

三木町
学校給食衛生管理マニュアル
作業の手引き

三木町教育委員会

平成29年4月初版発行

令和5年 改訂（案）

目 次

I	調理従事者及び職員の衛生管理	2-4
II	施設・設備の衛生管理	5-6
III	調理機械・器具及び食器具の衛生管理	7
IV	使用水の管理	8
V	食品の衛生管理	9-11
VI	作業前の衛生管理	12
VII	調理時の衛生管理	13-19
VIII	配送時の衛生管理	20
IX	配送校の配膳業務等	21
X	洗浄	22-23
XI	作業終了後	24
	別表	
	様式集	

I 調理従事者及び職員の衛生管理

1 基本事項

調理作業をする一人一人の健康状態や作業の仕方が食中毒や事故につながることを自覚し、自分自身が健康で清潔であるよう努める。

- (1) 調理従事者等は、便所及び風呂等における衛生的な生活環境を確保すること。また、十分に加熱された食品を摂取する等により感染防止に努め、徹底した手洗いを行うなど自らが施設や食品の汚染原因とならないように措置するとともに、体調に留意し、健康な状態を保つように努めること。
- (2) 調理従事者等は、下痢、嘔吐、発熱などの症状があった時、手指に化膿創があった時は調理作業に従事しないこと。
- (3) 本人または家族に休日も含めて、下痢または嘔吐等の症状がある調理従事者については、ただちに医療機関を受診し、感染性疾患の有無を確認すること。ノロウイルスを原因とする感染性疾患による症状と診断された調理従事者等は、リアルタイム PCR 法等の高感度の検便検査においてノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、食品に直接接触する調理作業を控える。
- (4) 調理中に部外者が調理スペースに入る場合は、外来者用健康状態点検表（様式 8 - ②）で異常がないか確認の上、調理従事者に準じた服装を着用し、手洗い・消毒を実施する。

2 健康診断・検便

健康診断は一般的な健康状態を把握するため、検便は二類・三類感染症、食中毒菌の保有の有無を知るために有効な手段であるので必ず受ける。

- (1) 年 1 回以上の定期健康診断を受診する。
- (2) 年 3 回の長期休業後は、異常がないか、健康点検を行い、健康状態を確認し、記録する。
- (3) 検便（検査項目：細菌性赤痢菌、サルモネラ菌、腸管出血性大腸菌）は長期休業中を含む月 2 回実施する。検便結果の異常が無いことを確認の上、調理運搬業務に従事する。
- (4) 保菌者が出た場合・化膿性疾患が手指にある場合・感染性疾患を疑う症状がある等の場合は、管理責任者（管理責任者）（以下「管理責任者」と言う。）は直ちに町に報告し、その指示に従う。

3 衛生管理自主点検表

- (1) 毎朝、必ず本人が記入する。（様式 8 - ①）
- (2) 各項目に該当する場合○印を、該当しない場合は×印を記入する。体調が悪いとき、家族に下痢・嘔吐等の症状や感染症の疑いのあるときも、該当の項目に×印をつけ、管理責任者に報告をする。管理責任者は、作業に従事できるかどうかを判断する。
- (3) 軽い傷、手荒れがある場合でも×印を記入し、手袋を着用して作業する。個人別健康観察記録票に、手袋の着用状況を記録する。
- (4) 本人又は同居の家族等に下痢・嘔吐等の食中毒症状があるときは、出勤前に管理責任者に連絡して指示を仰ぐ。その場合は、原則出勤しない。
- (5) 本人の体調が悪く欠勤する、又は家族等に下痢・嘔吐などの症状があり食中毒が疑われ

欠勤する場合は、当日、管理責任者は市へ連絡する。

4 身支度

調理作業に従事するときは、清潔で作業しやすい所定の服装をする。

- (1) 出勤後、調理衣に着替える前に手洗いをする。
- (2) 指輪、ネックレス、イヤリング、ピアス、ヘアピン、時計等の装飾品は必ずはずすと共に、携帯電話においても所持しない。
- (3) 調理衣（白衣、ズボン）、帽子、マスク、エプロンは、毎日清潔なものを着用する。白衣・帽子・エプロンは毎日洗濯室で作業区域ごとに区別して洗濯し、乾燥機にかける。靴は、汚れたときはその都度洗って乾燥させる。マスクは使い捨てを使用する。
- (4) 帽子は、毛髪が出ないようにかぶる。また、毛髪が出ていないか、鏡で確認する。
- (5) 消毒準備室で、粘着式のローラーを肩・胸・背中等にかける。二人一組で点検を行う。
- (6) 調理衣（白衣）、エプロン、靴は、汚染作業区域・非汚染作業区域で区別し、他区域に移動する場合は必ず交換する。保管場所も区別する。
- (7) マスクは、口・鼻を覆う正しい着け方をする。
- (8) 調理室内に入るときは短時間でも、調理衣（白衣）・帽子・マスクを着用する。また、休憩時間は調理衣（白衣）・帽子は脱ぐ。
- (9) 調理衣、帽子、マスク、エプロン、靴のまま、調理場外に出ない。
- (10) 配送時は、配送用作業衣（上下）を身につける。配送用作業衣では配送前室・コンテナプール以外へは入らない。

5 手指の洗浄

手指の洗浄・消毒は、手指を介して細菌・ウイルスが食品に付着する経路を遮断するための最も有効な方法であり、食品衛生上の基本である。手洗い方法については、「学校給食調理場における手洗いマニュアル」及び「大量調理施設衛生管理マニュアル」に準ずるものとする。

6 使い捨て手袋の使用

以下の場合には、使い捨て手袋を着用し、使用の度に捨てる。配食作業中は、配食をする学校が変わるたびに欠損が無いかを確認する。

- (1) 手指に傷があるとき。
- (2) 肉魚・卵等を取り扱うとき。
- (3) 消毒済みの生野菜・果物を取り扱うとき。
- (4) 加熱済み食品を取り扱うとき。
- (5) 加熱しない食品（缶詰・漬物等）を取り扱うとき。
- (6) 配食前・配食中の食缶を取り扱うとき。
- (7) 生野菜・和え物・果物用の器具を取り扱うとき。

7 使い捨てエプロンの使用

以下の場合には、使い捨てエプロンを着用し、使用の度に捨てる。

- (1) 肉魚・卵等を取り扱うとき。
- (2) 肉魚卵検収室で検収をするとき。
- (3) 和え物を和えるとき。
- (4) 前処理室で玉ねぎ・じゃがいもの前処理を行うとき。

8 トイレの使い方

調理作業中、トイレに行くときは次のように行う。

- (1) エプロン・帽子・マスクをはずして所定のところに置く。
- (2) 調理衣（白衣）を脱いで、トイレ入り口のフックにかける。
- (3) トイレ前室で調理衣（ズボン）を脱ぐ。
- (4) 用便後、衣服に触れる前に個室内で確実に手を洗い消毒する。
- (5) トイレ前室でズボンを着用する。
- (6) 白衣、エプロン、帽子、マスクを身につけ、調理前室で丁寧に標準的な手洗いを行う。

<調理衣（白衣・ズボン）のまま、トイレに行かない。用便後、手を洗ってから次の動作に移る>

- * 休憩中にトイレを使用するときも、同様にする。
- * 調理衣（ズボン）のまま、男性用小便器は使用しない。（私服に着替えてから使用するか、トイレ前室でズボンを脱いで大便器を使用する。）

Ⅱ 施設・設備の衛生管理

- 1 施設・設備は常に清潔で衛生的に保つ。
 - (1) 施設内の換気除湿に努め、天井の水滴の有無、特に黒かび類の発生について注意する。調理室の温度・湿度を毎日記録する。(様式 11)
 - (2) 作業動線を確認し、汚染区域・非汚染区域の相互汚染を防止する。
 - (3) 作業中は床を極力ぬらさない。
 - (4) ごみは床に落とさないように注意して作業し、排水溝へ流し込まず、掃きとるようにする。
 - (5) 調理室内には調理作業に不必要な物品等を置かない。
 - (6) 毎日の衛生管理の状況を点検・記録を行う。(様式 7)
 - (7) 当日の調理工程に必要な機器・器具を必要に応じて消毒し、適切な場所に準備して調理を開始する。

- 2 日常の清掃を徹底する。(別表 2)

- 3 冷蔵庫(室)・冷凍庫(室)は、清潔に使用し、食品の温度管理を適切に行う。
 - (1) 食材は決まった場所で保管し、適正な保存温度を守る。(別表 3)
 - (2) 冷気がよく還流するように食材の間隔をとって保管する。
 - (3) 毎日作業開始前(8時)、作業中(11時)に庫内温度を確認し、記録する。(様式 12-①②)
 - (4) ドア、取っ手、棚、床面等は常に清潔にし、床面以外は毎日消毒する。

- 4 食品庫は、室内温湿度計を備え、適切な温度・湿度管理を行い、清潔に留意し食品を保管する。
 - (1) 食品は蓋のある容器、またはビニール袋に入れる。
 - (2) 常に整理整頓に努め、食材は先入れ、先出しとする。
 - (3) 食品以外のものは置かない。
 - (4) 室内の温度・湿度を毎日記録する。(様式 11)

- 5 ねずみ及びハエ、ごきぶり等衛生害虫の侵入防止及び駆除を行う。
 - (1) 始業時には、ねずみ及びハエ、ごきぶり等の衛生害虫のいる形跡がないか注意する。また、食品の納入口及びコンテナ出入り口に、こうもり・鳥類等の糞が落ちていないか注意する。
 - (2) ねずみ及びハエ、ごきぶり等の衛生害虫の発生及び侵入防止措置の状況を、1ヶ月に1回以上巡回点検し、記録する。(様式 29-①②)
 - (3) 駆除は年2回(発生を確認したときは、その都度)実施し、点検記録及び実施記録を保存する。

- 6 定期的に施設・設備の点検・保守を行う。
 - (1) 町は、学校薬剤師等の協力を得て、学校給食施設の検査を毎年1回行い、設置者に検査結果を報告し、必要な処置を講じる。(学校給食衛生管理基準：第1票)
 - (2) 7月の給食終了後は施設設備の清掃後に、清掃点検表により清掃状況の点検を行う。

Ⅲ 調理機械・器具及び食器具の衛生管理

各機器を正しく使用し、適切な手入れを行うことにより、安全で衛生的な作業が可能となる。洗淨・消毒を確実にを行い、常に清潔な状態を保ち、定められた保管場所に整理整頓しておく。

- 1 汚染区域・非汚染区域では、それぞれ専用の機械・器具を使用する。
- 2 肉・魚介類・卵・豆腐類・野菜・果物等食材はそれぞれ専用の容器・器具を使って作業を行う。(別表5)
- 3 同じ食材でも、加熱前後では別の専用容器に入れ替え、二次汚染を防止する。
- 4 機械・器具は丁寧に洗淨し、確実な消毒を行う。(別表4)
- 5 機械・器具・食器具類の消毒が確実にされているか、点検し記録する。(様式17)
- 6 フードカッター、ミキサー等の調理機器・器具類は、使用後に分解して洗淨・消毒する。
- 7 消毒・保管
 - (1) 消毒保管庫内は、常に整理整頓し清潔な状態を保つ。
 - (2) 器具類はいつも決まった場所で消毒保管する。消毒保管庫は中身を表示する。
 - (3) 食器具は全て消毒保管庫に収納する。
 - (4) まな板・包丁は用途別に分けて使用し、部屋毎の包丁・まな板消毒保管庫で保管する。
- 8 可動式の機械・器具は、作業工程表・作業動線図に合わせて配置替えを行う。
- 9 調理機械・器具は使用前後の点検を確実にを行い、異物の混入、機械の故障の防止に努める。特にフードスライサーの刃や包丁・機械の取り付けねじ等は、欠損・欠落がないように適正な作業を心がけ、異常の早期発見に努める。
- 10 定期的に設備・器具の点検・保守を行う。

町は、学校薬剤師等の協力を得て、学校給食設備及びその取り扱い状況の点検を年3回実施する。(学校給食衛生管理基準：第2票)

IV 使用水の管理

給食の使用水は、水質検査、給水施設の管理、周辺の維持管理を十分に行い、給水栓からの水が消毒された衛生的で安全な水であることを確認する。

1 水質検査

- (1) 町は定期水質検査を年1回、水道法の水質基準の項目について行い、結果を保存する。
- (2) 食中毒の発生や風水害等で水質が汚染された疑いのある場合には、その状況に応じて臨時検査を行う。
- (3) 日常検査は、調理作業開始前及び調理終了後に行い、記録する。食品を水冷する際は、水冷する前に残留塩素濃度を測定し、記録する。

2 日常検査の方法

(1) 残留塩素濃度

水道の蛇口から5分間以上放水した後、吸光光度法で測定する。

残留塩素量が0.1mg/L未満の場合は、管理責任者と市に報告する。必要に応じて、保存食として水1Lを採取する。

(2) 外観

無色透明な汚れのないガラス容器（ビーカー等）に水を入れ、白紙および黒紙の上で、上方・側面から着色、濁りがないかを見る。

(3) 臭い・味

臭い・味に異常がないか調べる。

外観・臭い・味についても異常がある場合は、速やかに管理責任者と市に報告する。

V 食品の衛生管理

1 食材の検収

検収にあたっては、東かがわ市学校給食用物資納入基準書に基づいて行う。

(1) 検収の基本的留意点

検収が効率的に行えるよう、調理業務指示書の物資がいつ、どこの検収口にどこから納品されるか発注書と突合して確認し、不都合があれば、発注者に連絡する。

- ① 物資納入時には、エアカーテンを作動させる。
- ② 物資の納入に際しては、検収担当者が立ち会い、十分な点検を行い、検収表に記録する。(様式9)
- ③ 検収担当者は、手指の洗浄・消毒をし、担当箇所用の検収用エプロンを着ける。特に、肉魚・卵等の取り扱いには使い捨てエプロン・使い捨て手袋を着用し、作業前後の手洗い・消毒を行い、二次汚染のないよう注意する。
- ④ 給食センターの検収口は、次のように分かれているので、相互汚染が起こらないように注意する。

第1検収口 野菜・果物・豆腐・練製品・こんにゃく・乾物・調味料・缶詰類・冷凍野菜・うどん・牛乳・乳製品等

第2検収口 肉・肉加工品・魚・魚加工品・卵・その他揚げ焼き用の冷凍食品等

第3検収口 米

第4検収口 デザート・袋入りカット果物・一食用ドレッシング等

ただし、単独校調理場については、検収口が限られるため、相互汚染が起こらないように注意する。

- ⑤ 食品は前室の検収台・荷受台に置き、床に置かない。
- ⑥ 原材料の保存食を採取する。(別表6-1・2)
- ⑦ 食材は、専用容器に入れ替えて保管する。
- ⑧ 納入業者が食品を納入する際、車から前室の荷受台に運び入れ、プラットホームの床に置かないよう指示する。納入業者が前室に立ち入る際は、白衣・帽子・マスクの着用と手洗い消毒を促す。食品に異常等があったときには、管理責任者は町へ報告し、その食品の使用について指示を受ける。
- ⑨ 一個付けの食品で、賞味期限が異なるものが納品された場合は、日付毎に使用した学校・クラスがわかるように、作業記録表か検収表に記録しておく。

(2) 検収時の確認事項

- ① 納入時刻
- ② 納入業者
- ③ 食品名
- ④ 製造業者名、または産地、所在地
- ⑤ 数量
- ⑥ 賞味期限または消費期限
- ⑦ ロット
- ⑧ 品質、鮮度

- ⑨ 包装、容器
- ⑩ 品温
- ⑪ 異物の混入及び異臭の有無

2 食品の保管

食材は、缶詰、乾物、調味料等常温で保存可能なものを除き、原則としてその日の使用分を前日午後または当日納入する。納入された食品を保管する必要がある場合には、次の点に注意する。

(1) 食材は、それぞれ適切な温度、湿度で保管する。そのため、食品庫、冷蔵庫（室）、冷凍庫（室）等に区別して保管する。（別表3）

(2) 食品庫での保管の留意点

- ① 庫内にねずみ及びハエ、ごきぶり等の衛生害虫がいないか注意する。
- ② 食材は置き場所を決め、整理整頓する。
- ③ 食材は棚に置き、直接床面に置かない。（床面より 60 cm以上の高さ）
- ④ 調味料等開封したものは、完全に口を閉めるか、密封容器に移し替える。
- ⑤ 調味料、乾物等保存してある食品は、賞味期限がよく見えるように保管し、先入れ、先出しを励行する。
- ⑥ 棚や床は、常に清潔に保つ。
- ⑦ 洗剤、消毒液や不要の器具は食品庫に置かない。
- ⑧ 毎日室内温度・湿度を記録する。（様式11）
- ⑨ 調味料等は、次の週に使用する食品の量を確認し、不足の場合は発注者に連絡する。
- ⑩ 受託者は、毎月15日に在庫状況を確認し、発注者に報告する。

(3) 冷蔵庫（室）、冷凍庫（室）での保管の留意点

- ① 食材は、相互汚染を防止するため食材別の専用容器で、庫内の決まった場所に保管する。
- ② 庫内に食材を詰めすぎない。冷気がよく還流するように食材の間隔を十分とること。食材の収納量は庫内容量の70%程度とする。
- ③ 扉の開閉は、できるだけ迅速、かつ最小限にとどめる。
- ④ 作業開始前（8時）、作業中（11時）に庫内温度を確認・記録し、異常がないことを確認する。（様式12-①②）
- ⑤ ドア、取っ手、棚、床面等は、常に清潔にし、毎日消毒する。
- ⑥ フィルターは定期的に清掃し、能力を保つようにする。

3 保管してある食材を使用する際の留意点

- (1) 異味、異臭、変色、ネトやかびの発生等はないか。
- (2) ねずみ、ごきぶりの糞等の異物が混入していないか。
- (3) 包装、容器に異常はないか。
- (4) 乾燥、吸湿していないか。
- (5) 冷凍食品は、霜がたくさんついていたり、変形していたりしないか。

4 定期的に食品等の検収・保管状況、検食・保存食の状況についての検査を行う。

市は、学校薬剤師等の協力を得て、学校給食用食品等の検収・保管状況及び学校給食従事者の衛生管理状況及び検食・保存食の状況の点検を年3回実施する。(学校給食衛生管理基準：第3・5票)

VI 作業前の衛生管理

1 作業工程表や作業動線の確認を行う。

- (1) 管理責任者は、調理業務指示書（様式1-①）・アレルギー対応食用指示書（様式1-②）より調理作業工程表（様式2-①）・タイムスケジュール（様式2-②）や作業動線図（様式3）を作成し、町の確認を受ける。作成上の留意点を参照すること。

管理責任者は、調理従事者の作業の配置を決める場合、調理従事者が作業当日はできる限りその作業のみに専念するようにし、汚染作業区域から非汚染作業区域間への作業の移動は最小限にとどめるようにする。また、各作業内でも加熱前の食材を取り扱う者と加熱済みの食品を取り扱う者を区別し、適切な配置を行う。

- (2) 管理責任者は、前日に調理作業工程表・タイムスケジュールや作業動線図を示し、調理従事者と作業内容の打合せを行う。
- (3) 管理責任者は、当日の朝再確認し、調理従事者に的確な指示をする。

2 始業前の作業を行う。

- (1) 水道水を5分間流水する。水道水の残留塩素濃度の測定を行う。
- (2) 換気フード、空調設備のスイッチを入れる。
- (3) 調理機器の損傷、異常がないか確認する。
- (4) 温湿度計で温湿度の確認を行う。
- (5) 必要な場所の消毒を行う。
- (6) 次亜塩素酸消毒が必要な果物等を取り扱う際の準備をする。

Ⅶ 調理時の衛生管理

1 基本事項

- (1) 使用する食材は異物等の混入がなく、安全が確保できたものでなければならない。調理の途中で食品に異常が見つかったときは、管理責任者は市に報告し、その食品の使用について指示を受ける。
- (2) 調理時の服装や使用器具は、作業・食材区分ごとに専用のもを使用する。(別表1)
- (3) 食品を衛生的に取り扱い、出来上がりの味・見た目も考慮し、丁寧な作業を行う。
- (4) 調理終了後、喫食までの時間ができるだけ短くなるよう作業を進め、食数が少ない場合は調理開始時刻を調整する。
学校給食衛生管理基準「調理後2時間以内に喫食できるよう努めること」
- (5) 調理従事者は、以下の作業分担に分かれて調理作業を行い、作業当日はできる限りその作業のみに専念する。
- (6) 調理後の配食は、市が指示する数・配食割合により行う。配食割合は、随時変更することがある。
- (7) 調味料等の増減を調理記録に記録する。
- (8) 調理済み食品は、料理ごと、ロットごとに保存食50gを採取し、保存食用袋に入れ、密閉する。保存食は、-20℃以下で2週間以上保存する。採取、廃棄の記録をする。(様式30)
- (9) 細かい手順等については、町と受託者が協議しながら確認、実施するとともに、今後のマニュアルに反映していく。

2 下処理・裁断・調味料の計量・その他

(1) 前処理・野菜下処理

- ① 野菜は検収室、前処理室で包装や土のついた部分等、不要の部分を最小限に取り除き異物が混入しないように注意する。
- ② 野菜下処理室のシンクは、主として1レーンは根菜類、2レーンは葉菜等、3レーンは果物等類とする。シンクの使用状況を記録する。(様式13)
- ③ 洗浄シンクには、野菜を入れ過ぎないようにし、原則3槽を使って丁寧に洗浄する。水をオーバーフローさせ、よく対流するように注意する。その水が床に飛散しないように気をつける。
- ④ シンクは、食材が替わるごとに水洗いし、果物・生野菜・豆腐を扱う前は、洗剤で洗い、汚れを取り除きよくすすぐ。
- ⑤ 野菜を洗浄する順番は、タイムスケジュール・調理作業状況及び野菜・果物の汚染状況等をみて効率的に行う。
- ⑥ 使用器具や食材は床から60cm以上の場所に置く。
- ⑦ 取り扱う食材が替わるごとに、手指の洗浄をする。
- ⑧ 下処理作業終了後、床の残渣をほうきで取り除いた後、ワイパーで水気をとる。週に1回除菌剤で床と腰板を洗う。
- ⑨ シンク等は食材が全て調理室に入り、仕切り窓を閉めてから洗浄し、洗浄後は水切り

ワイパー等で水滴を除き、拭き取る。

- ⑩ 移動シンク、L型運搬車等は器具洗浄室1で洗浄し、⑨と同様の処理をする。
- ⑪ 週に1回、まな板、ホース、各レーンの排水溝の次亜塩素酸消毒をする。

(2) 肉魚・卵下処理

- ① 肉魚・卵はそれぞれの下処理室で作業を行い、他の区域では取り扱わない。
- ② 肉魚・卵等の取り扱い、必ず使い捨て手袋・使い捨てエプロンを着用する。
- ③ いか・えび等の解凍のドリップや肉汁で床を汚染しないように注意する。
- ④ 割卵はタイムスケジュールに従って行う。攪拌は使用前に肉魚卵処理室で行う。
- ⑤ 使用済みの肉魚・卵の容器は、速やかに肉魚卵処理室へ返し、器具洗浄室、魚肉卵処理室の器具用シンクで最後に洗浄後、所定の消毒保管庫で乾燥させる。
- ⑥ 肉魚の下味つけ、魚介類の解凍・割卵の作業後及び、床・腰板が汚れたときは、除菌剤で洗浄する。
- ⑦ 肉魚などを入れ替えるときは、異物の混入が無いか確認する。カットされた精肉の塊はほぐしながら、入れ替える。
- ⑧ かえり・ちりめん・煮干しは、調理台に広げた状態で異物を除去する。
- ⑨ 肉魚卵処理用のシンクは使用後洗浄し、次亜塩素酸等で消毒するのが原則とする

(3) 乾物・缶詰等の下処理

- ① 乾物類は、調味料計量室で釜数に計量後、野菜下処理室でもどし、洗浄する。
- ② 缶詰は野菜下処理室の2レーンで2回水洗い後、水切りする。生食用は、和え物室で缶をアルコール消毒後開缶する。加熱用は、野菜下処理室で開缶する。
- ③ 調理用牛乳・ヨーグルト等は、調味料室冷蔵庫で保管する。調味料計量室でパックを開け、釜ごとにふた付き専用容器に入れ、冷蔵庫へ入れる。

(4) 切裁

- ① 切裁は調理業務指示書に書かれた方法で行う。当日の材料の大きさに見合っていない時には、切裁方法を管理責任者と相談する。
- ② スライサーを使用する場合は、作業前に部品の取り付けを行う。正常に部品が取り付けられているか、十分に点検を行う。
- ③ 作業前後及び、包丁・スライサーの刃の洗浄後、包丁・スライサーの刃に欠損がないか、ボルト・ネジの欠落がないか確認し、記録する。(様式14-①②③) 1釜分の切裁が終了するたびに、包丁・スライサーの刃に異常がないか、目視で確認する。
- ④ 生食する食材を切裁する時は、二次汚染に注意する。必要に応じて、手指・器具の洗浄・消毒を頻繁に行う。切裁時は使い捨て手袋を着用する。
- ⑤ スライサーの洗浄は、調理作業終了後、全ての食品が調理室外へ搬出された後とする。

(5) 調味料の計量

- ① 調味料は釜ごとに、それぞれ別のふた付き容器に計量する。より衛生的に計量する必要がある和え物の調味料を最初に行う。
- ② 和え物の調味料は、未開封のものを使用し、手指を洗浄・消毒してから手袋を着用して計量し、和え物室の冷蔵庫の棚をアルコールで消毒して入れておく。

3 釜調理

(1) 煮物・汁物・炒め物

- ① 食肉類の加熱を優先し、十分加熱する。
肉魚・卵類を調理室で扱うときには、使い捨てエプロン・使い捨て手袋を着用する。
肉を炒めるときには、肉炒め用のしゃもじを使用する。他のしゃもじは、釜ごとに使い分ける。
- ② 加熱していない材料が入ったザルを持った後は、必ず手洗いをする。
- ③ 加える具材・調味料に異物がないか注意しながら、調理をすすめる。
- ④ 大量の食材を加熱する場合、温度ムラがでしやすいので、釜の中の材料を十分に攪拌すること。
- ⑤ 加熱の終了間際の時間（出来上がりの 90 秒前）に、最も熱が通りにくい具材と釜の左右と中心部の温度を測定し、全ての点において 90℃以上に達していた場合にはそれぞれの中心温度を記録し、その時点からさらに 90 秒間以上加熱する。（様式 6-1①または、様式 6-1ア）
- ⑥ 出来上がりの料理を、釜ごとに 100g 以上保存食として採取する。採取は配食後の状態で行う。採取に使用する器具は、専用のものとする。汁ものは耐熱用のチャックつき袋に採取する。
- ⑦ 直接食品に触れたり、食缶の内部触れたりする可能性のある場合には、使い捨て手袋を着用して配缶する。
- ⑧ 配食は、出来上がりの料理に異常がないか注意して行う。
- ⑨ 配食後に、指定した小学校 2 クラス程度の**できあがり重量**を計量し、記録する。

(2) だしのとり方

<こんぶとけずり節>

- ① こんぶとけずり節は、それぞれだし袋に入れる。
- ② 釜に分量の水とだし袋に入れたこんぶを入れ、30 分間以上浸漬後に加熱を開始する。
沸騰前にこんぶのだし袋を取り出す。
- ③ 沸騰後、けずり節を入れ、火を弱くして 10 分間加熱する。火を止めて 10 分後、けずり節のだし袋を取り出す。

<煮干し>

- ① 煮干しをだし袋に入れる。
- ② 釜に分量の水とだし袋に入れた煮干しを入れ、30 分間以上浸漬後に加熱を開始する。
沸騰後、火を弱くして 15 分間加熱する。
- ③ 火を止め煮干しのだし袋を取り出す。

4 揚げ物・焼き物・蒸し物

(1) 揚げ物

- ① フライヤーの準備をする。
- ② フライヤーの油温が、設定した温度になったことを確認する。
- ③ 調理開始時刻を記録する。食材を投入するときは、異物を確認しながら投入する。
- ④ 調理開始後 10 分おきに、食品の中心温度を 3 点以上測定し、記録する（85℃～90℃で 90 秒以上加熱）（様式 6-1②）

- ⑤ 規定の温度以下のときは、再加熱し、中心温度計の消毒を行った後、再度中心温度を確認する。
 - ⑥ 出来上がり食品は切って内部の状態を確認し、試食を行って食感のチェックをする。
 - ⑦ フ라이어内の油量に注意し、常に十分な量の油が確保できるようにする。
 - ⑧ 配食はトングや杓を使用し素手では行わない。配食後、配食数と異物の有無を再度確認する。
 - ⑨ 出来上がりの料理を、50g 以上保存食として採取する。(製造日ごと、規格ごと、揚げ始め、揚げ終わり、または1釜終了ごと) 採取は配食後の状態で行う。
 - ⑩ 製造日ごと、加熱 10 分ごとに配食先を記録する。
 - ⑪ 配食担当者は、配食をする学校が変わるたびに、使い捨て手袋の欠損がないか確認をする。
 - ⑫ 調理終了時刻を記録する。
 - ⑬ 作業終了後、揚げ油を処理し、フライヤーを洗浄する。
 - ⑭ フ라이어への油の出し入れ、廃棄は手順を確認しながら確実にを行う。
- (2) 焼き物・蒸し物
- ① オープンの準備をする。
 - ② 天板・蒸しトレイに食材を並べるときは、異物の付着等がないか注意して作業を行う。オープンシートを使用する際は温度設定に注意するとともに、オープンシートが混入しないようにする。
 - ③ オープンが設定した温度になったことを確認する。
 - ④ 調理開始時刻を記録する。
 - ⑤ 出来上がりごとに、食品の中心温度を3点以上測定し、記録する。(85℃～90℃で90秒以上加熱) 身の厚い部分や、焼き色の薄いところを選んで測定するようにする。(様式6-③または、様式6-③ア)
 - ⑥ 90℃以下のときは、再加熱し、中心温度計の消毒を行った後、再度中心温度を確認する。
 - ⑦ 出来上がり食品は切って内部の状態を確認し、試食を行って食感のチェックをする。
 - ⑧ 鉄板に食材を並べカートにのせる人、カートを出し入れする人、配食する人は区別する。
 - ⑨ 配食はフライ返しを使用し素手では行わない。配食後、配食数と異物の有無を再度確認する。
 - ⑩ 出来上がりの料理を、50g 以上保存食として採取する。(製造日ごと、規格ごと、焼き始め、焼き終わり) 採取は、配食後の状態で行う。
 - ⑪ 各オーブンを作動するごとに、配食先を記録する。
 - ⑫ 調理終了時刻を記録する。
 - ⑬ 作業終了後、鉄板を器具洗浄室2(非汚染作業区域)で洗い、消毒保管庫で消毒する。

5 和え物

- (1) 作業が替わるごとに手指を洗浄・消毒し、加熱済み食品を取り扱う場合は、使い捨て手袋を使用する。

- (2) 和え物釜は、加熱消毒をして冷却しておく。
- (3) 秤・作業台、真空冷却機内部と持ち手・扉等はアルコール消毒をしておく。
- (4) ゆでる食材は、できるだけ多量の湯で適量の材料（1釜 40 kg程度まで）を投入した後、攪拌して温度ムラができないようにする。1釜分ゆでて、温度確認（85℃～90℃で90秒以上加熱）し、中心温度と調理時刻を記録する。
- (5) ゆで上がった食材は、専用の手袋をして、ザルで専用の容器に取り出し、蒸した野菜と同様に冷却する。
- (6) 蒸す食材は釜ごとに分けて蒸し、温度確認（85℃～90℃で90秒以上加熱）し、中心温度と調理時刻を記録する。（様式6-④）
- (7) 蒸し上がった食材は、冷却専用の容器にうつし、真空冷却機で10℃付近まで中心温度を下げ、冷蔵保管する。冷却開始温度・冷却後の温度を確認し、記録する。
- (8) 冷却した食材のそれぞれの温度を測定して記録してから、和え物釜に入れ、調味料で和える。調味後、味を確認してから、温度を確認し記録する。
- (9) 秤で計量し、1人分の重量を算出する。
- (10) 計量しながら配食し、蓋・保冷剤をセットする。配食時は、食材の状態や異物に注意しながら行う。
- (11) 出来上がりの料理を、釜ごとに50g以上保存食として採取する。採取は配食後の状態で行う。
- (12) ハム・ちりめん等はオーブンで全量を一度に加熱し、加熱済みの1釜めの野菜類と共に真空冷却機で冷却してから、釜ごとに分け蓋つきの容器に入れ、和え物室内の冷蔵庫で保冷しておく。加熱した食材をすぐに冷却できるよう、加熱開始時刻を考慮すること。

6 炊飯

(1) 米の在庫管理

- ① 納入された米は、検収時に納入月日を米袋に記入しておく。
- ② 米の受け払い表により、精米日が古いものから順に納米庫に投入していく。

(2) ごはん全般

給食センターでの作業

- ① 翌日炊飯分の米を、納米庫に投入する。
- ② 当日、ほぐし機内部をアルコール消毒する。ほぐし機・計量機の部品は器具消毒保管庫から出し、使い捨て手袋を着用して組み立てる。
- ③ 炊飯ラインの操作は、マニュアルに記載された順序に従って正確に行う。
- ④ 炊飯釜に浸漬した米と水を入れ、よく攪拌し異物や虫の混入がないか確認後、炊飯ラインに投入する。
- ⑤ 配食量の調整を行う際には、使い捨て手袋を着用する。出来上がりの温度を確認・記録する。ごはんの出来上がり温度の目安は90℃以上とする。（様式6-⑤）
- ⑥ 出来上がりの料理を、50g以上保存食として採取する。採取は配食後の状態で行う。
- ⑦ 炊飯した釜数と配食した延べ人員にずれがないか、常に注意する。

単独校調理場での作業

- ① 当日の朝、異物や虫の混入がないか確認しながら洗米する。
- ② 回転釜で炊飯する。
- ③ クラスごとに計量して配缶する。配食量の調整を行う際には、使い捨て手袋を着用する。出来上がりの料理を、50g以上保存食として採取する。採取は配食後の状態で行う。

(3) 麦ごはん、

- ① 強化麦、発芽玄米、黒米等は、1釜分を計量してボールで洗い、虫や異物がないことを確認した後、釜に加える。
- ② 水加減を調整する。ごはんと同様に炊飯をする。

(4) 炊き込みごはん、ピラフ等

給食センターでの作業

- ① 調理室の釜で具を炊いて、具と汁に分け、それぞれを計量して釜数にはかり分ける。だしも釜数にはかり分ける。汁とだしの量から炊飯の水の量を調整する。
- ② 炊飯室で炊飯釜の米と水に、①の具と汁とだしを加え、味を確認してから炊飯する。

単独校調理場での作業

- ① 指定された釜数の回転釜で具を炊き、炊飯の水を入れて、沸いたら米等を投入して炊飯する。

(5) すし・混ぜごはん等

- ① すしは、調理室の釜で炊いた具と合わせ酢を釜数に分け、炊き上がったごはんに加えて攪拌・配食をする。
- ② 混ぜごはんの具は、計量して釜数にはかり分ける。炊き上がったごはんに加えて
- ③ すし・ピラフとも、炊飯後に具を加えるので、二次汚染には特に注意する。

(6) 作業終了後

- ① 炊飯釜は、全ての配食が終了し食缶をコンテナプールへ運んだ後、炊飯室の洗浄機にかける。
- ③ ほぐし機は羽根を取り外し洗う。羽根等は、炊飯室のシンクで洗い、炊飯室の洗浄機にかけ、消毒保管庫で保管する。
- ③ 浸漬槽を洗浄するときは、オートライマー等水をかけてはいけない部分にビニールをかけて行う。
- ④ 蒸らしライン後のローラーはアルコールで拭く。汚れがひどいときは洗剤で洗う。

7 果物等

- (1) 使い捨て手袋を使用して、特に鮮度や果肉の状態、匂い、異物の有無等に注意して作業する。配食後、配食数と異物の有無を再度確認する。
- (2) 調理台はアルコール消毒をする。包丁、まな板等の器具は、使用直前に保管庫から出す。
- (3) 配缶後、必要に応じて保冷剤をセットする。
- (4) 出来上がりの料理を、50g以上保存食として採取する。採取は配食後の状態で行う。
- (5) 果物等をカット、数読み配食したときは、作業時刻・担当者等を記録しておく。(様式6—⑦)

8 調理を要しない食品等

- (1) 袋入りの果物やデザート、一食用食品（ジャム・チーズ・ふりかけ等）は、第4検収口から納入される。デザート仕分け室で配食し、配食後、配食数と異物の有無を再度確認する。必要に応じて保冷剤をセットする。
- (2) 検収日時・数読みした日時・担当者等を記録しておく。（様式6-⑦）

9 アレルギー対応食

- (1) アレルギー対応食を調理する日は、すべての調理・配送従事者が実施の有無・除去する食品について十分に理解しておく。
- (2) 調理作業指示書に従って、アレルギー原因物質の混入が無いよう注意して調理を行う。
- (3) アレルギー対応食専用の器具を使用し、アレルギー調理室で調理を行う。
- (4) 出来上がりの温度を確認・記録する。（様式6-⑥）
- (5) 出来上がりの料理を、50g以上保存食として採取する。採取は配食後の状態で行う。
- (6) アレルギー対応食用食器に配食し、対象者の名札をつけ、個人ごとのランチボックスに入れ、各校の**アレルギー対応食用**コンテナ等に入れて配送する。
- (7) 配送担当者は、学校で受け取りの確認を受ける。

10 調理作業終了後

- (1) 使用した容器、器具は移動シンクに入れて、下処理・調理各洗浄室で洗い、所定の器具消毒保管庫で保管する。
- (2) カート、移動台等も各洗浄室で洗って、水気をとる。
- (3) 釜の洗浄は全ての食品が、調理場内から搬出された後に行う。
- (4) 床は残渣等を取り除いた後、水気をワイパーで取り除く。週に一度、洗剤で洗い、水気を拭き取り、乾燥させる。
- (5) 消毒液・ペーパータオル・使い捨て手袋等の補充を行う。
- (6) 保存食の廃棄・確認を行う。

11 検食

- (1) 給食による事故を未然に防ぐため、配食前に給食を食し、(4)の検食のポイントをふまえて、異常のないことを確認する。
- (2) 検食者は原則として、給食センター所長とする。
- (3) 検食時刻、点検事項、結果、処置等は検食簿（様式15）に記録する。
- (4) 検食のポイント
 - ① 食べ物の中に人体に有害と思われる異物の混入がないか。
 - ② 調理過程において加熱・冷却処理が適切に行われているか。
 - ③ 食品の異味・異臭その他の異常がないか。
 - ④ 一食分として、それぞれの食品の量が適当か。
 - ⑤ 味付けや、香り、色彩、形態などが適切になされているか。
 - ⑥ 児童生徒の嗜好との関連はどのように配慮されているか。

VIII 配送時の衛生管理

調理後、短時間で提供することは、食中毒を防止するための大切なポイントである。配送は衛生的かつ迅速に行う。

1 食缶をコンテナに積み込む

- (1) 配送担当者は服装を整え、手指の洗浄・消毒後食缶をコンテナへ積み込む。
- (2) 内容物がこぼれないよう、丁寧に取り扱う。
- (3) 食缶を確認しながら、配送の学校順に積み込みを行う。
- (4) 一食用の食品や使い捨てスプーン等の有無をもりつけ表等で確認し、積み込みを行う。

2 コンテナを配送車へ積み込む

- (1) 車両の点検をする。
 - ① 異常箇所がないか。
 - ② 荷室は汚れ・ごみ等がなく、清潔に保たれているか。
 - ③ 荷室に不要物を置いていないか。
- (2) 配送担当者は、清潔かつ作業に適した服装を身につける。
- (3) 配送時と積み込み時の服装、靴を区別する。 配送前室・コンテナプールに入る前に、白衣・帽子に着替え、使い捨てマスクを着用し、履物を替える。
- (4) 食器のコンテナを積み込む前に、コンテナプール内の食缶コンテナの内部を、毎日アルコールで消毒する。
- (5) 配送車にコンテナを積み込む時は、二重扉の片方を閉めて、虫等の侵入を防ぐ。ドックシェルターなら不要

3 配送、回収

- (1) 毎日、配送・回収計画の確認を行い、確実に配送・回収を行う。
- (2) 配送時刻を、正確に記録する。(配送記録表：様式 10)
- (3) 配送は定められた経路で行う。
- (4) 学校敷地内では事故のないよう、特に注意する。
- (5) 配送中に事故・故障等があった場合には、市へ連絡し指示を受ける。
- (6) 配送中の運転は、内容物がこぼれないよう細心の注意をもって行う。
- (7) 配送校から嘔吐物がふれた食器等が返却された場合は、その食器類を田の食器、食缶と混在しないように持ち帰り、洗浄担当者に伝えて、緊急時洗浄室に持ち込む。

4 回収後

配送車の内外を清掃する。特に、荷室の床面は毎日水洗いし、ワイパーで拭き取り、乾燥させておく。

IX 配送校の配膳業務等

1 配膳員の業務内容

(1) 配膳室の管理

- ① 配膳員は、各配送校の職員室にて配膳室の鍵を受け取り、配膳室で給食及び直接搬入品の受け取りを行うこと。また、配膳室を空ける際は、必ず施錠すること。
- ② 配膳室周辺（屋外テラス）の清掃を行い、配送車からコンテナを受け渡す場所を清潔に保つこと。

(2) 配膳員の衛生管理

- ① 配膳員は、自己の健康観察により健康状態等をチェックし記録する。服装は調理衣（白衣・白ズボン）と帽子とし、毎日洗濯したものを着用するとともに、配膳業務を行う際は使い捨てマスクも着用する。
- ② 履物は上履きシューズとし、汚れの付着がない状態を保つこと。
- ③ 食器・食缶等及び直接搬入品の仕分け作業、検収をする直前に、必ず手洗い・消毒をする。
- ④ 配膳員専用のトイレを使用し、トイレの個室に入る前に白衣、帽子、マスク、下ズボンを脱衣するとともに、トイレ用履き物に履き替えること。手洗いは、調理従事者用トイレに対応した手洗いを行う。
- ⑤ 配膳室の衛生管理チェックリスト（様式31）を作成する。（業務責任者に報告）

(3) 配膳業務等

- ① 町が別途委託して調達する牛乳・パンは、配膳室でクラス毎に牛乳缶・パン缶に詰め替える。なお、牛乳缶・パン缶は配膳室で洗浄・消毒保管等の管理を行い、給食センターに持ち帰らない。
- ② 牛乳とパンの保存食を、1食分ずつ素手で触らないように採取し、保存食用の袋に入れて密封する。牛乳とパンの保存食は給食センターで保管するので、保存食分を毎日配送従事者に渡す。
- ③ 牛乳・パン・コンテナを搬入・搬出の際は、二重扉の一方を閉め、外からの虫等の侵入を防ぐ。
- ④ コンテナを確実に受け取り、定期的に調理済み食品の喫食前の温度を計測し、時刻と温度を記録する。
- ⑤ 食物アレルギー対応食を受け取り、学校職員に渡す。また、喫食後回収して配送従事者に引き渡す。

(4) 片付け

- ① 牛乳・パンの残食量を衛生管理チェックリスト（様式31）に記録する。
- ② 給食終了後の学校の配膳ワゴン（コンテナ）は、汚れの付着を拭き取り、アルコール等で消毒を行う。
- ③ コンテナ回収後、配膳室の床、壁の清掃を行う。上階の配膳スペースについても清掃対象とする。

X 洗浄

1 残菜の計量

洗浄前に学校・クラスごと、料理ごとに残菜を計量し、記録する。(様式 16)

2 洗浄作業

(1) 食缶

- ① コンテナから食缶を取り出し、クラスごと・献立ごとに計量用の容器に移して残菜を計量し、食缶本体と蓋を分けて、食缶洗浄機で洗浄する。また、飯缶については、下洗いをした後、食缶洗浄機で洗浄する。
- ② 洗浄終了後の食缶は、消毒保管専用カートに乗せかえ、それぞれの消毒保管庫に入れる。

(2) 食器・トレイ

- ① コンテナから取り出し、作業台にのせて食器浸漬槽まで運ぶ。
- ② かごと食器浸漬槽に入れる。
- ③ 食器浸漬槽より、かごを引き出し、食器を大きさ別に重ねて洗浄機にセットする。カウント数を打ち込む。食器かごも洗浄機に流す。
- ④ 食器を食器かごに入れて、洗浄したコンテナに入れ、コンテナプールに送り、消毒する。
- ⑤ 食器具類は、十分洗浄されているか確認のため、必要に応じて目視により点検する。
- ⑥ 嘔吐物で汚染された食器等が返却された時は、緊急時洗浄室において次亜塩素酸液で消毒をしてから、作業の最後に洗浄・消毒をする。

(3) 箸・スプーン・おたま・しゃもじ等

- ① 箸は箸かごのまま、スプーンはスプーン通しに通したまま、食器洗浄機で洗浄する。はし・スプーンは、数の確認を定期的に行うこと。
- ② おたま類は、水槽で下洗い後、食缶洗浄機にかける。
- ③ 洗浄された箸かご・スプーン通し・おたま類は、洗浄された食器かごと共に消毒する。

(4) 保冷剤

- ① 食缶の蓋から保冷剤を取り外し、1 個ずつ食缶洗浄機で洗浄後、保冷材用冷凍庫に入れる。

(5) コンテナ

- ① 食器・食缶類が全て降ろされているか確認した後、コンテナの扉を固定金具で固定し、コンテナ洗浄機で洗浄する。
- ② 洗浄後の食器用コンテナは、食器・トレイ等を入れ、コンテナプールの所定の位置に移動し、消毒する。
- ③ 洗浄後の食缶用コンテナは、水気をよく取り除き、コンテナプールの所定の位置に移動させる。

(6) その他

- ① 洗浄作業前に洗浄機の洗剤の残量確認をする。
- ② 各洗浄機の取扱い説明書に従って操作する。

③ 消毒保管庫が規定の温度に達しているか確認し、温度・時刻を記録する。(様式 17)

3 洗浄後

- (1) シンク・移動台は洗浄し、ワイパーで水を切る。
- (2) 床は水を流し、ワイパーで水を切る。
- (3) 排水溝に残菜が残っていないか、確認する。

4 残菜等

- (1) 返ってきた残菜は、非汚染区域に持ち込まない。
- (2) 残菜やその他のごみは規定の袋に入れて、残菜庫に運び、ゴミポリペールに入れ、保管する。給食センターでは、厨芥脱水機、粉碎機等を使用し、残渣を減量化して廃棄する。

XI 作業終了後

- 1 調理衣（白衣）・帽子・エプロンは区域ごとに区別して、洗濯室で毎日洗濯し、消毒準備室の消毒保管庫で乾燥させる。洗濯機・乾燥機は汚染用、非汚染用に分けて使用する。
- 2 靴は、汚れたときはそのつど洗濯室の靴洗い場で洗って、靴殺菌保管庫に保管して乾燥させる。
- 3 調理作業記録・日常点検表等をまとめて市へ提出する。
- 4 翌日の調理作業についての打合せを行う。

衛生管理マニュアル別表

No.	内 容
1	服装、作業別容器の色別一覧表
2	施設・設備の清掃
3	学校給食用食品の原材料・製品等の保存基準
4	機械・器具の洗浄・消毒
5	食材の検収・保管一覧表
6-1	保存食（原材料）の取り方
6-2	調味料・乾物等の保存食について
9	調理作業工程表・タイムスケジュール・作業動線図の作成上の留意点

衛生管理マニュアル様式集

No.	内 容
1-①	調理業務指示書
1-②	アレルギー対応食用指示書
2-①	調理作業工程表
2-②	タイムスケジュール
3	作業動線図（最終図面完成後作成のため、例を提示）
6	調理作業記録表 ① 釜調理（アレルギー対応食がある場合は①ア） ② 揚げ物 ③ 焼き物・蒸し物（アレルギー対応食がある場合は③ア） ④ 和え物 ⑤ 炊飯 ⑥ アレルギー対応食 ⑦ 果物等
7	学校給食日常点検表
8-①	衛生管理自主点検
8-②	外来者健康状態点検表
9	検収表
10	配送記録表
11	室内温度・湿度記録表
12-①	冷蔵庫・冷凍庫の検温記録表（汚染区域）
12-②	冷蔵庫・冷凍庫の検温記録表（非汚染区域）
13	野菜下処理室シンク使用状況表
14-①	スライサー点検表
14-②	スライサー点検表 ねじ用

15	検食簿
16	残菜記録表
17	消毒保管庫の作動記録表
29-①	ねずみ及び衛生害虫（はえ・ごきぶり）点検記録表（汚染区域）
29-②	ねずみ及び衛生害虫（はえ・ごきぶり）点検記録表（非汚染区域）