

衛 生 管 理 マ ニ ュ ア ル

鋸南町学校給食センター

令和7年10月

1 学校給食従事者の衛生・服装・入室管理

(1) 健康管理

健康診断	年1回実施する。(各学期に1回が望ましい)
検便	月2回以上実施する。 (調理従事者は、必要に応じ10月から3月にはノロウィルスの検査を含めること※大量調理施設衛生管理マニュアルより抜粋)
個別記録の保存	健康状態に常に注意して毎日個人別に記録を残す。(長期休業「夏休み、冬休み、春休み」は給食に関わる作業を行う日の2週間前より記録する)
下痢・発熱・頭痛・嘔吐をしている場合	医師の診断を受けてその指示に従う。ただし、嘔吐、下痢の場合は休む。(同居家族に同様の症状がある場合は、出勤前に主任へ連絡をし、その指示に従うこと。)調理作業に携わらないようにする。(洗浄にまわるなど) 家族が感染性胃腸炎、またはその疑いがある場合は調理作業に携わらないようにする。(手袋を着用して洗浄や下処理にまわるなど)
手指に切り傷がある場合	手袋を着用し、調理作業に従事する。 必要に応じ、肘まである手袋を着用する。 作業内容や傷の部位等によっては、担当を交換する。
化膿性疾患のある場合	調理作業に従事しない。ただちに、医師の診断を受けてその指示に従う。

※ 感染性疾患(結核、結膜炎、感染性胃腸炎等)の疑いがある場合は医師の診断を受けてから、栄養士及び所属長に報告して所属長の指示に従う。

※ 日頃から健康管理に留意して感染者とならないよう心掛ける。

(2) 服装(清潔保持)

白衣 (布エプロン)	いつも清潔なものを着用する。 白衣の下に汗を吸い取るものを着用する。ただし、白衣からはみ出さないものを着用する。
帽子	頭髮は清潔に整えて帽子から出ないようにする。 また、ヘアピンは使用しない。
マスク	くしゃみや咳と一緒に細菌等が食品を汚染することを防ぐために鼻の上までマスクで覆う。
くつ	汚れが目立つ色で、すべりにくく脱ぎ履きしやすいもの。

※ 洗濯: 直接、食品に触れる可能性のあるものは専用洗濯機で洗うことが望ましい。また、香りの強い洗剤は使用しない。

※ 指輪、ネックレス、ピアス、イヤリング等のアクセサリー及びヘアピン、時計は外す。また、香水、香りの強い制汗剤、マニキュアも使用しない。

(3) 入室管理

履物	汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する場合は必ず履き替える。 厨房内の履物で廊下や外には出ない。 1日の作業終了後には履物をきれいにしておく。また、毎週末にはきれいに洗って乾燥させる。
エプロン	作業前にエプロンは消毒をして作業区分ごとの専用エプロンを使用する。 作業終了後、ビニールエプロンは、スポンジで洗浄して水気を拭き取り、アルコール消毒または塩素消毒をして乾燥させる。 保管場所は作業区分ごとに分ける。

※ 午前の調理・洗浄用と、午後の洗浄用で使い分ける。

(4) 部外者の立ち入りについて

- ① 立ち入る際は部外者健康調査票に記入してもらう。
- ② 調理室内に立ち入る時には衛生的な服装、専用履物で、手洗い、手指の消毒を行い、立ち入る。
- ③ 立ち入った際には必ず日常点検票にその部外者について記録する。

(5) トイレ

- ① トイレは学校給食従事者専用とする。
 - ② 調理従事者が専用トイレを使用する際は、白衣（上・下とも）を脱衣の上使用すること。
 - ③ 用便後は個室で手にアルコールを噴霧し、消毒してから身支度をする。
- ※ 個室に手洗い設備がないためアルコール消毒を行ってから身支度を整える。
- ④ トイレ内で手洗いを十分に行ってから白衣を着る。

(6) その他

- ① 帽子、マスクをむやみに触らない。
- ② 喫煙は指定の場所で行い、作業中はもちろんのこと、給食室内での喫煙は行わない。

2 手指の洗浄・消毒

(1) 手洗い・消毒の徹底

手洗い、消毒の必要な時

- ① 作業開始前及び用便後。
- ② 汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する場合。
- ③ 食品に直接触れる作業に当たる直前。
- ④ 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。
- ⑤ 使い捨て手袋を使う前後。

好ましくない行為

- ① 調理室に入る時だけしか洗わない。
- ② 手袋をつけるので洗わない。
- ③ ちょっとだけの盛り付けなので洗わない。
- ④ 調理を終えた時しか洗わない。
- ⑤ 清掃用具等を扱ったが洗わない。
- ⑥ 「これくらいいいかな」と洗わない。
- ⑦ 「人が見ていないから」洗わない。
- ⑧ 「手を洗ったつもり」で洗わない。

- ・ 手指は細菌が付着しやすく、洗浄が正しく行われているのか見ただけではわからない。手指の洗浄が正しく行われていないと、経口伝染病や食中毒菌を食品に付着させる大きな原因となる。
- ・ 個人用爪ブラシを常備する。
- ・ 爪ブラシは毎日、使用後に洗浄・消毒し、乾燥させる。

※ 気がいたら注意しあおう！！

※4～11を2回行う

1 手を洗う前に



2 洗い残しのない手洗いを



3 流水で軽く手を洗う



4 手洗い用石けん液をつける



5 十分に泡立てる



6 手の平と甲を洗う (5 回程度)



7 指の間を洗う (5 回程度)



8 親指の付け根まで洗う (5 回程度)



9 指先を洗う (5 回程度)



10 手首を洗う (5 回程度)



11 肘まで洗う



12 ハブラシで爪の間を洗う



13 流水でよくすすぐ(15秒程度)



14 ペーパータオルでふく



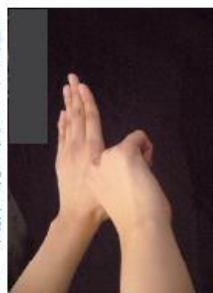
15 アルコールをかける



16 指先にすり込む



17 親指の付け根まですり込む



18 手のひらと甲にすり込む



19 指の間にすり込む



20 手首にすり込む



学校給食における作業中の手洗いマニュアル 一覧表

※2～4を2回行う

1 流水で汚れを洗い落とす



2 手洗い用石けん液を泡立てる



3 手全体を洗う



4 流水でよくすすぐ



5 ペーパータオルでふく



非汚染作業の中で

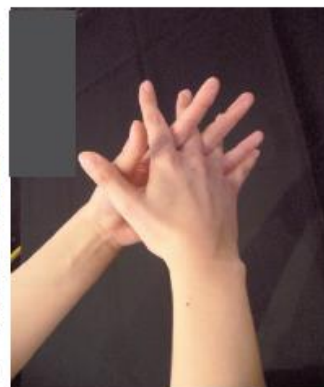
- ・食品に直接触れる前
- ・生の食肉類、魚介類、卵、加熱前の野菜等に触れた後
- ・汚れたものを触った場合
- ・その他、必要と考えられる場合

アルコール消毒を行う。

6 アルコールをかける



7 手全体にアルコールをすり込む



3 原材料の検収（搬入・受け入れ）・保管

（１）検収の方法

- ① 検収時には検収専用エプロンまたは使い捨てエプロンを着用する。
 - ② 生鮮食品は原則として当日納品とする。
 - ③ 検収簿に基づいて食品の数、品温、品質、鮮度、包装容器等の状況、異物の混入について十分に点検を行い、記録する。
 - ④ 納品時刻、賞味期限等を記録する。
 - ⑤ 検収室には床から60cm以上の高さの台を設け、食品を直接床に置かない。
 - ⑥ 納入業者を調理室内に立ち入らせない。
 - ⑦ 外部から持ち込まれたダンボールやビニール袋等を調理室内に持ち込まない。
 - ⑧ 受配校のパン、牛乳等の学校直送品は納入時刻と計測時刻、温度を記録する。
- ※ 検収は複数で実施することが望ましい。

（２）検収後の措置

検収の結果、不良品や異物混入、不足等のあった場合は直ちに栄養士に報告をする。栄養士は次のような措置を行う。

- ① 不良品のあった場合・・・直ちに返品または交換をする。
 - ② 異物混入のあった場合・・・現状のまま業者に提示し、原因追及並びに再発防止の措置について説明を求める。
 - ③ 数量の不足があった場合・・・直ちに不足分を納品してもらう。
- ※ 何らかの処理をした場合は全て記録に残す。(業者からは報告書をもらう)

（３）保管の衛生管理

冷蔵庫、冷凍庫、食品保管庫について

- ① 冷蔵庫、冷凍庫が完全に機能していることを毎日、作業前に確認して記録する。(牛乳保冷库10℃以下、冷蔵庫5～10℃、冷凍庫-15℃以下、保存食用冷凍庫-20℃以下)月に1回表示温度が正確か点検し記録する。
- ② 冷蔵庫、冷凍庫は常に清潔に保ち、掃除の際は次亜塩素酸ナトリウム200ppm溶液で拭き取り、10分後、水拭きする。
- ③ 加熱食品と非加熱食品は分けて保管する。
- ④ 食品保管場所は適切な温度管理がなされ、かつ、衛生管理に十分注意されている。高温多湿にならないよう工夫する。
- ⑤ 食品は必ず床上60cm以上の置き台の上に置いて床に直接置かない。
- ⑥ 衛生害虫がいないか月1回衛生点検を行い、害虫駆除簿に記録する。
また、衛生害虫を発見した場合は、その旨日常点検票等に記録する。
- ⑦ 開封日を記録した上で、必ず完全に口を閉めておくか密閉容器に移し替えて衛生的に管理する。※賞味期限が印字されている面に開封日を記録。
- ⑧ 調味料、乾物等の保存食品は賞味期限を確認し、先入れ、先出しを励行する。
- ⑨ 部外者や動物、鳥等の侵入を防止するために戸締りを厳重にする。

(4) 食品の検収・保管について

食品	検収の注意事項	保存温度	品温計測	保管の注意事項
食肉類	・ 鮮度はよいか ・ 品温は適切か ・ 変色、異臭はないか ・ 消費期限内か	肉：10℃以下	○	・ 他の食品に触れる事のないよう蓋のある専用容器に入れ替えて調理する直前まで冷蔵保管 ・ 発泡スチロールから出して保管
魚介類		魚：5℃以下 冷凍品：-15℃以下		
ハム 練り製品 魚肉 ソーセージ かまぼこ	・ 表面に弾力はあるか ・ ネット、カビはないか ・ 品温は適切か ・ 腐敗臭はないか	10℃以下 冷凍品：-15℃以下	○	・ 他の食品に触れる事のないよう蓋のある容器に入れ替えて調理する直前まで冷蔵保管
卵	・ 鮮度はよいか ・ 品温は適切か ・ ひび割れはないか ・ 賞味期限内か	10℃以下 常温品でも10℃以下で保管	○	・ 他の食品に触れる事のないよう蓋のある専用容器に入れ替えて調理する直前まで冷蔵保管
冷凍液卵	・ 品温は適切か ・ 賞味期限内か ・ 包装が破れていないか	-15℃以下	○	・ 解凍後、他の食品に触れる事のないよう蓋のある専用容器に入れ替えて調理する直前まで冷蔵保管
牛乳 バター クリーム	・ 品温は適切か ・ 変色、異臭はないか ・ 賞味期限内か	10℃以下	○	・ 使用時間まで冷蔵保管
チーズ		15℃以下		
豆腐類	・ 品温は適切か ・ 漬け水は濁っていないか ・ 変色、異臭はないか ・ 賞味（消費）期限内か	冷蔵保管 但し、冷凍の場合は-15℃以下	○	・ 他の食品に触れる事のないよう蓋のある専用容器に入れ替えて調理する直前まで冷蔵保管
こんにゃく	・ 包装が破れていないか ・ 賞味期限内か	常温	×	
野菜 果物類	・ 鮮度はよいか ・ 病害痕、腐れがないか	常温	×	・ ダンボールから野菜、果物専用容器に入れ替える

食品	検収の注意事項	保存温度	品温計測	保管の注意事項
冷蔵品	・ 包装が破れていないか ・ 品温は適切か ・ 賞味期限内か	10℃以下	○	・ 専用容器に入れ替えて調理直前まで冷蔵保管
冷凍品	・ 品温は適切か（溶けていないか） ・ 内部に霜がついていないか ・ 冷凍焼けしていないか ・ 包装が破れていないか ・ 賞味期限内か ・	－15℃以下	○	・ 冷蔵保管する場合は、ドリップに注意する
乾物類 調味料	・ よく乾燥しているか ・ カビが発生していないか ・ 包装が破れていないか ・ 賞味期限内か	常温 ※表示に従い、必要に応じて冷蔵保管	×	・ 食品ごとの場所を決めて換気をよくし、直射日光を避けて保管 ・ 開封したものは開封日を記入し、完全に口を閉めるか密閉容器に移し替えて衛生的に保管 ・ 先入れ、先出しをする ・ 油は酸化を防ぐため蓋をして空気を遮断し、冷暗所で保管 ・ 規格等を考慮して使いきる工夫をする ・
パン	・ 焼き上がりは良いか ・ 包装が破れていないか	常温	×	・ 床から60cm以上の高さで保管
米	・ 包装が破れていないか ・ 変色、異臭、異物はないか	常温	○	・ 床から60cm以上の高さで保管

食品	検収の注意事項	保存温度	品温計測	保管の注意事項
麺	- 品温は適切か - 変色、異臭はないか - 賞味（消費）期限内か	10℃以下 冷凍品： －15℃以下	○	容器に入れ替えて保管
デザート (既製品)	- 品温は適切か - 包装が破れていないか - 賞味期限内か - 冷凍品は溶けていないか - 冷凍品は内部に霜がついていないか	冷蔵品： 10℃以下 冷凍品： －15℃以下	○	容器に入れ替えて直前まで冷蔵保管

※ 検収簿に基づいて食品の数、品温、品質、鮮度、包装容器等の状況、異物の混入について十分に点検を行い、記録する。

※ 使用前に賞味期限を確認する。

（５）原材料・保存食の採取について

保存食は万が一事故が発生した時に、その原因を明らかにするための手がかりを与えてくれる重要なものである。原材料、保存食の確保、保管は次のように行う。

① 原材料は品目毎に可食部を50gずつ採取し、空気を抜いて袋の口を閉じる。

この時、原材料の洗浄消毒等を行わない。また、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。

ア 同じ食品でも生産地、賞味期限等が異なる場合は各々採取し、保存袋に明記する。

イ 量の異なる食品（小、中学生用等）はそれぞれ別々に採取して保存する。

ウ 少量発注の物も50g以上採取する。（検査の際必要）

エ 一定期間分を一括購入している食材は開封時に採取する。（おろししょうが、おろしにんにく等）

オ 米（アルファ化米）、麦、塩、砂糖、酢、みりん、しょうゆ、酒、ソース、みそ、こしょう等の調味料は原材料の保存から除く。

カ わかめ、干し椎茸、削り節、昆布、春雨、ごま、のり等の常温で保存できる乾物、缶詰、レトルト食品等は保存食から除く。

キ 鶏卵は使用直前に攪拌したものから50g採取する。

ク 複数の業者から搬入される食品については業者ごとに採取する。

ケ 飲用牛乳及び調理用牛乳は別々に採取する。

コ ボイルパック品も原材料を採取する。

サ 前日から冷蔵庫で解凍する食品は納品時と使用時で採取する。

<採取品目>

50g採取するもの	採取しないもの	備考
食肉類、魚介類、練り製品、卵、牛乳(調理用)、乳製品、豆腐類、野菜、果物、冷蔵品、冷凍品、パン、麺、漬物、こんにゃく、しらたき	調味料、缶詰、乾物、レトルト食品	そのまま食べるものは保存食で採取する。

- ② 調理済み食品は使用している食材全てが含まれるように、釜別、ロット別に50g以上採取する。
 - ア 食缶の形態別に採取する。(ソースとハンバーグを別に出す時は別々に採取する)
 - イ あえ物はあえた状態のものを採取する。
- ③ 専用の消毒済みの容器またはビニール袋に専用の消毒済みの器具または、清潔な手袋等を使用して取り残しのないように採取する。
- ④ 容器に採取年月日を記載する。調理済み食品は献立名を記載する。
- ⑤ 採取後は常温放置せずに直ちに保存食用冷凍庫に保存する。
- ⑥ 完全に密封して-20℃以下の冷凍庫で2週間以上保存する。
- ⑦ 採取者、採取時間、廃棄日時を記録する。
- ⑧ 主食、牛乳等が直接複数の受配校に配送される場合は、学校単位でなく、業者・ロットごとに給食センターでまとめて採取し保存する。
- ⑨ 使用水について日常点検で異常を認め、または残留塩素濃度が基準に満たない場合は再検査を行う。その上で「適」と判定した水を使用した場合は、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。

4 下処理について

(1) 野菜・果物について

- ① 野菜、果物の洗浄方法 (次ページ参照)
- ② チルド野菜の洗浄方法
 - ア きのこと：未洗浄のため下処理室で3回洗う。
 - イ その他：調理室で1回洗う。
- ③ 野菜の切り方
 - ア 廃棄量を少なくするよう工夫する。
 - イ 料理にあった切り方をする。

※ 包丁、裁断機の刃は使用前後に破損の有無を確認する。

(2) 肉・魚・卵・その他について

- ① 肉、肉加工品、魚介類、卵等に触れた手指はよく洗う。
- ② 鶏卵の取り扱いには以下のとおり行う。
 - ア 作業工程表に卵の取扱者名を記入する。
 - イ 卵の入っている箱とシートを触る時は使い捨て手袋を使用して割卵に使用する時の手袋とは別にする。(箱等にセレウス菌の付着が考えられるため)
 - ウ 使い捨てエプロンと手袋を使用して専用椀に割卵しながら1個ずつ良否を確かめる。(この時、鮮度の悪いもの、ひびや血液の入っているものは使

用しない。また、殻が入った場合はスプーンを使って取り除く。) 専用容器に移し替え、蓋をして冷蔵庫で保管する。

エ 使用直前に下処理室にて専用泡だて器で攪拌する。(この時点で原材料 50 g を採取する)

オ 生卵を使用する場合は、攪拌した卵液は最後まで入れずに 50 c c 程度残す。(殻の混入を防ぐため)

※ 生卵の割卵等に使用したシンク・調理台等は洗剤で洗浄後、次亜塩素酸ナトリウム 200 p p m で拭き、10 分後水拭きをする。

③ 豆腐は容器に移し替えて冷蔵庫で保管する。最後に切る。

④ 缶詰は汚れを落としてから使用する。

⑤ 加熱せずそのまま提供する缶詰はスポンジを使用して表面をよく水洗いして汚れを取った後、水気を拭き取ってアルコール消毒し、30 秒放置後に缶を開ける。

缶切りもアルコール消毒したものを使用する。(熱風消毒保管庫に保管している場合はそのまま使用する。)

⑥ レトルトパック、ビニールパック等そのまま提供するものを開封する時はパックの汚れや水気を拭き取ってからアルコール消毒する。

<加熱する野菜(例)>

食 品 名	洗 浄 方 法
	下 処 理 室
ほうれん草 チンゲン菜	根を切り落として流水で3回洗う。(茎の部分はこすり洗いする)
キャベツ 白 菜	外側の悪い葉、汚れた部分を取り除く。 4つ割りにして芯を取り、葉をばらばらにして流水で3回洗う。
長 ね ぎ	根、葉先を落として汚れた皮をむき、葉の間の泥を落としながら流水で3回洗う。
に ら	ばらして流水で3回洗う。
も や し	流水で3回洗う。
ピーマン	半分に切り、種を除いて流水で3回洗う。
人 参	皮をむき、葉のつけ根を落として流水で3回こすり洗いする。
大 根	葉を落とし、皮をむいて流水で3回こすり洗いする。
ご ぼ う	泥を落とし、皮をむいて流水で3回こすり洗いする。
玉 葱	皮をむき、根を取り除いて流水で3回こすり洗いする。
じゃがいも	ピーラーにかけて水槽で洗う。(ピーラー使用中はふたをする) 芽を取り、流水で2回こすり洗いする。 切ってから水に漬けてでんぷんを流す。(30分以上漬けない)
さつまいも かぼちゃ	専用たわしで洗って汚れた部分を取る。 流水で3回こすり洗いする。
れ ん こ ん	皮をむき、穴の中の汚れに十分気をつけながら流水で3回こすり洗いする。切ってから水に漬けてでんぷんを流す。

しめじ えのきたけ	いしづきを落とし、ばらして流水で3回洗う。
干し椎茸 きくらげ	さっと洗い、浸水して丁寧にゴミを取る。
きゅうり	両端を落とす。 専用スポンジを用いて、流水で3回こすり洗いをする。
パセリ	ばらして流水で3回洗う。
にんにく	皮をむいて流水で3回洗う。
しょうが	皮をむいて流水で3回こすり洗いする。

※ 食品の入れ過ぎによる洗浄不足に注意し、水の循環をよくしながら確実に洗浄する。

※ 汚染度の低い野菜類を先に洗浄する。（もやしは最後に洗浄）

※ 食品が変わる時はシンク内側をスポンジでこすりながら水洗いする。

※ 洗浄水の温度は25～30℃（夏の水温）以上に上げない。

< 生食する果物（例） >

食 品 名	洗 浄 方 法
	調 理 室
果 物	生食するため最初に取り扱う。 1回こすり洗いをした後、次亜塩素酸ナトリウム200ppm 溶液に5分間浸漬する。 その後2回、流水で洗う。（使い捨てロング手袋着用） 冷凍みかんの場合はそのまま数える。

5 調理について

給食は味がよく、見た目にも美しく、熱いものは熱く、冷たいものは冷たく衛生的に提供できるように努力する。

- ① 汚染作業区域と非汚染作業区域の境にはカウンター等を設けて食品のみを移動するよう工夫する。
- ② 調理の過程で原材料を扱った後や次の工程に移る時は、その都度必ず手洗い消毒を行う。特に肉類、魚介類、卵を扱う人と調理する人を分ける。
- ③ まな板や包丁は下処理用、加熱用、生食用に区別して消毒済みの物を使用する。
- ④ 煮物、汁物、炒め物、揚げ物、焼き物、蒸し物等についてはいずれの食品も中心まで確実に加熱する。85℃で1分以上加熱し、3ヶ所以上温度を測り、時間と温度を記録する。（二枚貝等、ノロウイルス汚染の恐れのある食品は、85～90℃で90秒間以上加熱する）
※ できあがり間際に加えた食品や熱が通りにくい食品については、加熱不足がないか確認する。
- ⑤ ゆで野菜を水で冷却する場合は、直前に使用水の水温と残留塩素が0.1ppm

p m以上であることを確認して記録を保存する。

- ⑥ 加熱調理後、冷却する必要がある食品については冷却開始時及び冷却終了時の温度と時間を記録する。
- ⑦ ゆで水は、使い回しをしない。
- ⑧ 冷凍野菜は流水解凍をし、異物を確認しながら流水で洗浄する。
- ⑨ 冷凍のむきえび、いか、貝類を冷水解凍する場合は、最後に所定の場所で行う。
※ 洗浄解凍に使用したシンクは、洗剤で洗浄後、次亜塩素酸ナトリウム溶液 200 p p mで、オーバーフロー部分まで満たし、5分～10分浸漬して消毒をする。
- ⑩ 加熱冷却後の食品を取り扱う場合、使い捨て手袋（必要に応じて肘まであるものを使用する）を着用してから専用容器・清潔な器具を使用して行う。
※ 手袋をしていても、食品に直接触れない。
- ⑪ 温度差のある材料をあえ物、サラダ等で使用する場合は、十分に冷まして温度差がなくなってから配食時間直前にあえ、3ヶ所温度を測り、時間と温度を記録する。
- ⑫ 調理過程の食品及び調味料は必要に応じ蓋をし、保管場所や温度に留意する。
- ⑬ 調理済み食品に直接手を触れない。
- ⑭ ハム、ソーセージ、練り製品等は確実な加熱処理を行う。
- ⑮ 調理してから食べるまでの時間を2時間以内とする。
- ⑯ 調理作業により専用のエプロン（下処理用、調理用等）を色分けし使用する。
- ⑰ 食品を入れた容器や調理器具は床から60cm以上のところに置く。

※ 二次汚染防止に努める。

- ・ 原材料を取り扱った後の手洗いを徹底する。
- ・ 原材料の入っていたビニール袋や容器等の取り扱いに注意する。

6 配食及び運搬

- ① 盛り付け台等は常に清潔に保ち、使用前にアルコール消毒する。
※ 台車は用途別に区別して使用する。
- ② 配食を行う前に食器具の数等を確認する。
- ③ 盛り付け及び配食をする時は素手で配食しない。使い捨て手袋と専用エプロンを着用して清潔な器具を使用する。
- ④ 調理済み食品は適温給食に配慮し、計量の上、配食して床から60cm以上のところに置く。
- ⑤ 飲食物を運搬する場合は必ず容器に蓋をする。
- ⑥ 温食（60℃以上のもの）と冷食等を同一の段に混載しない。
※ 配食用の手袋をしたまま他のものに触れない。

7 食器具・調理器具等の洗浄・消毒・保管

食器具等は用途に応じて使用前に必ず洗浄、消毒し、使用後はよく乾燥させる。

(1) 食器の洗浄

- ① 洗剤の入った水槽に浸して1枚ずつ丁寧に下洗いをする。
※ くぼみ、底、裏面等は念入りに洗う。
- ② 洗浄機にかける。※食器を受け取る時は汚れが落ちているか確認する。
- ③ 食器具類は定期的に、食器の種類ごとに汚れが落ちているか、洗浄後すぐにヨウ素でんぷん反応で確認して記録する。
- ④ 熱風消毒保管庫で消毒して保管する。
※ 食器は定期的（学期に1回程度）に漂白する。

(2) お盆・パンばさみ・おたま・しゃもじ等の洗浄

- ① 温水で残菜等を取り除いて丁寧に下洗いする。
- ② たわし、スポンジ等を用いて洗剤液の中で一つ一つ丁寧に洗う。
※ 隅も念入りに洗う。
- ③ すすぎは洗剤分が残らないように流水で十分にすすぎ、さらに温水ですすぐ。
- ④ 熱風消毒保管庫で消毒して保管する。

(3) その他・食器具類の洗浄（食缶・バット・パン箱・食器かご等）

- ① 下洗いをして残菜等を取る。落ちにくいものは浸水する。
- ② たわし、スポンジ等を用いて洗剤液の中でよくこすり洗いをする。ふち、つる、取っ手もよく洗う。
- ③ すすぎは洗剤分が残らないように流水で十分すすぎ、さらに温水ですすぐ。
- ④ 熱風消毒保管庫で消毒して保管する。

(4) 調理器具類の洗浄

- ① 下洗いをして汚れを取る。落ちにくいものは浸水する。
- ② 肉類、魚介類、鶏卵等を入れていた容器は別に区分して最後に洗う。その際はまわりを汚染しないよう十分注意しながらよく洗う。
- ③ 専用スポンジ等を用いて洗剤液の中でまんべんなく洗浄する。
すすぎは洗剤分が残らないように流水で十分すすぎ、さらに温水ですすぐ。
熱風消毒保管庫で消毒して保管する。

(5) 消毒保管庫に入らない調理器具

- ① 検収、下処理、加熱調理前までに使うものはそのまま使用する。
※ 汚れ、ほこり等があるときなどは洗剤等で洗浄してから使用する。
- ② 加熱調理後の食品、生食する食品に使うものは、前日に熱風消毒保管庫で消毒したものを使用する。
- ③ 使用後は付着した汚れ等を取り除き、洗剤液の中でよく洗ってすすぎ、消毒した後、衛生的な場所で保管する。

(6) まな板の洗浄

- ① 下洗いをして洗剤液の中でまんべんなく洗浄する。
- ② すすぎは洗剤分が残らないように流水で十分すすぎ、さらに温水ですすぐ。
- ③ 汚れたら次亜塩素酸ナトリウム 200 p p m 溶液で漂白する。
- ④ 熱風消毒保管庫または、包丁まな板殺菌庫で消毒して保管する。

※ 調理器具のうちで最も汚染度が高いので、日頃十分に洗浄、乾燥させる。

(7) 包丁の洗浄

- ① 汚れを取り除いた後、洗剤液でよく洗い、柄の部分は特に注意して洗う。
- ② 熱風消毒保管庫または、包丁まな板殺菌庫で消毒して保管する。

※ 使用前後に刃こぼれの確認をし、記録する。

(8) ヘラ・網杓子・ゴムベラ等の調理器具の洗浄

- ① 汚れを落として洗剤液の中でよく洗い、流水で十分すすぎ、さらに温水ですすぐ。
- ② 熱風消毒保管庫で消毒して保管する。

(9) ゴム手袋等の洗浄

- ① 食品用と食品用以外を区別する。
- ② 使用後は付着した汚れ等を落とした後、洗剤液の中でよく洗ってすすぎ、次亜塩素酸ナトリウム 200 p p m 溶液に 10 分間漬け、すすいで乾燥させる。

(10) たわし・スポンジ・ブラシ類の洗浄

- ① 使用後は付着した汚れ等を落とした後、洗剤液の中でよく洗ってすすぎ、次亜塩素酸ナトリウム 200 p p m 溶液に 10 分間漬け、すすいで水を切ってから乾燥させる。

(11) ホースの洗浄等

- ① ホースの長さは必要最小限にとどめる。ホースの口は床から 60 c m 以上であること。ホースは使用ごとに取りつける。
- ② ホースの消毒は使用前に次亜塩素酸ナトリウム 200 p p m 溶液に 10 分間漬ける。

(12) ふきん（不織布）

- ① 使用済のふきんを洗剤液に漬け込みよく洗ってすすぎ、次亜塩素酸ナトリウム 200 p p m 溶液に 10 分間漬け、すすいでから乾燥させる。
- ② 衛生的な専用容器で保管する。

(13) 中心温度計

- ① 献立ごとに専用のものを使用する。
- ② 仕様前にアルコールを噴霧してペーパータオルで拭きのぼす。
- ③ 使用後
ア 付着した食品を取り除き、洗剤を含ませたスポンジでセンサー部分をよく洗ってすすぎ、ペーパータオルで拭く。
イ アルコール噴霧してペーパータオルで拭きのぼす。
※ 本体部分も忘れずに消毒する。

(14) 非接触温度計

- ① 使用前後にアルコールを湿らせたペーパータオルで本体を拭き、消毒する。

(15) 台ばかり

- ① 使用前後はアルコール消毒をする。
- ② 天板など取り外しできる部品については、洗浄し乾燥させる。

8 設備等の洗浄・消毒

下処理室用と調理室用の器具に使い分ける。(包丁、まな板、ざる、たわし、スポンジ、バケツ、ほうき、手袋等)

	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、生食用	検収、下処理、加熱調理用 加熱調理後、生食用
調理台	そのまま	アルコール消毒	洗浄後、乾燥
シンク (野菜)	そのまま	水洗い	洗浄後、乾燥
シンク (魚介等)	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
野菜切裁機類	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	そのまま	刃はアルコール消毒	洗浄後、乾燥
釜	そのまま	アルコール消毒 (ハンドル、取っ手含)	洗浄後、乾燥

(1) 熱風消毒保管庫・保冷库・冷凍冷蔵庫等の洗浄・点検

- ① 作業前に取っ手をアルコール消毒する。
- ② 熱風消毒保管庫は適切な消毒ができるよう温度及び時間等を設定し、適正な温度等で稼働されているかを確認して記録する。
- ③ 取り扱い説明書による方法で手入れをして常に清潔に保つ。毎日作業後に次

亜塩素酸ナトリウム 200ppm 溶液で拭き、10 分後、水拭きする。(熱風消毒保管庫は外側)

(2) 水槽・調理台・作業台の洗浄

- ① たわし、スポンジ等を用いて洗剤で汚れをしっかりと洗い落とす。側面や下の部分もよく洗う。
- ② 水洗いをして水分を拭き取って乾燥させる。(作業内容によっては消毒する)
- ③ 床にできるだけ水を流さないように注意する。
- ④ 水道の蛇口は毎日作業後に次亜塩素酸ナトリウム 200ppm で拭き、10 分後、水拭きする。

(3) 洗浄機の洗浄

- ① 洗浄機内の残菜を取る。
- ② タンク内部、ノズル、カーテンについては特に注意して洗う。
- ③ 周囲、内外部ともによく洗い、拭き取ってよく乾燥させる。
- ④ その他取り扱い説明書に従い、常に清潔に保つよう手入れ(洗浄)する。

(4) 野菜切り機及び球根皮剥き機(ピーラー)、ミキサーの洗浄

- ① 野菜切り機 野菜かすをよく落として取り扱い説明書による手入れ方法で洗浄し、乾燥後にアルコール消毒する。
- ② ピーラー 野菜かすをよく落として取り扱い説明書による手入れ方法で洗浄し、乾燥させる。
- ③ ミキサー 野菜かすをよく落として取り扱い説明書による手入れ方法で洗浄し、乾燥後にアルコール消毒する。

※ 分解できる部品は取り外して洗浄、消毒する。

※ 分解した部品は翌日まで取り外したままにしておく。

※ 使用前後に刃こぼれの確認をする。

(5) コンテナの手入れ

使用後

- ① 汚れを落とし、水拭きをする。(ただし、その時の使用状況に応じて、洗浄等を行う)
- ② 次亜塩素酸ナトリウム 200ppm 溶液で拭く。
- ③ 10 分経ったら水拭きをする。
- ④ キャスターは定期的(月に 1 回)に汚れを落としてから注油する。
 - ※ 持ち手部分、側面、台面も忘れずに消毒する。
 - ※ 使用後は内部の上面も消毒する。
 - ※ 感染性胃腸炎発生時等は、外から戻ってきたものはキャスターを消毒してから調理場へ入れる等の対策をとる。

使用当日

- ⑤ 外側は全てアルコール消毒する。(持ち手部分は念入りに行う)
- ⑥ 休み明けは持ち手部分、側面、台面、内部の上面を塩素消毒する(10分経ったら水拭きをする)

(6) 戸棚・パンラック類の手入れ

- ① 汚れをよく落として次亜塩素酸ナトリウム200ppm溶液で拭き、10分後、水拭きをして乾燥させる。

(7) 回転釜の洗浄及び手入れ

- ① 洗浄液で汚れをよく落として、洗剤分が残らないように十分すすぐ。特に側面や取っ手、ガスコック、蓋、水道の蛇口、ホースの部分もその都度よく洗う。
- ② 十分すすいだ後は水気をよく切って乾燥させ、蓋をしておく。(作業内容によっては消毒する)
- ③ 2ヶ月に1回、注油及び回転ギア部分にグリスを塗る。

(8) フライヤーの洗浄

- ① 揚げ終わったら早めに油を抜き、洗剤液で汚れを落として洗剤分が残らないように十分すすぐ。水気を拭き取り乾燥させる。
- ② 使用しない時は蓋をしておく。
 - ※ 分解できる部品は取り外して洗浄する。
 - ※ 側面から内部(断熱材)に水がかからないよう注意する。

(9) スチームコンベクションオーブン、蒸し機の洗浄

- ① 内部や鉄板、付属用品等は汚れを落とし、乾燥させておく。
- ② 取扱説明書による手入れ方法により、常に清潔にしておく。

(10) 出入口の戸

- ① 非汚染区域は作業前に取っ手をアルコール消毒する。
- ② 取っ手は毎日掃除する。次亜塩素酸ナトリウム200ppm溶液で拭き、10分後、水拭きをして乾燥させる。
- ③ 汚れのひどい所は洗剤液で汚れを落とし、洗剤分が残らないようによく拭き取り、次亜塩素酸ナトリウム200ppm溶液で拭き、10分後、水拭きをして乾燥させる。

(11) 手洗い場

- ① 手洗いシンクと給水栓は作業終了後、洗剤液で汚れを落とし、洗剤分が残らないように十分すすぐ。
- ② シンクの外側の水気を拭き取る。

9 施設の清掃

(1) 下処理室

- ① 不用品は処分する。
- ② 器具類は所定の場所にきちんと置く。
- ③ 床は野菜くず等を残さないようにし、よく清掃して水切りをする。(できるだけ水を流さない工夫をする)
※ ピーラー周りの洗浄は念入りに行う。(じゃがいものでんぷんなどが残らないようにする)
- ④ ごみ捨て等で外へ出る場合は履物を替える。

(2) 食品庫

- ① 毎日床をよく清掃し、水洗いをせず乾燥させておく。
- ② 在庫品は常に点検を行い、不良品は廃棄処分をする。使用頻度の低いものは開封日や賞味期限の確認をする。
※ 棚は常に清潔に保つ。

(3) 調理室

- ① 不用品は処分する。
- ② 器具類は所定の場所にきちんと置く。
- ③ 調理作業中に出たごみは専用容器に入れて保管し、最後にまとめて捨てる。
- ④ 排水溝の中にごみを残さない。排水溝は掃除する。
- ⑤ ごみ受けカゴは、毎日掃除する。
- ⑥ 換気扇は退勤時刻 5 分前に止める。
- ⑦ 調理場内のグリストラップの網清掃は毎日行う。

(4) 床

- ① 固定式の調理台、シンク、調理機器等の下は洗浄がおろそかになりやすい場所なので、広い面の床と同様に洗浄し、汚れをためないようにする。
- ② 床は作業終了後、清掃してよく乾燥させる。(できるだけ水は流さない)

(5) トイレ

- ① トイレの清掃及び消毒は、出勤日全日、作業終了後に行う。
- ② 汚染度の低い箇所から順に行う。
- ③ 洗剤で洗い、よく流した後、次亜塩素酸ナトリウム200ppm溶液で消毒する。
- ④ 清掃の記録をつける。

(6) 外回りの清掃

- ① 施設の周りやごみ置き場は整理整頓して清潔にしておく。
- ② 場内のごみ拾い等の日常的な業務を実施すること。

(7) 休憩室

- ① 常に整理整頓（清掃）して清潔に保つ。

(8) その他

- ① 機械・器具類、窓ガラス、網戸、排水溝等は汚れがたまらないようにこまめに清掃する。
- ② 蛇口、ホース、ガスコック、電気のスイッチなどの細かい所も常に清潔にしておく。
- ③ ごみ箱は週1回洗浄して乾燥させる。
- ④ サンドルは週に1回洗浄し、流水ですすぎ、専用バケツで次亜塩素酸ナトリウム200ppm溶液に5～10分漬けこむ。その後十分すすぎ、乾燥させる。
- ⑤ モップ等は、柄が汚染されないように、十分注意をする。

10 日常点検・定期点検・施設管理等

(1) 日常で計画的・定期的に行う作業と衛生管理

- ① 調理器具の使用前、使用後の点検及び手入れをする。（ねじのゆるみ、刃こぼれ等）（毎日）
- ② 機械・器具類の点検及び手入れをする。（電気のモニター、ガス器具のバーナー）（毎日）
- ③ キャスターのついた器具類の手入れ（汚れ落とし）と注油をする。（月1回）
- ④ 窓ガラス、網戸の清掃をする。（学期1回）
- ⑤ 食品庫の整理及び清掃をする。（毎日）
- ⑥ 冷蔵庫、冷凍庫のフィルターは取り扱い説明書に従って清掃を行い、業務日誌に記録する。
- ⑦ 害虫駆除（衛生点検）を行い、業務日誌に薬品名と共に記録する。（月1回）

(2) 鍵の管理

- ① 出勤時には開錠し、退勤時には窓及び出入口の戸締まりに責任を持って施錠する。なお、調理場の鍵は責任を持ち管理する。

11 残菜及び調理場内のごみの処理

- ① 残菜は主食・副食別・デザート・牛乳別に計量して記録する。
- ② 残菜等の廃棄物は細菌の繁殖、悪臭の発散、ねずみ、ゴキブリ、ハエ等の害虫の侵入、繁殖の原因となるので、不衛生にならないように十分注意する。
- ③ 保管については蓋のついた容器または袋の中に入れて所定の場所に置き、動物等が侵入できないようにして保管する。
- ④ 残菜処理を行う時は使い捨て手袋とマスク着用する。

1 2 長期休業中における給食施設・設備の管理

- ① 長期休業中（夏休み、冬休み、春休み）における給食施設、設備の清掃や手入れ点検等については、特に日常で行き届かない箇所について入念に行い、施設、機械、器具の衛生安全の管理に努める。長期休業中の作業記録票に記入する。
- ② その他、施設・設備・器具類等の破損箇所、修理箇所の点検を行い、教育委員会へ報告をする。

<主な点検箇所等>

調 理 室	壁、蛍光灯、窓ガラス、網戸、出入口の戸、棚、床、排水溝等の手入れ、点検
倉 庫	在庫品の点検整理、不用品の廃棄処分、調味料容器の清掃、棚、床の汚れ落とし、乾燥、防虫等の対策
休 憩 室	ロッカー、棚等の不用品の整理、清掃
ト イ レ	ドアノブ→手洗い設備→便器→サンダル→床
給食室周辺	グリストラップ（槽、網）
機械器具等	食器洗浄機、消毒保管庫、球根皮剥き機、冷凍冷蔵庫、野菜裁断機、ミキサー、回転釜、スチームコンベクションオーブン、揚げ物機、ガステーブル、殺菌庫、運搬車、配膳台、調理台、シンク、移動シンク、パンラック、秤、包丁、まな板、食器等

1 3 その他

業務責任者は衛生管理及び調理等業務作業において最終チェックを行う。

専用または使い捨てエプロン及び手袋の使用基準

	項 目	使い捨て (専用) エプロン	使い捨て 手袋	アルコール 消毒 (手 袋)
下処理	原材料の保存食の採取		○	
	肉・魚を移し替える	○	○	
	肉・魚の下味をつける	○	○	
	生卵を割卵する	○	○	
	デザート・添加物を出す		○	○
	凍結全卵を容器に開ける	○	○	
	冷蔵品・冷凍品を移し替える (肉・魚・卵は除く)	○		

調理作業	肉・卵を冷蔵庫から出して釜に入れる	○	○	
	冷凍むきえび、いか、貝類の解凍、洗浄をする	○	○	
	焼き物用食品を並べる	○	○	
	小麦粉やパン粉を付けて油の中に入れる	○	○	
	缶詰、レトルト食品など加熱しないで食するものを扱う (運搬・開ける時)	○	○	○
	加熱済みのものを数える	○	○	○
	加熱済み食品の入った容器を運ぶ	○	○	○
	デザート・添加物を数える	○	○	○
	ゆで野菜を上げて冷却する	○	○	○
	配缶をする	○	○	○
	配食用の食缶を出す	○	○	○
	あえ物をするヘラを出す		○	○
	配缶の補助をする人	○	○	○
	配缶をした食缶を配膳車に乗せる	○	○	○

※ 消毒保管庫の取っ手を触る時には手洗いをしてから開ける。

※ 使い捨て手袋をしたまま他のものに触れない。

※ 使用前後で使い捨てエプロン・使い捨て手袋が切れていないか確認する。

※ 和えもの、サラダ、缶詰及びレトルト食品と加熱後の食品は、使い捨て手袋をしていても食品に直接触らない。(器具を使用する)

本作業基準実施については「学校給食衛生管理基準」(文部科学省)を参照のこと。
 なお、行政指導等により、年度途中で基準を改定することもある。