し、患者の措置に万全を期し、二次感染の防止に努める。
- ・ 保護者に対しては、教育委員会や保健所の指示に基づき、食中毒発生の疑いがある事実、児童生徒の健康調査及び検便等各種調査への協力依頼などを行う。なお、その際にはプライバシー等人権の侵害がないよう配慮する。
- ・ 教育委員会や保健所、報道関係への対応は校長又は教頭が責任をもって対応すること。
- ・ 保健所や学校医の指示のもと、全児童生徒及び教職員の健康状態及び喫食状況を組織的に把握すること。また、必要に応じて、欠席者に対し家庭訪問による調査、相談も行うこと。
- ・ 校長及び給食センター所長は、献立表、調理作業工程表、作業動線図、検収記録簿、配送記録簿、調理従事者検便結果表、日常点検票、施設・設備等の定期検査記録簿、保存食記録簿、温度記録簿、検食簿、児童生徒の健康観察記録簿などを準備すること。
- ・ 校長及び給食センター所長は、保健所等による立入り検査がある場合には、担当責任者を定めて適切に対応すること。
- ・ 校長は、教育委員会、保健所、その他の関係機関に対しては、発生状況を定期的に報告し、指示を求めること。教育委員会への報告は、終焉するまで継続的に行うこと。
- ・ 校長は、食中毒の発生状況、食中毒についての正しい知識、児童生徒及び家族の健康管理の注意事項を、随時保護者に連絡し、協力を求めること。

## (3) 太子町教育委員会の対応

- ・ 太子町教育委員会は保健所及び大阪府教育委員会に通報するとともに、患者等の発生状況など実態の早急な把握に努めること。報告は、終焉するまで継続的に行うこと。
- ・ 教育委員会は、校長に対して、学校給食の中止など当面の措置について必要な指導を速やかに行うこと。
- ・ 患者等の受入れ医療機関についての情報提供、原因究明への協力、食中毒の二次感染の防止などに備え、市町村保健担当部局（「食中毒対策本部」が設けられたときは、同本部）との連絡を密にして、保健所、地域医師会、学校、大阪府教育委員会等関係機関の連携体制を整えること。
- ・ 教育委員会は、学校や給食センターに対し保健所等の立入り検査が行われる際には、立ち会うこと。

＜感染症・食中毒(疑)等事故発生時の緊急連絡体制図(例)＞

