

五訂 学校給食の
衛生管理マニュアル
(単独調理校版)

令和3年9月

目次

I. 学校給食従事者の衛生管理	
1. 健康管理	1
2. 衛生管理	1
3. 手洗い	3
II. 調理施設の衛生管理	
1. 調理施設の清掃・管理	3
2. 清掃用具	4
3. 手洗い設備	4
4. 便所	4
5. 換気及び通風	4
6. 害虫駆除	4
7. 調理室への立ち入り	4
8. 配膳室の衛生管理	4
III. 調理機械・器具の衛生管理	
1. 洗浄・消毒方法	5
2. 調理機械・器具及び食器具の洗浄・消毒方法と使用区分	5
3. 調理器具の点検のポイント	13
IV. 学校給食物資の取り扱い	
1. 検収時の留意点	14
2. 保管時の留意点	14
3. 使用水の衛生管理	14
4. 保存食の取り扱い	15
V. 調理過程の衛生管理	
1. 中心温度の測定・記録	17
2. 作業工程表・動線図の作成	18
3. 温度記録簿の作成	18
4. 食材の処理	18
5. 調理作業時の衛生管理	21
資料	
別紙1 ウェアクリーナーの使用法	25
別紙2 エプロンの区分	26
別紙3 手洗いマニュアル	27
別紙4 爪ブラシの消毒方法	28
別紙5 消毒液(200ppm 塩素溶液)の作り方	29
別紙6 トイレの消毒方法	30
別紙7 水冷専用水槽の塩素消毒方法(ドライ運用校)	31
別紙8 学期毎の消毒保管庫の清掃方法	32
別紙9 冷蔵庫のフィルターの清掃方法及び食器洗浄機の清掃方法	33
別紙10 食器の残留でんぷんの検査方法	34
別紙11 器具点検のポイント	35
別紙12 異物混入・調理事故事例	36
別紙13 食品の原材料・製品等の保存基準	37
別紙14 作業工程表の作成について	38
別紙15 調理作業の基本的な流れ(単独調理校)	40
別紙16 衛生管理チェックリスト(東大阪市)	41
別紙17 献立別の作業手順	44

I. 学校給食従事者の衛生管理

1. 健康管理

(1) 健康診断等

- ① 定期健康診断を必ず受け、健康管理に努めること。
(定期健診・手荒れ検診・腰痛検診等)
- ② 下痢、発熱、腹痛、嘔吐の症状がある場合は、医師の診察を受け、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場合は、学校給食課の指示により、高感度の検便検査（リアルタイム PCR 法等）を行うこと。また、その後の出勤等については学校給食課の指示に従うこと。

(2) 検便検査

- ① 毎月 2 回提出すること。(検査項目：赤痢菌・サルモネラ・腸管出血性大腸菌(026・0111・0157)の 3 種以上)
※提出日に提出できない場合は、各自で郵送すること。
- ② 冬季に実施するノロウイルス検査も必ず提出すること。

☞10 月から 3 月までの間には月に 1 回以上又は必要に応じて検便検査を受けさせるよう努めること。

2. 衛生管理

(1) 健康状態の点検

- ① 日常点検票の「学校給食従事者等の健康状態」の項目に基づき、全員で作業開始前に確認すること。
- ② 手指等に傷がある場合は、ゴム手袋（ロング）を着用する。
※手指等に化膿した傷がある場合は、調理作業に従事しない。
※顔に傷がある場合は、調理作業中に触らないようにする。

☞手指については、化膿していなくても、傷、やけど、手あれ等の部分が黄色ブドウ球菌の巣になっていることがあるので、必ず手当てをしておくこと。

(2) 正しい服装

- ① 白衣
(ア) 常に清潔なものを着、すそ、そでなどから服がはみ出ないようにする。
※半袖の白衣着用時には、特にはみ出さないように注意すること。
(イ) ポケットには何も入れない。
(ウ) 始業時及び休憩後にウェアクリーナーを実施する。別紙 1

○下処理作業を終えて、調理室に入る時は、ピーラー担当者は作業着(上)を替えること。
○ピーラーを使用しなくても、最初に根菜を扱う人及び、もやしの袋を開けて水槽に入れる人は作業着(上)を替えること。

- (エ) 午後の洗浄作業時は、T シャツで作業してもよい。※隔離された洗浄コーナー(洗浄機奥等)では、午前中の洗浄作業時も T シャツでよい。

② 帽子

- (ア) 髪が出ないように着用し、耳を出さないこと。ヘアピンは使用不可。
- (イ) 午前中(児童への受け渡し時も含む)はタレ付きの帽子を着用する。
- (ウ) 午後作業時も着用する。(タレ付きでなくても可)

③ マスク

- (ア) 午前中の作業(児童への受け渡し時も含む)では、マスクを着用する。
- (イ) 必ず口、鼻を覆う。

④ エプロン

(ア)各用途別に着用する。別紙2 ※委託校については色はこの限りではない。

用途	色	用途	色
下処理用（ドライ）	水色	調味料庫用	指定なし
下処理用（ウェット）	緑色（ゴム）	配缶用	オレンジ色
調理用	緑色	和え物配缶用（和え物・缶詰）	黄色
肉・魚介用	ピンク色	配膳室用	紫色
卵用	赤色	洗浄用	白（ゴム）
揚げもの用（加熱前用）	茶色	洗浄時の食器受け用	青（ゴム）

(イ)洗浄作業以外は、布エプロンを使用する。

(ウ)洗浄作業終了後、洗浄し清潔に保つ。

(エ)布エプロンの紐は後ろで結ぶ。ゴムエプロンの紐は後ろか横で結ぶ。

<洗濯>

- 配缶用→その他（調理・下・揚げ等）→肉・魚介用・卵用 の順に洗濯すること。
- 順に洗濯することが難しい場合は、水を換えて洗濯すること。

<保管>

- 配缶用、和え物配缶用は、バット等で保管しておくこと。

調理作業中に汚染されることが、使用しない場合に長期間、吊りっぱなしになることを防ぐため。

- 配缶作業で使用したものは、汚染されない場所に、再度使用するまでは吊っておいてよい。

<消毒作業時のエプロン区分>

- 朝の消毒作業・・・きれいな白衣か調理用エプロン（作業前のもの）
- 和え物時の消毒作業・・・配缶エプロン
- 配缶時の配缶台の消毒作業・・・調理用エプロン

<その他>

- 調味料を運ぶ時は、調味料庫用エプロンを外して白衣で運ぶ。

⑤ 靴・長靴

(ア)各用途別に着用する。

○下処理室用 ○調理室用 ○配膳室用 ○洗浄用

(イ)常に清潔にしておく。

- 靴・・・外側は1週間に1回洗う。学期に1回きれいに洗う。

- 長靴・・・洗浄作業終了後、専用のナイロンタワシで毎日洗う。

⑥ その他

(ア)作業前には、用便をすませておく。便所を使用する時は、白衣（上）、帽子・マスクを外し、専用の履物に替える。

(イ)時計・指輪・ネックレス・ピアス・イヤリング等は、必ず外す。

(ウ)つめは短く切り、マニキュアはしない。

(エ)つけまつげ等異物混入につながるものは着けない。

<白衣の下に着る防寒着>

- 毛が抜けないもの、洗濯できるもの（フリースやヒートテックは可、ダウンは不可）とし、使用毎に洗濯する。※個人管理でもよいが、給食業務用に専用化すること。

<リフトへ行くときの防寒着>

- 毛が抜けないもの、洗濯できるものにする。（ナイロンジャンパーは可、ダウンは不可）使用毎に洗濯する。※調理場で管理し、リフト作業用に専用化すること。

3. 手洗い

(1) 手洗いマニュアル **別紙 3**

(2) 手洗いのタイミング

① 2 回手洗いを実施する時 (30 秒×2 回)

○始業時 ○休憩後 ○用便後 ○下処理室から調理室へ移る時 ○配缶前

② その他 1 回洗いを実施する時

○作業が変わるごと ○手袋をする前及びした後 ○パン・牛乳を数読みする前

○肉や卵・魚介類を取り扱った後 等

(3) 爪ブラシは 1 日の中で他の人と共用しない。作業終了後、塩素消毒する。

別紙 4

別紙 5

☞人の手には、数えきれないほどの微生物が付着しており、人の手は食中毒を起こす病原微生物の「運び屋」です。

☞ノロウイルスや O157 などは、食品中で増えなくとも少数が付着しただけで食中毒を起こします。

☞手に付いた病原微生物を洗い落とすことで、食中毒は予防できます。

II. 調理施設の衛生管理

1. 調理施設の清掃・管理

(1) 整理整頓・管理

① 調理施設（食品庫・下処理室・調理室・配膳室等）は整理整頓し、不必要なものを置かない。

② 食品庫は、整理・整頓し、食品と食品以外（石けん・消耗品・工具類等）を区分して保管する。（薬品類の保管には特に注意すること。）

③ 食品庫に保管するものは、配送用外装（段ボール等）を外す。

☞段ボール等には、流通過程において様々な汚染を受けたり、衛生害虫等が潜んでいたり、卵を産み付けていたりするなどが考えられます。

④ 調理器具等は、床に直接置かない。

(2) 清掃

① 調理施設及び設備は、毎日清掃し、清潔にする。

② 食品庫の棚は清潔にする。

③ 天井の水滴の有無、落下防止の状況、特に黒かび類の発生について注意する。

☞床の黒ずみはカビが原因ですが、細菌が存在していることもあるので、毎日の洗浄により、床を常に清潔に保つ必要があります。

④ 調理室・下処理室・配膳室の床(1 階)は作業終了後、洗浄・水切りし、乾燥させる。洗浄できない場合は水拭き、又は清潔に保つ。

⑤ 調理作業中は床を濡らさない。濡らした場合はすぐにワイパーをかける。

⑥ 調理施設の洗浄は、全ての配缶終了までは行わない。

⑦ 食材等が落ちた場合は、靴で踏んで汚染を広げないように、その都度取り除き、手洗いをする。

⑧ 溝・会所は毎日ごみを取り除き、食品のくずが残らないように注意する。

⑨ ドアのノブ・水道の蛇口・水道の栓・ホースは、特に十分に洗浄する。

(3) 施錠

① 給食室は事故等を防ぐため、給食時間以外は出入り口を施錠する。

② 勤務終了時に、施錠確認をし記録する。

2. 清掃用具

- (1) 決められた場所に保管する。下処理室・調理室・配膳室用は区分する。
- (2) 使用後は、洗浄し乾燥させる。

3. 手洗い設備

- (1) 毎日清掃し、衛生的に管理する。洗浄し、常に清潔にする。
- (2) 蛇口・水道栓・センサー部分は特にていねいに洗う。外側は拭く。
- (3) ふたつきごみ箱、石けん液、消毒用アルコール、ペーパータオルを常備する。
- (4) 石けん液、消毒用アルコールは正しく使用し、在庫量を確認する。
- (5) 手洗い専用とし、器具や食材の洗浄は行わない。

4. 便所

- (1) 作業終了後に毎日清掃、塩素消毒する。**別紙5** **別紙6**
- (2) 学校給食従事者専用便所を利用する。
- (3) 学校給食従事者専用便所は学校給食従事者以外には使用させない。

5. 換気及び通風

- (1) 作業開始前に換気扇を作動させる。
- (2) 換気・除湿に注意して、温度 25℃以下、湿度 80%以下に保つことが望ましい。

6. 害虫駆除

- (1) ねずみ及び衛生害虫の発生状況を1ヶ月に1回以上点検し、発生を確認したときには、その都度駆除することとし、必要な場合には、補修、整理整頓、清掃、清拭、消毒等を行い、その結果を記録する。また記録は1年間保存する。なお、殺そ剤または殺虫剤を使用する場合は、食品を汚染しないようその取り扱いに十分注意する。さらに、学校給食従事者専用の便所については、特に衛生害虫に注意する。
- (2) 出入り口のエアーカーテンは作業開始前に、作動させる。
- (3) 殺虫灯は作業終了後につけ、作業開始時に消灯する。学期に1度受皿に虫が入っていないか点検する。
- (4) 殺菌灯が設置されている場合は常時つける。

7. 調理室への立ち入り

- (1) 調理関係者以外の立ち入りを禁止する。
- (2) 施設の修理等、やむをえない場合は、手を洗い、専用の履物に履き替えてもらう。また、「修理業者等の健康状態」を使用し、健康状態等を点検・記録する。

8. 配膳室の衛生管理

- (1) 配膳室に教職員や学校給食従事者がいない時は施錠する。
- (2) 調理室から離れた場所及び、2階以上の配膳室へ行く時は靴を履き替え、白衣（上）も着替える。（Tシャツでの作業は不可。（午後可））

㊦調理室外は汚染区域となるため、そのまま非汚染区域の調理作業に再度従事しないようにするため。

III. 調理機械・器具の衛生管理

1. 洗浄・消毒方法(共通事項)

- (1) 洗浄とは、「石けん(洗剤)で洗い、よくすすぐこと」。
＜基本＞予備洗浄(残渣除去)⇒本洗浄(石けん洗浄)⇒すすぎ(2回以上)⇒消毒保管
○すすぎの2回目ではスポンジは使用しない。(1回目は使用する)㊦スポンジ片等の付着防止のため
- (2) 消毒保管庫に入らない場合は、作業開始前に煮沸消毒(沸騰した湯に入れて1分以上炊く)する。
㊦保管庫には、翌日使用するものだけ(特に生用)を入れるなど、できるだけ消毒保管庫に入るように工夫すること。
- (3) アルコール消毒は、きれいに洗い、水気を拭き取った後、消毒する場所及びペーパータオルにアルコールをスプレーし拭きのぼす。またはアルコールを含ませた不織布で拭きのぼす。
- (4) 調理台や床等の熱湯消毒はしない。
㊦熱湯をかけると、塗床が剥れるなどの原因になります。
㊦熱湯をまいても、すぐに温度が下がって殺菌効果は期待できません。逆に、熱湯をまくことで調理場が高温・多湿となるため、微生物の増殖やカビ発生の原因をつくることになります。
- (5) 午前中に洗浄をする場合は、洗浄コーナー(主に洗浄機奥)のみで行うこと。
また、午前中の洗浄後、調理用器具を消毒保管庫に入れる時は、調理用エプロンではなく、白衣で入れること。
㊦調理用エプロンから、洗浄後の器具が汚染されることを防ぐため。
- (6) 器具の下洗いは水槽ですること。
㊦床が汚染されることを防ぎ、はね水などによる食品の2次汚染を防ぐため。
- (7) 石けん(洗剤)は計量し、決められた量を使用すること。
- (8) 消毒保管庫の温度は85℃以上で、乾燥するまで、電源を入れておく。
(目安85℃～90℃、30～50分)

㊦熱風吹き出し口付近は高温になりやすいです。90℃以上になると食器等が変形する原因になるため注意しましょう。

2. 調理機械・器具及び食器具の洗浄消毒方法と使用区分

(1) 調理機器・設備

調理機器・設備	いつ	内容
調理台 作業台	作業開始前	アルコール消毒をする。
	作業中	食品残渣を取り除く。
	作業終了後	洗浄し、乾燥させる。
		・たんぱく質系の食材と、それ以外の食材は調理台を分けて作業する。 ・配缶用に使用する場合は、洗浄し、水気を切ってアルコール消毒をする。
配缶台	作業開始前	アルコール消毒をする。
	作業終了後	洗浄し、乾燥させる。
		・配缶以外にはできる限り使用しない。
L型運搬車 (調理室用)	作業開始前	アルコール消毒をする。
	作業終了後	洗浄し、乾燥させる。

調理機器・設備	いつ	内容
配膳カウンター	作業開始前	アルコール消毒をする。
	作業終了後	洗浄し、乾燥させる。
ラック		週に1回以上洗浄する。
水槽	作業開始前	水をかける。 ☞砂ぼこりなどが、付着している可能性があるため。
	作業中	食品が替わるごとに食品残渣や砂を取り除き水をかける。
	作業終了後	洗浄し、乾燥させる。
水槽（水冷専用）	作業開始前	・前日もしくは当日に洗浄し、専用のタオル（消毒済みのもの）かペーパータオルで拭いて水分を除き、ビニール袋をかけておく。 ・当日、使い捨て手袋をしてアルコール消毒をする。
		・使い捨て手袋はアルコール消毒をして使用する。 ・水槽（アルコール消毒する所）と、ペーパータオルの両方にアルコールをスプレーし拭き伸ばす。 ・11月～3月は塩素消毒をする。通年塩素消毒も可。 別紙7
回転釜	作業開始前	釜は水をかけて使用する。ふた・ハンドル・コック・水道の蛇口はアルコール消毒。 ☞砂ぼこりなどが、付着している可能性があるため水をかける。
	作業中	☞種火は着火する時につけ、点火後は消すこと。（点火バーナーが消耗し、故障の原因となるため）
	作業終了後	洗浄し、乾燥させる。 ☞釜の排気口、釜底面に水が入らないように洗浄すること。釜前面は水洗いしてもよい。
		・水冷に使用する場合は、沸騰した湯で5分以上煮沸消毒すること。 ☞鉄釜は、洗浄後、釜内面にサラダ油（給食用）を薄く塗り、使用前に、ペーパータオルで拭き取って、使用すること。 ☞みそ汁・煮物等の塩分を含む調理を行った場合には、使用後に水洗いをしてから、水を張って沸騰させ、塩抜きを行うこと。 ☞長期休業後などは、使用前日（2～3日前でもよい）に洗浄し、再度サラダ油を薄く塗ること。
ピーラー	作業開始前	そのまま使用する。
	作業中	ふたをして、水が飛び散らないようにする。食材を取り出すときは、一旦水を止めてから、排出口を開ける。
	作業終了後	洗浄し、乾燥させる。
合成調理機	作業開始前	アルコール消毒をする。
	作業中	食品が替わるごとに、食品残渣を取り除き、水をかける。
	作業終了後	洗浄し、乾燥させる。刃は消毒保管庫へ入れる。
		・使用前・食品が替わるごと・使用後は、必ず刃や部品の状態を確認する。
フードカッター	作業開始前	アルコール消毒をする。
	作業終了後	洗浄し、乾燥させる。
		・使用前・使用後は、必ず刃の状態を確認する。

調理機器・設備	いつ	内容
コンピューター 切裁機	作業開始前	ベルトをまわしながら、アルコール消毒をする。食品に触れる部分もアルコール消毒をする。
	作業中	食品が替わるごとに、食品残渣を取り除き、水をかける。
	作業終了後	分解して洗浄する。セットして乾かす。
		・動物性食品、かぼちゃ、さつまいも等は切らない。 固いものを切ると、刃が欠けたり、機械に不具合が発生する可能性があるため。 ・使用前・食品が替わるごと・使用後は、必ず刃や部品の状態を確認する。 (刃はボールまたは、ざるに入れて消毒保管庫へ入れる。)
ざる受け置台	作業開始前	アルコール消毒をする。
	作業終了後	洗浄し、乾燥させる。
		・生用（和え物用）に使用する場合は、当日専用化するか、使用前に洗浄し、水気を切って、アルコール消毒する。ざるの下に消毒済みのタライを受ける。
コンロ	作業終了後	水拭きし、乾燥させる。 ※五徳など外せるものは外して洗浄する。
消毒保管庫	作業開始前	把手はアルコール消毒をする。
	作業中	配缶準備前にも、再度把手をアルコール消毒をする。
	作業終了後	・庫内及び庫外・扉の清掃は、専用タオルで毎日拭く。 ・庫内の底などの汚れがひどい時は、必要に応じて石けんで洗う。 ・学期毎の清掃を行う。 別紙 8
		・朝、食器・食缶などの乾燥状態を確認し、乾燥状態が悪ければ、再度スイッチを入れて乾燥させる。 熱風吹き出し口付近は高温になるため、食器やアレルギーポットは置かないこと。
冷凍庫 (保存食用)		・外側を拭き、常に清潔にしておく。把手はアルコール消毒をする。 ・庫内は、保存食を廃棄する際、汚れがあれば、温湯で拭き取る。 ・庫内温度は、-20°C以下であることを毎日確認し、記録する。 ・冷凍庫の電源は常時入れておく。 ・定期的に冷凍庫のフィルターや周辺の清掃をする。 別紙 9
牛乳保冷库・ 納品用牛乳 保冷库	作業終了後	庫内及び外側・把手を拭き、アルコール消毒をする。
		・長期休業中は、給食開始1週間前に、異常がないか確認する。 ・納品用牛乳保冷库は作業前に、牛乳保冷库は作業前と大おかつの配缶終了後に、5°C以下であることを、確認し、記録する。 ・牛乳保冷库・納品用牛乳保冷库の電源は、常時入れておく。 ・定期的に冷蔵庫のフィルターや周辺の清掃をする。 別紙 9
冷蔵庫 (食品納入用)	作業終了後	庫内及び外側・把手を拭き、アルコール消毒をする。
		・週に1回以上、庫内及び外側・把手は石けん液で洗い、水気をよく拭き取り、アルコール消毒をする。 ・長期休業中は、給食開始1週間前に、異常がないか確認する。 ・5°C以下であることを、毎日確認し、記録する。 ・冷蔵庫の電源は常時入れておく。 ・定期的に冷蔵庫のフィルターや周辺の清掃をする。 別紙 9

調理機器・設備	いつ	内容
食器洗浄機	作業終了後	部品をできるだけ取り外し、専用ブラシ・スコッチ等で洗浄する。
		※定期的に清掃する。 別紙9
ペーパータオルホルダー	作業開始前	アルコール消毒をする。(取り出し口も消毒する。) ※ペーパータオルは清潔に保管する。
		※週1回、内部の汚れを拭き取り、アルコール消毒する。
リフト	使用前	アルコール消毒をする。(汚れがある場合は専用のタオルで拭く)
	作業終了後	専用のタオルで拭く。
		・年1回点検を受ける。故障があれば、その都度連絡する。 扉をしっかり閉めたことを確認して作動させること。
配膳室の棚	作業開始前	アルコール消毒をする。(汚れがある場合は専用のタオルで拭く)
	作業終了後	専用のタオルで拭く。
調味料を計る台	使用前	アルコール消毒をする。
	作業終了後	汚れを拭き取る

(2) 調理器具

調理器具	いつ	内容
ざる・タライ	作業開始前	保管庫に入っていないものは、煮沸消毒をする。 ※生用（最終加熱調理済み食品用）は専用化し、使用直前に煮沸消毒をする。
	作業終了後	洗浄し、消毒保管庫へ入れる。
		・肉容器(肉・鳥がら・魚介用)は、最後に洗う。 ・使い終わったざる・タライは、床に直置きしない。 <肉容器> 消毒保管庫に入る場合は1番下の段に入れる。(食缶・生専用器具に触れないように注意) 入らない場合は、作業開始前、一番最後に煮沸消毒し、湯はその後換えること。また、鳥がら用等朝一番で使用する必要があるものは、前日に煮沸消毒し、使用前はアルコール消毒。 <下処理容器> 消毒保管庫に入る場合は1番下の段に入れる。入らない場合は、作業開始前、肉容器の前に煮沸消毒すること。タライはアルコール消毒も可。(ざるはアルコール消毒不可)
しゃく	作業終了後	洗浄し、消毒保管庫へ入れる。
		・配缶用は、消毒保管庫から、使用直前に出して使用する。 ・しゃくは、消毒した食缶等の上に置く。 ・木製のしゃくは調理に使用しないこと。

調理器具	いつ	内容
まな板・包丁	作業終了後	洗浄し、消毒保管庫へ入れる。
		・区分して使用すること。 ○ベーコン・かまぼこ・豆腐等のたんぱく質系の食材用 ○野菜用 ○下処理用 ○生用（つけもの等の開封用） ・食品が替わるごとに、食品残渣を取り除き、水をかける。 ・使用前・食品が替わるごと・使用後は、必ず刃や部品の状態を確認する。
はさみ	使用前	アルコール消毒をする
	作業終了後	洗浄し、乾燥させる。
		・オールステンレス製等、消毒保管庫に入る場合は消毒保管庫に入れる。 ・つけもの等の、加熱せず食べる物には使用しない。 (消毒保管庫に入れられるものは使用してもよい。)
スパテラ・宮島	作業開始前	保管庫に入っていないものは、柄まで全体を、煮沸消毒をする。
	作業終了後	洗浄し、消毒保管庫に入れる。
		・点検し、ささくれ等を取っておく。 ・使用中のスパテラは配膳盆等の上に置くこと。(釜や、食材の入ったざるの上に置かない) ☞スパテラに付いた食品が他を汚染しないよう、スパテラの先は配膳盆等で受けること。
缶切り機	作業終了後	洗浄し、消毒保管庫へ入れる。
		・保管庫に入らない場合は、乾燥させ、ほこりがかぶらないように、清潔に保管し、使用前にアルコール消毒をする。
配缶用さし	作業終了後	洗浄し、消毒保管庫に入れる。
ホース	作業終了後	毎日、洗浄する。(生用・調理用は外して洗う。)
		・区分して使用する。 ○生用（あえもの用） ○調理用 ○洗浄用 ・生用は専用化し、使用直前に、煮沸消毒すること。(保管庫不可) ・食品や釜の中につっこまない。 ・生用・調理用は、床から60cm以上の高さに保つ。 ・洗浄用ホースは、床に触れないように、ホース掛けにかける。
はかり	使用前	アルコール消毒をする。
	作業終了後	汚れをよく拭き取る。

調理器具	いつ	内容
中心温度計 (デジタル)	使用前	○センサー部分 アルコール消毒をする。可能な場合は煮沸消毒する。
		○本体 アルコールを含ませたペーパータオルで拭く。
		○コード アルコール消毒をする。
	使用中	温度計は消毒保管庫または煮沸消毒した皿・バット等に置くこと。
	作業終了後	センサー部分は、洗浄し、本体を水拭きする。 専用のケースに入れる等して、衛生的に保管する。
		・区分して使用する。 ○加熱用 ○冷却用 ☞加熱用は、小と大おかずなどに区分しなくてよいが、その都度、洗浄・消毒し使用すること。 ・同じ献立(和え物)に入る、ごま・たれの冷却時は、同じ温度計を、ペーパータオルで拭き、アルコール消毒して使用してよい。 ・和え物の加熱時は、加熱用の新しい温度計を使用すること。 (ただし、洗浄・消毒後は、他の献立に使用してよい。)
タオル	作業終了後	洗浄し、乾燥させる。
		・配缶用タオルは消毒保管庫に入れる。 ・区分して使用する。 ○下処理室：調味料庫用・冷蔵庫（食材用）用・水槽用 ○調理室：機械用・包丁用・消毒保管庫用・冷凍庫（保存食用）用・調理台用 配缶用・カウンター用・洗浄機用・ガスコンロ用 ○配膳室：リフト用・配膳室棚、パン棚用・納品用牛乳保冷库用 牛乳保冷库用・パン箱中用・パン箱外用
		<洗濯> ○配缶用→その他 の順に洗濯すること。 それ以上の区別は調理場毎に決めてよい。 ○順に洗濯することが難しい場合は、水を替えて洗濯すること。
アメゴム手袋	作業開始前	煮沸消毒をする。 ☞ 消毒保管庫は溶ける可能性があるので不可
	作業終了後	中もきれいに洗浄し、乾燥させる。
		・生用（和え物用）は専用化し、使用直前に煮沸消毒をする。
軍手	作業終了後	洗浄し、乾燥させる。
		・区分して使用する。 ○缶詰用 ○野菜用 ○器具洗浄用 ○フルーツ缶詰用 ・フルーツ缶詰用軍手（みかん含む）は使用前・使用後に、消毒保管庫に入れる。

調理器具	いつ	内容
使い捨て手袋		・区分して使用する。 ○汚染用・・・肉類・魚介類・鳥がら・豚骨・卵 ○非汚染用・・・配缶（配缶・食缶出し）・つけものの消毒及び開封・パンの数読み・和え物 ・使い捨て手袋をする前及び外した後は、きれいに手を洗う。 ・和え物をする時は使い捨て手袋（ロング）をつける。 ・アルコール消毒は、他者にかけてもらう。 ・アルコール消毒した手袋は、消毒した皿やボールに置き、取り扱いに注意すること。（配缶台・調理台等の上に直接置かないこと） ・汚染用と非汚染用を入れる容器を分けておく。 ・容器はふた付きのものにし、毎日アルコール消毒する。 ・使用後は、破れていないかを、目視とふくらませて確認すること。 ・一度外したものは使いまわさないこと。 ㊦ニトリル手袋は、配缶時のみに使用すること。 ㊦また、経費削減のため、可能であれば、配缶時もポリ手袋を使用すること。
ゴム手袋	作業終了後	中も洗浄し、乾燥させる。 ・手指等に傷がある場合、調理時につけるゴム手袋はケガ用として専用化する。
ハンドワイパー	作業開始前	アルコール消毒をする。
	作業終了後	洗浄し、乾燥させる。
アルコールボトル	作業開始前	アルコール消毒をする。
	作業終了後	洗浄し、乾燥させる。
洗車ブラシ		・下洗い・牛乳かご・食器洗浄機・ピット以外には使用しない。 ㊦洗車ブラシは毛が抜けやすく消毒もできないため、食器具には使用しない。 ㊦水槽や調理台・調理機器等も、汚れをしっかりと落とせないため、使用不可。スポンジタワシを使用すること。
たわし スポンジタワシ	作業終了後	洗浄して絞ってから、塩素消毒（200ppm・5分間）し、流水ですすいで、乾燥させる。 ・塩素消毒の際、肉・卵用は他のものと分け最後に行う。（液も別に作る） ・区分して使用する。 [午前] <下処理室> ○ごみ受けざる・ごみ箱・ピット ○ざる・食品かご・ピーラー・水槽用 <調理室> ○ざる・食品かご・機械・器具・水槽用 ○釜・ホース・水道蛇口用 [午後] ○食器具・食缶洗い用 ○食器具・食缶すすぎ用 ○洗浄機用
ごみ容器	作業終了後	洗浄し、乾燥させる。 ・ふたをして使用すること。
清掃用具	作業終了後	洗浄し、すすいだ後、乾燥させる。 ・区分して使用する。 ○下処理室用 ○調理室用 ○配膳室用
扇風機 スポットクーラー		・羽やカバー、フィルターはこまめに洗い、本体は拭く。 ・食品には、風が直接あたらないようにする。

(3) 食器具

食器具	洗浄方法
食器	① 食器を石けん液に浸漬後、1枚ずつスポンジでこすり洗い(毎日どれか1種類は必ず)して、汚れを取り除く。すすぎを行った後、洗浄機にかける。(食器洗浄機はすすぎ機能のみ) ② 水切りのよい状態で消毒保管庫へ入れる。(目安: 85℃～90℃、30～50分) ③ でんぷんが残っていないか、毎週水曜日に検査し、(+)の場合は洗いを工夫する。(日常点検票に結果を記入する。)別紙10 ○年1回以上、漂白を行うこと。 ○でんぷんの残留が多い場合は、年1回、専用洗剤等を用いて、でんぷん汚れを落とすこと。 ㊦熱風吹き出し口付近は高温になりやすい。90℃以上になると食器等が変形する原因になるため注意すること。 ㊦食器に傷が入るため、スコッチやメラミンスポンジなどでこすらないこと。
食缶 ボール バット (ふた含む)	① 汚れや残菜等を取り除いた後、専用スコッチを使用し、石けん液でこすり洗いして、汚れを取り除く。すすぎを2回以上行う。 ② 水切りのよい状態で、消毒保管庫へ入れる。
スプーン	① 軍手又はスポンジを使って、石けん液で1本ずつこすり洗いして、汚れを取り除く。すすぎを2回以上行う。 ② 水切りのよい状態で、消毒保管庫へ入れる。
はし・はし箱	① はしは、はし箱から出して、石けん液で洗い、汚れを取り除く。すすぎを2回以上行う。 はし箱も石けん液で洗い、汚れを取り除く。すすぎを2回以上行う。 ② 水切りのよい状態で、消毒保管庫へ入れる。
お玉 フライばさみ パンばさみ	① スポンジ等を使用し、石けん液で1本ずつこすり洗いして、汚れを取り除く。すすぎを2回以上行う。 ② 水切りのよい状態で、消毒保管庫へ入れる。
飯しゃもじ	① 湯に漬け置きしておき、飯粒をきれいに落とした後、石けん液で1本ずつ洗う。すすぎを2回以上行う。 ② 水切りのよい状態で、消毒保管庫へ入れる。
食器かご	① スポンジ等で、1つずつ石けん液で洗う。すすぎを2回以上行う。(洗車ブラシ不可) ② 水切りのよい状態で、消毒保管庫へ入れる。
配食器具 (牛乳かご)	洗車ブラシ等でこすり洗いし、すすいだ後、水を切って、清掃後の牛乳保冷庫へ入れる。
配食器具 (パン箱)	各施設の状況に応じて、①または②の作業をする。 ① (ア)使用後、洗浄して乾燥させる。(保管庫に入れるか拭く) (イ)当日、または前日に外側をタオルで拭く。 ② (ア)使用後、専用のタオル(外側用・内側用)で拭く。 ふたをして保管する。 (イ)当日にアルコール消毒をする。(アルコール消毒は、内側をしてから外側をすること。)

アレルギー ポット	【ふたのパッキン】 ① 全て外し、スポンジ等を使用して、石けん液で洗い、汚れを取り除く。すすぎを2回以上行う。 ② 水切りのよい状態で、消毒保管庫へ入れる。 (目安 85℃～90℃、30～50 分) 【ポット本体・ふた】 ① スポンジ等を使用し、石けん液で洗い、汚れを取り除く。すすぎを2回以上行う。 ② 水切りのよい状態で、消毒保管庫へ入れる。 (目安 85℃～90℃、30～50 分) ☞消毒保管庫の熱風吹き出し口付近には置かないこと。 ☞使用頻度の低い場合は、使用する前日に洗い、消毒保管庫で消毒する。使用后、洗浄・消毒し、保管庫以外で保管する。
--------------	--

3. 調理器具の点検のポイント 別紙 11 別紙 12

器具名	点検のポイント
水槽・調理台	金属部分の欠損はないか確認する。 洗浄後、何も残っていないか確認する。
釜	ふたのねじに何かついていないか確認する。取れている部品はないか、欠損部分はないか確認する。 洗浄後、何も残っていないか確認する。
包丁	刃こぼれはないか、柄の部分に欠損はないか確認する。
切さい機の刃 ねじ、部品	刃こぼれはないか、欠損していないか、ねじ・部品は欠損していないか確認する。
食缶類	洗浄時に欠損部分はないか、洗浄後に、付着物はないか確認する。
食器・食器かご	洗浄時に欠損部分はないか、洗浄後に、付着物はないか確認する。
はし・スプーン	洗浄時に、折れているものや曲がりのひどいものはないか、洗浄後、付着物はないか確認する。
しゃく	ねじは取れていないか確認する。※木製は調理には使用しない。
宮島	木のささくれはないか、折れそうではないか確認する。
スパテラ	溶けていないか、めくれていないか確認する。 ※使用时、釜に直接置いてはいけない。
すくい網	針金の部分が取れてきていないか、網を止めている部分など欠損箇所はないか確認する。洗浄後、ナイロンたわしなどの付着物は残っていないか確認する。
金ざる	金ざるは、針金の部分が取れてきていないか、網をとめている部分など欠損箇所はないか確認する。洗浄後、ナイロンたわしなどの付着物は残っていないか確認する。
ざる・食品かご	欠損箇所がないか確認する。洗浄後、ナイロンたわしなどの付着物は残っていないか確認する。
たわし類	付着物は残っていないか確認する。

※作業開始前及び作業終了後に点検する。

IV. 学校給食物資の取り扱い

1. 検収時の留意点

- (1) 検収室（ない場合は下処理室）で、検収を行う。
- (2) 全ての食材の検収は、作業開始前に行う。
- (3) 学校給食物資の納入業者は、靴を履き替えさせ、調理室内に立ち入らせない。
- (4) 検収時は、下記について十分な点検を行い、記録する。

品質、規格・産地・製造業者名等、数量、消費期限または賞味期限、保管場所、納入日・納入時間
下処理室の温度(午前 8 時 30 分)、納入状態、検収者、不良時の措置。

- (5) 「検収票・決定業者一覧表」は 1 年間保管する。

2. 保管時の留意点

- (1) 全ての食材は、直接床面に触れないように置く。
- (2) 配送用外装は外して、容器などに入れ替える。

㊦段ボールはゴキブリなどの衛生害虫等の発生原因になります。
㊦豆腐の容器は、調理台に直接置かず、ビニール袋をひくまたはパン箱で受けるなどすること。(外装のまま持ち込むことになるため)

- (3) 冷蔵庫及び冷凍庫内は相互汚染が生じないように区画して保存する。特に、肉類は下段に納入するように、前日に冷蔵庫の扉に表示をしておく。
- (4) 冷蔵庫及び冷凍庫は、毎日適正な温度を保っているか確認し記録する。

- ① 冷蔵庫(食品納入用・牛乳保冷庫・牛乳納品用保冷庫)・・・5℃
- ② 冷凍庫・・・-20℃
- ③ 保存食用冷凍庫・・・-20℃

- (5) 調味料は先入れ先出しをする。在庫管理をし、不足がないか確認する。
- (6) 食品の原材料・製品などの保存基準を順守すること。別紙 13

3. 使用水の衛生管理

- (1) 使用水は、調理開始前は(ア)(イ)(ウ)、調理途中、調理終了後は(ウ)の検査を実施し、日常点検票に記録し、1 年間保管する。
(ア)作業開始前に必ず十分に(5 分程度)流水する。
(イ)使用水の外観(色・濁り)、臭い、味を確認する。
(ウ)遊離残留塩素を測る。(0.1mg/l : 0.1ppm 以上)
- (2) 遊離残留塩素の測定は、以下の場所で測定すること。

	実施時間	実施場所
①	調理前	野菜を洗浄する水槽
②	調理中	釜横の水栓。※和え物の調理時は水冷に使用する水栓の水を検査すること。(釜の消毒を行う前に実施すること)
③	調理後	釜横の水栓

※試験部位を 20 秒間、水道水のゆるやかな流水で浸すこと。

※②③の場合は、水は流しながら、床が濡れないように容器に受けること。

- (3) 遊離残留塩素測定用紙による測定値が 0.1ppm 未満なら、以下の事に留意して、所属長から学校給食課へ連絡する。

㊦0.1ppm 未満なら、近くで工事をしている可能性があります。
工事をしているかどうか学校で確認の上、学校給食課へ連絡しましょう。

- (4) 使用に不適切な場合は、給食を中止し、速やかに改善措置を講じること。また、再検査の結果使用した場合は、使用した水 1ℓを保存食用冷凍庫に-20℃以下で2週間以上保存する。

4. 保存食の取り扱い

原材料、調理済み食品を食品・献立ごとに 50g 程度ずつ清潔な容器に密封して入れ、-20℃以下で2週間以上保存する。

(1) 原材料

- ① 洗浄・消毒を行わず、納入時の状態で保存する。可食部を採取する。
- ② 採取する部分は、素手で触らない。食品がかわる毎に、消毒用アルコールを含ませたペーパータオルで、包丁を拭いてから採取する。
- ③ 原材料は、それぞれポリ袋に入れ、1日ごとにバット等に入れ冷凍保存する。
- ④ 牛乳は、パックごと保存する。
- ⑤ 野菜等で生産地が異なる場合には、生産地ごとに採取し、保存する。
※区別が付くように明記する。
- ⑥ 食品の製造年月日またはロットが異なる場合及び、加工食品等で規格の異なる食品は、それぞれ採取し保存する。※区別が付くように明記する。
- ⑦ 冷蔵（冷凍）の食品は、常温放置しない。

<採取量の目安>

食品名		保存量
冷凍食品	個数物	1人分(例：シューマイ3こ)
	魚介類	50g以上
	うどん・中華めん等	50g以上
肉類 畜肉加工品類	牛肉・豚肉・鶏肉 バラベーコン・ソーセージ等 (鳥がら・豚骨)	50g以上 ※ただし、鳥がら・豚骨は共同調理場で保存
卵	卵	全て割卵し、混合した物から 50g 程度採取して保存。食缶が2つある場合は、一つ目を専用の泡だて器で混ぜ、さらに、二つ目を同じ泡だて器で混ぜて保存。
	(ゆで卵の時)	1個
野菜類	葉菜類 (キャベツ・はくさい・ほうれん草等)	葉を 50g 以上
	葉菜類以外の野菜・りんご(加熱用)等	50g 以上
	少量しか納入されないもの (にんにく・土しょうが・セロリ等)	ひとかけ又は2〜3枚
	みつば等	スポンジをつけたまま1株
果物	みかん等	1個
デザート	ヨーグルト・プリン・乳酸菌飲料等 ※代替ゼリーは、玉串共同調理場またはセンターで保存。	1個
添加物	バター・ジャム・ふりかけ等	1個
パン	パン	1個
牛乳	牛乳 ※調理用は別に採る	1本
乾物その他	削りぶし・ごま・ほししいたけ等	適量
調味料	トマトピューレ・トマトケチャップ・生クリーム・バター・みそ等 ※上記以外の調味料・缶詰は採取不要。	適量

(2) 調理済み食品

- ① 児童の栄養指導や盛り付けの目安とする展示食を、保存食と兼用しない。
- ② 採取する器具は、消毒済みのものを使用する。※釜ごとに区別する。

<採取量の目安>

食品名	保存量
米飯	50g 以上
おかず	釜ごとに 50g 以上。全ての食品を含んでとる。 釜番号（クラス）がわかるようにする。 ※個数物は、1 食分採取する。 ※揚げ物は、1 回目に揚げたものからとる。 ※たれがある場合は、たれがかかったものをとる。
つけもの	1 人分

V. 調理過程の衛生管理

1. 中心温度の測定・記録

＜基本＞85℃以上1分間以上（3点確認）

(1) 加熱処理するものは以下のとおり温度確認し記録する。

献立の種類	測定方法
汁物・煮物・和え物	中心温度 85℃以上 3 点を確認後 1 分間以上加熱する。
炒め物	中心温度 85℃以上 3 点を確認後 1 分間加熱し、再度 85℃以上 3 点を確認する。 ☞加熱むらの可能性や、85℃以上 1 分を保持できていない可能性があるため。
揚げ物	釜に入れるごとに、中心温度 85℃以上 3 点を確認後 1 分間以上加熱する。

(2) (1)の炒め物とは、以下の献立とする。

- ① 小・大おかずにおいては、水・だし汁・スープを入れないもの。
- ② 付け合わせについては、さけそぼろ、ひじきのふりかけ、かつおでんぶ、ツナそぼろ等とし、その他は献立毎に検討し、必要なものは指示する。

(3) 汁ものは、お玉等に引き上げて具材を測定する。

※温度が上がりにくいもの(サイズが大きいもの)は必ず含むこと。

- (4) 和え物など、ボイルする食材は、湯温が 90℃以上になったことを確認後、引き上げて食材の温度を測定すること。
- (5) 熱が通りにくい具材が入る献立の場合は、調理指示書で指示された、温度が上がりにくい食材(肉ボール・えびだんご・うずら卵・白玉もち等)の中心温度を確認する。
- (6) 下ゆでについては、最終加熱でないため、85℃以上 3 点確認後の 1 分間の加熱は不要とする。但し、一旦冷却する場合には、温度を確認し記録すること(水温(+1℃)まで冷却)。

☞仕上がり時に、加熱むらが出ないように、温度がある程度上がっていることを確認することが目的です。

(7) 1点確認でよいもの

米飯	温度確認のみ
和え物の配缶後（職員室分で測定）	温度確認のみ
ごま	85℃以上 1 分間以上加熱
たれ（具がない場合）	85℃以上 1 分間以上加熱
アレルギー食	85℃以上 1 分間以上加熱

☞和え物の配缶後の温度確認は、水冷後、温度がどれくらい上昇しているかを確認することが目的です。

(8) 和え物の水冷は、水温(+1℃)まで冷却する。

(9) ごまは、室温まで冷却する。

(10) 測定した温度は、温度記録簿に全て記録する。

2. 作業工程表・動線図の作成 別紙 14

(1) 調理指示書に従い、献立毎に、調理作業の手順、時間及び担当者を示した作業工程表及び動線図を作成すること。

① 注意事項

- (ア) 誰が、いつ、どこで何をしているかが、わかるように作成する。
- (イ) 釜開始時間、配缶時間等は、調理指示書に従う。(～以降の場合は、指定された時間以降で、配缶時間から逆算し、調理作業に要する時間を考え、釜開始時間を決める。)
- (ウ) 大おかずの配缶は、給食開始の 35 分前(リフト校は 40 分前)より遅くすること。
- (エ) 作業工程表は、汚染度の高い食品(肉・魚・卵等)を扱う作業と汚染させたくない食品(加熱済食品や非加熱食品、和え物等)を扱う作業を区別して、掛け持ち作業を行わないように留意して作成する。
- (オ) 動線図は、汚染度の高い食品(肉・魚・卵等)を扱う作業と汚染させたくない食品(加熱済食品や非加熱食品、和え物等)の交差を防ぐことに留意して作成する。
- (カ)(エ)(オ)を両方考慮したうえで、タイムスケジュール及び担当者を考える。
- ② 事前に、献立名・担当者・担当種別・釜割・下処理順・作業内容・作業時間・人の流れ・衛生のポイントを記入すること。待機・片付け等も記入し、空白の時間がないようにすること。
- ③ 作成した作業工程表及び動線図に基づき、調理作業を実施する。
- ④ 「学校給食従事者等の健康状態」により、作業変更は適切に行う。
- ⑤ 調理指示書・作業工程表・動線図は調理場内に掲示すること。
- ⑥ 作業工程表・動線図を確認しながら、作業開始前に全員で確認すること。(アレルギー食の確認も実施すること)
- ⑦ 作業や野菜等の切り方等は、調理指示書に従うこと。
- ⑧ 作業終了後、事前に作成した作業工程表から変更した点(時間・担当者等)があれば、作業工程表を赤色で訂正する。

3. 温度記録簿の作成

- ① 温度記録簿に、加熱・冷却の温度と時間、和え物等の配缶時間及び温度、米飯の温度等を記録すること。
- ② 水温・残留塩素濃度を記録すること。

4. 食材の処理

(1) 共通事項

- ① 段ボール箱等についているホッチキス、うどんの袋、えのきだけの袋、しめじの木片、肉類等のビニールの切れ端等が入らないよう注意する。

- ☞ 2度切りはしないこと。
 - ☞ ビニール等の切れ端は残して切ること。



- ② 食材の品質(鮮度や汚れ等)を十分確認する。
- ③ 床に水をこぼさないように注意して水槽に水をかける。
- ④ 野菜・果物の洗浄の際は、水をオーバーフローさせる。
- ⑤ 食材を運ぶ時は、タライ等に受けて、床に水をこぼさないようにする。
※下処理水槽 1 槽目から次の水槽が離れている場合は、必ずタライで受け、特に注意すること。
- ⑥ 缶詰は、1 番最初に洗浄する。(下処理の水槽は通すこと。生食する缶詰は、一番最初に洗浄する。)専用のナイロンたわしでよく洗ってすすぎ(2 回以上)、水気を切っておく。
- ⑦ それぞれの作業に合わせてエプロンを着用する。

(2) 食材ごとの注意点

【果物(生で食べるもの)】

- ① 朝一番、最初の水槽をアルコール消毒した後、水をかけて使う。
- ② 専用軍手で2回こすり洗いした後、2回流水で洗う。異物混入がないか確認しながら、十分水洗いし、消毒したざるにあげる。

【野菜】

- ① 以下の点に注意して洗浄すること。
 - (ア) 葉物・もやし・きゅうりは4回以上、その他は3回以上流水で洗浄すること。
※ピーラーは回数に含まない。
 - (イ) 点検しながら、根・へた・芽・皮・束ねている帯、針金、袋等を取り除く。
 - (ウ) ピーラーの排水はグレーチングに流れるようにし、回す時は上部にふたをする。
 - (エ) ピーラーから、食材を出すときは、一旦水を止めてから、排出口を開ける。
 - (オ) 葉物は水槽にたっぷり水を入れ、食材を少しずつ入れて、水をこぼさないように洗う。
 - (カ) 異物混入がないか確認しながら洗う。
 - (キ) 可食部以外(野菜のへたや芯など)は、下処理室で取ってから洗浄すること。

㊦ かぼちゃやとうがんなどの種などについては、細菌に汚染されている可能性が低い
ため、調理場内で取り除いてもよい。

<洗浄時のルール>

- 葉物は、芯をとって、葉をばらし、葉をこすり合わせて洗ってから指示サイズに切ること。

㊦ 先に小さく切ってしまうと、こすり洗いができず、異物も発見しにくい。

- さといも・ささがきごぼうのみ、ざるに入れて洗い、ざるごと次の水槽に移してもよい。※ただし、異物確認のため、1袋ずつボール等に移して目視確認した後、ざるにあげる。

㊦ メーカーで下処理がされており、その他の加工されていない野菜より細菌数が少ないため。

- きのはざるに入れて洗ってもよいが、ざるごと移さず手ですくって次の水槽に移す。
- たけのこは水煮のため、調理場の中の水槽で洗うか、下処理で洗う場合は、1番最初に洗う。
- こんにゃくは、下処理水槽から3回洗う。(加工品なので、1番最初に洗う。)
- たけのことこんにゃくはどちらが先でもよい。
- もやし、みつば等の水耕野菜は、最後に洗うこと。その他の野菜は作業性により各調理場で、順番を決めてよい。

- ② 切裁は、調理指示書に従うこと。
- ③ 使用前・食品が替わるごと・使用後は、必ず刃やボルト等の部品の点検をし、声かけをする。
- ④ 切裁後に、大きいものや異物が混入していないか確認する。

【肉・魚介類】

- ① 調理をする直前まで、冷蔵庫で保管する。
- ② 両手に使い捨て手袋と肉用エプロンを着用する。
- ③ 下処理室で、肉専用容器に移し、異物混入がないか確認する。(汁がこぼれないように気をつける。
※段ボールから取り出す時も、使い捨て手袋をつける。)
- ④ 動線に気をつけて運ぶ。
- ⑤ 作業終了後、手指を石けんでよく洗った後、消毒する。
- ⑥ 肉・魚介類を取り扱った場合は、できるだけ配缶作業をしないことが望ましいが、配缶作業をせざるを得ない場合は、白衣を着替えること。
- ⑦ 以下の点に注意して片付ける。

- 汁は、他の食品、器具を汚染しない場所（洗浄用水槽又は会所に近い場所等）に捨てる。
- 使用した肉専用容器は、石けん液の汚染を防ぐために、最後に洗浄する。
- 使用した台は洗浄し、水気を切ってアルコール消毒をする。

☞ 熱湯をかけても消毒にはならず、塗床が剥れるなどの原因になるため、熱湯はまかない。

- 使い捨て手袋と肉用エプロンは相互汚染しないように片付ける。

⑧ 鳥がら・豚骨の取り扱いは以下のとおりにする。

(ア) 釜に入れて、湯が沸騰したら捨て、水をかけながら汚れをとる。（鳥がら・豚骨は釜から取り出さない。）

(イ) 水または湯を入れ、あくをとりながら、スープをとる。

(ウ) あくはあくとり専用のバケツにとる。専用のしゃくを使う。

(エ) スープはざるでこして、別の釜に入れる。

☞ 小骨等の異物混入防止のため、必ず、ざるでこして使用すること。

【卵】

- ① 両手に使い捨て手袋と卵用エプロンを着用する。
- ② 下処理室で、数個ずつボールに割り入れ、状態を確認して食缶に入れる。傷んだ卵があれば廃棄し、新しいボールに交換すること。最初から割れている卵は廃棄すること。
- ③ 消毒した専用食缶・ボール・お玉を使用する。
- ④ 卵に触った手で、他のものを触らないように注意する。
- ⑤ 割卵したものは、ふたをして調理直前までアルコール消毒した冷蔵庫で保管する。
- ⑥ 加熱直前に、下処理室で両手に使い捨て手袋と卵用エプロンを着用し、専用泡だて器で、卵を溶きほぐし、釜に入れる。
- ⑦ 溶きほぐした卵は、調理台に相互汚染がないように置く。
- ⑧ 作業終了後、手指は石けんでよく洗った後、消毒する。
- ⑨ 以下の点に注意して片付ける。

- 使用した器具は、石けん液のサルモネラ汚染を防ぐために最後に洗浄する。
- 使用した台は洗浄し、水気を切ってアルコール消毒する。

☞ 熱湯をかけても消毒にはならず、塗床が剥れるなどの原因になるため、熱湯はまかない。

- 使い捨て手袋と卵用エプロンは相互汚染しないように片付ける。

5. 調理作業時の衛生管理

(1) 共通事項

- ① それぞれの作業に合わせてエプロンを着用する。
- ② 調理場では、食品及び調理用の器具及び容器は、床面から 60 cm 以上の高さの台に置く。
- ③ 使い捨て手袋は以下のとおり着用し、他者にアルコール消毒してもらう。

汚染用	肉類・魚介類・鳥がら・豚骨・卵
非汚染用	配缶（配缶・食缶出し）・つけものの消毒及び開封・パンの数読み・和え物

<使い捨て手袋着用時のルール>

- 配缶・保存食・検食のお玉を触る時は手袋を着用する。
※でき上がりの食品（検温後）に触れる器具を触る時は手袋を着用する。
 - 下ゆで時に検温した食品を、触れる時は、手袋（消毒したアメゴム手袋でも可）を着用する。（炒め物の下ゆで後の食材等）
※一度加熱し、細菌数が減ったものを再汚染させないため。検温指示のない食品は手袋をしないでよい。
 - 蓋をした食缶を取り扱う場合は、手袋はしなくてよい。
 - 使い捨て手袋は素手で指先の部分に触れることがなく取り出せるように工夫する。（使い捨て手袋を入れる容器は良く見える位置におき、手探りでとらない。）
 - 使用後は、破れていないかを、目視とふくらませて確認する。
- ④ 調味料は計量後、アルマイトの皿や脇取盆で蓋をする。
 - ⑤ 金ざる（パンチング）を用いてのボイルは、わかめと麺類のみ可とする。
 - ⑥ 野菜をボイルする際は、十分に沸騰させ、野菜が十分に対流するように、入れすぎない。
 - ⑦ 調理開始時間は、調理指示書に記載の時間より遅くする。各調理場で配缶時間から逆算し、できるだけ調理開始時間を遅くするようにする。
 - ⑧ 使用中のスパテラは、配膳盆等の上に置く。（換気扇フード等に吊らない、釜や野菜の入ったざるの上に置かないこと）
 - ⑨ 味見やゆで加減の確認は、お玉やパンばさみで器にとり、スプーンで確認をする。（素手でとらないこと）
 - ⑩ 調理終了後の食品は、素手で触らない。
 - ⑪ 配缶は、アルコール消毒した配缶台（食缶等の高さを含んで 60 cm 以上）を使用する。
 - ⑫ 配缶は、相互汚染しない場所で行う。

(2) 献立ごとの注意点

【和え物】

- ① 可能な限り 2 人以上で作業し、役割分担ができるようにする。
- ② 水冷に使用する水道栓（いずれか 1 箇所）の遊離残留塩素と水温を測定する。（釜の消毒をする前に実施する）
- ③ 生用のざる受け置台は、当日専用化するか、使用前に洗浄し水気を切ってアルコール消毒する。
- ④ 使用する台等はアルコール消毒する。
- ⑤ 生用器具（生用（和え物用）のざる・タライ・配缶しゃく等）は使用直前に消毒保管庫から出す（または使用直前に、煮沸消毒する）
- ⑥ 水冷用ホースとアメゴム手袋は使用直前に煮沸消毒する。（消毒保管庫は不可）
- ⑦ 使用直前に、釜のハンドル、コック、水道の蛇口をアルコール消毒する。
- ⑧ 水冷に使用する釜は、沸騰した湯で 5 分間以上煮沸消毒する。（できるだけ満水、遅い時間にする。）消毒後、水冷し、汚染されないように蓋をしておく。ドライ釜で、栓が外せる場合は栓も外し消毒保管庫へ入れる等して消毒し、湯を流すことで水が抜けるところも消毒できるようにする。

- ⑨ 水冷用の水槽は以下のとおり消毒する。

＜アルコール消毒方法＞

- 前日または当日に洗浄し、専用のタオル（消毒済のもの）かペーパータオルで拭いて水分を取り除き、ビニール袋をかけておく。
- 当日、使い捨て手袋をしてアルコール消毒をする。
- タライを使用して水冷する。（水槽で直接、水冷しない。タライの外側を手袋で触らない。水を替える人と食材を触る人は別の人が行う。）

※11月～3月は塩素消毒をすること。通年、塩素消毒も可。別紙7

- ⑩ 消毒済みの器具を触る時は、配缶用エプロンをし、使い捨て手袋を着用すること。
※和えこみと兼用しない場合は、和え物配缶用エプロンを着用してもよい。
- ⑪ 加熱後の食材をすくい上げる時は、生用アメゴム手袋を着用し、生用ざるを使用する。
（またはすくい網を使用する）
- ⑫ 加熱後の食材は、水はねを防ぐために、生用タライの中に生用ざるを入れて、その中に入れ、床面から60cm以上の高さに置く。
- ⑬ 調理後すみやかに水温（+1℃）まで冷却する。
- ⑭ 冷却時に食材を触る場合は、アメゴム手袋ではなく、使い捨て手袋（ロング）を着用する。
- ⑮ 使い捨て手袋は、使用直前に取り出しアルコール消毒をする。直前にできない場合は、アルコール消毒した手袋を消毒保管庫または煮沸消毒した脇取盆やボールに置き、汚染しないように注意する。
- ⑯ 脱水は、煮沸消毒した器具で行い、相互汚染しない場所に置いておく。
- ⑰ 脱水に使用した水は、食材にかからないように捨てる。グレーチングや床に流さない。
（水槽かボイル釜（水冷に使用しない場合）等に捨てる）
- ⑱ たれは、調味料を加熱しすみやかに水温（+1℃）まで冷却する。たれの中心温度確認後は、配缶用エプロンを着用すること
ごまは、加熱しすみやかに室温まで冷却する。ごまの中心温度確認後は、配缶用エプロンを着用すること。
- ⑲ 和えこみ・配缶時は使い捨て手袋（ロング）を着用する。
- ⑳ 使い捨て手袋を着用した手で、水道栓、ホース、釜のハンドル、ボイル時のスパテラなどをさわらない。触ってしまった場合は、手袋を交換する。

加熱後の食品に触れて良いもの	※煮沸または消毒保管庫で消毒したもの。 生用器具（生ざる・タライ・アメゴム手袋・ホース）
加熱後の食品に触れてはいけないもの	※アルコール消毒のみのもの。 蛇口や釜のハンドル・調理台・ざる受け置き台

- ㉑ エプロンは以下のとおり着用すること。

- 食材を釜に入れる人及びスパテラで混ぜる人は、調理用エプロンを着用する。
- ボイルした食材をすくい上げる人及び水冷する人は、配缶用エプロンを着用する。※ただし、新しいエプロンを使用する。
- 和えこみ・配缶する人は、和え物配缶用エプロンを着用する。※水切り後に水を捨てる人も和え物配缶用エプロンを使用する。
- タレを冷ます人は、配缶用エプロンを着用する。ただし、和えこみと兼用しない場合は、和え物配缶用エプロンを着用してもよい。

- ㉒ 配缶時間と配缶時の温度を記録する。（職員室分で確認）

【和え物（缶詰）】

- ① 缶は一番最初に消毒済の専用軍手またはスポンジでていねいに洗う。
- ② 和え物配缶用エプロンを着用する。
- ③ 和える直前に使い捨て手袋（ロング）を着用し、缶を開ける。切りくずが入らないよう注意する。
- ④ 使い捨て手袋を着用した手で釜のハンドル等をさわらない。
※触ってしまった場合は、手袋を交換する。
- ⑤ 開けたら、切りくずが浮いていないか確認し、生用ボールに一旦移して異物がないか確認する。
- ⑥ 缶の中に指を入れないように注意する。
- ⑦ 配缶時間と、配缶時の温度を記録する。（職員室分で確認）

【生食果物（みかん）】

- ① 配缶用エプロンと使い捨て手袋を着用し数読みする。（使用した配缶用エプロンは再使用せず洗浄すること。）

【漬け物】

- ① 外袋から漬け物を出し、容器に移し替えて、調理場へ運ぶ。
- ② 直前にアルコールボトルを消毒する。（または専用化する）
- ③ 配缶用エプロン・使い捨て手袋を着用し、1袋ずつアルコール消毒する。
- ④ アルコール消毒したものを、消毒済のタライに入れる。（生タライでなくても良い）
- ⑤ 手袋を交換する。
- ⑥ 消毒済みの包丁で開封し、生用容器に入れて汁を切り、配缶する。

【揚げ物】

- ① 揚げる前の食品を扱う人は、揚げ物用又は肉用エプロンをつけ、他のものには触らない。
- ② 調理済みの食品は、消毒した金ざるで油切りをする。
- ③ 揚げる人及び配缶する人は、配缶用エプロンを着用する。
- ④ 揚げ物のタレの中心温度確認後は、配缶用エプロンを着用する。
- ⑤ 配缶後、粗熱が取れるまで、蓋を開けておく。

【煮物・汁物・炒め物・ゆで物・蒸し物】

- ① めん類は釜に入れる直前にゆでる。
- ② 炒め物の調理時、1回目の中心温度測定と2回目の測定の間は、焦げないようにスパテラで混ぜてもよい。
- ③ 汁物の検温のお玉と、検食・保存食を取るお玉は分ける。

【配膳作業（数読み時）】

- ① エプロンについて

- 朝一番で作業する場合：白衣のままでよい。
- 調理作業後の場合：白衣を着替えるまたは配膳用エプロンを着用する。
（パン以外の牛乳やデザート・添加物含む）

※朝一番で作業する場合でも、ヨーグルト等のデザートの数読み後に、パンの数読みをする場合は、白衣を着替えるか配膳用エプロンを着用する。

㊦段ボール等配送用外装を扱うため。

② 各作業について

(ア)パン

- ・ 使い捨て手袋を着用し、アルコール消毒して数読みをする。
- ・ 使い捨て手袋を着用した手でパン以外のものに触らない。
- ・ 冷凍パンは、解凍状態を確認し、喫食するのに適した状態で提供する。

(イ)牛乳

- ・ 納品用保冷庫のない学校は、納品されたらできるだけ早く数読みをする。
- ・ 数読みは台の上で行い、牛乳保冷庫へ入れる。

(ウ)デザート

- ・ 冷蔵庫に納品されていない場合は、納品されたらできるだけ早く数読みをする。
- ・ 段ボールから出して、脇取盆等に移し替える。(脇取盆等は、使用后、洗浄し清潔に保管する。)
- ・ 数読みは台の上で行い、牛乳保冷庫へ入れる。
- ・ 冷凍デザートは、解凍状態を確認し、喫食するのに適した状態で提供する。

(エ)袋個数もの

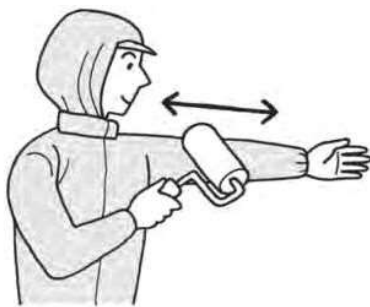
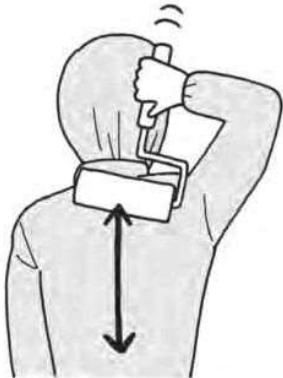
- ・ 数読みは調理場または配膳室で行う。

【アレルギー除去食】

- ① 作業工程表・動線図に基づいて作業する。
- ② 必ず複数人で確認すること。
- ③ 卵、乳・乳製品、えび、いかについては、市全体で統一して除去食を実施。
その他については、児童一人ひとりの症状が異なるため、どの範囲まで実施できるのかを学校の関係者で話し合い、保護者と連絡を取り合って実施すること。
その他の食品の対応や、アレルギー以外の疾病等による特殊な対応の要望等があった際、栄養教職員未配置校は、学校給食課へ相談する。
- ④ 代替食調理は行わない。
- ⑤ 別揚げ対応や調味料等の除去食対応はしない。(平成31年度新規児童より)

ウェアクリーナーの使用方法

- 1) 帽子、白衣を正しく着用する。(耳はださない。髪の毛が出ていないか確認。)
- 2) 帽子・白衣についている髪の毛やほこりをウェアクリーナーで取り除く。

①頭から。 頭上、頭横、頭後ろとかける。	②肩のあたりは入念に。	③肩から腕の先に向けて。 脇の下から内側、外側もかける。
		
④胸から腹に。	⑤背中では鏡を見るか二人でかける。	
		☆かけ終わったら、 他の人に髪の毛・ほこり等がついていないか確認してもらいましょう。

- 3) ウェアクリーナーを使用後、調理場に入る前に2回手洗いをする。

<その他>

- ・ 始業時・休憩後に行うこと。
- ・ 壁に吊るかトレイの上に置き、ほこり等がつかないように保管。
- ・ ウェアクリーナーは他の用途には使用しない。
- ・ 休憩時、白衣はハンガーにかけておく。(床に置かない。)
- ・ 目安：3人使用後に粘着紙を捨てる。※ただし汚れ具合をみて交換すること。

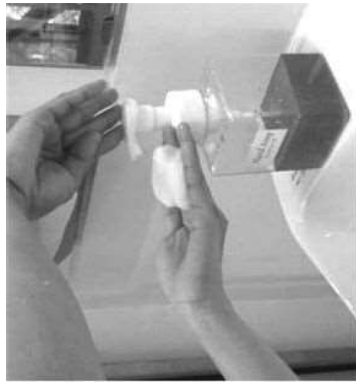
エプロンの区分

※委託校については、色はこの限りではない。

	内容	指示書 マーク	ドライ校	ウェット校
1	肉・魚介用		布(ピンク)	
2	卵用		布(赤)	
3	野菜や加工品の揚げ物時、冷蔵庫から出して釜に投入する時用 ※加工品に使用。(調理指示書の指示に従うこと)		布(茶色)	
4	調理作業用		布(緑)	
5	下処理室作業用		布(水色)	ゴム(緑)
6	調味料庫用		布 (指定なし)	
7	配膳作業(数読み作業)用 (詳細 P23) ※朝一番での作業時は、そのまま使用してよいが、調理途中の場合は、白衣を着替える。(または、配膳用エプロンをつける。)		白衣 布(紫)	
8	配缶用(食缶出し含む) ※和え物用は、当日新しいものを使用すること。		布 (オレンジ)	
9	和え物配缶用 フルーツ缶詰の配缶用		布(黄色)	
10	洗浄用		ゴム(白)	
11	洗浄時の食器受け用		ゴム(青)	

☆（始業時・休憩後・用便後・下処理後・配缶前）は2回（30秒×2回）手洗い

- ① 流水で軽く手を洗う
 ② アルボース石けんをつけて泡立てる
 ③ 手の平と甲を洗う（5回程度）
 ④ 指の間を洗う（5回程度）
 ⑤ 親指の付け根まで洗う（5回程度）



- ⑥ 指先を洗う（5回程度）



- ⑦ 手首を洗う（5回程度）



- ⑧ 肘まで洗う

（2回目に実施・配缶時はなし）



- ⑨ パブラシで爪の間を洗う

（2回目に実施・配缶時はなし）



- ⑩ 流水で十分にすすぐ

※ここまですを2回繰り返す



- ⑪ ペーパータオルで水気をふきとる



- ⑫ アルコールを噴霧する



- ⑬ 手洗いた箇所（③～⑨）にアルコールをしっかりすり込む

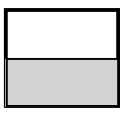
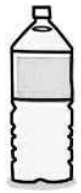


爪ブラシの消毒方法

- 1) 爪ブラシは1人1個用意し、1日の中で共用しない。
- 2) 爪ブラシを使い終わったら、よくすすいで、乾燥しやすいように掛けておく。
- 3) 作業終了後、塩素消毒する。

※前室がある調理場は、塩素溶液を作っておき、使用後入れて浸漬しておく。

※前室のない調理場・配膳室は、作業終了後、塩素溶液で消毒する。

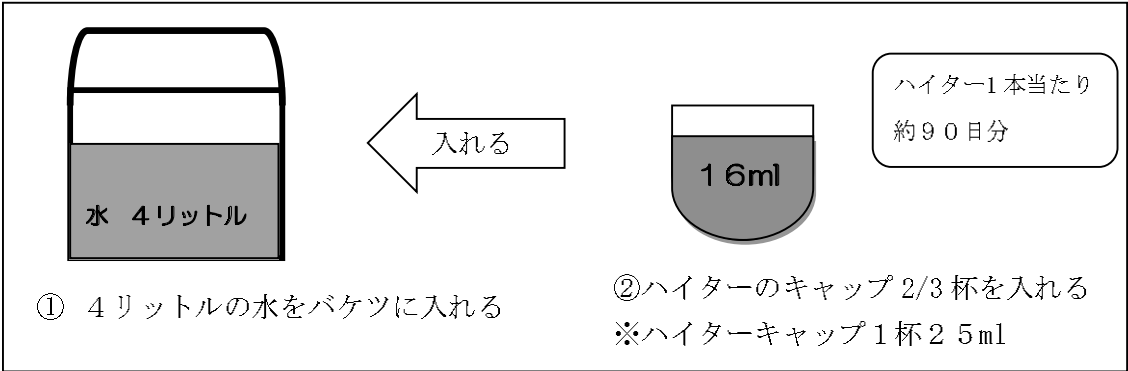
① 200ppmの塩素溶液を作る ペットボトル 500mlの水に対し、 ペットボトルキャップに半分（約2ml）の ハイター（次亜塩素酸ナトリウム溶液）を入れて、 よくまぜる。 ※2リットルの場合はペットボトルキャップに2杯	ペットボトルキャップの 1/2の 塩素を入れる 約2ml  500mlの ペットボトル に水を入れる 
② 200ppmの塩素溶液を容器に入れる 容器に液を入れて、爪ブラシの殺菌をする。 作業終了後、浸漬する。（5分程度） ★★<u>入れる前に、石けん液や汚れを よく流しておくこと。</u>★★	 ↓ 
③ 作業終了後は、洗浄し、乾燥させる 塩素溶液を捨て、容器・爪ブラシを流水ですすぐ。 爪ブラシは、ホルダーや容器のへり等にかけて、 乾燥しやすい状態で保管する。	 

※塩素溶液が食材に混入することのないよう、取扱には注意すること。

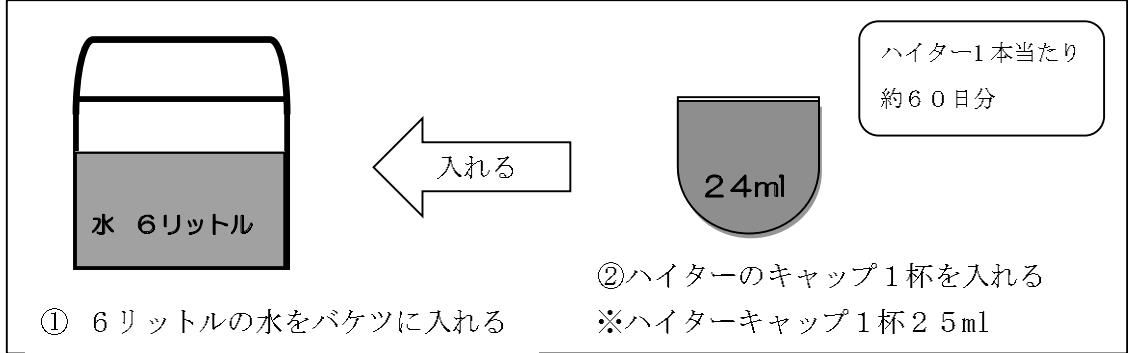
消毒液(200ppm 塩素溶液)の作り方

- 1) 作る量を決め、消毒液用のバケツを用意し、バケツに水の量の線を引いておく。
- 2) バケツに水を入れ、次亜塩素酸ナトリウム溶液（ハイター）を入れ、混ぜる。
※塩素の取り扱いには注意し、使いすぎないようにすること。
※手荒れ防止のため、ゴム手袋をつけて作業すること。
※塩素溶液が食材に混入しないよう注意すること。

(ア) バケツで4リットルの消毒液を作る場合・・・1年間(200日)で約3本のハイター使用



(イ) バケツで6リットルの消毒液を作る場合・・・1年間(200日)で約4本のハイター使用



<ハイターの量 早見表>

消毒液の水の量	500ml	2リットル	4リットル	6リットル	8リットル
ハイターの量	2ml	8ml	16ml	24ml	32ml
(目安)ハイターのキャップ		1/3杯	2/3杯	1杯	1杯と1/3杯
(目安)ペットボトルのキャップ	半分	2杯	4杯	6杯	8杯

○ペットボトルのキャップ1杯：4ml

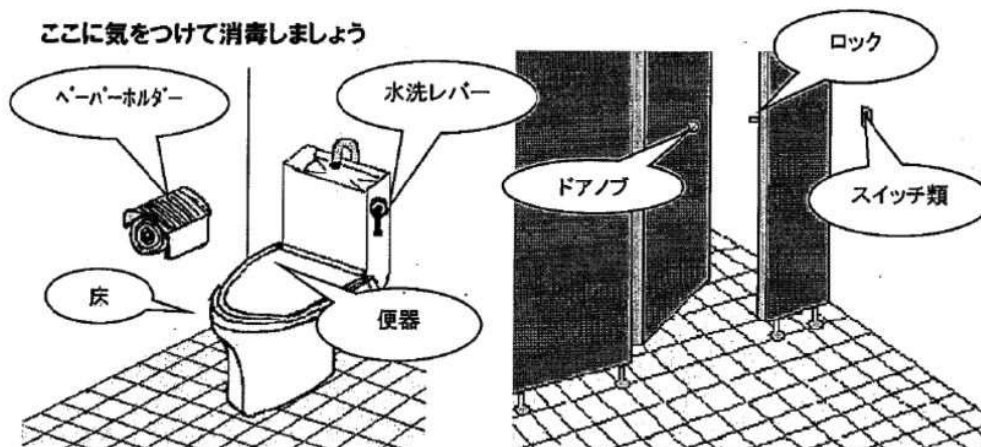
○ハイターのキャップ1杯：2.5ml

トイレの消毒方法

◎ドアノブや水洗レバー、蛇口カランなど手が触れる場所は200ppm(0.02%)の次亜塩素酸ナトリウム液に浸した布かペーパータオルで拭く。(金属部分を腐食させる可能性があるので、消毒後は必ず水拭きをすること)

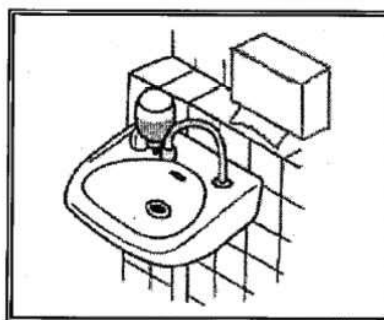
◎トイレを清掃する人は、使い捨て手袋、マスクを着用しましょう。

ここに気をつけて消毒しましょう



用便時に、トイレットペーパーを通して手にノロウイルスがつくと、他の場所を汚染してしまいます。

トイレの中は
危険がいっぱい



トイレから出る時は必ず手洗いをしましょう

食品取扱者のトイレ使用心得

- ①トイレは可能な限り就業前や作業の終了後に利用する。
- ②トイレに入る時は、調理作業時に着用する外衣、帽子、履物を脱ぐ。
- ③トイレは専用の履物を使用する。
- ④トイレを汚さない。
- ⑤用便後の手は汚染していることを常に意識し、十分な手洗い、消毒を行う。

出典：広島市保健所

水冷専用水槽の塩素消毒方法(ドライ運用校)

1) 実施期間

11月～3月 ※通年塩素消毒も可（※ノロウイルス流行期・流行状況に応じて要検討）

2) 対象器具

ドライ運用校 水冷専用水槽

3) 実施のタイミング

使用当日 調理開始前（食品への塩素の飛散を防止するため）

※開始後に行う場合は、十分に食品から離れた場所で行うこと。

4) 用意するもの

・次亜塩素酸ナトリウム溶液

・バケツ ・ゴム手袋 ・不織布、またはペーパータオル（タオルは不可）

※それぞれ、消毒専用とすること。

5) 方法

① 200ppmの塩素溶液を作る。

② 塩素溶液を浸した専用不織布、またはペーパータオルで、水槽の内側・外側を拭きあげる。

③ 排水口部分は塩素溶液を溜めるか、拭きあげる。（水槽の構造により不可能な場合）

④ 5分間置く。

⑤ 溜めていた塩素水は排水し、塩素が水槽に残らないように、水洗いして、十分にすすぐか、2回以上水ぶき（塩素消毒に使用した不織布をよくすすいで使用するか、ペーパータオル）し、塩素が残らないようにする。

学期毎の消毒保管庫の清掃方法

学期毎の清掃

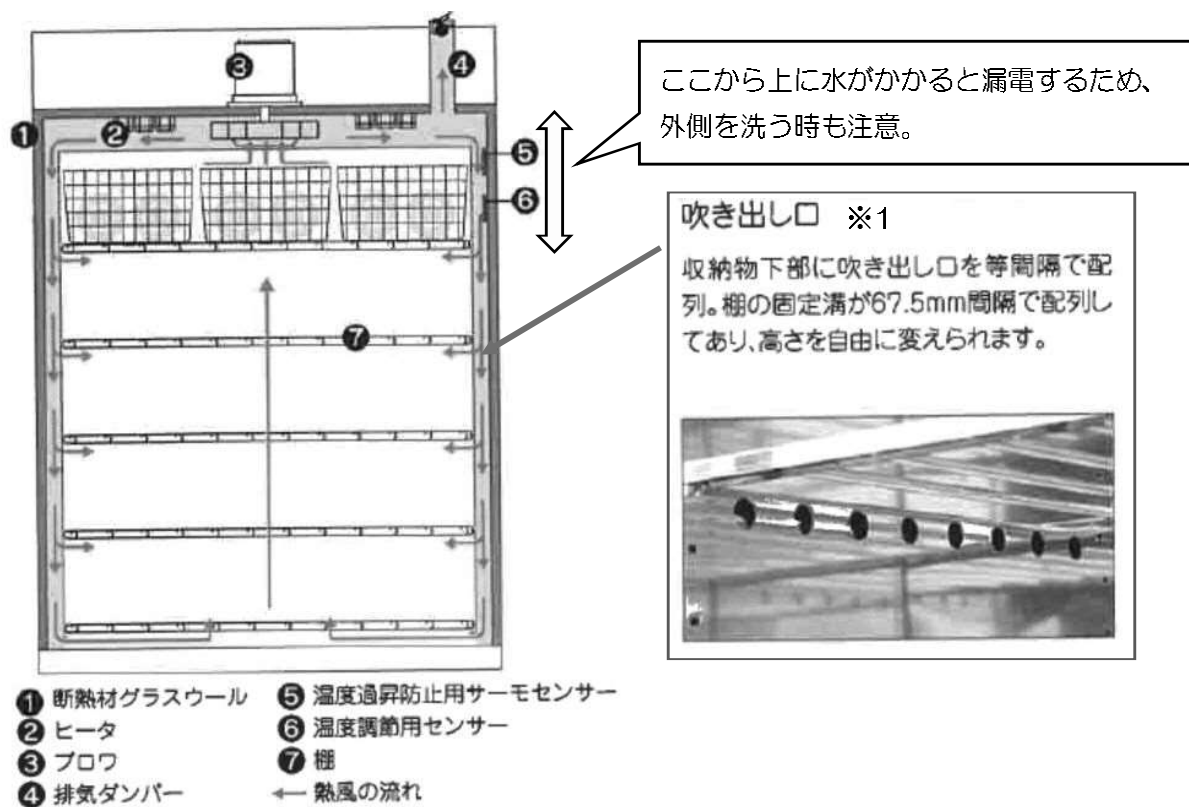
- 棚板を取り外し、棚板と底面は水洗いする。
- 庫内側面と天面は水拭きする。外側は水拭きしアルコール消毒。

※庫内側面には、吹き出し口（※1）があるため、水が入らないようにすること。

※庫内天面には、吸気口があるため、水が入らないようにすること。

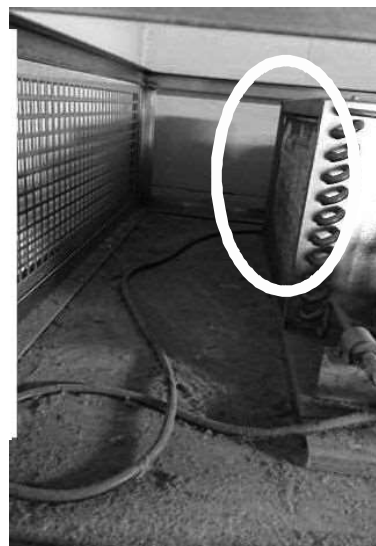
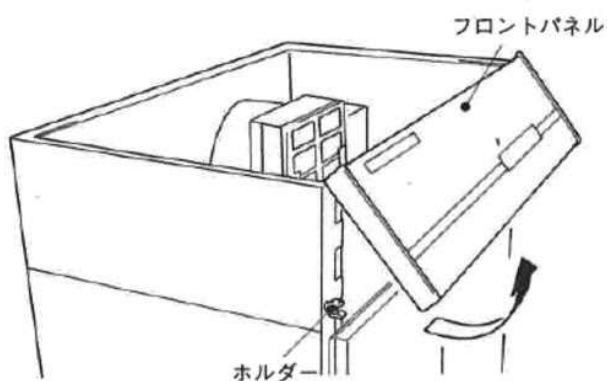
※水拭きで取れない場合は、洗剤を含ませたタオルやスポンジで拭き、再度水拭きすること。

※消毒保管庫の外側は水洗いしてもよいが、上部に水がかかると、漏電するため、水がかからないようにすること。



冷蔵庫のフィルターの清掃方法

- フィルターが目詰まりするとブレーカーが落ちたり、故障の原因になるため、フィルター及びその周辺は定期的に清掃すること。
- 周辺は、水をかけると故障の原因になるので、拭くこと。

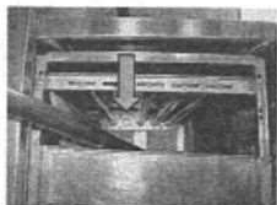


食器洗浄機の清掃方法

- 洗浄用パイプは定期的（週 1 回）に、こすり洗いし、つまりがないか等の確認をする。
- モータードレンの水を定期的に抜く。

ノズルパイプをはずす。はずした位置に元通り付ける

週 に一回ワイヤーブラシ等で洗浄作業



タンクの中の備品を取り外し、中性洗剤で洗浄作業
洗浄後自然乾燥 残菜籠・ストレーナー・排水栓
(洗浄機使用後毎回)

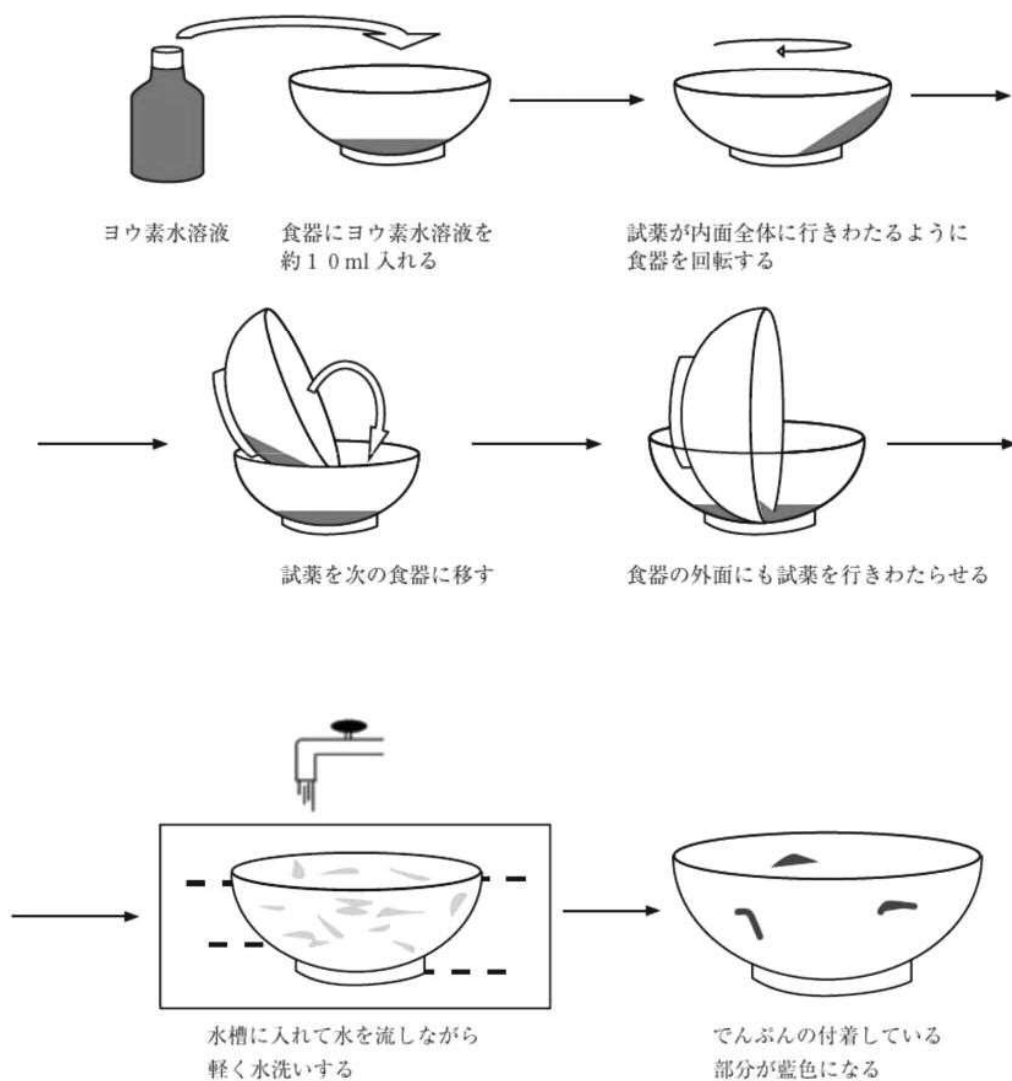
食器の残留でんぷんの検査方法

(1) 残留でん粉の検査

米飯、麺等のでん粉とヨウ素とが反応して鮮明なあい色を呈するヨードでん粉反応を利用します。

試薬：ヨウ素水溶液………市販の希ヨードチンキを水で約3倍にうすめる。

操作：



学校給食における食中毒防止 Q&A より抜粋

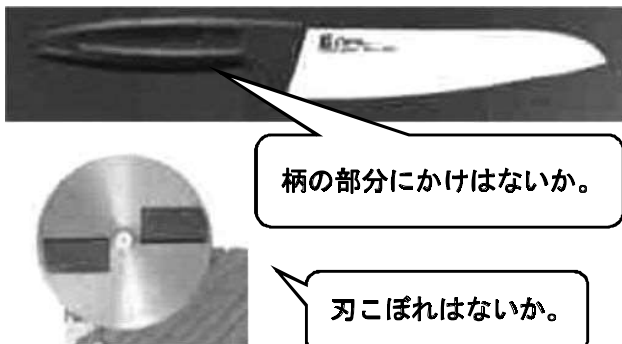
器具点検のポイント



☆器具は、使用前・使用後に必ず確認すること。

☆下処理で使用したものは、調理開始前に確認しておくこと。

包丁・スライサーの刃



柄の部分にかけはないか。

刃こぼれはないか。

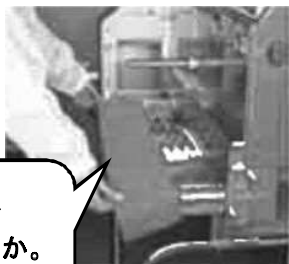
食 缶



食缶やふたの裏側に異物がないか確認。
(洗浄後と配缶前)

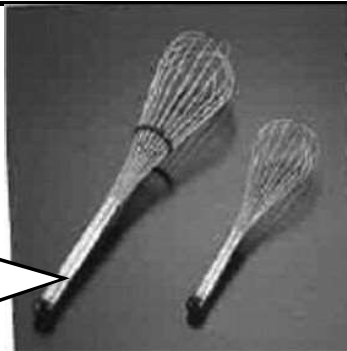
把手の部分に欠損がないか。

コンピューター切裁機
合成調理機



ねじ・部品はとれていないか。
欠損はないか。

泡だて器



ねじ・部品はとれていないか。
欠損はないか。

ざる・タライ



欠損がないか・付着物がないか確認。

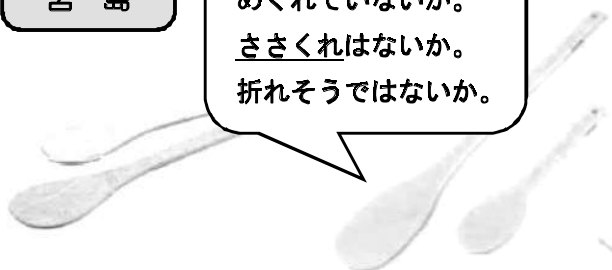


しゃく



欠損がないか。
ねじがとれていないか。
柄はささくれがないか。
折れそうではないか。

スパテラ
宮 島



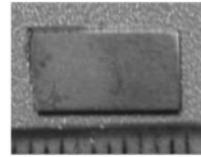
溶けていないか。
めくれていないか。
ささくれはないか。
折れそうではないか。

異物混入・調理事故事例

金属片・鋭利なプラスチック片など危険異物が混入した可能性がある場合、基本的に給食は中止です。その前に気づくことができるよう、切裁などに使用した器具は、使用后(調理開始前)に必ず確認しましょう。

金 属

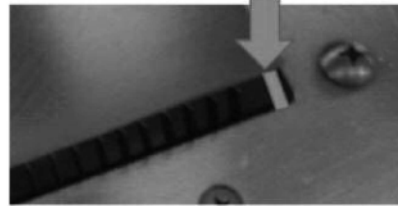
コンピューター切裁機のねじ
配缶しゃくのねじ
合成調理機のナット
食器カゴのプレート
金ざる・亀ざるの破片
合成調理機・スライサーの刃
カラビナなど(ざる等につけている)
水道のからんの中の金属



この円盤の一番内側の
縦刃が1枚折れていた。



<からんの金具>



<合成調理機・切裁機の刃>



<カラビナ>

その他

宮島のささくれ
たわしの一部
洗車ブラシの毛
ビニール片(もやし・えのき・肉の袋)
インクの破片(食缶のふたに付着)
使い捨て手袋の一部
毛髪
虫
洗い残し(食缶・食器に残留)

〇はくさい等の洗浄不足で、虫がたくさん混入したケースもあります。オーバーフローさせて洗いましょう。

〇帽子の着用方法の確認、ウェアクリーナーもしっかり行いましょう。

釜の空炊きは、毎年のように発生しています。釜に点火する時は、必ず複数で行うようにしましょう。

事 故

釜の空炊き(5年で10件)

野菜パイルの水を沸かしたつもりで、水を入れていなかった。消毒釜の水が少なく、水がなくなった。

食材に混ざっていたことがある夾雑物・異物

ひじき	プラスチック片・ビニール片・木片・石
せん切り大根	たわし
干しいたけ	幼虫(オオヒロスコガ等の幼虫)
じゃこ	えび・かに・いか・たこ・ウオノエ
小魚ミックス	ウオノエ
野菜	虫・ビニール片
魚の切り身	寄生虫 (ラジノリンクス・アニサキス等)
肉	骨・ビニール片

乾物は、天日干しの際に異物が混入することがあります。調理場でも、使用前に容器に広げて確認しましょう。

じゃこ・小魚ミックスには、採取時に混ざった魚の幼生などが混入していることがあります。

魚の切り身には、寄生虫がいることがまれにあります。冷凍処理されており、加熱すれば、食べても問題ないことが多いです。よく分からない場合は、連絡ください。

食品の原材料・製品等の保存基準

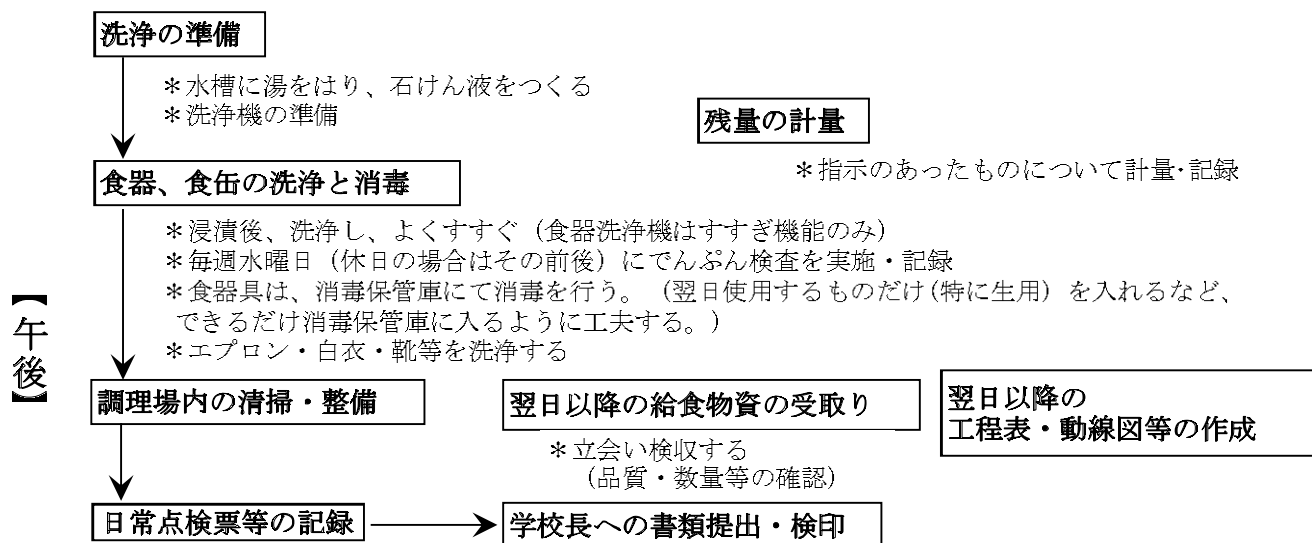
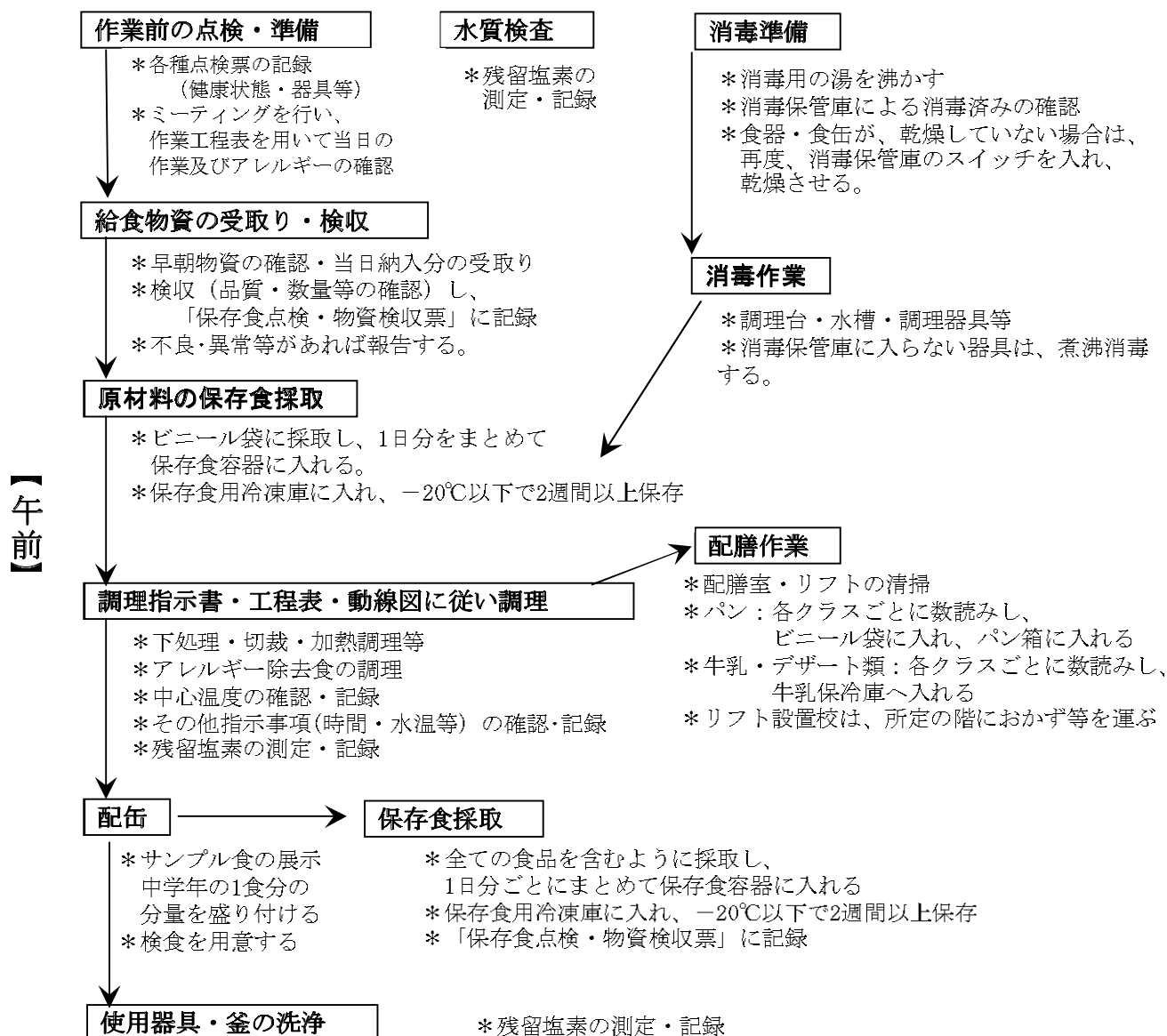
区分	保存方法	
	倉庫及び下処理室	冷蔵庫（室）
米	○	
牛乳		○
乳製品		○
小麦粉及びその製品 でんぷん	○	
油	○	
バター		○
種実類	○	
大豆	○	
豆腐	○ ※納入時の冷たい水は 使用するまで変えない。	○センターは冷蔵庫
冷凍魚介		○センターは冷凍庫
魚肉ねり製品		○
食肉		○
冷凍食肉		○
肉加工品		○
冷凍加工品		○センターは冷凍庫
卵		○
野菜類	○	
冷凍野菜		○センターは冷凍庫
果物類	○	
デザート(冷蔵・冷凍)		○
缶詰・乾物	○	
調味料（ドレッシング・トマト ケチャップ [®] ・マヨネーズ含む）	○	
ジャム類	○	

作業工程表の作成について

記載項目	確認内容	
献立名・担当者	<順番>小→大→付け合わせ→下処理→アレルギー→配膳 ※別配缶のじゃこやツナは付け合わせ欄ではなく、小おかずの下に記入。 ※2品揚げの場合、献立ごとに分けて記入	
担当種別	- 主担・配缶をする人：◎ - 配缶補助・食缶を出す人：○ - 調理補助：※ ※調理補助と配缶補助をどちらもする場合：○※ ※揚げ物の場合、揚げる人と配缶する人はどちらも：◎	
釜割		
下処理順	もやしは最後。みかんは最初。生の缶詰は最初。	
各作業	配缶作業	配缶 ※配缶時間は正しいか（35分前・40分前（リフトあり）） ※2釜の場合は、配缶①配缶②と記入。
	釜作業	調理 ※調理開始時間は調理指示書どおりか。 ※2釜の場合は、調理①調理②と記入。
	下ゆで作業	ボイル（水冷する場合は水冷）
	その他の作業	食材毎に確認 ◎数読み ◎野菜（手切・機切と記入。使用する献立欄に記入する） ◎肉・たまご ◎冷蔵庫に入れるもの（ベーコン・ちくわ・かまぼこなど） ◎ツナ・さけ ◎あげ・ひら天 ◎乾物 ◎缶詰 ◎ごま ◎調味料 ◎でんぷん・みそ ◎揚げ物（肉・魚・加工品） ◎和え物の作業（ボイル・水冷・水切り・和えこみ） ◎鳥がら・削り節（入れる・出す） ◎片付け ◎消毒
	アレルギー除去食	調理・配缶・チェック（担当者名記載） （除去品目と人数をアレルギー欄の空きスペースに記載）

◎主担 ○配任補助 ※調理補助

調理作業の基本的な流れ（単独調理校）



*実施後の工程表・動線図の訂正

*場内整備
*施錠の確認・退出

衛生管理チェックリスト(東大阪市)		
チェック項目		チェック欄
服装	調理の際は首まで覆われているタイプの帽子を着用しているか。	
	白衣はすそ・そでなどから服がはみ出ないようにしているか。	
	マスクは口と鼻を覆っているか。	
	履物等は作業区域ごとに専用の物を使用しているか。	
	ウェアクリーナーは、始業時・休憩後に実施しているか。	
	爪は短く切っているか。	
	手指等に傷がある場合は、ゴム手袋(ロング)(専用のもの)を着用しているか。化膿した傷がある場合は、調理作業に従事していないか。	
エプロン	エプロンの使用区分は適切か。(エプロンの区分表参照)	
	オレンジ・黄色エプロンは洗浄後、バットなどに保管しているか。	
	エプロンは配缶用→その他→肉・卵用の順に洗濯しているか。	
手洗い	始業時・用便後・作業の内容を変える時・配缶前の2回手洗いを実施しているか。	
	手洗いを30秒以上かけ行っているか。手洗いタイマーを使用しているか。	
	ペーパータオルで水分をしっかりと拭きとっているか。	
	アルコール消毒をしっかりと行っているか。	
給食室の衛生管理	ざる・食缶等を床に直接置いていないか。	
	食材が落ちた場合はその都度取り除き(水で流さない)、その後手洗いをしているか。	
	床はむやみに濡らしていないか。濡らした場合、すぐにワイパーをかけているか。	
	トイレは作業終了後に毎日塩素消毒しているか。	
	足洗い場に水はためていないか。	
配膳室の衛生管理	殺虫灯は作業終了後につけているか。(殺菌灯は常時つける)	
	1階の調理室から離れた場所及び、2階以上の配膳室へ行くときは靴を履き替え、白衣も着替えているか。	
ミーティング	学校給食従事者等の健康状態の項目に基づき、全員で作業開始前にチェックしているか。	
	毎日、作業工程表を確認しながら、ミーティングを実施しているか。	
	当日のミーティングでアレルギーの確認をしているか。	
使用水	作業開始前に十分に流水しているか。(5分程度)	
	使用水の外観(色・濁り)、臭い、味を確認しているか。	
	残留塩素の測定箇所は適切か。	
	①調理前は野菜を洗浄する水槽 ②調理中は釜横の水栓 ③調理後は釜横の水栓	
	②、③の場合は容器に受けながら測定しているか。	
検収	和え物時は釜の消毒を行う前に実施しているか。	
	検収票はもれなく記載されているか。(産地・製造業者名・数量・期限表示等)	
	冷蔵庫・冷凍庫・保存食用冷凍庫は適正な温度を保っているか確認しているか。	
保存食の取り扱い	配送用外装は外して、容器などに入れ替えているか。	
	採取する部分は、素手で触っていないか。食品がかわる毎に、消毒用アルコールを含ませたペーパー包丁で拭いてから採取しているか。	
	野菜等で生産地が異なる場合には、生産地ごとに採取し、保存しているか。	
	食品の製造年月日又はロットが異なる場合は、それぞれ採取し保存しているか。	
	加工食品等で規格の異なる食品は、それぞれ別に採取し、保存しているか。	
	冷蔵(冷凍)の食品は常温放置していないか。	
	展示食を保存食と兼用していないか。	
	採取する器具は、消毒済みのものを使用しているか。	
	揚げ物は1回目に揚げたものから保存食を採取しているか。	
	個数物は保存食を1食分採取しているか。	
	たれがある場合は、たれがかかったものをとっているか。	

衛生管理チェックリスト(東大阪市)		
チェック項目		チェック欄
消毒	アルコール消毒は、スプレーした後、ペーパータオルで拭き伸ばしているか。	
	台などの熱湯消毒をしていないか。	
	タライやざるなどの煮沸消毒は沸騰した湯で1分以上炊いているか。	
	水槽(釜)は作業開始前に水をかけているか。	
	作業開始前に調理台、配缶台、カウンター、合成調理機、コンピューター切裁機、釜のふた・ハンドル・コック・水道の蛇口、ざる受け置き台等はアルコール消毒しているか。	
	アルコールボトルは使用前にアルコール消毒しているか。	
	ワイパーは使用前にアルコール消毒しているか。	
	ペーパータオルホルダーはアルコール消毒しているか。(取り出し口も消毒する。)	
	フルーツ缶詰用軍手と配缶用タオルは消毒保管庫に入れているか。	
	ドライ釜の消毒は栓を抜いて行っているか。	
	肉・下処理用容器の保管・消毒方法は適切か。	
	アメゴム手袋・生用ホースは煮沸消毒しているか。(消毒保管庫は不可)	
肉・魚介類・卵	生肉・魚介類を扱うときは、両手に使い捨て手袋と、ピンクエプロンをつけているか。(ダンボールから取り出す時も、使い捨て手袋をつける。)	
	肉・魚介類を扱った人は配缶作業を避けているか。	
	汁は、他の食品、器具を汚染しない場所(会所に近い場所等)に捨てているか。	
	卵を扱う時は、両手に使い捨て手袋と赤エプロンをつけているか。	
下処理	卵は数個ずつボールに割り入れ、状態を確認して食缶に入れているか。	
	ピーラーの排水はグレーチングに流れるようにし、回す時は、上部にふたをしているか。	
	食材を出すときは、一旦水を止めてから、排出口を開けているか。	
野菜の洗浄	下処理作業を終えて、調理室に入る時は、下処理の人は白衣の上着を変えているか。	
	必要な回数洗浄しているか。4回以上(葉物・もやし・きゅうり)その他は3回以上。	
	洗浄時はオーバーフローさせているか。	
	食材を少しずつ入れて、水をこぼさないように洗っているか。	
	キャベツや白菜などの葉物はできるだけバラバラにして洗っているか。	
	ほうれん草や小松菜は、根を落として洗っているか。	
	みかんは、朝一番最初の水槽をアルコール消毒した後、水をかけて使う。	
切裁	野菜を洗浄した後、1槽目から2槽目まではタライで受けているか。	
	切裁後に大きいものや異物等が混ざっていないか確認しているか。	
	使用前・食品が替わること・使用後は必ず刃の点検をしているか。	
	たん白系のものは、調理台を分けているか。	
調理	包丁やまな板は、たん白源用、野菜用、下処理用、生用に使い分けしているか。	
	作り方(切り方等)は、調理指示書の指示を守っているか。	
	調理開始時間は調理指示書の指示を守っているか。	
	鳥がらスープはざるでこして、別の釜に入れているか。	
	あくは、専用のしゃくで、あくとり専用のバケツに入れているか。	
	使用中のスパテラは配膳盆などで受けているか。	
サラダ	味見セットを用意しているか。ゆで加減を確認する際も素手で取っていないか。	
	生用のざる受け置き台は当日専用化するか、使用前に洗浄し、水気を切って、アルコール消毒しているか。	
	水冷に使用する釜は5分以上煮沸消毒しているか。消毒後は蓋をしているか。早すぎないか。	
	使用する直前に、釜のハンドル、コック、水道の蛇口をアルコール消毒しているか。	
	生用セットは、使用直前に煮沸消毒しているか。	
	アルコール消毒した使い捨て手袋は、消毒した皿やボールに置き、取り扱いに注意しているか。	
	消毒済みの器具を触る時は、生用エプロンと、手袋をつけているか。	
	食材を触ったアメゴム手袋や使い捨て手袋で、水道の蛇口やハンドルを触っていないか。	
	脱水に使用した水は、食材にかからないように捨てているか。(グレーチングや床に流さない。)	
	使い捨て手袋は外したら交換しているか。	
	ゆでた野菜は生用タライで受けているか。	

衛生管理チェックリスト(東大阪市)		
チェック項目		チェック欄
温度確認	汁物・煮物・揚げ物は85度以上を3点確認してから1分以上加熱しているか。	
	炒め物は85度以上3点を確認してから1分以上加熱し、再度85度以上を3点確認しているか。(計6点)	
	汁物は引き上げて温度確認をしているか。	
	ポイルものは引き上げて温度確認をしているか。	
	温度計は消毒した皿などに置いているか。	
	中心温度計は冷却用と加熱用に区分されているか。	
	和え物の加熱時は、加熱用の新しい温度計を使用しているか。	
配缶	食缶を出す時は、配缶用エプロンをつけているか。	
	配缶・配缶補助は、配缶用エプロン、使い捨て手袋をしているか。	
	しゃくは配缶用を使用直前に出して使用し、消毒した食缶等の上に置いているか。	
	配缶表はあるか。(配缶人数で作成しているか)	
	配缶時間は、調理指示書の指示を守っているか。	
アレルギー	アレルギー除去食は複数で確認しているか。	
調味料	計量した調味料はふたをしているか。	
	調味料用エプロンを使用しているか。	
配膳	調理作業後に数読みをする際は、白衣を着替えるまたは、配膳エプロンを着用しているか。	
	デザートは脇取盆に移し替えているか。	
洗浄	清掃は全ての配缶終了までは行わない。(ドライ校)	
	調理中の洗浄は洗浄機奥でしているか。	
	返却された食缶を直接床に置いていないか。	
	使用した、たらい・ざるを直接床に置いていないか。	
	下洗いを水槽でしているか。	
	ざる・かご・タライ・食缶・ふたは予備洗浄→専用スコッチで石けん洗浄→専用スポンジですすぎ2回以上を実施しているか。※すすぎの2回目はスポンジを使用しない。	
	食器は、予備洗浄→石けん洗浄→すすぎ→洗浄機を実施しているか。	
	食器は、毎日どれか1種類を一枚洗いしているか。	
	食器かごは、スポンジ等で一つずつ石けん洗浄→すすぎを2回以上しているか。	
	スプーンは軍手(スポンジ)で、石けん液で1本ずつこすり洗いし、すすぎを2回以上しているか。	
	はしは、はし箱から出して、石けん液で洗い、すすぎを2回以上しているか。	
	はし箱は石けん液で洗い、すすぎを2回以上しているか。	
	牛乳かごは、洗車ブラシ等でこすり洗いし、すすいだ後、水を切って、清掃後の牛乳保冷库へ入れているか。	
	パン箱は、専用のタオル(外側用・内側用)で拭き、ふたをして保管し、当日にアルコール消毒をしているか。	
	または、使用後洗浄して乾燥させ、当日または前日に外側をタオルで拭いているか。	
	お玉・フライばさみ・パンばさみは、スポンジ等で石けん液で1本ずつこすり洗いし、すすぎを2回以上しているか。	
	飯しゃもじは、湯に漬け置きしておき、飯粒をきれいに落とした後、石けん液で1本ずつ洗い、すすぎを2回以上しているか。	
	水槽の洗浄には洗車ブラシは使っていないか。(下洗い・食器かご・牛乳かご・食器洗浄機・ピットのみ)	
	食器受け担当は受け用のエプロンを使用しているか。	
	洗浄した器具を保管庫に入れるときは調理用エプロンを外し白衣で行っているか。	
	ワイパーは毎日洗浄しているか。	
	配膳カウンターは毎日洗浄しているか。	
	リフト・配膳室の棚は使用後専用のタオルで拭き、使用前にアルコール消毒しているか。	
	配膳室の床は、きれいに洗い、乾燥させているか。	
	鉄釜は洗浄後、釜内面に油を薄く塗布しているか。	
ホース	釜横のホースは床から60cm以上の長さか。	
	調理用と洗浄用を分けているか。	
	ホースは毎日洗浄しているか。	
手洗い設備	手洗い設備は、手洗い専用とし、器具や食材の洗浄は行っていないか。	
その他	バケツに水をためていないか。	
	スポンジ等は作業終了後に塩素消毒しているか。(肉・卵用は分けているか)	
	爪ブラシは作業終了後に塩素消毒しているか。	
	ちょうりしつ、作業工程表は調理場内に掲示しているか。	
	清掃用具は、下処理室・調理室・配膳室用を区分しているか。	

献立別の作業手順

和え物（加熱するもの）		
タレ・ごま		
1	☐	調味料は計量後、アルマイトの皿や脇取盆で蓋をする。
2	☐	タレは調味料等を加熱し、中心温度・時間を確認し、すみやかに水温（+1℃）まで冷却する。タレの中心温度確認後は配缶用エプロンを着用すること。（※ただし、和えこみと兼用しない場合は、和え物配缶用エプロンを着用してもよい。） ごまは、加熱しすみやかに室温まで冷却する。ごまの中心温度確認後は、配缶用エプロンを着用すること。（※ただし、和えこみと兼用しない場合は、和え物配缶用エプロンを着用してもよい。）
ボイル・水冷・脱水		
1	☐	可能な限り2人以上で作業し、役割分担ができるようにすること。
2	☐	釜開始時間を記録する。
3	☐	水冷に使用する水道栓（いずれか1箇所）の遊離残留塩素と水温の測定をする。（釜の消毒をする前に行う）
4	☐	手指を石けんでよく洗い、消毒をする。（2回手洗い）
5	☐	生用のざる受け置台は、当日専用化するか、使用前に洗浄し水気を切ってアルコール消毒する。
6	☐	使用する台等はアルコール消毒する。
7	☐	使用直前に、生用（和え物用）器具（ざる・タライ）は消毒保管庫から出す。（消毒保管庫に入らない場合は、使用直前に煮沸消毒する。）
8	☐	水冷用ホースとアメゴム手袋は、使用する直前に煮沸消毒する。（消毒保管庫は不可）
9	☐	使用直前に、釜のハンドル、コック、水道の蛇口をアルコール消毒する。
10	☐	水冷に使用する釜は、沸騰した湯で5分間以上煮沸消毒する。（できるだけ満水、遅い時間にする。）消毒後、水冷し、汚染されないように蓋をしておく。ドライ釜で栓が外せる場合は栓も外し消毒保管庫へ入れる等して消毒し、湯を流すことで水が抜ける場所も消毒できるようにする。
11	☐	水冷用の水槽を使用する場合は、決められた方法で消毒する。（P22 参照）
12	☐	消毒済の器具を触る時は、配缶用エプロンをし、使い捨て手袋を着用すること。 ※和えこみと兼用しない場合は、和え物配缶用エプロンを着用してもよい。
13	☐	食材を釜に入れる人及びスパテラで混ぜる人は、調理用エプロンを着用する。（使用中のスパテラは配膳盆等の上に置く）
14	☐	配缶時間に合わせてボイルする。（調理開始時間は、調理指示書に記載の時間より遅くする。各調理場で配缶時間から逆算し、できるだけ調理開始時間を遅くするようにする。）
15	☐	野菜をボイルする際は十分に沸騰させ、野菜が十分に対流するように、適量の野菜を入れる。ボイルする時は、金ざるを使用せず（わかめのみ可）、直接、食材を釜に入れる。
16	☐	味見やゆで加減の確認は、お玉やパンばさみで器にとり、スプーンで確認をする。（素手でとらないこと）
17	☐	中心温度85℃以上3点を確認後1分間以上加熱し、記録する。※湯温が90℃以上になったことを確認後、引き上げて食材の温度を測定すること。

別紙 17

18	☐	加熱後の食材をすくい上げる時は、配缶用エプロン（当日未使用のもの）と生用アメゴム手袋を着用し、生用ざるを使用する。（またはすくい網を使用する）
19	☐	加熱後の食材は、水はねを防ぐために、生用タライの中に生用ザルを入れて、その中に入れ、床面から 60 cm以上の高さに置く。
20	☐	調理後すみやかに水温まで冷却し、中心温度・時間を記録する。 ※水温(+1℃)まで冷却し、3点確認すること。
21	☐	冷却時に食材を触る場合は、アメゴム手袋ではなく、使い捨て手袋（ロング）を着用する。 ※使い捨て手袋は、使用直前に取り出し、アルコール消毒をする。直前にできない場合は、アルコール消毒した手袋を消毒保管庫または煮沸消毒した脇取盆やボールに置き、汚染しないように注意する。
22	☐	脱水は、煮沸消毒した器具で行い、相互汚染しない場所に置いておく。
配缶		
1	☐	手指を石けんでよく洗い、消毒をする。（2回手洗い）
2	☐	脱水に使用した水は、食材にかからないように捨てる。グレーチングや床に流さずに、水槽かボイル釜（水冷に使用しない場合）等に捨てる。 ※水を捨てる人も和え物配缶用エプロンを着用する。
3	☐	消毒保管庫の把手をアルコール消毒する。
4	☐	消毒済の器具を触る時は、配缶用エプロンをし、使い捨て手袋を着用すること。 ※和えこみと兼用しない場合は、和え物配缶用を着用してもよい。
5	☐	配缶杓、配缶ボール等、加熱後の食材に触れる器具は、使用直前に消毒保管庫で消毒した器具の上に置き、直接台に置かない。 食缶は、配缶直前に消毒保管庫から出す。 消毒済のタライを使用する場合は、アルコール消毒した配缶台の上に置く。
6	☐	和えこみ・配缶時は、和え物配缶用エプロンと使い捨て手袋（ロング）を着用する。 ※使い捨て手袋は、使用直前に取り出し、アルコール消毒をする。直前にできない場合は、アルコール消毒した手袋を消毒保管庫又は煮沸消毒した脇取盆やボールに置き、汚染しないように注意する。
7	☐	使い捨て手袋を着用した手で、水道栓、ホース、釜のハンドル、ボイル時のスパテラ等を触らない。 触ってしまった場合は、手袋を交換する。
8	☐	配缶は、アルコール消毒した配缶台（食缶等の高さを含んで 60 cm以上）を使用する。
9	☐	相互汚染しない場所で配缶する。
10	☐	配缶時間は調理指示書に従う。
11	☐	配缶時間と、配缶時の温度を記録する。（※職員分で測定）

和え物（缶詰）		
1	☐	釜開始時間を記録する。
2	☐	缶は、消毒済の専用軍手又はスポンジでていねいに洗う。
3	☐	缶切機は使用直前に、消毒保管庫から出す。（保管庫に入らない場合は、洗浄後、乾燥させ、ほこりがかぶらないように、清潔に保管し、使用前にアルコール消毒をする。
4	☐	手指を石けんでよく洗い、消毒する。（2回手洗い）
5	☐	和え物配缶用エプロンと使い捨て手袋（ロング）を着用する。 ※使い捨て手袋は、使用直前に取り出し、アルコール消毒をする。直前にできない場合は、アルコール消毒した手袋を消毒保管庫又は煮沸消毒した脇取り盆やボールに置き、汚染しないように注意する。
6	☐	使い捨て手袋を着用した手で、釜のハンドル等を触らない。触ってしまった場合は、手袋を交換する。
7	☐	和える直前に缶を開ける。切りくずが入らないように注意する。 開けたら、切りくずが浮いていないか確認し、生用ボールに一旦移して異物がないか確認する。
8	☐	和える際に使用する釜は、沸騰した湯で5分間以上煮沸消毒する。（できるだけ満水、遅い時間にする。）消毒後、水冷し、汚染されないように蓋をしておく。ドライ釜で栓が外せる場合は栓も外し消毒保管庫へ入れる等して消毒し、湯を流すことで水が抜けるところも消毒できるようにする。
9	☐	缶の中に指を入れないように注意する。
10	☐	消毒保管庫の把手をアルコール消毒する。
11	☐	配缶杓、配缶ボール等、食材に直接触れる器具は、使用直前に、消毒保管庫で消毒した器具の上に置き、直接台に置かない。 食缶は、配缶直前に消毒保管庫から出す。 消毒済のタライを使用する場合は、アルコール消毒した配缶台の上に置く。
12	☐	配缶は、アルコール消毒した配缶台（食缶等の高さを含んで60 cm以上）を使用する。
13	☐	相互汚染しない場所で配缶する。
14	☐	配缶時間は調理指示書に従う。
15	☐	配缶時間と、配缶時の温度を記録する。（※職員分で測定）

揚げ物		
1	☐	調理開始時間は、調理指示書に記載の時間より遅くする。各調理場で配缶時間から逆算し、できるだけ調理開始時間を遅くするようにする。
2	☐	調味料は計量後、アルマイトの皿や脇取盆で蓋をする。
3	☐	タレがある場合は、調味料等を加熱し、中心温度・時間を確認・記録する。 タレの中心温度確認後は配缶用エプロンを着用すること。
4	☐	揚げる前の食品(加工食品)を扱う人は、揚げ物用エプロンと両手に使い捨て手袋をつける。
5	☐	肉・魚介類を扱う時は、肉用エプロンと両手に使い捨て手袋をつける。 肉・魚介類は専用容器に入れる。
6	☐	食材の品質(鮮度や異物等)を十分に確認し、専用容器に入れる。
7	☐	中心温度は、釜に入れる毎に中心温度 85℃以上 3 点を確認後 1 分間以上加熱し、全ての温度と時間を記録する。
8	☐	保存食は 1 回目に揚げたものから採取する。タレをからめる（和える作業がある）場合は、和えたものを採取する。  加熱後の時間が一番長くなるため。
9	☐	調理時間（揚げ始め～揚げ終わり）・温度を記録する。
10	☐	揚げる人及び配缶時(配缶する人・食缶を出す人)は配缶用エプロンを着用する。
11	☐	配缶前は手指を石けんでよく洗い、消毒する。(2 回手洗い)
12	☐	消毒保管庫の把手をアルコール消毒する。
13	☐	配缶時(配缶する人・食缶を出す人)は使い捨て手袋を着用し、アルコール消毒をする。
14	☐	加熱後の食材は、消毒した金ざるで油切りをする。
15	☐	フライバサミ等、食材に直接触れる器具は、使用直前に、消毒保管庫から出し、消毒保管庫で消毒した器具の上に置き、直接台に置かない。
16	☐	食缶は、配缶直前に消毒保管庫から出す。
17	☐	配缶は、アルコール消毒した配缶台（食缶等の高さを含んで 60 cm 以上）を使用する。
18	☐	相互汚染しない場所で配缶する。
19	☐	配缶後、粗熱が取れるまで、蓋を開けておく。

その他（汁物・煮物・炒め物など）		
1	☐	釜開始時間を記録する。 調理開始時間は、調理指示書に記載の時間より遅くする。各調理場で配缶時間から逆算し、できるだけ調理開始時間を遅くするようにする。
2	☐	食材の品質（鮮度や異物等）を十分確認する。
3	☐	調味料は計量後、アルマイトの皿や脇取盆で蓋をする。
4	☐	肉・魚介類を扱う時は、肉用エプロンと両手に使い捨て手袋を着用する。 肉・魚介類は専用容器に入れる。
5	☐	卵を扱う時は、卵用エプロンと両手に使い捨て手袋を着用し、卵は卵専用の器具・容器を使用する。
6	☐	肉・魚介類、卵を触った手で、機械・器具等（スパテラや杓等）を触らない。
7	☐	麺類は釜に入れる直前にゆでる。（冷凍麺のみ金ざる（パンチング）可）
8	☐	炒め物の下ゆで（パスタ等は除く）については、下ゆでの時間・温度を記録する。（1分間の加熱は不要）また、下ゆでしたものを一旦冷却する場合には、温度を確認し記録すること。（水温（+1℃）まで冷却）
9	☐	中心温度 85℃以上 3 点を確認後 1 分間以上加熱し、全ての温度と時間を記録する。 ※炒め物は、中心温度 85℃以上 3 点を確認後 1 分間加熱し、再度 85℃以上 3 点を確認する。 ※汁物は、お玉等に引き上げて具材を測定する。（火の通りにくいもの（サイズが大きいもの）は必ず含むこと。）
10	☐	炒め物の調理時、1 回目の中心温度測定と 2 回目の測定の間は、焦げないようにスパテラで混ぜてもよい。
11	☐	汁物の検温のお玉と、検食・保存食を取るお玉は分ける。
12	☐	配缶時（配缶する人・食缶を出す人）は配缶用エプロンを着用する。
13	☐	配缶前は手洗いをする。（2 回手洗い）
14	☐	消毒保管庫の把手をアルコール消毒する。
15	☐	配缶時（配缶する人・食缶を出す人）は使い捨て手袋を着用し、アルコール消毒をする
16	☐	配缶杓等、食材に直接触れる器具は、使用直前に、消毒保管庫で消毒した器具の上に置き、直接台に置かない。 食缶は、配缶直前に消毒保管庫から出す。
17	☐	配缶は、アルコール消毒した配缶台（食缶等の高さを含んで 60 cm 以上）を使用する。
18	☐	配缶時間は調理指示書に従う。
19	☐	相互汚染しない場所で配缶する。

学校教育部 学校給食課

〒577-8521

東大阪市荒本北1丁目1番1号

Tel 06-4309-3276

Fax 06-4309-3838

平成9年9月 初版発行

平成12年4月 改訂版発行

平成16年4月 二訂版発行

平成22年9月 三訂版発行

平成27年9月 四訂版発行

令和3年9月 五訂版発行