



大 東 市 教 育 委 員 会

令和8年3月 改訂版

目 次

1	調理従事者の健康・衛生管理	1 ～ 4
2	食材の検収と保管	5 ～ 11
3	作業工程表・作業動線図	12 ～ 15
4	調理、配缶等	16 ～ 22
5	調理機器・器具類の洗浄、消毒、保管等	23 ～ 29
6	施設の衛生管理	30
7	残菜及びゴミ等の処理	31 ～ 32
8	施設・設備の衛生管理	33 ～ 37
9	長期休業中の設備・機械・器具類等の清掃	38 ～ 41
10	その他	
◇	嘔吐物の処理をした食器の取り扱いについて	42

1 調理従事者の健康・衛生管理

1 調理従事者の健康管理は、次の基準による。

- (1) 受託者は、調理従事者に対し労働安全衛生法等に基づく健康診断を定期的に年1回以上、検便検査は月2回以上行うこと。
なお、検便検査は、調理従事者全員もれなく提出することとし赤痢菌、サルモネラ菌、腸管出血性大腸菌（O-157、O-26、O-111等ベロ毒素を産生する菌）を検査項目として、年間実施計画並びに検査結果について学校長と教育委員会に報告すること。
- (2) 受託者は調理従事者が異動または休みのため、交代の人が勤務する場合、事前に調理従事者等の変更報告と健康診断の実施結果ならびに検便結果を学校長と教育委員会に報告すること。
- (3) 受託者は、健康診断及び検便において異常が発見されたときは、直ちに学校長及び教育委員会に報告し、該当者の食品に係る作業への従事を中止させ、検査で陰性になるまで勤務させてはならない。
また、その間、これに代わる必要な人員を確保すること。
- (4) 業務責任者は、下痢、発熱、外傷、嘔吐、伝染性疾患等のような、食品衛生上支障のおそれがある者を調理業務に従事させてはならない。
また、手指に化膿した傷などがある場合も調理業務に従事させてはならない。
- (5) 業務責任者は、調理従事者の健康状態を毎朝チェックし、異常があると認められるときは調理業務に従事させず、学校長と教育委員会に報告すること。
- (6) 調理従事者はふだんから食生活に注意し、下痢、食中毒をおこさないようにする。
特に、肉や二枚貝の生食は避ける。本人もしくは同居人が「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」の第一種～三種感染症またはその疑いがある場合並びに無症状検査陽性者である場合は調理業務に従事しない。いずれの場合も、医師の診断を受け、その結果を学校長と教育委員会へ報告する。

2 調理従事者の衛生管理は、次の基準による。

- (1) 調理従事者は、日頃から身体の衛生を心掛け、給食室に入る前に手洗いを必ずすること。
- (2) 個人衛生点検票は出勤したらすぐに各個人で必ずチェックする。作業途中で異常があった場合は必ず変更する。
手指に傷や手荒れがある場合は、必ずキズテープを巻きゴム手袋をする。配缶エプロンをつけて行う作業、牛乳・パン・デザート・添加物・おぼん等の数よみの作業はしない。また、キズテープを巻きゴム手袋が出来ない場合は調理作業に従事してはならない。

(3) 業務に従事する際の衛生管理は、次の基準によること。

ア 調理前

- ① マスクは清潔なもの、白衣、帽子、エプロンはよく洗濯した清潔なものを身につけること。帽子は白衣より先に身につけること。毛髪は、帽子からはみ出さないように被る。特に、前髪や横の髪を出さないように気をつける。
コックシューズやエプロンは色の薄いものを使用すること。
- ② 白衣の下に着用するものは、清潔なものとする。白衣の袖口と裾から出ないように着用する。襟元は飾りやファスナーのないものとする。
- ③ 爪はいつも短く切っておく。
- ④ 体調に異常がある場合は業務責任者に必ず申告し、適切な指示を受ける。
- ⑤ 指輪、ネックレス、イヤリング、ピアス、ヘアピン、時計等ははずす。マニキュアはしない。めがねはチェーン付きのものを使用しない。香水はつけない。
- ⑥ 帽子、白衣、ズボンに着替えたら、粘着ローラーを外側(表面)にあて、ほこりや衣服に付いた髪の毛などを取り除くこと。また、休憩室から調理室に入るときは必ず粘着ローラーを使用する。
- ⑦ 衛生面より上調理室での調理作業は、一年を通して上着は長袖の白衣を着用する。

イ 調理中

- ① 調理作業中、顔や毛髪、マスク等をむやみにさわらないこと。
- ② マスクは調理室内では、午前中は必ず使用する。マスクは鼻まで被う。
- ③ 白衣のポケットには何も入れない。
- ④ 汗をふいた後は、手を洗う。
- ⑤ 下処理室と上調理室は、エプロン・履物を区別する。
- ⑥ トイレ
 - ・ トイレを使用するときは、上の白衣・帽子・マスクを外す。下のズボンは脱ぐかはき替えて行く。また、専用の履物にはきかえる。使用後は必ず手指を石けんで十分に洗い、アルコール消毒する。
 - ・ 調理従事者は作業前にはなるべく用便はすませておく。
 - ・ 調理員の専用トイレは、調理従事者、栄養士以外の者に使わせない。
- ⑦ 調理室内では専用の履物をはく。ゴミを捨てる等室外に出る際は、必ず上下の白衣、帽子、マスクをとり、外履き用のものにはき替える。

ウ 調理後

①コックシューズ、長靴

靴裏は毎日洗浄し、次亜塩素酸ナトリウム溶液につけて乾燥させる。表は週1回洗浄し、清潔に保つ。※乾燥させる場所は、靴箱でよい。

(4) 手洗い

ア 手洗いの手順（手洗い場（下処理室含む）には、写真入りの手洗いの仕方を貼る）

- ① 流水で軽く手を洗う。
- ② 規定通りに希釈したアルボース石けん液を適量つける。
- ③ 手の平を合わせ、石けんを十分に泡立てる。
- ④ 手の平と甲を5回程度組み替えて、ていねいに洗う。
- ⑤ 両手の指を組んで、指の間を5回程度十分に洗う。
- ⑥ 親指全体を包みこむように、親指の付け根部分まで、十分に洗う。手を組み替えて、両手とも5回程度洗う。
- ⑦ 指を立てるようにし、反対の手の平で、指先を十分に洗う。手を組み替えて、両手とも5回程度洗う。
- ⑧ 両方の手首を5回程度十分に洗う。
- ⑨ 肘まで洗う。
- ⑩ つめブラシを使って、指先と爪の間を洗う。つめブラシは使用する度に消毒する。
※2回手洗いの時のみ、つめブラシを使用する。
- ⑪ 流水で石けんが除去されるまで15秒以上かけてよくすすぐ。
- ⑫ ペーパータオルでぬぐい取るように、水気をよくふき取る。
- ⑬ アルコールをかける。

アルコールは指先にかかるように、手の平で受け、指先にすり込み、親指と親指の付け根まですり込み、手の平と甲、指の間、手首の順ですり込む。

イ 2回手洗いをするとき

下記の場合は1回目で①～⑨、⑪をした後に、2回目①～⑬の手順で実施する。

- ・作業開始前及び用便後
- ・汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する場合
- ・生の食肉類、魚介類、卵殻等微生物の汚染源となるおそれのある食品等に触れた後、他の食品や器具等に触れる場合
- ・配缶・配食前 ※⑨を除く2回手洗い
- ・床に落ちたものを拾った場合 ※⑨を除く2回手洗い

ウ 作業中の手洗いをするとき

①～⑧、⑪～⑬の手順で実施する。

一作業一手洗いを基本とする。特に、下記の場合は気を付ける。

- ・顔や毛髪、マスクをさわったとき
- ・野菜をさわったとき
- ・食品に直接触れる作業にあたる直前
- ・味見をした後 等

エ つめブラシ

①つめブラシを使用後、洗剤を用いてしっかりと揉み洗いし、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。

200ppm(12%次亜塩素酸ナトリウム) 【p.37 参照】

③ホルダーなどにかけて乾燥しやすい状態で保管する。

※個人用のものを用意し、共用しないこと。

※つめブラシを使用する度に行う。

※消毒液は作り置きせず、また使用する度に捨てる。

2 食材の検収と保管

1 検収の方法、留意点

- (1) 食材が納入されたときには必ず調理員が上調理室以外で白衣・帽子・マスクを着用して、立ち会う。給食が実施されない日や春・夏・冬休みの終りに食材が納品される場合についても同様とし、下記の通り注意する。

ア 納入業者について

- ① 納入業者は、清潔な服装を着用し、決められた場所（納品倉庫等）から納入し、調理室まで入らない。
- ② 納入業者（パン業者等）が廊下、納品倉庫に入る場合は、靴を履き替える。

イ 検収の手順

- ① 納入時間を記録する。（納入業者が伝票に納品時間を記入する場合もある。）
- ② 冷凍食品は冷凍車で配送され、溶けていないか確認する。
- ③ 冷蔵食品は保冷車等または保冷剤等を入れて配送され、常温になっていないか、確認する。
- ④ 納入された食材の量を確認する。
納入数量・伝票・発注数量が合っているか、確認する。
- ⑤ 食材の品質はどうか、また異臭・異物等はないか、確認する。
- ⑥ ダンボール箱のつぶれ、ビニール袋の破れ、缶詰のへこみがないか確認する。
- ⑦ 期限表示（賞味期限）については、箱ごとに確認する。

ウ 物資の計量の方法

個数物（冷凍食品等）

端数は、重量を計量して確認する。1個分の重さは、表示等で確認する。

エ その他

- ① 食材は、直接床に置かない。
- ② 検収時または下処理や調理作業時に、異臭、異物混入など不良品が発見された場合は直ちに学校の栄養士に報告する。現物は確保しておき、学校の栄養士に渡す。
- ③ 数量の過不足が生じた場合は速やかに学校の栄養士に連絡する。

(2)「学校給食物資検収表」は、下記の通り記入する。【参考：帳簿マニュアル p.18】

ア 記入方法

① 予定数量、納入業者を記入する。

予定数量の変更があった場合は、赤字で予定数量欄に記入する。

② 納入時間は当日の場合は時・分を記入する。

使用日前の納品物資については日・時・分を記入する。

③ 品質、鮮度、包装、異物について、良…○、不良…×で記入する。

④ 品温は食材により測定する。測定しない場合…ーで記入する。

【p.10,11 参照】

⑤ 保存食は、採らなければならない食材について、有…○、無…ーで記入する。

【p.9 参照】

⑥ 特記事項には、期限表示（賞味期限）を記入する。

また、食材の品質が悪い場合は具体的にその状態を記入する。

(3)「学校給食用調味料納入・使用状況報告書」は、下記の通り記入する。

【参考：帳簿マニュアル p.5,6】

ア 賞味期限等の記入について

① 調味料 … 賞味期限を記入

② 精白米 … 精米年月日を賞味期限欄に記入

③ 酒 … 精製日を記入

④ 塩、砂糖 … 製造年月日が記入されていないので、袋に記載されている数字やアルファベットをそのまま記入。

(記号例) 塩…B X 2 6 砂糖…2 1 5 3 1 7

2 保存食

(1) 保存期間

- ① -20°C 以下の冷凍庫で2週間保存する。
- ② 冷凍庫は保存食専用とし、他の物はいれない。
- ③ 保存食の廃棄
 - ・ 2週間後に廃棄する。順次毎日廃棄すること。
月曜日に保存したものは、2週間後の月曜日の午後に廃棄する。
金曜日に保存したものは、2週間後の金曜日の午後に廃棄する。
 - ・ 廃棄した日時の記録
給食日誌の記入欄に記録する。
長期休業期間中に廃棄した保存食は、給食開始初日の給食日誌の記入欄に記録する。

(2) 保存食用ビニール袋

ビニール袋の種類 (チャック付き)	保 存 食 品
G 8 (200 mm×140 mm×0.08 mm)	調理済み食品 (おかず等)
F 4 (170 mm×120 mm×0.04 mm)	原材料
H 4 (240 mm×170 mm×0.04 mm)	揚げパン用

(3) 保存方法

保存食用冷凍庫内は、1日分の保存食が分かるように整理して保存する。

ア 原材料

1日分をまとめて大きなビニール袋(45cm×50cm)に入れ、これに日付と曜日を記入する。

① 野菜 (下処理室で採取する)

洗浄・消毒等を行わず、納品された状態で保存する。

採取時は、包丁、まな板、手指等から二次汚染にならないよう配慮する。

- ・ 素手で採取せず、使い捨てビニール手袋を使用し、食材が変わる度に手袋をアルコール消毒する。

- ・ 包丁・まな板は、ひとつの食材を切った後、その都度アルコール消毒する。

可食部50g以上採取する。

土生姜、パセリ、にんにく等少量のものについても、50g採取し保存する。

生産地が異なる場合は、それぞれ保存する。

② 果物 (下処理室で採取する)

洗浄・消毒等を行わず、納品された状態で保存する。

素手で採取せず、使い捨てビニール手袋を使用する。

1個採取する。

③ 加工品（平天・ベーコン等、切る作業をするもの）

採取時は、包丁、まな板、手指等から二次汚染にならないよう配慮する。
素手で採取せず、使い捨てビニール手袋を使用し、切る直前に採取する。
50 g 以上採取する。

食品の製造年月日またはロット番号が違う場合は、それぞれ保存する。

④ 冷凍食品・レトルト食品等（切る作業をしないもの）

素手で採取せず、使い捨てビニール手袋を使用してもよい。

1 食分または 50 g 以上採取する。冷凍めんは、1 玉採取する。

食品の製造年月日またはロット番号が違う場合は、それぞれ保存する。

⑤ 卵（下処理室で採取する）

素手で採取せず、使い捨てビニール手袋を使用する。

全てを割卵し、かく拌したものを食缶から専用の食器等を用いて採取する。

50 g 以上採取する。

食缶が複数になった場合は、食缶ごとに採取し、一つの保存食用ビニール袋に入れ保存する。

イ 牛乳

飲用牛乳は、紙パックのまま 1 本を保存する。紙パックに、日付と曜日を記入する。
調理用牛乳（1ℓ）は、50 g 以上を保存食用ビニール袋に保存する。

ウ パン

基本、中または高学年分 1 個を保存する。個装袋に、日付と曜日を記入する。
揚げパンの場合は、1 個を保存食用ビニール袋に保存する。

エ 個数物

ジャム・ふりかけ・ヨーグルト等の個数物は、1 個を保存する。
クラス 1 本付けのドレッシング等は、取らなくてよい。

オ 調理済み食品

各々ビニール袋に日付と曜日、献立名を記入する。

複数の釜で調理する場合は、釜番号も記入する。

使用している食材が全て含まれるように、50 g 以上採取する。

個数物は、1 食分採取する。ごはんは 50 g 以上採取する。

採取する器具は、必ず消毒した清潔なものを保管庫から直前に出して使用する。

保存食は、各調理終了後すぐに釜から直接取る。

ビニール袋は、しっかり空気をぬいてすぐに密閉し、すみやかに保存食用冷凍庫に保管する。

(3) 保存する食材

- ① 野菜・果物類、たけのこ水煮
- ② 肉類・食肉加工品（ベーコン・ハム・ウインナー・焼き豚 等）
- ③ 冷凍食品
冷凍魚介類、ハンバーグ・ギョーザ等の冷凍加工品、冷凍豆腐、冷凍果物、
ホールコーン、スイートコーン 等
- ④ 魚肉練り製品（ちくわ、かまぼこ、丸天、平天、ごぼう天 等）
- ⑤ 大豆加工品（とうふ、うすあげ、ひきわり大豆 等）
- ⑥ こんにゃく
- ⑦ 卵類（鶏卵、うずら卵）
- ⑧ 調理用バター・マーガリン、牛乳、生クリーム、チーズ類
- ⑨ 缶詰類（寒天、果物缶詰、トマト缶）
- ⑩ レトルト食品（まぐろオイル漬け、山菜水煮、デミグラスソース）
- ⑪ 生わかめ・しらす干し
- ⑫ ふくろ麺
- ⑬ トック
- ⑭ みそ
- ⑮ 個数物（ジャム、ふりかけ、ヨーグルト 等）
- ⑯ チキンブイヨン・ポークブイヨン・ボーンストックについては缶詰以外保存食を採取する。

(4) 保存しなくてよい食材

穀物類	精白米、もち米、五穀ごはん、玄米、大麦 等
ごはんの素	菜めし、炊き込みわかめ等
調味料	塩、砂糖、しょうゆ、みりん、酢、酒類、ソース類、油類、ごま油、 ラー油、カレールウ、洋からし、トウバンジャン、コチュジャン、 テンメンジャン、オイスターソース、チリソース、こしょう、 ローリエ、トマトケチャップ、トマトピューレ 等
だし・スープ	けずりぶし、だしこんぶ、煮干し、とりがらスープ（缶）、 ポークブイヨン（缶）
粉類	小麦粉、片栗粉、パン粉、くずでんぷん、コーンスターチ
乾物	干しいたけ、粉かつお、ごま、乾燥大豆、高野豆腐、大豆の華、 小豆、ひじき、切り干し大根、カットわかめ、乾燥もずく、ふ、 青のり粉、ワンタンの皮、はるさめ、マロニー
乾麺	スパゲティ、ペンネ、マカロニ、そうめん、ビーフン、フォー
1本付けの ドレッシング等	和風ドレッシング、パックソース、ノンエッグマヨ 等

3 保管の方法と留意点

- (1) 食品倉庫、冷凍庫、冷蔵庫で保管するものは、必ずダンボール箱から取り出し、ビニール袋に入れて、食材どうしが触れないように保管し、食材の相互汚染を防ぐこと。また、ダンボール箱等空き容器は速やかに処理する。
- (2) 食材は検収後直ちに冷蔵庫等所定の場所に保管すること。
- (3) 食材の保管場所は常に清潔にし、ねずみやゴキブリ等に汚染されないようにする。
- (4) 冷蔵庫は5℃以下、牛乳保冷库は10℃以下、冷凍庫は－18℃以下、保存食用冷凍庫は－20℃以下の適正温度であることを内部温度計等で確認し、学校給食用日常点検表【参考：帳簿マニュアル p.16】に記録する。
- (5) 冷蔵庫は、冷気がよく循環するように食品を詰め込みすぎないこと。
- (6) 食肉類（精肉・鶏肉）、卵、冷凍魚介類と他の食材は、同じ冷蔵庫、冷凍庫には入れない。食肉類（精肉、鶏肉）は、専用の容器に入れ、冷蔵庫に保管する。
- (7) 調味料類は容器等に個々に納品月を記入し、古いものから順に使う。
開封したみそは、小物用ビニール袋などに入れて冷蔵庫に保管する。

4 食材別の納品・保管

食材	納品	品温	保管場所	備考
肉類（牛肉、豚肉、鶏肉）	当日	○ 10℃以下	冷蔵庫	専用の容器に入れる
卵（鶏卵）	当日	○ 10℃以下	冷蔵庫	
うずら卵	使用日前	—	食品庫	
野菜類・果物類	当日	—	下処理室 ザルに移し替える	前日納品もある
もやし	当日	○	下処理室	
うすあげ	当日または 使用日前	○ 10℃以下	冷蔵庫 切った後冷蔵庫	
こんにゃく	使用日前	—	食品庫	
冷凍うどん、中華麺	当日	○ －15℃以下	上調理室	
冷凍食品 全て 魚介類、揚げ物類、 冷凍豆腐 等	当日または 使用日前	○ －15℃以下	冷凍庫	
食肉加工品 ハム、ウインナー等	当日または 使用日前	○ 10℃以下	冷蔵庫 切った後冷蔵庫	
魚肉練り製品 かまぼこ、ちくわ、 平天 等	当日または 使用日前	○ 10℃以下	冷蔵庫 切った後冷蔵庫	

食材	納品	品温	保管場所	備考
牛乳	当日	○ 10℃以下	納品後直ちに 牛乳保冷庫	
調理用牛乳	当日	○ 10℃以下	冷蔵庫	
調理用バター	当日または 使用日前	○ -15℃以下	冷凍庫 冷蔵庫（使用前日）	
生クリーム、チーズ類 豆乳、調理用ヨーグルト、 調理用ジュース 等	当日または 使用日前	○ 10℃以下	冷蔵庫	
生わかめ、しらす干し	使用日前	○ 10℃以下	冷蔵庫	
ふりかけ、のり 等	使用日前	—	食品庫	
パン添加物	使用日前	— ○10℃以下	食品庫 冷蔵庫	常温保存のもの 要冷蔵のもの
ゼリー、ヨーグルト	当日	○ 10℃以下	配食後直ちに 牛乳保冷庫	
ジュース	当日または 使用日前	— ○10℃以下	食品庫 冷蔵庫	常温保存のもの 要冷蔵のもの
冷凍フルーツ	当日	○ -15℃以下	配食後直ちに 牛乳保冷庫	
ケーキ、花見団子、 柏餅 等	当日	○ -15℃以下	配食後 配膳カウンター	
調味料類・乾物類	前月末または 使用日前	—	食品庫	
みそ	使用日前	—	食品庫	開封後冷蔵庫
白みそ、八丁みそ	使用日前	○ 10℃以下	冷蔵庫	
缶詰類・果物缶詰	前月末	—	食品庫	
冷凍ゼリー（フルーツ寄せ物）	使用日前	○ -15℃以下	冷凍庫 冷蔵庫（使用前日）	
レトルト まぐろオイル漬け、 たけのこ水煮 等	使用日前	—	食品庫	
とうふ（生）	使用日前	○ 10℃以下	冷蔵庫	11～4月使用
精白米（無洗米）	月3回程度	—	食品庫	

3 作業工程表・作業動線図

衛生管理を徹底し、食中毒を予防するために作業工程表、作業動線図は必ず整備されていなければならない。

1 作業工程表

一日の献立の調理過程における下処理、調理、配缶などの作業手順を明確にし、各作業の役割分担や時間配分、また、衛生管理上の留意点等を示したものである。

(1) 作業工程表作成における必要な記入項目

- ア 汚染作業区域と非汚染作業区域の区分（下処理と調理）
- イ 献立名
- ウ 時間（タイムスケジュール）
- エ 担当者（調理の補助＝野菜・調味料入れる、配缶補助も含む）
- オ 調理作業の内容（時間帯によって仕事内容が空欄になっているところはないか）
※空白の時間がないようにする
- カ 衛生管理のポイント（手洗い、エプロン交換、使い捨て手袋）（中心温度）
- キ リスクが高い食品（肉、魚、卵など）については、担当者と扱う時間、衛生管理点（手洗い、エプロンの交換など）を明確にする。

(2) 作業工程表の作成のポイント

- ア 調理作業別ではなく、人の動きを書くこと。
- イ 調理室（非汚染作業区域）における作業について、二次汚染を防ぐために担当者の作業内容を時間を追って示すこと。
- ウ 汚染度の高い食品（肉、魚、卵など）を扱う作業と汚染させたくない食品を扱う作業（非加熱調理用食品や和え物）を明確に区分して、掛け持ち作業を行わせないこと。
- エ 調理終了から喫食までの時間短縮のために、作業工程表はできあがり時間から逆算して作成すること。
- オ 衛生管理のポイントを明記すること。
例：汚染作業区域から非汚染作業区域に移るときの「手洗い」㊤
「エプロンの交換」㊤等を記載すること。
調理過程において「使い捨て手袋」㊤が必要な箇所を記載し、どこの調理過程で必要なのかの理解を図ること。
中心温度…調理担当；㊤、計測担当者；㊤中温計
凡例は欄外に記載すること。

(3) 記入の仕方

- ・作業工程とタイムスケジュールを人ごと（アレルギー除去食含）に記入する。
- ・肉・野菜・牛乳については、検収の時間を記入する。
- ・作業開始および終了時間の記入（作業の予定時間も記入する）
空白の時間を作らない。休憩、準備、片付け等も記入する。
線または矢印で作業が続いていることがわかるようにし、途切れることがないようにする。

赤色 … 二次汚染を起こす可能性の高い食品

青色 … 加熱調理・非加熱調理後の配缶など
衛生的に取り扱わないといけない食材・作業

- ・下処理… **赤色** で囲む。
(野菜の種類・洗う順番を記入＝全献立を通じての通し番号を記入)
作業区分が変わる際(下処理→調理室等)には、㊟を赤囲みの中に入れる。
- ・切る … 下処理欄の野菜以外のものを記入する。（担当者の工程時間表にも記入）
- ・各調理作業（袋の開封時間、湯を取るなども含む）
- ・配缶 … **青色** で囲む。（果物・フルーツ缶の扱いも同様）
- ・除去食の採取、調理配食の時間… **紫色** で囲む。
(調理担当者の欄にも除去食の採取がわかるように除去と記入し、
紫色のしるしをつける。)
- ・その日の作業のミーティング時間を記入する。
- ・数え物 … 数え始めの時間、数え終わりの時間の記入。
当日でない場合は、数えた日・時間も記入する。**㊟㊟㊟数かぞえ食品名**
※ パン・牛乳も記入する。

- ・パン、牛乳の配食は、専用の白衣または専用のエプロンを着用し、衛生ポイントも
記入し青色で囲む。**㊟㊟㊟牛乳** **㊟㊟㊟パン**
- ・おぼん … 10:40 以降、出来るだけ 11:00 以降の遅めの時間に数える。
㊟㊟おぼん 青色で囲む。

※ 記入はボールペンを使用し、えんぴつや修正ペン、テープは使用しない。
変更の訂正（開始時間や終了時間、担当者が変更した場合）は、必ず赤ペンで訂正する。

2 作業動線図

各調理担当者が調理場内で、二次汚染の原因になるような人や食品の交差をおこさないように作業動線を示したものである。

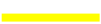
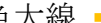
(1) 作業動線図作成における必要な記入項目

- ア 当日納品の物資は、食品の搬入口
- イ 前日までに納品された物資は、食品の保管場所
- ウ 汚染作業区域・非汚染作業区域及び機械器具など
- エ 固定の水槽・固定の台・炊飯器・手洗い等、固定で置かれているものは、名称を記入する。扉のあるところは「……………」等で記入する。
- オ 汚染作業区域から非汚染区域に食品を受け渡す場所または台等
- カ 調理後の食品保管場所（配膳棚や配膳室など）
- キ 献立名及び使用されている食品名（調味料は洗浄の必要なもの以外は記入しなくてよい。）
- ク 汚染度の高い食品（肉、魚、卵など）と汚染させたくない食品（非加熱調理用食品や和え物など）

(2) 動線図の作成のポイント

- ア 作業をする人の動きではなく、食品の動線を示すこと。
動線には方向を示す矢印を入れる。動線の色が何の食材であるか明記する。
- イ 汚染度の高い食品と汚染させたくない食品の交差を防ぐために、明確な動線を示すこと。
※ 作業動線は固定されているものではなく、交差を防ぐために献立の組み合わせによって変更する。
- ウ 汚染度の高い食品（肉、魚、卵など）の動線は赤色系、汚染させたくない食品（非加熱調理食品や和え物など）は青色系と決めておくことにより交差が生じた場合は「注意する」などの意識付けにつながる。
※ 汚染度の高い食品と汚染させたくない食品の動線が交差する場合は、作業工程表で時間差をつけてタイムスケジュールを組む。
※ 時間差をつけて作業できない場合は献立を変更する。
- エ 本来は個々の食品の動線を示すものであるが、見やすさを考慮し、同一料理に使用する同じ動線の食品（野菜など）は一本の線にまとめてもよい。

(3) 食材 献立名のところに入る食材名を記入する。

- 肉 類 … 赤色太線  （複数ある場合は赤に近い色で）
- たまご … 黄色太線  汚染度の高い食材
- 生魚介類 … オレンジ色太線  （複数ある場合は、オレンジ色に近い色で）

野菜 … 献立ごとに野菜をまとめて1本の線とする。

※ ただし、ささがきごぼう・えのきたけ・もやし・みつば・豆苗など汚染度の高い野菜は別線とする。

※ 下処理室でのピーラー使用有無の区分けをする。

※ 機械切りと手切りの区分けをする。

調味料 … 調味料は記入しなくてよい。

ただし、

・調味料がアレルギーの場合（小麦、ごま油など）は個別に置き場所も記入する。

・洗浄の必要な缶詰・だし昆布は個別に洗浄場所も記入する。

※ だし昆布の水洗いは朝一番にする作業であっても、下処理の4槽目は使用しない。

（4）出来上がった料理

料理別に線の色を変える。献立名の下にそれぞれの色で下線を引いておく。

釜から配缶する台までは実線とする。

（5）配 缶

配缶した後は、出来上がった料理の下線と同色の点線とする。

（6）食材置き場

切った野菜等を置く場所を記入し、動線を引く。

※ 食材を茹でた後の置き場所の動線を引く。

※ ベーコン、うすあげ等を切った後、再度冷蔵庫に入れる場合は、動線を引く。

（7）アレルギー除去食 紫色太線

除去食の献立名、除去を取る釜、置き場所、調理場所、配膳場所を必ず記入する。

（8）変更の訂正

変更しないように予定を組むのが望ましいが、訂正がある場合は必ず赤ペンで訂正する。

（9）その他

衛生釜、油抜き等に使用釜がある場合は記入する。

4 調理、配缶等

1 調理機器、器具等の衛生的な取扱いは、次の基準による。

調理器具類は食品別、用途別に区別して使用し、次の点に注意すること。

- (1) 下処理室用と上調理室用とに区別する。
- (2) 食肉・卵・魚介類等を取り扱った器具は、必ず洗浄・消毒し、他と区別する。
- (3) 包丁、まな板は食材によって使い分けてよい。(食肉加工品、魚肉練り製品、バター等)。※アレルゲンには十分配慮する。
- (4) 果物を切る際は、専用のまな板・包丁を使用する。

2 調理の際の衛生管理は、次の基準による。

(1) ビニール手袋は、使用用途により下記の通り着用する。

① 使い捨てビニール手袋（密着型手袋含む）	② ゴム手袋（耐熱）
・保存食を採取するとき（直接食品に触れるとき） ・パンを数えるとき （揚げパンを数えるときは、パンばさみを使用） ・果物を数えるとき ・配缶のとき ・汚染度の高い食品（肉類・魚介類・卵）を扱うとき ・牛乳を数えるとき ・全ての個数物を数えるとき	・熱湯消毒するときに使用
	③ 密着型手袋
	・果物を洗うとき ・果物を切るとき ・野菜（きゅうりなど）を洗うとき

※ 調理ビニール手袋は、食品衛生法適合の食品調理用のものを使用すること。

(2) 調理作業途中での調理台、まな板、包丁の取扱いは下記の通りとする。

① 食材変更時（野菜を切った後、別の野菜を切るとき）

調理台	水気があればペーパータオルでふき取り、アルコールを含ませたペーパータオルで全体をふく。
まな板 包丁	同じ献立の野菜の場合―洗浄(水洗い)不要。消毒不要。 別の献立の野菜の場合―洗浄(水洗い)のみ行う。消毒不要。 ※残渣は水洗い等で取り除いた後、次の食材を切る。水洗いする場合は、水槽の中で洗う。

② 食材を切るときは、ステンレス台車や水槽を利用してもよい。

③ 水気のある食材等は、移動式水槽（消毒したもの）を利用して切ってもよい。
ただし、まな板を置く位置に注意すること。

④ ザルに入った葉物野菜は、移動シンクやタライなどで受ける。

⑤ 午前中、調理台で切る作業が終わった後は、水を流さず、水気があればペーパータオルでふき取り、アルコールを含ませたペーパータオルで全体をふく。

※調理作業で使用した調理台は、配缶など、加熱後のものを置く台としては使用しないこと。

- (3) 牛乳用ビニール袋は、直接食品に触れる物には使用しない。
- (4) 生鮮食品は、必ずその日のうちに調理し、前日から調理しておいたり、残ったものを翌日に使用したりしないこと。たけのこ（生）、大豆の処理は除く。
- ※ ただし、災害時や学級閉鎖の際は教育委員会から指示をする。
- (5) 味見をするときは、玉杓子等で釜から食器に移し替えて行う。
マスクをさわったら、必ず手洗いをする。

3 調理は次の作業基準によって行う。

1日の作業は、次の基本的作業基準にそって適正に行うこと。

	作 業	内 容 お よ び 留 意 点
1	健康チェック 身支度 手洗い 施設・設備の消毒	【p.1 参照】 【p.2 参照】 【p.3,4 参照】 【p.34 参照】
2	検収 保存食の採取 保管 調味料の計量	物資の品質、量が適正かどうか。【p.5,6 参照】 使用する材料を50g採取。専用冷凍庫（－20℃）2週間保存。 【p.7～9 参照】 【p.10,11 参照】 ・調味料は釜毎に計量する。 ・ビン、袋から移し替えてボール等に入れてはかりで計量する。 ・調味料は全て調味料庫で保管・計量を行い、元の容器のまま調理室に持ち込まない。 ・残った調味料は調味料庫に戻さず廃棄する。 ・当日使用する調味料類は、専用の調理台等に置く。置く場所は決めておく。 ・使用する調味料はすべてそろっているか、確認する。
3	原材料の洗浄	野菜等は洗浄順位、方法、回数を守る。【参考：調理マニュアル】 ザルは、下処理用と上処理用に区別する。 球根皮むき機は、適正に取り扱う。【p.23 参照】
4	切裁	野菜裁断機は、適正に取り扱う。【p.23 参照】 献立に合わせた野菜を指示された切り方で行い、必要以上に廃棄量を出さない。加熱や調味料の浸透性を考慮する。
5	開封	・ナイロンやレトルトの袋に入った食材は、切り目が入っている袋でも消毒した調理用はさみで封を切り、切れ端が料理の中に入らないよう、また袋や乾燥剤の数を確認し容器に移し替える。 ・ビーフン、春雨、ワンタンの皮等を使用するときは、事前にザルやボールに移し替え、ナイロン袋から直接釜に入れないこと。 ・冷蔵、冷凍された食品は、調理室に長時間放置しないこと。 調理の直前まで冷蔵、冷凍保管する。
6	加熱調理	加熱調理は、給食時間の2時間以内に行う。

6	加熱調理	炒め物 - 水分が出るのをできるだけ少なくするため、使用する回転釜の数を増やして炒める。 ゆで物 - 回転釜に多めの湯を沸騰させ、1回に茹でる食材は適量にする。 揚げ物 - 揚げ物を揚げる人と配缶する人は別にする。 - 出来上がった揚げ物は、配缶者が釜から出す。 - 揚げ物受けのザル、タライ等はステンレス台車の上に置く。 - 揚げ物の配缶容器には、その底に給食用揚げ物専用ペーパーを敷き、食品を入れ、ペーパーを上のにせ、荒熱がとれてからふたをする。 - 揚げ物調理後の油は、使用日当日に片付け、必ず濾過し、空気にふれないよう冷暗所に保管すること。また、釜に付いた油をシリコンベラでかき落としてから、釜を洗浄する。油の缶は床に直接置かない。
7	調味	- 調味料は指示された使用順序で行い、分量は少量から調味し、味見をして調整する。調味料の増減量を給食日誌に記録しておく。 - 料理の出来栄えについては、中間段階と出来上がり時に学校栄養士の確認を受け、味付け等について調整が必要なときは学校栄養士と相談すること。
8	中心温度測定	加熱調理後は必ず中心温度（85℃以上90秒）の確認を行い、記録する。【参考：調理マニュアル p.11】【p.19,20 参照】
9	配缶 配缶時間 保存食の採取 検食 展示食 給食の受け渡し	給食時間に合わせて仕上げる。 目安 大おかず … 給食開始時間の 40 分前以降に終了 小おかず … 給食開始時間の 50 分前以降に終了 手作りふりかけ … 給食開始時間の 70 分前以降に終了 ごはん … 給食開始時間の 70 分前以降に開始 全使用食材を含むこと。【p.7,8 参照】 給食開始時間の 30 分前までに管理職が実施する。 調理員は時間に合わせて、検食を持っていく。 児童が盛り付けの目安となるように、中学年の一人分量を計量する。 児童が見やすい場所に展示し、最後のクラスが調理場へ来た後に回収する。 児童に事故がないよう、取扱いや安全に配慮し、廊下で受け渡しをすること。

10	洗浄	・配膳カウンターの食缶がすべてフタをしていることを確認してから、洗浄を始める。 ・配膳カウンターから3 m以上離れた場所で洗浄し、配膳カウンターの食缶やお盆等に、水や洗剤がかからないように注意しながら洗う。
11	食器具の回収 残菜量	合理的な回収方法（食器、食缶の返し方、返す場所） 残菜量を把握し、記録する。【p.31 参照】
12	洗浄 収納	適正な洗剤の使用と能率的で衛生的な洗浄を行う。 合理的な収納方法と衛生管理。
13	清掃	ゴミの処理。【p.32 参照】 床・網戸・排水溝の清掃。【p.35～37 参照】 調理機器・器具類の手入れ。【p.23～29 参照】 害虫・ねずみの点検、記録。【参考：帳簿マニュアル p.10】
14	食品庫の管理 事務作業 その他	食品庫の清掃、整理整頓。 毎日の調味料は、使う2日前に必ず在庫の不足がないか確認をする。 作業動線図、作業工程表の作成。給食日誌、帳簿の記入。 翌日の準備。調理作業の打ち合わせ。 休憩室の清掃・整理整頓。 調理員専用トイレの清掃。

食材や機械等のトラブルがあるときは、学校長・学校栄養士の指示を仰ぎ、緊急を要する場合は教育委員会へ連絡すること。

4 中心温度の記録・測定は次の基準によって行う。

（１）中心温度の記録

- ・使用するペン is シンプルな形の物を用い、1 日の使用前後にアルコールとペーパータオルを使って消毒する。
- ・ペンを触った後は手を洗う事を原則とする。

揚げ物の時

- ・記録は配缶担当者以外の人を担当する。

（２）中心温度の測定

- ・測定する前に必ず手洗いをする。
- ・測定する人と記録する人は別の人を基本とする。
- ・中心温度は調理に使用していない調理用のお玉で1回ずつ掬い取って測る。場所を変えて、3 か所測る。【調理マニュアル P11 参照】

揚げ物の時

- ・やむを得ず記録する人と測定する人（揚げ担当者）が同じ場合は、毎回声を出して測定温度を言い、記入する。

5 配缶、運搬等は次の基準によって行う。

- （１）配缶時には、粘着ローラー、手洗い、配缶エプロンの順に準備をし、使い捨て手袋を着用すること。

- (2) パンの数読みをするときは、専用の白衣又は専用のエプロン、使い捨て手袋を着用すること。
- (3) 食缶や使用食器等については、種類、数だけでなく、汚れについても確認すること。
- (4) お盆の数読みは配缶エプロンを着用すること。
- (5) 配缶用食缶、配缶用器具を出すときは配缶エプロン、使い捨て手袋を着用すること。
- (6) 配缶は給食時間に合わせる。低・中・高の分量差（各1割程度）をつけ、クラス毎に人数を配慮し、重さをはかりで計量して食缶に入れること。
- (7) 児童の食缶、食器等の運搬時のトラブルについては、適切に対応すること。
器具等を児童が床に落とした場合や数量不足の場合は、白衣・使い捨て手袋を着用して、消毒したものを渡すこと。

6 5大アレルギー除去食の調理、配食については次の基準によって行う。

※5大アレルゲンの食材の作業をした後は、必ず手洗い・エプロン交換を行った後に、他の作業を行う。（その他のアレルゲンは配慮しない）

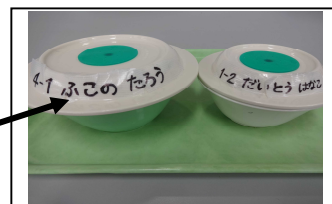
- (1) 除去食の調理をする場合
 - ・5大アレルゲンにふれていない調理エプロンを着用する。
 - ・小鍋に除去食をとり、アレルゲンの混入がないようにする。
 - ・調理し、中心温度を測定する。
- (2) 釜から直接除去食をとる場合
釜で中心温度を測定する。
- (3) 中心温度計
当日使用する中心温度計は、5大アレルゲンにふれないように配慮する。
- (4) 器具
消毒保管庫から出した新しい鍋、おたま、食器を使用すること。
- (5) 保存食
50gを必ずとる。釜から直接除去食をとる場合も、保存食をとる。
調理する代替食（白身魚）は調理前・調理後の1人分をとる。
- (6) 配食
 - ・配食は、アレルギー専用の配食エプロンを着用し、使い捨て手袋をすること。
 - ・釜から直接除去食をとる場合は、直接食器に配食する。
 - ・アレルギー専用の食器に配食したら、アレルギー専用の蓋（クラス・名前の表記あり）をして、真空状態にして、カウンターに置くこと。【p.21 参照】
 - ・配食後、各現場の調理員が複数で確認し、主任が最終確認をすること。
- (7) 5大アレルギーの除去食・代替食・持参食、その他のアレルゲンの持参食の手渡し
 - ・調理員は、直接担任（教員）に渡す。
 - ・対応食のある児童の名前、献立名、対応内容を伝える。

アレルギー食器の扱い方について

<食器>

○名前の明記：油性の黒マジックでクラスと名前を蓋に記入する。

この部分に直接、
黒マジックで記入する。



取り扱い方法

①シリコンの緑の栓を蓋にセットし、中央にポンプを置く。



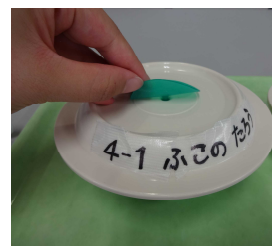
②ポンプのハンドルを2・3回上下する。
※すべらない安定した場所で行う。



③ポンプのハンドルを上げる時に重く感じたら完了。
蓋と食器が密着しているか確認し、密着していない時は再度やり直す。



④蓋を開ける時は、シリコンの緑の栓をめくる。



○洗浄：他の食器と一緒に混ぜて洗浄しない。シリコンの緑の栓は外して洗う。

○保管：食器は重ね、シリコンの緑の栓をセットした蓋と一緒に消毒保管庫に入れ乾燥させる。
使用しない日も消毒保管庫に入れておく。

<お盆>

○名前は記入しないで使用する。

○お盆を使用する場合、緑のお盆の数をそのクラスから抜くようにする。
(枚数を合計して間違いがないかの確認をする。)

○お弁当持参の場合は、ビニール袋に入れる。お盆の数読み後、アレルギー用のお盆にのせる。
お弁当箱は必ず区別できるようにしておく。

○牛乳停止のみ、豆乳代替のみの場合は、アレルギー用のお盆は使用しない。

○代替食（ヨーグルト、チーズ等の代替）がある場合は、クラスと名前を記入したビニール袋に入れ、緑色のお盆にのせる。

(要冷蔵のものは、渡す直前まで冷蔵庫に入れておく。)

○洗浄：通常のお盆と同様にきれいに洗う。

○保管：アレルギー用のお盆は一緒に重ねて消毒保管庫に入れる。

<真空ポンプ>

○洗浄：スポンジで筒の中まで洗い、水分をふき取りアルコール消毒する。

○保管：清潔なところに保管する。 **※絶対に消毒保管庫に入れないこと。**

大東市学校給食アレルギーのガイドンス 概要 調理室版

平成29年4月作成 令和7年3月改訂

*基本の対応

安全性確保のため、原因食品の完全除去対応を原則とする。但し、乳・小麦は段階的な対応をする。
除去食は大東市5大アレルギー（卵、乳、小麦、えび、ごま・ごま油）について、調理過程で除去可能なもののみ行う。代替食については、統一の対応とし、個別対応は行わない。

★アレルギー対応表

	食材	除去食	代替食
大東市5大アレルギー	鶏卵・うずら卵 (※魚卵は対象外)	※卵は全て加熱調理しています。 調理過程での除去のみ	ケーキなど ⇒代替食あり ※卵の入ったマヨネーズ・タルタルソースは 使用しない。
	牛乳・乳製品 (※学校給食用パンには 脱脂粉乳使用)	調理過程での除去のみ ・パン →弁当持参	牛乳⇒代替食あり（豆乳）：希望制 ヨーク、ヨーグルト、ケーキ、 チーズ類、パン添加物⇒代替食あり ⇒代替食あり
	小麦	調理過程での除去のみ ・パン、麺類 →弁当持参	既製の揚げ物、ケーキ ⇒代替食あり
	えび	調理過程での除去のみ ・ピラフ等のごはん →弁当持参	既製の揚げ物 ⇒代替食あり
	ごま・ごま油	調理過程での除去のみ ・やきめし等のごはん →弁当持参	ごま・ごま油を含む加工食品、 ドレッシング等 ⇒代替食あり

※揚げものは、すべて別揚げしない。

※家から持参したものは調理室で預かる。ただし、温度管理ができないことを事前に伝えておく。

※『大東市学校給食アレルギー対応の概要』に基づき、ルールを守って対応する。

※除去食の調理方法について、1つの献立に除去対応しなければいけない食材が複数ある場合、
該当食材全てを除いた除去食の対応となる。

<アレルギー食の検食>

除去食・代替食のある日は、通常食と同様に検食を実施する。

- ・各校で除去食・代替食のある日は、検食をする。代替品は必要数プラス1コ発注する。
- ・牛乳の代替品は、4月給食開始日に実施する。
- ・通常食と除去食（除去食用食器に、量は半量程度入れる）を提供する。

<対応食の引き渡し>

- ・給食室で対応食を渡す時は、調理員は、直接担任(教員)に渡し、対応食がある児童の名前、献立名、
対応内容を伝える。

5 調理機器・器具類の洗浄、消毒、保管等

洗浄・消毒・保管等は、つぎの基準によって行う。

調理機器や器具は、調理作業中に様々な食中毒菌により汚染されるので注意する。

熱風消毒保管庫は庫内温度が85℃以上で1時間以上運転していることを確認する。

調理機器、器具類について故障、破損等を発見した場合は直ちに学校栄養士から市教委に報告する。

洗剤の使用手法

- ・水槽に水を入れ、洗剤を入れる場合 … 原液を使用する。
- ・釜・調理台・調理器具等を洗浄する場合 … 原液を薄めて使用する。希釈倍率は使用する洗剤の基準に従う。

1 皮むき機（ピーラー）※じゃがいも・里いものみ使用

- (1) 中央の回転する部分（円盤）を取り外し、検収室（下処理室）で裏面までブラシで洗う。よくすすいで、乾燥させる。円盤はすぐに取り付けずに使用時に取り付ける。
- (2) 内部の汚れはブラシを使って洗い落とし、本体外装に水がかからないように水道ホースで汚れを十分洗い流す。
- (3) 本体のまわりを洗剤で洗う。（モーターが内蔵されているので絶対に丸洗いしない。）流水で洗剤をよく洗い流す。 ※洗浄の際は必ず電源プラグをぬく。

2 野菜裁断機 ※にんじん（せん切り）のみ使用

- (1) 使用前後には、刃の数を数え、刃こぼれがないか確認する。

- (2) 刃、本体ともにきれいに洗浄し水でよくすすいだ後、

刃はよく自然乾燥させる。

本体は水気をよくふき取り、

アルコール消毒しておく。

※洗浄時は必ず電源プラグをぬき、
モーター部分には水がかからないようにする。



樹脂カバー



- (3) 刃が乾燥したらアルコール消毒し、本体に装着してふたカバーを閉める。

※樹脂部分の劣化が早まるため、消毒保管庫には入れない。

3 回転釜 ※元コックが締まっていることを事前に確認する。

- (1) 水または40℃位の温湯で汚れを洗浄する。

※塩分の多い献立を調理した後は、釜でお湯を沸騰させて塩抜きする。

- (2) 洗剤をつけたスポンジタワシでよくこすり洗いする。

- (3) 流水でよく洗剤を洗い流す。

- (4) 釜を下に回転させ、横向きにして水を切る。

（ドライ施設）釜の水抜き栓を抜いて排水する。

- (5) 水気を切った後、釜は正常な位置にもどして、水分が残っていればペーパータオルまたはセームタオルで残った水気を完全にふき取り、ふたをきっちりしておく。

※ ふた、取っ手、ハンドル部分もよく洗うこと。

※ 洗うときは、バーナーに水がかからないよう注意する。

※ 釜の外側やガスコックも汚れを落とす。

取り扱いの注意点

- (1) 使用後、食用油を釜全体に塗布する。

日々の油引きを行うことにより強固な皮膜が生成される。

翌日寄せ物やすまし汁等の油浮きが気になる献立の調理に使用する場合は、油引きしなくてもよい。

- (2) 洗浄の際、金属タワシ等の硬いものの使用はしない。

定着させた皮膜がはがれてしまい、赤さびの原因となる。

- (3) 赤さびが出てしまったら、タワシやスポンジの硬い面を使い、十分に赤さびを取り除き、日々の油引きを行う。

4 調理台、水槽、ステンレス台車 等

- (1) 水または40℃位の温湯でぬらしてから洗浄する。

- (2) 洗剤をつけたスポンジ等でよく洗浄する。

- (3) 流水でよく洗剤を洗い流す。

- (4) ①中央シンク内部・移動台天板・側面

水切りワイパーで水気を切り、ペーパータオルまたはセームタオルで水分をふき取る。

- ②脚、すのこ（移動台、シンク）

水切りワイパーで水気を切り、ペーパータオルまたはセームタオルで水分をふき取る。

※スポンジ・ワイパー・セームタオルは、上調理室の①と②、下処理室の①と②でそれぞれ使い分ける。

※水切りワイパーはよく水気を取り、アルコール消毒する。

（ドライ施設）

※移動式の調理台等は洗浄コーナーのカート洗い場で洗浄する。

5 配膳カウンター（扉・取っ手も含む）

- (1) 洗剤をつけたスポンジでよく洗浄する。

- (2) 水で流し、水切りワイパーで水気を切る。

水で流せない場合

- (1) 洗剤をつけたスポンジでよく洗浄する。

- (2) ぬらした衛生的な布きんできれいにふき取る。

- (3) 仕上げぶきとして、一区画、1枚の衛生的な布きんでよくふく。

※ 水で流せない場合も、週1回は洗浄する。

（扉付き配膳カウンター）

洗剤を浸み込ませた衛生的な布きんで拭いた後、硬くしぼった別の衛生的な布きんで拭き上げる。

※扉内面やレール部分等に汚れが蓄積しやすいため、丁寧に清掃する。

6 包丁、まな板

- (1) 包丁は使用前後に刃こぼれがないか確認する。
- (2) 食物残渣を取り除き、流水で流す。
- (3) 洗剤を含ませたスポンジ等でまんべんなく洗浄する。
※包丁は、柄の部分、柄と刃のつなぎ目は、特に念入りに洗浄する。
まな板は、裏面、側面も洗浄する。
- (4) 流水でよく洗剤を洗い流し、水気をしっかりペーパータオルでふき取る。
- (5) 包丁・まな板殺菌庫へ入れる。(包丁、まな板全面に殺菌灯の光が当たるようにする。)
- (6) 週1回は殺菌庫の底をきれいに清掃する。
- (7) 殺菌灯は毎日、扉を閉めたときに点灯しているか必ず確認し、3時間以上殺菌する。
(連続にしておかない)

7 調理器具（ザル・かご・ボウル等、スパテラ・ひしゃく・泡立て器しゃもじ等）

(ザル・かご・ボウル等)

- (1) 食物残渣を取り除き、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等でまんべんなくこすり洗う。
- (3) 流水でよく洗剤を洗い流し、十分水気を切った後、消毒保管庫へ入れる。

(スパテラ・ひしゃく・泡立て器しゃもじ等)

- (1) 食物残渣を取り除き、流水で流す。
- (2) 洗剤をつけたスポンジ等でよく洗浄する。
- (3) 流水でよく洗剤を洗い流し、十分水気を切った後、消毒保管庫へ入れる。

※ 消毒保管庫に入らないものは乾燥させ、清潔な場所で保管する。

8 食器類

(1) 予備洗浄（残渣除去）⇒ (2) 本洗浄（洗剤洗浄）⇒ (3) すすぎ⇒ (4) 消毒保管

- (1) ①温湯に、20分程度浸漬する。(フルーツのみの浸漬時間は10分程度でもよい。)
②食器に付着している食品残渣を取り除く。
(特にルウや油分の多い献立は、湯を入れ替えて再度浸漬する。)
- (2) 一枚ずつスポンジで洗う。ふちの部分はスポンジではさみ、丁寧に洗う。
- (3) ①流水または水槽の湯を入れ替えた溜水（オーバーフローさせる）で洗剤をすすぎ、水槽から引き上げる。
②食器洗浄機にかける。(食器洗浄機はすすぎのみに使用する。)
※汚れ落ちとすすぎの確認をする。
- (4) 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。

注意 取扱いの際は、次の事項に注意する。

- ① 食器は丁寧に扱う。投げ入れなどしない。
- ② 食器の入った食器かごは積み重ねない。
- ③ 柔らかいスポンジで洗う。クレンザーやスチールタワシ、メラミン樹脂スポンジ、スコッチブライドなど硬いスポンジは使わない。

※破損した食器等を廃棄する際は、学校栄養士に報告する。

9 スプーン、はし

(1) 予備洗浄(残渣除去)⇒(2) 本洗浄(洗剤洗浄)⇒(3) すすぎ⇒(4) 消毒保管

- (1) ①温湯に、20分程度浸漬する。
②振り洗いをしてスプーン、はしに付着している食品残渣を取り除く。
- (2) 洗剤を入れた温湯の中で洗う。
※数本ずつ手で持って、スポンジ等でこすり洗いする。
- (3) 流水または溜水(2回以上温水を取り替える。)で、洗剤を確実に洗い流す。
※汚れ落ちとすすぎの確認をする。
- (4) 水気を切った後、調理台の上で各クラス人数分を数え、それぞれ専用のかごに入れて食器かごに入れ、熱風消毒保管庫で乾燥保管する。
※破損したはし等を廃棄する際は、学校栄養士に報告する。

10 個人盆

(1) 予備洗浄(残渣除去)⇒(2) 本洗浄(洗剤洗浄)⇒(3) すすぎ⇒(4) 消毒保管

- (1) ①温湯に、20分程度浸漬する。
②食品残渣を取り除く。(牛乳のストローやジャム等の袋に注意)
- (2) 洗剤を入れた温湯の中で、一枚ずつ裏表を丁寧にすみずみまでやわらかいスポンジで洗う。
※お盆のふちもスポンジをあてて洗う。
- (3) 流水または溜水(2回以上温水を取り替える。)で、洗剤を確実に洗い流す。
※汚れ落ちとすすぎの確認をする。
- (4) 水気を切った後、かごに立てて入れ、熱風消毒保管庫で乾燥保管する。

11 食缶、食器具(はしかご、スプーンかご、玉杓子、パンばさみ等)

- (1) 40℃位の温湯で付着している残渣を取り除く。
- (2) 洗剤を含ませたスポンジでよく洗浄する。
- (3) 流水または溜水(2回以上温水を取り替える。)で、洗剤を確実に洗い流す。
※汚れ落ちとすすぎの確認をする。
- (4) 十分に水気を切った後、熱風消毒保管庫へ入れる。

クリップ付食缶のゴム部分の洗浄方法

スポンジタワシに洗剤の原液を付け、黒ずんでいる部分をしっかり磨き、洗浄する。

※ ゴムパッキンは常に清潔な状態に保つために、日々の洗浄を十分行うこと。

※ ゴムパッキンは(食缶のふたに付けている場合も同様)熱風消毒保管庫に保管する。

1 2 食器かご

- (1) 流水で食品残渣を取り除き、洗剤を含ませたスポンジでよく洗浄する。
- (2) 流水または溜水（2回以上温水を取り替える。）で、洗剤を確実に洗い流す。
※汚れ落ちとすすぎの確認をする。
- (3) 十分に水気を切った後、食器かごは食器及び食器具を入れ、熱風消毒保管庫へ入れる。

1 3 パン箱

- (1) 洗剤を含ませたスポンジでよく洗浄する。
- (2) 温湯でよく洗剤を洗い流す。
- (3) 水気を切り、乾燥させ、ビニール袋に入れて清潔な所定の場所に保管しておく。
※使用前日に洗う場合は、乾燥後、清潔な所定の場所にそのまま保管する。
- (4) 使用当日、アルコールを含ませたペーパータオルでまんべんなくふき、消毒する。

1 4 炊飯器

- (1) 炊飯釜は湯につけ、ご飯粒の残りをすすぎ流す。
※ 蛇口が湯に浸からないように注意する。
- (2) 釜とふたは洗剤を含ませたスポンジでまんべんなく洗浄する。
- (3) 流水ですすぎ、水を切り、乾燥させる。
- (4) 本体の外側は、必要に応じて洗剤などを含ませた布きん等で汚れをふき取り、衛生的な布きん（不織布が望ましい。）で洗剤分をふき取り、乾燥させる。本体の内側はしぼった布きん（不織布が望ましい。）で汚れをふき取り、乾燥させる。
※ 内釜の底のサーモスタットに傷をつけないようにする。
※ 使用前、炊飯釜は熱湯消毒しなくてよい。
- (5) 取っ手は使用前にアルコールを含ませたペーパータオルで消毒する。

1 5 缶切り・はさみ

- (1) 使用後は刃の部分の汚れをよく取り、洗剤で洗浄する。
- (2) 温湯でよくすすぎ、熱風消毒保管庫に入れる。
※包丁保管庫に入れる場合は、水気をしっかりとペーパータオルで拭きとり、殺菌灯の光が刃に当たるように注意する。

1 6 中心温度計

- (1) 本体はペーパータオルでふき、清潔にしておく。
- (2) 針の部分は洗剤で洗浄して、温湯で洗い流した後、ペーパータオルでふき、アルコール消毒し、清潔な場所に保管する。
※ 使用時は、清潔なお盆の上などに置き、直置きしない。

1 7 はかり

- (1) 衛生的な布きん（不織布が望ましい。）ではかり全体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。）で拭き上げた後、水で固くしぼ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り、アルコール消毒する。

1 8 食器洗浄機

- (1) 残菜かごを取り出し、ゴミを捨て、洗浄する。
- (2) 毎日必ず側面カバー（両側）、カーテンなど取り外せるものは外して洗剤で洗浄する。
外せない場合は手の届く範囲で洗浄する。上部は清潔な布きんでふく。
- (3) コンベアー、出口のカーテン等を洗浄する。
- (4) 洗浄機内側の側面、天井面も洗浄する。
- (5) 乾燥させる。
- (6) 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、汚れをふき取り、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。
- (7) 終了時には、側面カバー（両側）を外しておく。
※洗浄後の側面カバーは、移動シンクや移動台に立てかけてもよい。
- (8) 側面カバー（両側）は、翌朝一番に付ける。

1 9 ホース

- (1) ホースは洗浄し、十分すすぐ。
- (2) 移動シンクまたは水槽で次亜塩素酸ナトリウム溶液に 5 分浸漬する。
※ホース内部全体が消毒できるように浸漬する。
- (3) ホースの中に水がたまらないように水気を切り、所定の場所に保管する。
※ ホース内部はカビがはえやすいので、内部を確認する。
※ 回転釜、床等の洗浄に必要なときのみ取り付け、作業終了後は必ず取り外す。

2 0 蛇口、水道の立上がり

スポンジに洗剤をつけて洗浄し、水または湯で洗剤を洗い流す。

（ドライ施設）

洗剤を含ませた衛生的な布きんで拭いた後、固くしぼった別の衛生的な布きんで拭き上げる。

2 1 スポンジ、タワシ等

- (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、タワシ等を入れ、よく揉み洗いする。
- (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 2 0 0 ppm 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。
※ スポンジ、タワシは複数個準備し、乾燥させたものを交代で使用する。

2 2 布きん

- (1) 専用の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) 手揉み洗いをする。
- (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 200 ppm 溶液を入れ、5 分間浸漬する。
- (6) 流水で十分すすぐ。
- (7) 衛生的な場所で乾燥させる。
- (8) 衛生的な専用容器で保管する。

2 3 エプロン

(ビニールエプロン)

- (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。
※裏面、ヒモの部分も丁寧に洗う。
- (2) 流水で十分すすぐ。
- (3) 次亜塩素酸ナトリウム溶液に 5 分以上浸漬し、流水で十分すすぐ。
- (4) 衛生的な場所に間隔をあけて吊るし、乾燥させる。

(布エプロン)

- (1) 汚染レベルの低いものから順に洗濯機へ入れ、洗濯する。
- (2) 衛生的な場所に間隔をあけて吊るし(乾燥機があると望ましい)、乾燥させる。
- (3) 衛生的な場所に保管する。

2 4 手洗い場

- (1) 洗剤を含ませ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。

6 施設の衛生管理

1 調理関係施設の衛生

- (1) 調理室内は、換気や除湿に注意し、できるだけ低温、低湿を保つようにする。
調理作業中は、床に水を流さずできる限り乾燥状態を保つ。
水や食品を床に落とさないように気をつける。
調理室の水道の水、湯は出しっ放しにしない。
ホースは床につかないように使用する。
 - (2) 手洗い設備は常に清潔に保ち、石けん、つめブラシ、ペーパータオル、アルコール、専用ゴミ箱等を常備する。
 - (3) 作業は、防虫設備のない出入り口や窓を開放したままでは、行わない。
下処理室の扉を開けっぱなしにしない。朝の下処理時においても必ず閉めておく。
 - (4) 調理室、食品庫、物品庫、休憩室、給食室前の廊下は毎日清掃し、常に整理整頓を行う。
 - (5) 調理員専用トイレは1日の作業終了後、調理員が清掃する。
 - (6) 天井、壁、扉、床、窓ガラス、網戸、戸棚等は、常に清潔に保つようにする。
 - (7) ゴミはできるだけふき取るようにし、むやみに排水溝へ流し込まないようにする。
 - (8) シャッターは、調理中はできるだけ閉めておき、児童が取りに来る時間に合わせて開ける。
 - (9) ねずみ、ゴキブリ等昆虫類の侵入防止に努め、確認する。
発生状況を毎月、各校の指定日に点検し、点検表に記録する。
 - (10) 調理室内で使用するバインダーは、アルコール消毒ができるものにする。
- 2 排水の詰まりや逆流がおきた場合に速やかに対処できるよう、施設の構造や配置を把握しておく。
- 3 清掃用具等は、用途別に区別して使用する。また、使用後は洗浄、乾燥させ必要に応じて消毒を行い、原則として上調理室以外の場所に保管する。
- 4 調理室内には、関係者以外の者をむやみに立ち入らせない。
物資納入業者は調理室前までとする。
会社関係の人が立ち入る場合は、検便検査結果を事前に提出し、調理従事者と同様の服装をする。
- 5 休憩室の冷暖房器具は、調理作業中で使用していないときは、必ず消しておく。
また、電灯も消しておく。
エアコンの使用…省エネはこまめに消すよりつけっぱなしの方が良い。
※ホットカーペットは消費電力が他の暖房器具よりも大きいため、使用しない。

7 残菜及びゴミ等の処理

1 残菜の回収については次の基準によって行う。

- (1) 給食後に回収する。
- (2) 回収した残菜は専用のザル等で水分を切って廃棄する。水分を切る際、床に落とさないようにする。食缶、バケツ等使用する場合も専用のものとする。
- (3) 残菜は毎日計量する。(給食日誌に記録)
- (4) 残菜の集め方については、下記のマニュアルによって行う。

残菜の集め方マニュアル

- ・うどんの汁のみが 残っている
- ・魚の野菜ソースかけのソースのみが残っている。
- ・煮魚の煮汁のみが残っている
- ・フルーツ缶の汁のみが残っている

汁のみは計量しない。
(具は計量する。)
汁の中に具が残っているときは、
ザルでこすなどし、固形物のみを
計量する。

◎上記以外のおかず類は、汁も計量する。

- ・児童が遅れて返却した時の残菜 → 計量しない
(多い場合は備考欄に書く。)
- ・遅れて返却されたパンの残り → 計量する

- ・おかずは、おたまで取れる範囲で集め計量する。
- ・ごはんは、ごはんしゃもじで取れる範囲で集め計量する。
- ・ドレッシング等が混ざっていても計量する。
- ・牛乳は、残った本数を給食日誌に記入する。
- ・個数物は重量で計量する。(パン、揚げ物、みかん、ぽんかん、等)
- ・ジャム・ゼリー・ジュースなどの個数物は、個数単位で給食日誌に記入する。

2 残菜やゴミの処理は、次の基準によって行う。

- (1) 下処理室のゴミ箱（ふた付き）
生ゴミ等を捨てる場合は、下処理室のゴミ箱に捨て、ふたは必ず閉める。ゴミは散乱しないようにする。
- (2) 手洗い場のゴミ箱（ふた付き）
手洗いで使用したペーパータオルは、専用のごみ箱に捨てる。ゴミは散乱しないようにする。
- (3) 使用済の容器、包装紙等は室内に散乱しないように直ちに決まった場所に運ぶ。
- (4) ゴミは、その種類別にゴミ入れ容器（透明のゴミ袋）に入れ、汚物、汚水、悪臭が漏れないようにする。
- (5) ゴミは、収集日時、集積場所を確認して適切に処理する。
- (6) 空き缶は水洗いして底を切り、押しつぶし一斗缶に入れ、まとめて所定の場所に保管する。
- (7) ダンボールはたたんでまとめて所定の場所に保管する。調理室内、食品庫にダンボールは持ち込まない。
※ やむを得ずダンボールのまま置く場合は、ビニール袋に入れ口をとじておく。
- (8) 発泡スチロール等は納入業者に持ち帰ってもらう。
- (9) 廃油はまとめて保管する。（定期的に業者が回収する。）
- (10) 保存食や展示食、残菜を持ち帰ったり、残ったパン、ごはん、牛乳を翌日まで保管したりせず、すべて廃棄する。
- (11) 学校で飼育しているうさぎなどの餌に野菜の皮などを使用する場合は、ナイロン袋に入れて指定された場所に置く。

8 施設・設備の衛生管理

1 水質検査

- ・朝一番に上調理室の流水できる水道で5分以上流水する。
- ・遊離残留塩素量・色・濁り・臭い・味を確認する。（1箇所のみ）
- ・塩素量が基準以下だった場合は、再度10分間流水して再検査する。

【再検査の結果使用した場合は、使用した水1Lを保存食の冷凍庫－20℃以下で日付を入れ、2週間冷凍保存する。】

再検査して基準未満であった場合は、基準値以上になるまで10分以上流水して検査することを繰り返す。

- ・調理終了後、中央シンクで遊離残留塩素量を確認する。

2 使用水について

- ・調理には水道水を沸かし、ボイラーの湯は使用しないこと。

・汁物・煮物・炊飯・乾物のもどしなどの使用水について

5分以上流水した箇所で、食缶に入れて異物混入がないか確認してから使用する。

※回転釜横の水道水は5分間流水できないため、汁物・煮物・炊飯には使用しない。

・ゆでる作業（サラダ等のゆで上げも含む）の使用水について

釜横の水道水をゆで水として使用する場合、必ず使用前に食缶に入れて色・濁り・臭い・異物混入がないかを確認して使用する。

3 朝の作業開始前の消毒等

調理器具の使用前の消毒

- ・消毒保管庫から取り出して使用する調理器具は、アルコール消毒や熱湯消毒しなくてよい。
- ・消毒保管庫に入っていない調理器具を使用する場合は、5分以上煮沸消毒する。

場所		消毒方法
下 処 理 室	水槽	下処理終了後に水槽を使用する場合は、水洗いし、衛生的な水切りワイパーで水気をかきとり、ペーパータオルで水分をふき取る。 (※洗剤は使用しない。)
	水槽	(食品が替わるとき) スポンジでシンク内側をこすりながら、水洗いする。 ※水で丁寧に流しペーパーで水分を拭きとってもよい。
調 理 室	調理台	アルコールを含ませたペーパータオルで全体をふく。
	ステンレスの台車	
	配膳カウンター	
	パン棚	
	食器食缶消毒保管庫	取っ手を アルコールを含ませたペーパータオルでふく。
	調理器具保管庫	
	包丁・まな板殺菌庫	
	牛乳保冷庫	
	冷凍冷蔵庫	
	保存食用冷凍庫	

4 午後の清掃・消毒

場所		清掃・消毒方法
下処理室	水槽	【 p 24 参照】
	床	①デッキブラシを使い、洗剤で洗う。 ②流水で洗い流す。 ③水気を切る。 ④乾燥させる。 （ドライ施設） ①床のゴミを取り除く。 ②モップ等で水拭きした後、乾いたモップで乾拭きする。
	会所	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いする。 ③流水で洗い流す。 ④排水マスを元の場所に設置する。
	壁	付着したゴミや食品残渣をふき取る。
場所		清掃・消毒方法
調理室	回転釜	【 p 23 参照】
	調理台・水槽 ステンレス台車	【 p 24 参照】
	配膳カウンター	【 p 24 参照】
	パン箱	【 p 27 参照】
	床	（ウエット施設） 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。 ※水切りワイパーは使用后、次亜塩素酸ナトリウムで消毒する。 （ドライ施設） ①床のゴミを取り除く。 ②モップ等で水拭きした後、乾いたモップで乾拭きする。
	会所	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いする。 ③流水で洗い流す。 ④排水マスを元の場所に設置する。 ※排水溝・排水マスの清掃手順 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。

排水溝	(排水溝) 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いする。 ③流水で洗い流した後、溝カバーを元の場所に設置する。 (ステンレス製蓋なし排水溝) ①専用のブラシに洗剤を付け、溝の中をまんべんなく洗浄する。 ②流水で洗い流す。
壁	付着したゴミや食品残渣をふき取る。
扉	取っ手やドアノブを水拭きする。
パン棚 配膳カウンター（調理室外）	洗剤をしみ込ませた衛生的な布きんで拭いた後、硬くしぼった別の衛生的な布きんで拭き上げる。
網戸	専用の布きんでふく。
廊下	ゴミをはく。廊下専用モップでふく。 ※ 廊下専用モップは洗浄作業後、 200ppm 濃度の次亜塩素酸ナトリウムで消毒する。
牛乳保冷库	乾いたやわらかい衛生的な布きん（不織布が望ましい。）で、取っ手、扉の内外面、棚板、庫内すべてを拭き上げる。
包丁まな板殺菌庫	乾いたやわらかい衛生的な布きん（不織布が望ましい。）で、取っ手、扉の内外面、本体外面を拭き上げる。
食器食缶消毒保管庫	
調理器具保管庫	
冷凍冷蔵庫	
保存食用冷凍庫	

5 週1回の清掃・消毒

場所	清掃・消毒方法
調理室・下処理室 床	(ウエット施設) ①床を洗浄後、次亜塩素酸ナトリウム（濃度 200ppm）を床全体にまき、5分おく。 ②流水で洗い流す。 ③水切りワイパーで十分に水を切る。 ④換気をよくして、すみやかに乾燥させる。 (ドライ施設) ①床のゴミを取り除く。 ②モップに洗剤を含ませ、軽くしぼり床面を拭き上げる。 ③水を含ませ、軽くしぼったモップで洗剤をふき取る。 ④乾いたモップで乾拭きする。

調理室・下処理室 壁	① 洗剤を含ませて軽くしぼった布巾で、壁面をふく。 ② 水を含ませてしぼった布巾で洗剤をふき取る。
調理室・下処理室 会所・排水溝	① 溝ぶたを外し洗剤で溝をこすり洗いする。 ② 水で洗い流す。 ③次亜塩素酸ナトリウム（濃度 200ppm）をまき、消毒する。 ④ 5分おく。 ⑤水を流す。 ※ 排水溝の溝ぶたは、手かぎを使用して取り外すこと。
食器食缶消毒保管庫	① 乾いたやわらかい衛生的な布きん（不織布が望ましい。）で、棚板、底面をふく。 ② 保管庫本体の内外、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、水で硬くしぼ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。
保存食用冷凍庫 調理器具保管庫	乾いたやわらかい衛生的な布きん（不織布が望ましい。）で、保管庫本体の内外、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、水で硬くしぼ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。
冷凍冷蔵庫	食品が出されて庫内が空のとき ①乾いたやわらかい衛生的な布きん（不織布が望ましい。）で、保管庫本体の内外、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、水で硬くしぼ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。 ②棚板は、取り外して洗剤で洗浄し、よくすすぎ、水気を拭き取る。
包丁まな板殺菌庫	庫内すべて、アルコールを含ませたペーパータオルでふく。 ※汚れているときは、適時清掃すること。

※ 清掃に使用した布きんは、使用後きれいに洗浄する。【p 29 参照】

濃度200ppm次亜塩素酸ナトリウム溶液の作り方(12%次亜塩素酸ナトリウム)

液の量	水の量
5ml	3L

9 長期休業中の設備・機械・器具類等の清掃

	清掃箇所	作業内容
1	食器・個人盆	1枚ずつ表、裏ともていねいに磨く。破損の確認をする。 個人盆の角や裏が黒くなった部分の汚れを落とす場合は、スコッチやメラミン樹脂スポンジを使用してもよい。
2	スプーン、はし、フライばさみ、パンばさみ、玉杓子類 等	1本ずつていねいに磨く。
3	食缶・ボール等	1個ずつていねいに磨く。
4	食器、はし、スプーン等カゴ類	修理箇所があれば修理する。
5	ザル、まな板	次亜塩素酸ナトリウムにつけて漂白する。 1個ずつていねいに洗って乾燥する。
6	包丁	刃をよくとぎ、刃の付け根、柄をみがき乾燥する。
7	はかり	受け皿等の掃除、目盛盤をふく。 目盛等の調節ネジがかたくて動かない場合は注油する。
8	中心温度計	本体、針ともに清掃し、保管しておく。 中心温度計を校正し、記録する。
9	扇風機	取り外して、汚れを落とし洗浄する。
10	蛍光灯	きれいにふいておく。
11	換気扇	取り外せるものは取り外し、周囲の油の付着を取り除く。 取り外している期間に洗浄し、乾燥させる。 電気系統やモーターに水をかけないようにする。
12	フード	フード内外の油やほこりを取り除く。
13	窓ガラス	枠や棧も洗剤で汚れを落とし、ガラスは磨く。
14	網戸	取り外せるものは取り外し、洗剤で洗い、水洗いする。 取り外せないものは、ほこりを取り除く。
15	戸棚、おかず・パンカウンター	清掃し、不用品があれば取り出して整理する。 すみずみまでていねいにふきんでふき掃除する。
16	床、壁、タイル、廊下	洗剤でよく洗い、汚れを取っておく。特に油で汚れている個所は、ていねいに磨いて湯又は水で洗い流す。
17	排水溝、溝鉄板、スノコ	排水溝、調理室内の溝の側面は洗剤等でよく洗う。 鉄板、スノコは取り外してよく洗う。
18	シャワー室、便所	普段出来ない窓ガラス、枠、ドア、腰壁を清掃する。
19	会所	排水枡の浮遊物、沈殿物を取り去る。 あみかご、側面は洗剤等でよく洗う。 あみかごに破損があれば、学校栄養士に報告する。

2 0	食品倉庫	きちんと整理、整頓する。不用品の処理をする。棚板をきれいにふく。使いかけの調味料や乾物類等は冷蔵庫に保管する。
2 1	休憩室	ロッカー、棚、押入れ等の不用品を出し、整理整頓する。 窓ガラス、網戸、畳の清掃、カーテン洗濯。
2 2	内、外部ドア	ほこりを取り、きれいにふく。
2 3	シャッター	ほこりを取り、きれいにふく。
2 4	調理室内外の清掃	ふだん出来ない所を、隅々まできれいに清掃する。
2 5	防鼠、防虫	ねずみ、昆虫類が入り込まないようにする。 薬剤を散布する場合は、調理器具にかからないように注意する。
2 6	炊飯器	内釜は水洗いし、本体は丁寧にふく。 燃焼具合の点検をする。（修理の必要がある場合は早めに連絡する。）
2 7	食器洗浄機	洗浄ノズル（上下）を外し、洗浄機内を洗浄する。 搬送レールは、手の届く範囲で洗浄する。 電気系統やモーターに水をかけないように注意する。
2 8	食器保管庫 食缶保管庫	内外部、握り手、底、庫内はぬるま湯でふき、空ぶきをする。 はずした棚板は洗剤液で汚れを取り、すすぐ。 庫内には水を流さないようにする。扉はふく。
2 9	宮島等収容庫 小物収納庫	内外部、取っ手、庫内はぬるま湯でふき、空ぶきをする。 はずした棚板は洗剤液で汚れを取り、すすぐ。 庫内には水を流さないようにする。扉はふく。 小物収納庫はきちんと整理整頓する。
3 0	牛乳保冷库 冷蔵庫 冷凍庫	庫内には水を流さないようにする。 内外部、取っ手、庫内は洗剤で汚れを取り、温湯できれいにふき、空ぶきをしてアルコール消毒する。 はずした棚板は洗剤液で汚れを取り、すすぐ。 冷却機の霜、氷の除去は、たたいたりせず、機械を止めて扉を開き自然に取れるようにする。 牛乳保冷库、冷蔵庫、冷凍庫の電源は入れておく。庫内が空の場合は設定温度を高めにする。（冷蔵庫等10℃、冷凍庫-15℃） <u>1 か月</u> に1回は本体上部にあるフィルターを外してほこりを落とす。サーモスタットに触れないようにする。 排水ホースは詰まっていないか確認する。 保存食用冷凍庫は保存期間が過ぎたことを確認してから保存食を廃棄し、庫内が空になってから清掃する。 調味料等を保管する冷蔵庫は電源を切らず、庫内温度は10℃以下にしておく。

3 1	包丁まな板殺菌庫	殺菌灯及び機体外面のふき掃除をする。 庫内には水を流さないようにする。庫内を清掃する。
3 2	野菜裁断機	刃が不良の場合は、教育委員会に報告する。 裁断機の刃は隅々まで丁寧に清掃する。
3 3	缶切り機	回転部分に注油し、汚れをふき取る。
3 4	皮むき機	取り外しのできる箇所は外し、機体内および付属品を清掃し、乾燥させる。
3 5	回転釜	揚げ物用の釜は、油かすを落とす。汚れが落ちたら洗剤で洗って水気を取り、正常な位置に戻しておく。 内釜がさびる場合は食用油を薄くぬる。 ハンドル部分に注油する。(機械油) ふたはキズをつけない程度によく磨く。 回転の具合やリングバーナー、前管の燃焼具合の点検が必要な場合は早めに連絡する。 ガスバーナーやコック、元栓には水をかけないこと。
3 6	調理台・パン棚 水槽・配膳カウンター・ステンレス台車	台、台の横、足、スノコ等の隅々まで磨き、乾燥させる。 ※キャスターは定期的に注油し、さびを防止する。 キャスター(車)に注油するときは、床を汚さないようにする。
3 7	L 型運搬車	① 水または40℃位の温湯で汚れを洗浄する。 ② 洗剤をつけたスポンジタワシでよく洗浄し、洗剤を洗い流し、水気を切る。 ③ アルコール消毒し、清潔な場所でよく乾燥する。 台、台の横、足等の隅々まで磨き、乾燥させる。 キャスター(車)に注油するときは、床を汚さないようにする。
3 8	保存食の廃棄	2週間保管後、廃棄する。
3 9	エアコン	フィルター掃除、周囲の油の付着を取り除く。

【注意事項】

- ① 電気器具の手入れは必ず電源を切ってから行う。
- ② 電気器具の操作は、ぬれた手で行わない。
- ③ 機械類のモーター、スイッチ、コンセントの配線部分をぬらすと漏電や故障の原因となるので、水をかけないようにする。
- ④ 作業中は必ずゴム長靴をはく。(感電防止の為)
- ⑤ 機械器具に異常があるときは学校長及び教育委員会へ連絡する。
- ⑥ 熱湯消毒や薬剤を使用するときは、取扱いに注意し、洗剤等は使用濃度を守る。
- ⑦ 機械には機械油を注油する。

※長期休業（夏・冬・春）の給食終了日翌日から3日間及び給食開始前日までの3日間に日常業務や定期的業務で実施することのできない清掃、点検、消毒等を行い、施設、設備、機械、器具類の衛生管理に努める。

※給食開始前に中心温度計・ガス器具等・機械類が正常に動くか必ず確認する。

※作業日及び清掃内容等について、教育委員会に報告する。

< 嘔吐物の処理をした食器の取り扱いについて >

嘔吐物が食器に入った場合の処理

※必ず、下記の①～③の処理を調理室外で行ったものを受け取る。

【調理室外での処理】

- ①嘔吐物と一緒に食器ごとビニール袋の中に入れ、
次亜塩素酸ナトリウム液（10倍希釈）を浸し、密封する。



- ②30分程度浸漬してから食器を取り出す。



- ③水洗いし、給食調理室に持って行く。

※ 調理室で食器を受け取る際は、カウンターではなく、出入り口から受け取る。

※ 受け取る際は調理員が、準備したビニール袋を広げて受け取る。



【調理室内での処理】

※ 受け取った後は、すぐに下処理室に持って行き、消毒は一槽目で行う。

（上調理室には置かない。消毒もしない。）

※ 消毒は受け取ったビニール袋内で行うのが、望ましい。

- ④次亜塩素酸ナトリウム液（250倍希釈）で消毒し、30分程度おき、清水ですすぐ。

※250倍希釈…市販品5～6%濃度のもの10mlを2.5ℓに希釈する。

上調理室で、洗剤を使用し十分洗浄後、清水ですすぐ。



- ⑤食器消毒保管庫に入れ、消毒する。（85℃以上1時間以上）

※他の食器と一緒に分けなくてよい。

※学校でノロウイルス感染症が発生した場合は90℃以上90分（1週間だけ）