

# 東 大 阪 市 中 学 校 給 食 衛 生 管 理 マ ニ ュ ア ル

東 大 阪 市 教 育 委 員 会

平 成 3 0 年 5 月

## I 総則 学校給食の衛生管理

学校給食は、児童・生徒の生命・健康に直結しており、衛生上の事故の発生は許されないものであることを念頭に置き、衛生管理には、十分に留意すること。

東大阪市中学校給食の調理等業務の履行に当たっては、「食品衛生及び公衆衛生に関する法令」並びに厚生労働省が定める「大量調理施設衛生管理マニュアル」、文部科学省が定める「学校給食衛生管理基準」、「調理場における衛生管理&調理技術マニュアル」、「調理場における洗浄・消毒マニュアル」、「学校給食調理場における手洗いマニュアル」等並びに「東大阪市中学校給食衛生管理マニュアル」「東大阪市中学校給食配膳業務作業手順」（以下「衛生管理マニュアル等」という。）に基づき、適正に行うこと。

この衛生管理マニュアル等は、東大阪市立義務教育学校並びに東大阪市立中学校（以下「市立中学校等」という。）において、民間調理場活用方式、食缶・食器での提供形態で、全員喫食で実施する中学校給食の民間調理施設並びに調理等業務（以下「本業務」）に係る衛生管理に適用する。

## II 本業務従事者の衛生管理

### 1 健康管理

#### (1) 健康診断等

ア 本業務従事者（以下「従事者」という。）に対して、日常的な健康状態の点検を行うとともに、年1回健康診断を行うこと。

イ 新規採用の従事者を本業務に従事させる場合は、従事する日の1か月前以内に健康診断及び検便による腸内細菌検査を行うこと。

ウ 従事者は、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。

十分に加熱された食品を喫食する等により、食中毒の感染防止に努め、徹底した手洗いの励行等、自らが調理施設等や主食、副食、主食用精米・副食用食材料等・デザート類・調味料類（以下「学校給食物資」という。）等の汚染の原因とならないよう注意するとともに、体調に留意し、健康な状態を保つように努めること。

ノロウイルス流行期には、特に注意すること。

エ 従事者に下痢、発熱、腹痛、嘔吐の症状がある場合は、検便を実施し、速やかに医師の診察を受けさせ、健康回復まで本業務に従事させないこと。

#### (2) 検便検査

ア 従事者に対して、毎月2回（年24回）、検便による腸内細菌検査を行うこと。

なお、検査対象の細菌は、「赤痢菌」、「サルモネラ菌」、「腸管出血性大腸菌（O26、O111、O157の3種以上）」とする。

また、必要に応じ10月から3月には「ノロウイルス」を含めることが望ましい。

イ 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従事者等は、リアルタイムPCR法等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、出勤停止等の適切な処置を講じること。

また、ノロウイルスによる発症者が家族にいる等、同一の感染機会があった可能性がある従事者については、速やかに高感度の検便検査を実施し、検査の結果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、調理業務に直接従事することを控えさせる等の出勤停止等の適切な処置を講じること。

ウ 検便検査において、異常が発見された場合は、直ちに教育委員会に報告し、当該者の学

## 東大阪市中学校給食衛生管理マニュアル

校給食物資等に係わる業務への従事を中止させ、ウイルスや細菌を保有していないことが確認されるまでの間、直接接触する業務に従事させてはならない。

また、その間、これに代わる必要な人員を確保すること。

### 2 衛生管理

- (1) 従事者は、体調に異常がある場合は、それぞれが従事する業務責任者に必ず申告し、適切な指示を受けること。

調理業務従事者が、手指に化膿性疾患がある場合には、調理作業への従事を禁止すること。化膿していない場合でも、手指に傷がある場合は、適切に処置し、従事する作業に配慮すること。

- (2) 従事者一人ひとりの健康状態を、毎朝、作業前に確認し、個人別に記録を残すとともに、異常があると認められる場合には、業務責任者は、適切な処置を講じること。

- (3) 毎日、専用で清潔な調理衣等、マスク、帽子、履物等を着用すること。

調理衣等上・下の色は、白等の汚れが分かりやすい淡い色を基本とし、異物混入対策にも配慮したものとする。ポケットの中には、何も入れないこと。

帽子は、毛髪がはみ出さないように被り、マスクは、鼻まで覆うこと。

- (4) 爪は、いつも短く切り、マニキュアはしないこと。

- (5) 時計、指輪、ネックレス、ピアス、イヤリング、ヘアピン等は、必ず外すこと。

- (6) 化粧は、控えめにし（つけまつげ等異物混入につながるものは、着けない。）、香水は控えること。

- (7) 調理室の入室時には、粘着ローラー、エアシャワーを使用する等、身支度に細心の注意を払わせること。

- (8) 作業前には、なるべく用便を済ませておくこと。

便所を使用する時は、調理衣等上（施設の状況により下も脱いで個室に入るのが望ましい。）、帽子を脱ぎ、マスクを外し、専用の履物に替えること。

使用後は、必ず手指を石鹸で十分に洗い、手洗い後は、ペーパータオルを使用し、アルコール液を噴霧すること。

- (9) エプロンや履物の区分、使い捨て手袋の使用等、作業内容に応じた服装で行うこと。

エプロンや履物等は、色分けする等により明確に作業区分ごとに使い分けること。

使用後は、作業区分ごとに洗浄及び消毒し、翌日までに乾燥させ、区分して保管する等、衛生管理に配慮すること。

また、エプロンは、作業に適した長さとし、床に触れないように注意すること。

- (10) 原則として、本業務の調理業務従事者は、自社調理施設で、本市用に調理された主食・副食を喫食しないこと。

但し、食中毒の原因究明に支障をきたさないための措置（健康調査及び検便検査、味見担当者の限定等）が講じられている場合は、この限りではない。

### 3 手洗い

従事者は、「学校給食調理場における手洗いマニュアル」に基づき、次に定める場合には、必ず手洗いを行うこと。

- (1) 作業開始前及び用便後 ⇒「㊤標準的な手洗い」をする。

- (2) 汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する前 ⇒「㊤標準的な手洗い」をする。

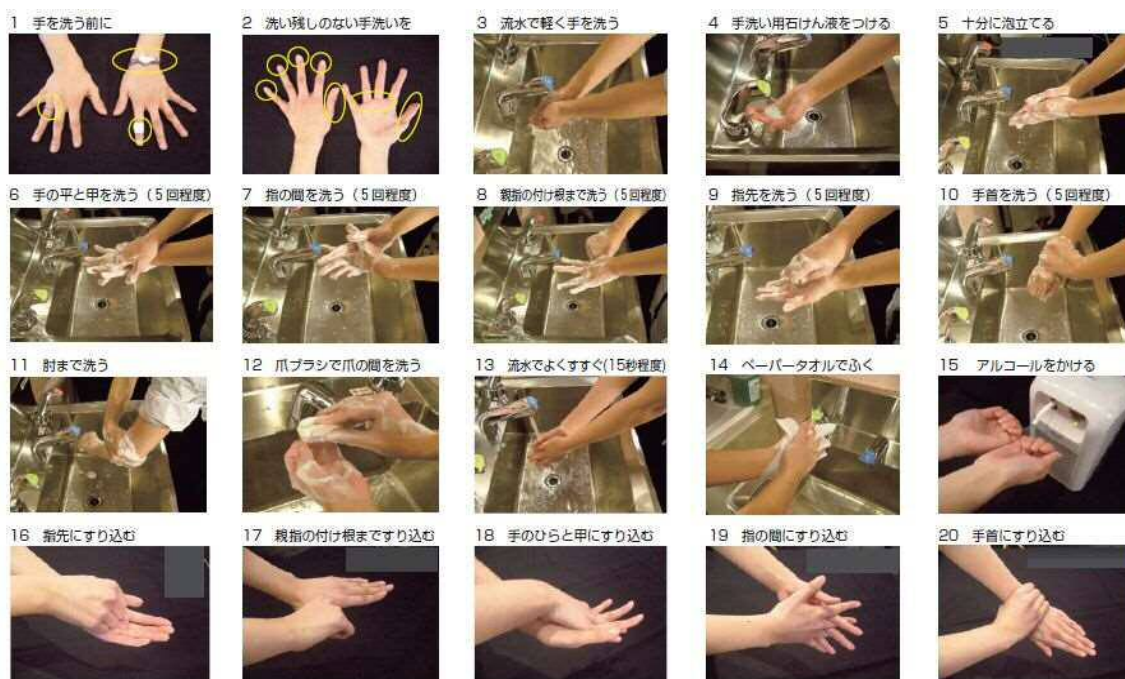
- (3) 次の作業に移る前 ⇒「㊤作業中の手洗い」をする。

- (4) 食品に直接触れる作業の開始直前 ⇒「㊸作業中の手洗い」をする。  
 (5) 生の食肉類、魚介類、卵、調理前の野菜類等に触れた後、他の食品や器具等に触れる前  
 ⇒「㊸作業中の手洗い」をする。  
 (6) 配缶・配膳作業の前 ⇒「㊿標準的な手洗い」をする。  
 (7) 食器具類のセット作業の前（消毒済みのもの）⇒「㊿標準的な手洗い」をする。

なお、使い捨て手袋を使用する場合には、使用前後に手洗いをする。

また、作業の区切りで使い捨て手袋の交換を行い、破損などがないか確認し、異物混入に対しても万全を期すこと。

### ㊿ 標準的な手洗い



### ㊸ 作業中の手洗い



### Ⅲ 調理施設と調理施設の衛生管理

#### 1 調理施設

(1) 調理施設は、隔壁等により、汚水溜、廃棄物集積場等不潔な場所から完全に区別された場所に設置し、衛生面に配慮した構造とし、食数に適した広さとすること。また、随時施設の点検を行い、その実態の把握を行うとともに、施設の新增築、改築、修理、その他の必要な措置を講じること。

(2) 調理施設は、下表のとおり区分する。

| 区分                         |             |                  |                                 | 内容                        |                                                    |
|----------------------------|-------------|------------------|---------------------------------|---------------------------|----------------------------------------------------|
| 学<br>校<br>給<br>食<br>施<br>設 | 調<br>理<br>場 | 作<br>業<br>区<br>域 | 汚<br>染<br>作<br>業<br>区<br>域      | 検 収 室                     | 原材料の鮮度等の確認及び根菜類等の処理を行う場所<br>(外部からの汚染を受けない構造とすること。) |
|                            |             |                  |                                 | 食品の保管室                    | 食品の保管場所(搬入時調理室を経由しないこと。)                           |
|                            |             |                  |                                 | 下 処 理 室                   | 食品の選別、剥皮、洗浄等を行う場所                                  |
|                            |             |                  |                                 | 返却された食器・食缶等の搬入場           |                                                    |
|                            |             |                  |                                 | 洗浄室(機械、食器具類の洗浄・消毒前)       |                                                    |
|                            |             |                  | 非<br>汚<br>染<br>作<br>業<br>区<br>域 | 調 理 室                     | 食品の切裁等を行う場所                                        |
|                            |             |                  |                                 |                           | 煮る、揚げる、焼く等の加熱調理を行う場所                               |
|                            |             |                  |                                 |                           | 加熱調理した食品の冷却等を行う場所                                  |
|                            |             |                  |                                 |                           | 食品を食缶に配食する場所                                       |
|                            |             |                  |                                 | 配 膳 室                     |                                                    |
|                            |             |                  |                                 | 食品・食缶の搬出場                 |                                                    |
|                            |             |                  |                                 | 洗浄室(機械、食器具類の洗浄・消毒後)       |                                                    |
|                            |             |                  | そ<br>の<br>他                     | 更衣室、休憩室、調理業務従事者専用便所、前室等   |                                                    |
|                            |             |                  |                                 | 事務室等(調理業務従事者が通常、出入りしない区域) |                                                    |

文部科学省「学校給食衛生管理基準第2-1-(1)-①-二 別添(学校給食施設の区分)」

(3) 調理施設内は、汚染作業区域と非汚染作業区域を明確に区分し、壁等での区画、床の色分け等により(部屋単位での区分が望ましい)、作業動線が明確となるようにすること。

(4) ドライシステムを導入するよう努めること。

ドライシステムを導入していない調理施設においては、ドライ運用を図ること。

(5) 便所は、食材料等を取り扱う場所及び洗浄室から3m以上離れた場所に、調理業務従事者(食材料等に接触する可能性のある者。)専用のものを設けるよう努めること。

(6) 調理業務従事者が使用する便所には、専用の履物を備えること。

毎日、清掃及び次亜塩素酸ナトリウム等による消毒を行うこと。

#### 2 調理施設の衛生管理

(1) 調理施設及び設備は、清潔で衛生的であること。

(2) 冷蔵庫、冷凍庫及び学校給食物資の保管室は、整理整頓し、調理室には、調理作業に必要な物品等を置かないこと。

- (3) 室内は、換気や除湿を行い、温度は25℃以下、湿度は80%以下に保つよう努め、調理室及び学校給食物資の保管室の温度・湿度は、毎日記録すること。  
また、冷蔵庫及び冷凍庫内の温度を記録すること。
- (4) 手洗い設備は、衛生的に管理するとともに、ふた付き専用ごみ箱、石けん液、消毒用アルコール及びペーパータオル等を常備すること。また定期的に補充し、常に使用できる状態にしておくこと。さらに、前室の手洗い設備には、個人用爪ブラシ（未消毒の状態で他者と共用しない。使用後は、塩素消毒を実施。）を常備すること。  
また、コック等を直接手で操作しない構造のもので、各作業区域の入り口手前に設置することが望ましい。
- (5) 履物の消毒設備（履物の交換が困難な場合に限る。）は、各作業区域の使用しやすい位置に設置すること。
- (6) 調理施設の出入口及び窓は、極力閉めておくとともに、外部に開放される部分には網戸、エアカーテン、自動ドア等を設置し、ねずみや昆虫等の侵入を防止すること。
- (7) 調理室、食品庫、休憩室（便所を含む。）、調理室前の廊下は、毎日清掃し、常に整理整頓を行うこと。
- (8) 天井、壁、扉、床、窓ガラス、網戸、戸棚、換気口等は、常に清潔に保つように清掃すること。
- (9) 調理施設の床面（※排水溝を含む。）は、1日に1回以上清掃すること。  
その他の箇所についても、清掃周期を定め、定期的に清掃すること。  
また、施設の清掃は、原則、全ての学校給食物資が調理場内から完全に搬出された後に行うこと。
- (10) 給食調理に使用する設備については、毎日、調理作業等が終わった後、適切な方法で速やかに清掃及び洗浄・消毒を行い、衛生的な環境を保持すること。  
給食調理に使用する器具及び容器類（以下「器具等」という。）についても、同様に十分な衛生管理に努めること。
- (11) 清掃用具は、用途別に区分して使用し、専用の場所に保管すること。  
汚染作業区域と非汚染作業区域での共有を避けること。
- (12) 調理室に関係者以外の者をむやみに立ち入らせないこと。  
調理作業時に立ち入る者については、検便検査の実施を基本とする。  
調理及び点検に従事しない者が、やむを得ず、調理室内に立ち入る場合には、学校給食物資及び器具等には触れせず、健康状態等を点検し、その状態を記録すること。  
また、専用の清潔な調理衣等、マスク、帽子及び履物を着用させること。
- (13) 調理施設及びその周囲は、維持管理を適切に行うことにより、常に良好な状態に保ち、ねずみ及び衛生害虫の繁殖場所の排除に努め、生息兆候を認めた場合は、できるだけ速やかに防除を実施すること。  
また、ねずみ及び衛生害虫の発生状況を1か月に1回以上点検し、発生を確認したときには、その都度駆除を実施することとし、その結果を記録すること。
- (14) 調理施設（ロビー・休憩室等の共用施設を含む。）において、関係者等が嘔吐した場合には、次亜塩素酸ナトリウム等を用いて迅速かつ適切に嘔吐物の処理を行うことにより、関係者及び調理業務従事者等へのノロウイルス感染及び調理施設等の汚染防止に努めること。

### 3 厨房機器・調理器具類の衛生管理

- (1) 厨房機器、器具等は、洗浄及び消毒ができる材質、構造であり、衛生的に保管できるものであること。

また、調理食数・学級数に適した能力と数量を備えること。

- (2) シンクは、調理室においては、食材料等用と器具等の洗浄用を共用しないこと。

二次汚染を防止するため、洗浄及び消毒し、清潔に保つこと。

- (3) まな板、ざる等は汚染が残存する可能性が高いので、十分な洗浄、消毒をすること。

また、木製の器具等は、使用しないこと。

- (4) 洗浄用のスポンジ、たわし等は、使用後、洗浄して、よくすすぎ、次亜塩素酸ナトリウム溶液で、消毒又は煮沸消毒を行うこと。

- (5) 厨房機器・調理器具類は、可動式にする等、当日の献立により調理過程に合った作業動線となるよう配慮した配置に努めること。

- (6) 厨房機器は、使用後に分解して、洗浄及び消毒した後、乾燥させること。さらに、下処理室及び調理室内における厨房機器、器具等の使用後の洗浄及び消毒は、全ての学校給食物資が下処理室及び調理室から搬出された後に行うよう努めること。

搬出前に洗浄及び消毒を行う必要がある場合は、二次汚染防止のため、洗浄水等が飛散しないように行うこと。

- (7) 食缶類、食器具等及び器具等は、使用後確実に洗浄するとともに、損傷がないことを確認し、熱風消毒保管庫等で、85～90℃、30～50分で、消毒、乾燥すること。

食缶類、食器具等及び器具等を継続的に消毒保管庫内で保管できない場合は、消毒、乾燥が完了した後、清潔な使い捨て手袋を着用し、消毒されたふた付コンテナ等に収容し、保管場所に移すこと。

保管場所は、継続して衛生的に保管できる所定の場所に設置すること。

やむを得ず、熱湯（煮沸）消毒する場合は、80℃で5分間以上の加熱（又は、同等の消毒効果を有する方法。）、乾燥させ、衛生的に保管できる所定の場所で、保管すること。

使用前、使用中も、必要に応じ、同様の方法で消毒を行う等、衛生管理に留意すること。この場合も、洗浄水等が飛散しないように行うこと。

なお、食材料等に使用したものを洗浄、消毒しないまま、調理後の副食等用には、決して使用しないこと。

- (8) 食缶類、食器具等及び器具等は、でんぷん及び脂肪等の残留物の検査を定期的に行い、残留が認められた場合は、洗浄方法を工夫する等の対策を実施し、衛生管理に努めること。

- (9) 食器をクラス毎にセットする作業等、消毒後の食器具・食缶類の取り扱いには、特に注意し、調理終了後の副食等と同等に取扱うこと。

- (10) 調理台、厨房機器（切裁用の刃等分解し（7）の消毒が可能なものは除く。）等は、70％アルコール噴霧又はこれと同等の効果を有する方法で消毒を行ってから使用すること。

- (11) 食材料等のうち、食肉類、魚介類、卵、野菜類、果実類等の種類ごとに、それぞれ専用の器具等を備えること。

また、それぞれの調理用の器具等は、下処理用、調理用、加熱調理済食材料等用等、調理の過程ごとに、区別すること。

- (12) 冷蔵及び冷凍設備は、食数に応じた広さがあるものを原材料用及び調理用等に整備し、共用を避けること。

## IV 学校給食物資の取扱い

学校給食物資は、検収の段階から、直接床面に接触しないように取り扱い、床面からの跳ね水等による汚染を防止するため、60 cm 以上の高さの置台等に置いて行うこと。

### 1 検収時の留意点

- (1) 検収室で、検収を行うこと。
- (2) 学校給食物資の納入業者は、衛生的な服装であるか確認し、検収時に下処理室や調理室内に立ち入らせないこと。
- (3) 検収は、あらかじめ定めた検収責任者が、学校給食物資の納入に立会い、確実に実施すること。
- (4) 検収時は、下記について十分な点検を行い、記録すること。

品名、数量、納品時間、納入業者名、製造業者名及び所在地、生産地、品質、鮮度、箱・袋の汚れ、破れ、その他の包装容器等の状況、異物混入及び異臭の有無、消費期限又は賞味期限、製造年月日、品温(納入業者が運搬の際、適切な温度管理を行っていたかどうかを含む。)、年月日表示、ロット番号、その他のロットに関する情報。
- (5) 不備があれば返品・交換等の措置を講じること。

献立の一部又は全部の変更等の献立内容に関わる対応については、教育委員会へ報告し、必要な措置を講じること。
- (6) 食材料等は、検収室において、専用の容器に移し替え、下処理室にダンボール等を持ち込まないこと。

また、食材料等が、直接床面に接触しないようにすること。
- (7) 保存食を採取すること。
  - ア 食材料等(原材料、乾物含む加工食品。)及び炊飯後の米飯、調理後の副食を全て採取すること。

食材料等、献立ごとに、50 g 程度ずつ、ビニール袋等清潔な容器に密封して入れ、専用冷凍庫に、 $-20^{\circ}\text{C}$ 以下、2週間以上保存すること。
  - イ 納入された食材料等の製造年月日若しくはロットが違う場合又は複数の釜で調理した場合は、それぞれ保存すること。
  - ウ 個包装されているものは、1人分をそのまま採取すること。
  - エ 食材料等は、洗浄・消毒等を行わず、納入された状態で保存すること。

但し、生卵使用の場合、全て割卵し、混合したものから50 g 程度採取し、保存すること。
  - オ 炊飯後の米飯、調理後の副食は、消毒済みの器具を使用し、全ての食材を含むように採取すること。
  - カ 全てを保管したか確認し、保管した日時並びに廃棄した日時を記録すること。
- (8) 使用水の安全確保を行うこと。
  - ア 使用水は、文部科学省「学校環境衛生基準」に定める基準を満たす飲料水を使用すること。

また、毎日、調理開始前に十分流水した後及び調理終了後に、遊離残留塩素が $0.1\text{ mg/l}$ 以上であること並びに色、臭気、味等について、水質検査を実施し、その結果を記録すること。
  - イ 使用水について、使用に不適な場合は、調理を中止し、直ちに教育委員会の指示を受

け、適切な措置を講じること。

また、再検査の結果、使用した場合は、使用した水1ℓを、保存食用の冷凍庫に、2週間保管すること。

ウ 貯水槽を設けている場合は、清潔を保持するため、専門の業者に委託して、年1回以上清掃すること。清掃した証明書は、1年間保管すること。

## 2 保管の留意点

(1) 食材料等を保管する場合は、検収後、分類ごとに区分して専用の容器に移し替え、直ちに冷蔵庫等所定の場所に保管をする。

ダンボール等汚染されている可能性のあるものを持ち込まないこと。

クリップ、輪ゴム、ダンボールのホチキス等の包装資材の一部が、食材料等に混入しないように注意すること。

(2) 冷蔵庫の庫内温度が適正温度であることを内部温度計で確認すること。

庫内温度上昇防止のため、扉の開閉は、できるだけ迅速かつ最少回数に止めること。

(3) 納入された食材料等は、下表に従い、各食材料等に最適な温度で保管すること。

「学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準」

| 食 品 名    |                                  | 保存温度     | 食 品 名     |                       | 保存温度     |
|----------|----------------------------------|----------|-----------|-----------------------|----------|
| 牛 乳（調理用） |                                  | 1 0℃以下   | 食肉類       | 食 肉 加 工 品             | 1 0℃以下   |
| 固 形 油 脂  |                                  | 1 0℃以下   |           | 冷 凍 食 肉 製 品           | － 1 5℃以下 |
| 種 実 類    |                                  | 1 5℃以下   | 卵類        | 殻 付 卵                 | 1 0℃以下   |
| 魚介類      | 生 鮮 魚 介 類                        | 5℃以下     |           | 液 卵                   | 8℃以下     |
|          | 冷 蔵 魚 肉 ね り 製 品                  | 1 0℃以下   |           | 凍 結 卵                 | － 1 5℃以下 |
|          | 冷 凍 魚 肉 ね り 製 品                  | － 1 5℃以下 | 乳製品類      | バ タ ー                 | 1 0℃以下   |
|          | 冷 凍 魚 介 類                        | － 1 5℃以下 |           | チ ー ズ                 | 1 5℃以下   |
| 食肉類      | 食 肉                              | 1 0℃以下   |           | ク リ ー ム※ <sup>1</sup> | 3 ～ 1 0℃ |
|          | 冷凍食肉（細切した食肉を凍結させたもので、容器包装に入れたもの） | － 1 5℃以下 | 生鮮果実・野菜類  |                       | 1 0℃前後   |
|          |                                  |          | 冷 凍 食 品   |                       | － 1 5℃以下 |
| 穀類加工品・砂糖 |                                  | 室温以下     | 豆 腐       |                       | 1 0℃以下   |
| 液 体 油 脂  |                                  | 室温以下     | 缶 詰 ・ 乾 物 |                       | 室温以下     |
| 調 味 料 類  |                                  | 室温以下     | デ ザ ー ト   |                       | 1 0℃以下   |

※1 クリームは3℃以下になると分離するので、3～10℃としている。

(4) 冷蔵庫、冷凍庫の中は、冷気がよく還流するように食材料等を詰め込みすぎないこと。

(5) 冷蔵庫、冷凍庫、食品庫の内部は、常に清掃を行い、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こと。

- (6) 本市用食材料等と他に使用する食材料等を明確に区分し、保管場所は、いつも整理整頓しておくこと。

### 3 学校給食物資出庫時の留意点

- (1) 保管していた学校給食物資は、下記等に注意し、安全を確認してから使用すること。
- A. 異味、異臭、変色、カビの発生等の品質に、異常はないか。
  - B. ゴキブリ等の虫や、異物が、混入していないか。
- (2) 調味料類は、必要量を容器に移し替えて、調理室に持ち込むこと。  
ビン等を調理室に持ち込まないこと。
- (3) 先に納入された精米、調味料類から順に使用し、「先入れ先出し」を徹底すること。  
在庫表等を作成し、在庫切れ、賞味期限切れが発生しないように管理すること。

## V 調理作業中の食材料等の取扱い

### 1 学校給食実施日前日の作業

主食、副食は、全て学校給食実施日当日に調理を行うこと。  
食材料等の洗浄、切裁等の下処理は、原則として学校給食実施日当日に行うこととする。  
但し、献立の内容等により、前日より処理が必要な場合は、食材料等の品質に問題が生じないよう衛生的な取り扱い、保管を行うこととし、この場合の学校給食物資の衛生的な取り扱い、保管方法については、教育委員会と協議し、決定するものとする。

### 2 下処理作業時の留意点

- (1) 調理指示書、作業工程表、作業動線図等に従って、行うこと。
- (2) 専用の調理衣等で行うこと。
- (3) 泥つきの野菜等は、泥を落としてから下処理室に搬入すること。
- (4) シンクは、調理食数に応じた大きさ、深さで、多槽式構造とすること。  
シンクの大きさに合わせ、食材料等の入れすぎによる洗浄不足に注意し、水の循環をよくしながら、十分な流水で、確実に洗浄し、非汚染作業区域へは、洗浄した後に入れること。
- (5) 果物や汚染度の低い野菜類を先に、汚染度の高い野菜類を後に、洗浄するよう作業工程を工夫すること。
- (6) 葉物野菜は、1枚ずつバラバラにし、虫等の異物が付着していないことを確認しながら、丁寧に洗浄すること。  
その他の野菜類も、異物の付着がないことを確認しながら、丁寧に洗浄すること。  
傷んだ部分があれば、除去すること。
- (7) じゃがいもの芽、皮の緑の部分は丁寧に取り除き、えぐ味成分の除去及びソラニン等による食中毒を防止すること。

### 3 調理作業時の留意点

- (1) 毎日、調理指示書等に従い、調理作業の手順、時間、担当者を示した「作業工程表」や調理室内の食材料等別の動きを示す「作業動線図」を作成し、教育等委員会の確認を受けたうえで、調理業務従事者に十分確認させてから、調理業務に臨むこと。
- (2) 調理作業が替わるごとに、手洗いをする。こと。(手洗い方法は、P2・P3参照。)

- (3) 食材料等を入れた器具等は、床面から60cm以上の高さの場所に置くこと。  
但し、跳ね水等からの汚染が防止できる食缶等で、食材料等を取り扱う場合には、30cm以上の高さの台に乗せて行うこと。
- (4) 冷蔵保管及び冷凍保管する必要のある食材料等は、調理室に長時間常温放置しないこと。  
調理の直前まで冷蔵又は冷凍しておくこと。  
下味をつけた食材料は、加熱まで冷蔵保管すること。
- (5) 包装資材の一部が混入しないよう、適切に管理すること。  
ナイロン等の袋に入った食材料等は、ボール等の容器に移し替えること。
- (6) 包丁及びまな板類は、食材料等別及び処理別の使い分けの徹底を図ること。
- (7) 肉類、魚介類、卵類の担当の調理業務従事者は、専用のエプロン、使い捨て手袋を着用して、取り扱うこと。  
取り扱い後は、手洗い・アルコール消毒をすること。
- (8) 肉類、魚介類、卵類は、専用の容器、器具等を使用し、他の食材料等への二次汚染を防止すること。  
使用した空き容器の取り扱いにも、注意すること。  
ミキサーを使用する場合は、「卵攪拌用」は専用とし、他の食材料等と兼用しないこと。  
使用後は、分解して、洗浄、消毒を行うこと。
- (9) 厨房機器、器具等は、用途に応じて、使用前に適切に消毒すること。  
また、刃物については、食材料が変わるごとに点検する等、部品の欠落等による異物混入を防止すること。
- (10) 加熱調理する食材料等は、中心部までよく加熱し、中心温度計を用いる等により中心部温度75℃で、1分間以上（二枚貝等ノロウイルス汚染の恐れのある食材料等の場合は、85～90℃で、90秒間以上。）又はこれと同等以上の温度まで加熱されていることを確認し、その温度と時間を記録すること。
- (11) 加熱調理後、食材料等を冷却する場合は、食中毒菌等の発育至適温度帯（約20℃～50℃）の時間を可能な限り短くするため、冷却機等を用いて30分以内に、中心温度を20℃付近（又は60分以内に中心温度を10℃付近）まで下げるよう工夫すること。  
また、加熱終了時、冷却開始時、冷却終了時、配缶開始時の温度及び時間を記録すること。
- (12) 加熱調理の終了した、和えもの、サラダ等の混ぜ合わせ、食材料等の冷却作業は、清潔な場所で、殺菌した清潔な器具等、使い捨て手袋等を使用し、食材料等に、直接素手で触れないよう行うこと。
- (13) 調理場における食材料等及び厨房器具類は、常に台の上に置き、直接床に置かないこと。
- (14) 調理終了後の主食、副食は、専用の衛生的な容器にふたをして保存し、他からの二次汚染を防止すること。
- (15) 副食の「味」を確認するときは、素手で行わず、消毒された専用の食器やスプーンを使用すること。
- (16) 責任者を定め、自社調理施設で炊飯した主食、調理した副食一食分の検食を行うこと。  
検食で、異味、異臭、異物混入等の異常がないことを確認し、市立中学校に主食、副食を提供すること。  
異常があった場合は、速やかに教育委員会に報告し、対応を協議すること。
- (17) 調理後2時間以内に、市立中学校等で喫食できるよう努めること。

#### 4 配缶作業

- (1) 配缶作業は、衛生的で整理整頓された清潔な場所で行い、二次汚染が起こらないよう作業動線に、万全を期すこと。
- (2) 配缶作業従事者は、正しく身支度し、必ず手洗い・消毒をすること。
- (3) 消毒済みの食缶等の取り扱い時及び配缶時においては、素手で取り扱うことのないよう使い捨て手袋を着用して作業を行うこと。  
また、配缶時、主食、副食に、素手で触れないこと。
- (4) 配缶作業用の器具は、乾燥、消毒された清潔なものを使用すること。
- (5) 配缶開始時間は、調理指示書、作業工程表、作業動線図等に従うこと。  
配缶開始時間・終了時間・配缶量等を記録すること。
- (6) 各学級の食数に応じ、個数・量を確認しながら、異物混入が生じないよう万全を期して配缶すること。
- (7) 食缶類は、床面から60cm以上の高さの置台等に置くこと。  
但し、跳ね水等からの汚染が防止できる食缶等で食品を取り扱う場合には、30cm以上の高さの台に乗せて行うこと。
- (8) 異物混入のないこと、及び個数・量(容量・重量)を確認しながら、配缶を行うこと。
- (9) 温かい副食は、加熱調理後、直ちに配缶すること。  
配送時においても、65℃以上を保持するよう努めること。

#### 5 残菜・廃棄物処理

- (1) 調理に伴うごみや残菜は、それぞれのごみに区分し、衛生的に処理すること。  
廃棄物は、ふたの付きの容器に入れること。
- (2) 廃棄物の容器は作業終了後、廃棄物の保管場所は搬出後、速やかに清掃し、衛生上支障がないよう管理すること。
- (3) 市立中学校等から返却された残菜は、非汚染作業区域に持ち込まないこと。
- (4) 残った食材料等は、全てその日のうちに廃棄処分し、翌日以降に繰り越して、使用しないこと。

## VI 配送等及び配膳業務

#### 1 配送等

- (1) 配送業務従事者は、健康状態に常に注意し、毎日個人別に記録を行うこと。
- (2) 配送業務従事者は、清潔な作業着を着用し、業務に従事すること。  
業務開始時、用便後及び必要に応じて手洗いを行うこと。
- (3) 配送及び回収に使用する車両（以下「配送車」という。）の車体並びに荷物室内は、常に清潔に保つこと。
- (4) 食缶類・食器具類等は、ふた付のコンテナ等（以下「給食コンテナ等」という。）に収容し、市立中学校等に配送すること。
- (5) 給食コンテナ等の配送は、保冷設備を備えた配送車を用いる等の適切な温度管理を行い、配送時間を記録すること。  
また、冷蔵保管すべき副食は、牛乳保冷库への搬入時間及び庫内温度を記録すること。
- (6) 配送車への給食コンテナ等の積み降ろし等の作業は、配送途中の塵埃等による汚染、食缶類の転倒又は蓋が開いて、副食等がこぼれ出ないよう適切に行うこと。

## 東大阪市中学校給食衛生管理マニュアル

- (7) 市立中学校等により、搬入口、給食配膳室（以下「配膳室」という。）までの経路が異なるため、配膳員と協力し、円滑な搬入・搬出作業となるように工夫すること。  
なお、配送業務従事者は、配膳室への給食コンテナ等の搬入・搬出時は、帽子、マスクを着用すること。
- (8) 配送業務従事者の搬入・搬出作業は、原則、配膳室手前までとし、配膳室へ入る必要がある場合は、必ず靴を履き替えること。
- (9) 食缶類・食器具類、給食コンテナ等は、回収後、洗浄、乾燥、消毒を行い、細心の注意を払い、衛生的に保管すること。

### 2 配膳業務

- (1) 配膳室の衛生管理に努めること。
- (2) 配膳業務は「東大阪市中学校給食配膳業務作業手順」に従い、行なうこと。
- (3) 検食は、給食開始時間前（30分前を基本とする。）に行えるよう準備し、校長又は校長の指示する教職員に届けること。
- (4) 搬入された給食コンテナ等は、給食開始時間までに清潔な所定の場所に配膳し、給食開始時間まで適切な温度管理を行うこと。  
配送車からの搬入時間を記録すること。
- (5) 牛乳保冷库、配膳棚、その他の器具、容器等の汚染に注意すること。
- (6) 配膳室は、みだりに人が出入りしないよう、必要な時間以外は出入り口を施錠しておくこと。
- (7) 嘔吐物は、配膳室に返却させないこと。  
生徒等の嘔吐物のため汚れた食缶類・食器具類は、学校の教職員等が消毒を行って衛生的に処理し、その旨を明示した状態で受け取ることとし、配膳室内に未処理のまま返却されないよう注意すること。  
調理場には、他の食缶類、食器具類と区別して、その旨明示した状態で返却すること。
- (8) 残菜、ごみ類等は、調理施設に返却し、廃棄処理すること。

## VII 点検

- (1) 調理施設の管理者は、衛生管理責任者に点検作業を行わせるとともに、その都度点検結果を報告させ、適切に点検が行われたことを確認し、記録すること。
- (2) 教育委員会等が、定期的又は臨時的に調理施設の検査を実施する場合には、受託事業者は、検査に協力すること。
- (3) 点検及び検査の結果、改善が必要とされた場合には、調理施設の管理者は、速やかに必要な措置を講じること。  
その他突発的な事故が生じた場合には、教育委員会と協議し、速やかに必要な措置を講じること。
- (4) 本衛生管理マニュアル等に基づく各種記録は、1年保管を基本とする。

## VIII その他

### 1 研修の実施

調理及び学校給食物資の取り扱い等が、適正かつ円滑に行われるよう、研修を実施、又は研修機関が実施する研修を受講させ、業務従事者の資質の向上に努めること。

### 2 その他

本衛生管理マニュアル等に定めのない事項が生じた場合は、必要に応じて教育委員会及び受託事業者が、双方協議のうえ、これを定めるものとする。