

京田辺市小学校給食衛生管理マニュアル

安全・安心な給食作り 従事者各自の衛生意識



作成者	京田辺市教育委員会
最終更新日	令和5年8月

内容

京田辺市小学校給食衛生管理マニュアル	1
1 はじめに	4
基本事項	4
2 1日の給食調理業務の流れ	5
3 給食調理業務における衛生管理について	6
3-1 作業区分の明確化	6
3-2 ドライ運用について	6
3-3 作業工程表と作業動線図の作成	7
3-4 使い捨て手袋の適切な使用方法について	7
4 調理従事者の衛生管理について	8
4-1 定期的な健康診断	9
4-2 検便検査について	9
【定期の検便により食中毒の原因微生物が陽性の場合の対応】	9
4-3 調理開始前の健康観察	10
4-4 ノロウイルス等を原因とする感染性疾患への対応	11
調理場（施設・設備）の対応	12
ノロウイルス発症時における他の学校給食従事者への対応	13
4-5 調理従事者の手洗・消毒について	13
5 食品の取扱い	15
5-1 検収	15
5-2 食材の保管	16
6 施設設備の衛生管理	17
6-1 学校給食施設の区分	17
6-2 調理関係施設の衛生	18
7 調理中の食品、調理機器の取扱い	18
7-1 食材の安全・衛生的な取扱基準	18
7-2 食材を使用する取扱基準	19
7-3 調理機器、器具等の衛生的な取扱基準	19
7-4 調理における衛生管理基準	19

8	配缶・運搬	21
9	調理機器・器具等の洗浄・消毒・保管	21
10	残渣及びゴミ等の処理	22
11	附帯作業・定期的な業務	22
11-1	日常の衛生管理	22
11-2	保存食の採取	22
11-3	検食	23
11-4	定期的な業務	23
12	食材の取り扱い・調理方法	24
12-1	肉・魚の取り扱い	24
12-2	卵の取り扱い	24
12-3	冷凍野菜の解凍	25
12-4	揚げ物	25
12-5	煮物、汁物、炒め物	25
12-6	蒸し物	25
12-7	和え物、サラダ	26
12-8	その他	26
	添付資料	27
	別表1「学校給食用食品の原材料，製品等の保存基準」	27
	別表2「保存食(原材料)について」	28

1 はじめに

本マニュアルは、安全な学校給食の実施のため、施設・設備の衛生、食品の衛生、学校給食調理員の衛生の日常管理から、下処理、調理、配送などの作業工程ごとに必要な手順や対応方法を示したものです。

栄養教諭・管理栄養士、調理師等の学校給食関係者は、学校給食を管理する校長の指揮監督の下、学校給食法並びに学校給食衛生管理基準、本マニュアルに従って、各自が衛生管理を徹底することで、安全な給食が提供できるように努めるものとします。

基本事項

学校給食調理の基本的な考え方については、下記の文部科学省「調理場における衛生管理&調理技術マニュアル」とし、学校給食関係者は安全な給食が提供できるように徹底すること。

○衛生管理

原則として、前日調理は行わず、全てその日に学校給食調理所で調理し、生で食用する果物類を除き、加熱処理したものを給食すること。

加熱処理する食品については、中心温度計を用いるなどにより、中心部が75℃、1分間以上（二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は85℃～90℃、90秒間以上）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。

食肉類、魚介類及び卵は、専用の容器、調理用器具を使用し、二次汚染を防止すること。加熱終了後の食品は、素手で触らないこと。

調理後の食品は、適切な温度管理を行い、調理後2時間以内に給食できるよう努めること。

○基本事項

前日にミーティングを行い、作業工程表、作業動線図に基づき調理作業の流れをシミュレーションしておくこと。

当日の調理作業を効率的に行うため、前日に作業工程表に基づき、各自が使用する機器や器具等の点検及び準備をしておくこと。

調味料は事前に準備し、作業中の食品庫への往き来をできるだけしないこと。

（抜粋：文部科学省「調理場における衛生管理&調理技術マニュアル」）

2 1日の給食調理業務の流れ

作 業 内 容			留 意 点
1	検 収 計 量	水質チェックをする。 検収の確認をし、食材料 を計量する。 保存食(材料)を採る。	遊離残留塩素が0.1 mg/L以上である こと。並びに外観、臭気、味等について検 査し、結果を記録する。 物資の品質、量が適正かどうか、物資検 収の記録表で確認する。 使用する食材の可食部を50g以上採取 する。専用冷凍庫で2週間保存する。
2	洗 淨	食材料ごとに洗淨する。	大きな土は粗洗いしてから洗う。 土や汚れの少ないから順に洗う。 なるべく切口を少なくして洗う。 1回に洗う量を考える。 同じ食材であっても水の汚れがひどくな ったら水を入れ替える。 下処理室3層シンクで確実に洗淨し、非 汚染作業区域の調理室に渡す。
3	切 裁	献立にあわせた野菜の切 り方をする。	必要以上の廃棄量を出さない。 加熱や調味料の浸透の均等性を考慮す る。
4	加熱調理 (冷却)	調理室手配表どおりにす る。 材料を加える順序、加熱 時間を考える。 (冷却した場合は保管温 度に注意し必要に応じて 冷蔵庫保管する)	食品の色や風味、舌触り等を損ねないよ う加熱処理時間等に配慮する。 煮くずれに注意する。 加熱処理する食品については、中心温度 75℃で1分間以上を確認・記録する。 75℃以上で1分間維持できているか、 時間も正確に測る(二枚貝等ノロウイル ス汚染のおそれのある食品の場合は8 5℃～90℃で90秒間以上)。
5	味付け	調味料の使用順序、分量 に気をつける。	指示された分量を基準に、計量して味つ けをする。
6	配缶	保存食(出来上がり)を採 る。 検食を用意する。 クラス毎に配缶する。	使用している食品すべてが含まれるよう に釜別に50g程度採取し保存する。 摂食開始時間の30分前までに行う。 給食時間に合わせて仕上げる。 適温に保つ工夫をする。

7	回 収	食器、食缶を回収する。	高く積み重ねない。
8	洗 浄 保 管	洗剤の使用と洗浄方法	調理室に洗剤は置かない。 能率的で衛生的な洗浄をする。 数の読み間違いがないよう注意する。
9	清 掃 倉庫管理 その他	ゴミの処理と排水溝等の 清掃をする。 機械・器具の手入れをす る。 調味料、在庫品の整理、 保管をする。	湿気を防ぎ通風をよくする。 ねずみ・ゴキブリ等の発生を防止す る。 食品庫には原則、洗剤は置かない。 置く場合は、食品と区別して保管す る。

3 給食調理業務における衛生管理について

3-1 作業区分の明確化

学校給食における食中毒を防止するためには、汚染作業区域の有害微生物等や食品の残渣を非汚染作業区域に持ち込ませないことが必要です。そのためには作業区分を明確化することが重要です。

- (1) 二次汚染防止の観点から、汚染作業区域、非汚染作業区域を明確に区分する。
- (2) エプロン、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。
- (3) 汚染作業区域と非汚染作業区域を人や台車が行き来しない。
- (4) 前室では外靴と作業靴が混在しないように区分する。

3-2 ドライ運用について

ドライ運用とは、調理場で水や食品を床面にこぼさず作業を行うことです。

ドライ運用で作業することにより、床からの跳ね水による食品への二次汚染防止や調理室内の高温多湿による食中毒菌の増殖防止に繋がります。

- (1) 非汚染作業区域では作業靴と布エプロンを着用する。
- (2) 床を水で濡らさないようにする。
 - ・ 調理台などは、水を流さずに拭く。
 - ・ 床に落ちた残渣等は、水で排水溝に流さずペーパータオル等で拾う。
 - ・ 釜や移動水槽からの排水は、床へ広げないよう注意する。
- (3) 野菜等の水気は切ってから運ぶ。
 - ・ 専用のトレイ、容器等で受け、水槽等を利用する。

(4) 不必要な洗浄作業はしない。

- ・ 洗浄作業は配送後にする。(石鹼液が舞い、汚水が飛び散り、歩くことで汚染が広がる)

3-3 作業工程表と作業動線図の作成

調理を実施するに当たっては、二次汚染防止について常に意識して作業を行うことが大切です。

栄養教諭等は、献立ごとに調理作業の手順・時間・担当者を示した「作業工程表」や、食品の動きを示す「作業動線図」を作成して、学校給食調理員に指示する必要があります。

また、学校給食調理員は作業工程表及び作業動線図を作業前に確認し作業に当たる必要があります。

(資料1「京田辺市学校給食調理場の工程表と動線図の書き方」参照)

3-4 使い捨て手袋の適切な使用方法について

(1) 使用目的

- ・ 手の汚染を食品につけない。
- ・ 食品の汚染を手につけない。

(2) 使用箇所

- ・ 手指に傷がある時
- ・ 生の食肉類、魚介類、卵を扱う時
- ・ 生食用食材を取り扱う時や、サラダ、和え物等の混ぜ合わせ、調理済み食品の配分などの作業。なお、混ぜ合わせには使い捨て手袋をして調理器具を使用。

(3) 取り扱い

- ・ 生の食肉類や魚介類を扱った後、他の食品を汚染しないように、手袋の外側が内側になるように裏返しながら外すこと。
- ・ 使い捨て手袋をして食品の配分などをしている場合は、食品以外のもの(秤、取っ手(保管庫、冷蔵庫)、釜(蓋、ハンドル)等)に触らないこと。
- ・ 使い捨て手袋は破損しやすいので、十分注意し、作業ごとに交換すること。
- ・ 手袋は手洗いの代用ではないので、手袋を使用する前後に、確実な手洗い、消毒をす

ること。

- ・ 長時間使用すると、手袋の中に汗をかき、汚染源になる可能性もあるので適切に交換すること。
- ・ 手袋の容器が汚染されていると使用前に手袋が二次汚染されるので、衛生的に保管すること。容器が衛生的に管理されていれば、（箱自体が汚れないように壁に箱を固定する等）使用前にアルコール消毒は必要ない。

4 調理従事者の衛生管理について

学校給食従事者は、日ごろから自己の健康管理を行い、心身ともに健康な状態で作業に臨むことが重要です。

業務に従事する際の衛生管理基準は、次のとおりとする。

- (1) 白衣の下に着用する衣服、シューズは清潔なものを身につける。また白衣、帽子、作業ズボン、エプロンは毎日洗濯し、清潔なものを着用する。
- (2) 冬場寒いときに白衣の下に着用するものは、白衣の袖口や襟元より短いものを着用する。
- (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、調理主任及び業務責任者に必ず申告し、適切な指示を受けること。
- (5) 指輪、ネックレス、イヤリング、ピアス、ヘアピン、時計、カーラーは、はずし、マニキュアはしないこと。また、メガネはチェーン付きのものを使用しない。
- (6) 香水はつけない。
- (7) 調理作業中、顔や毛髪等にむやみにさわらない。毛髪は、帽子からはみ出さないように被り、特に前髪を出さない。
- (8) ひげはきれいに剃る。
- (9) 汗をふくためにタオルを使用した後は手を洗う。
- (10) 調理室内では専用の履物を履き、室外に出る際は必ず外履き用のものに履きかえる。
また、配膳時以外は白衣等を着用したままで調理室から出ない。
- (11) トイレを使用する時は、白衣、作業ズボンや帽子を脱ぎ、専用の履物に履き替える。
使用後は必ず手指を石鹸で十分に洗いアルコールで消毒する。

- (1 2) 調理従事者は、なるべく作業前に用便を済ませておく。
- (1 3) 検便は調理場の専用トイレでは採取しない。
- (1 4) マスクは鼻までおおい、作業中は必ず使用する。
- (1 5) 白衣のポケットに物を入れない。
- (1 6) 調理従事者は、手指に化膿した傷がある場合には調理作業には従事させない。
- (1 7) 化膿していなくても、傷、やけど、手荒れなどがある場合は手袋を着用する。

4-1 定期的な健康診断

健康診断は、調理従事者の一般的な健康状態を知るために実施します。

4-2 検便検査について

検便は、毎月2回以上、腸管出血性大腸菌血清型（O-157、O-26、O-111、O-128）赤痢菌、サルモネラ属菌（腸チフス、パラチフス含む）を検査項目に実施する。

なお、調理従事者の同居人が経口感染する病原体の汚染地域を旅行した時、及び家族に保菌者、発症者がいる場合には、調理従事者は医療機関で検便を受けること。その際、地域の感染症の状況等を勘案し、ノロウイルス等についても必要に応じて検査を行うこととする。

配送及び配膳に携わる者も、その作業内容に応じて検便を行うこと。

【定期の検便により食中毒の原因微生物が陽性の場合の対応】

校長は検便の結果、下痢症等の症状がなく、また自覚症状もない、いわゆる健康保菌者（無症状病原体保有者）については、食中毒等事故を未然に防止するために次のような措置をとる必要があります。

- (1) 当該調理従事者を調理作業に従事させないこと。
- (2) 児童生徒の健康状態を確認すること。
- (3) 学校医または主治医、必要に応じて保健所等に指示を仰ぐこと。
- (4) 検便検査の結果やその後の勤務上の措置などについては、職員のプライバシーの保護に十分留意すること。

項目	方 法	管理ポイント	対 策
検便	毎月2回以上	赤痢菌 サルモネラ属菌 （腸チフス、パラチフス） 腸管出血性大腸菌血清型 （O-157、O-26、O-111、O-128） その他必要な細菌	○感染症予防法に規定する感染症の感染者 ・保健所の指導・助言を受ける。 ・調理作業に従事させない。 ○食中毒の保菌者 ・調理作業に従事させない。 ※検便未実施者は調理作業に従事させない。

4-3 調理開始前の健康観察

調理従事者の健康状態は、作業全体に影響するので、毎朝その状態を確認することが重要です。調理従事者間で日ごろからお互いをよく観察し、個人個人の健康な状態を把握しておくよう心がけ、日々の健康観察が形骸化しないように努めることが大切です。

また健康観察は、学校給食従事者の健康調査表に記録する必要があります。

日常点検により調理従事者に健康異常（下痢・嘔吐・発熱等の症状）がある場合の対応

調理従事者は、下痢、食中毒を引き起こさないように、普段から食生活に注意する必要があります。なお、当該調理従事者の状態により、次のような措置が必要です。

- (1) 校長は当該調理従事者を調理作業に従事させないこと
- (2) 医療機関に受診させ必要な治療を受けること。その際、学校給食の調理に従事していることを申し出、医師の判断により検便等の検査を受けること。

調理従事者の同居人に健康異常（下痢・嘔吐・発熱等の症状）がある場合の対応

調理従事者の同居人が「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」の第一類～三類感染症またはその疑いがある場合も、医師の診察を受け、その結果は学校長を通じて京田辺市教育委員会への報告が必要です。

項目	方 法	管理ポイント	対 策
健康観察 (毎日)	健康観察にて 確認 (※体調不良 者は衛生管理 責任者に報告 すること。)	下痢、発熱、腹痛、嘔吐等	○医療機関を受診する。医師の指示 を仰ぐ
		手指、顔面の化膿性疾患	※調理作業に従事させない
		手荒れ、火傷、湿疹、爪の 汚れ等 ※P 7 3 - 4 参照	○直接、食品等に触れないこと。 ・手袋使用。腕や顔の場合は安全防 護。 ※症状により、調理作業に従事させな い。
		本人、同居人が感染症又は その疑いがある。	○医療機関を受診した方が望まし い。

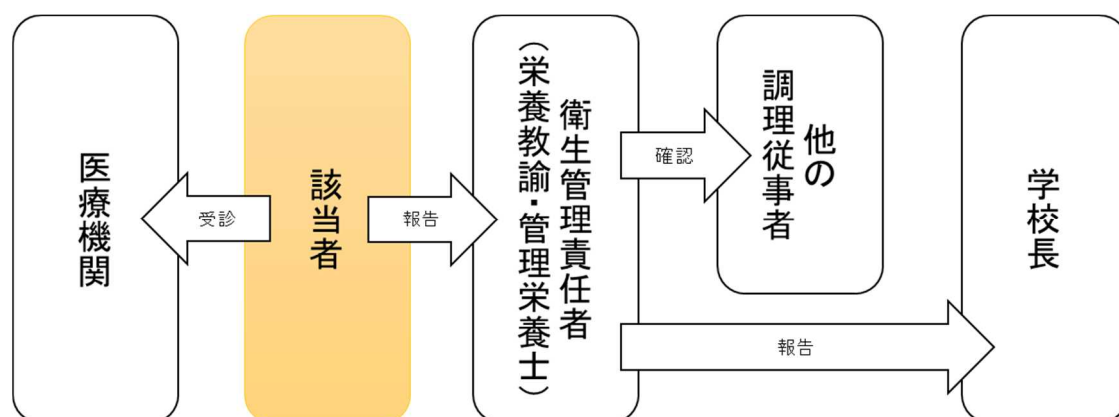
※ 1 学校給食衛生管理基準の解説 P 1 3 8 参照

4-4 ノロウイルス等を原因とする感染性疾患への対応

学校給食従事者が下痢、発熱、腹痛、嘔吐をしており、「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」に規定する感染症又はその疑いがある場合には、次のとおりとする。

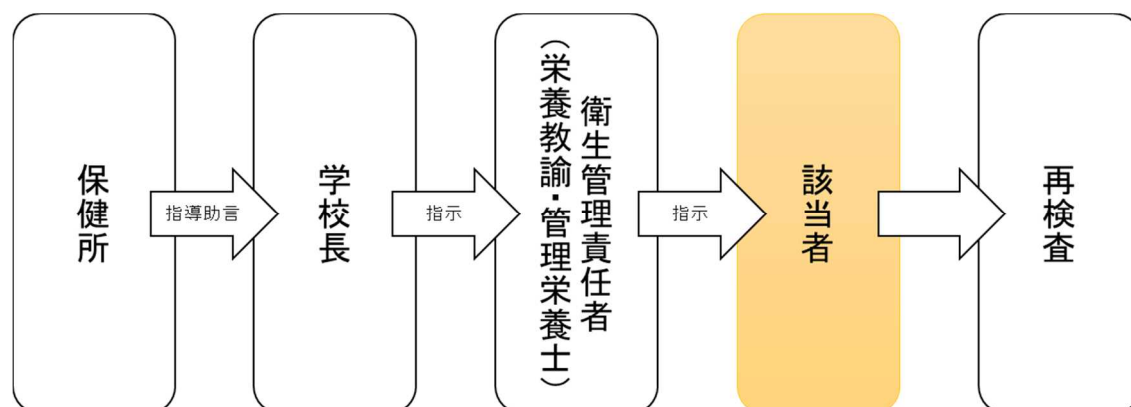
原因が確定していない段階

- (1) 該当者は、医療機関を受診し、感染性疾患の有無を確認した上で医師の指示に従うこと
(症状がある間は、調理作業に従事しないこと)。
- (2) 衛生管理責任者は、他の調理従事者の健康状態を確認すること。
- (3) 該当者に下痢等の症状がなくなっても、1 週間程度は健康観察に十分注意を払い、食品に
直接触れる作業に従事させないこと。
- (4) 該当者には、特に手洗いを徹底させ、使い捨て手袋、使い捨てマスクを着用させること。



学校給食従事者が高感度の検便検査において、ノロウイルス等を原因とする感染性疾患と診断された段階

- (1) 該当者から下痢等の症状がなくなってから、ノロウイルス等を保有していない（陰性である）ことが確認されるまでは、調理作業に従事させないこと。
- (2) 衛生責任者は、ノロウイルス等を保有していないことが確認されても、該当者には1週間程度、特に手洗いを徹底させ、使い捨て手袋、使い捨てマスクを着用させること。



調理場（施設・設備）の対応

- ア 調理場にウイルスが付着した可能性があるので、調理器具は十分に洗浄した後、次亜塩素酸ナトリウム溶液（200ppm）で浸すように拭くこと。
特に手指の触れる場所（取っ手、ドアノブ、水道のコック等）の洗浄・消毒を徹底すること。
- イ 調理場の床やトイレ等は、次亜塩素酸ナトリウム溶液（200ppm）を流して消毒すること。

ウ 次亜塩素酸ナトリウムは、金属腐敗性があるので、金属部分に使用した場合は薬剤の拭き取りを十分に行うこと。また、使用にあたっては、製品表示の「使用上の注意」を確認すること。

ノロウイルス発症時における他の学校給食従事者への対応

ア 他の学校給食従事者に同じような症状がないか確認し、ノロウイルス検査を実施すること。なお、陽性者が多数いる場合は、給食停止などの適切な処置を行うこと。

イ 責任者は、学校給食従事者には特に手洗いを徹底させること。

学校給食従事者の同居人がノロウイルス等を原因とする感染性疾患を発症した場合

責任者は、同居人が発症した学校給食従事者も健康保菌者であることが疑われるので、同居人が発症してから1週間程度は、食品に直接触れる調理作業に従事させないこと。

同居人が発症した学校給食従事者は、自身や同居人の健康観察を十分に行い、校長は責任者を通じ、必要に応じて医療機関を受診させるようにすること。

責任者は、1週間程度、学校給食従事者全員に、特に手洗いを徹底させること。

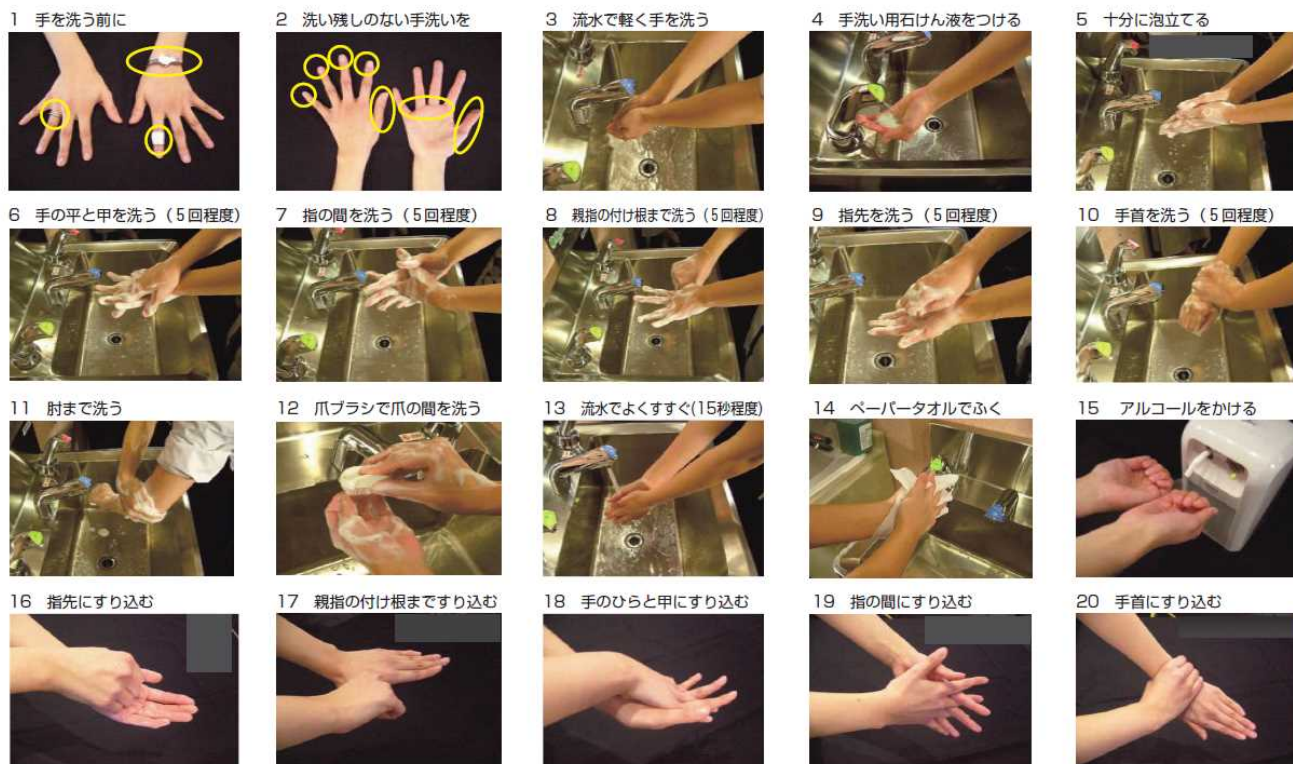
4-5 調理従事者の手洗・消毒について

調理従事者は、次の場合に必ず手指の洗浄及び消毒を行ものとしします。

- ① 作業開始前及び用便後
- ② 汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する場合
- ③ 食品に直接触れる作業に当たる直前
- ④ 生の食肉類、魚介類、卵、調理前の野菜類等に触れた後、他の食品や器具等に触れる場合

また、爪ブラシは、1人あたり2個以上用意し、当日一度使用したものは次亜塩素酸ナトリウム溶液（200ppm）に5分程度浸漬し流水ですすぎ洗浄・消毒し、乾燥させてから使用してください。

学校給食における標準的な手洗いマニュアル 一覧表



※ 4～13の手順を2回実施する。

学校給食における作業中の手洗いマニュアル 一覧表



5 食品の取扱い

5-1 検収

検収は、納品された食品の安全性を確認するために欠かせない業務です。

確実な検収の実施は、食品そのものの安全性を確認することはもちろん、調理に従事する者が児童生徒に対し、安全な給食を提供するものだという意識を保持し、高めることでもあります。納品された食品は、衛生的に取り扱い、確実に検収してください。

(1) 検収の方法

- ア あらかじめ検収責任者を定めておくこと。調理場に納入される全ての食品において納入時に点検をおこない、食品検収表に基づき記録する。
- イ 検収は60cm以上の高さの台の上で行う。
- ウ 品温は別表1「学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準」から逸脱していないか確認する。
- エ 検収時は、検収用エプロンを着用する。
- オ 不良品があれば検収表の品質（鮮度）・品温・異物・包装の欄の不良にチェックし特記事項に不良内容について具体的に記入する。その後学校長に報告し、対応について指導をあおぐこと。

(2) 留意点

- ア 納入業者は決められた場所から納入し、調理室内まで入らない。
- イ 納入業者の服装は清潔であるか。
- ウ 冷凍食品は保冷車等で配送され、解凍されていないか。
- エ 冷蔵食品は保冷車等で配送または、保冷剤等で保冷されているか。
- オ ダンボール箱がつぶれたりビニールが破れたり穴があいたりしていないか。

5-2 食材の保管

- (1) 検収後の食材は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。また、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。
- (2) 食材は、別表1「学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準」をもとに保存する。
- (3) 冷蔵庫、牛乳冷蔵庫は5℃以下、冷凍庫は-15℃以下、保存用冷凍庫は-20℃以下の適正温度であることを内部温度計で確認する。
- (4) 冷蔵庫や冷凍庫の中は、冷気がよく還流するように食品を詰め込みすぎない。
- (5) 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。
- (6) 米、調味料類は容器等に個々に納品月日を記入し、古いものから順に使う。
- (7) 使用日以前に納品された食品は、検収後、速やかに所定の場所に保管する。また食品は直接床に置かない。

6 施設設備の衛生管理

6-1 学校給食施設の区分

学校給食施設の区分

区 分				内 容
学 校 給 食 施 設	調 理 場	作 業 区 域	汚染作業区域	検 収 室 ー原材料の鮮度等の確認及び根菜類等の処理を行う場所 食品の保管室ー食品の保管場所 下 処 理 室 ー食品の選別、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）
		非汚染作業区域	非汚染作業区域	調 理 室 ー食品の切裁等を行う場所 ー煮る、揚げる、焼く等の加熱調理を行う場所 ー加熱調理した食品の冷却等を行う場所 ー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）
		その他		更衣室、休憩室、調理員専用便所、前室等
				事務室等（学校給食調理員が通常、出入りしない区域）

6-2 調理関係施設の衛生

- (1)室内は、温度は25℃以下、湿度は80%以下に保つように努める。
- (2)手洗い設備は常に清潔に保ち、洗剤、爪ブラシ、消毒液、蓋付き専用ゴミ箱等を常備する。
- (3)作業は、防虫設備のない出入口や窓を開放したまま行わない。
- (4)調理室、食品庫、休憩室(トイレを含む)、調理室前の廊下は毎日清掃し常に整理整頓を行う。
- (5)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清掃する。特に床は洗浄作業後に十分に水気を切り、よく乾燥させる。
- (6)ゴミはできるだけ拭き取るようにし、むやみに排水溝に流しこまないようにする。
- (7)排水溝及び会所は一日の作業終了後に必ず清掃する。
- (8)定期的にグリストラップの清掃をする。
- (9)室内の換気に努める。
- (10)排水の詰まりや逆流がおきた場合にすみやかに対処する。また施設の構造や配置を十分把握しておく。
- (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。
- (12)調理室に関係者以外の者をむやみに立ち入らせない。会社関係の人が立ち入る場合は、検便検査を実施し、調理従事者と同様の服装をする。
- (13)調理室には調理作業に不必要な物品等を置かない。また、布巾は使用しない。
- (14)その他、必要な衛生管理に努める。

7 調理中の食品、調理機器の取扱い

7-1 食材の安全・衛生的な取扱基準

- (1)食材は必ず床から60cm以上の台の上に置き、床面に直接置かない。
- (2)食材は常に整理・整頓し、開封したものは必ず完全に口を閉めておくか、密閉容器に移し替えて、開封日を記載する。

7-2 食材を使用する取扱基準

- (1) 異味、異臭、変色、変質がないか確認する。
- (2) 虫やゴキブリの糞等の異物が混入していないか確認する。
- (3) 金ザルの破片等が混入していないか確認する。
- (4) 乾燥、吸湿していないか確認する。
- (5) 食材を保存している容器にねずみ等のかじり穴はないか確認する。
- (6) 冷蔵・冷凍食品等の品温が適正かどうかを確認する。

7-3 調理機器、器具等の衛生的な取扱基準

(1) 調理機器、器具等の消毒

- ア 非汚染作業区域の機械、器具、回転釜(ハンドル、蓋)、水道の蛇口等は、作業前、作業後はアルコール消毒をする。またアルコールは火気に向けて噴霧をしない。
- イ 調理台は、ペーパーで水分を取り除き、アルコール消毒をする。
- ウ 水分を取り除く際は、台の下にタライなどの容器を受けて行う。
- エ パンラックに収納している器具類等は使用前に必ずアルコールで消毒をしてから使用する。

(2) 食品別の器具類の取扱い

- ア 食肉類・魚介類・野菜類・果実類等の食品の種類ごとに、それぞれ専用の調理用具類を備える。
- イ 缶詰を開けるときは、缶及び缶切機にアルコールを噴霧する。
- ウ それぞれの調理用器具類は、下処理用、調理用、加熱調理済食品用等調理の過程ごとに区別する。
- エ 調理作業にはホースを使用しない。
- オ 包丁、まな板、野菜裁断機の刃等の調理器具は同じ釜に入るものは同じ器具を、食品残渣を取り除いて使用する。別の釜に入るものは、器具を交換して使用するか、洗浄・消毒してから使用する。

7-4 調理における衛生管理基準

- (1) 野菜等は、下処理室3層シンクで水をかえて確実に洗浄し、非汚染作業区域の調理室に渡す。また、洗浄前、洗浄後のカゴは区別をする。

- (2)調理場における食品及び調理器具類は、常に台の上に置き、直接床に置かない。
- (3)床面からの水の跳ね返りを避けるため、床面から60cm以上の場所に置く。
- (4)調理済食品は、衛生的な容器に入れ、蓋をして他からの二次汚染を防止する。
- (5)冷蔵食品、冷凍食品は、調理室に長時間放置せず、調理の直前まで冷蔵し、下味をつけた食材は加熱まで冷蔵保管する。かまぼこ、ちくわ等も切った後、加熱するまで専用のボールや食缶に入れ、蓋をして冷蔵庫に入れる。
- (6)和え物、サラダの野菜ボイル時の野菜引き上げ作業と冷却作業は配缶用エプロン、使い捨て手袋を着用する。また、水冷する場合は遊離残留塩素が0.1mg/Lであることを確認し記録をする。
- (7)前日調理は行わない(たけのこ(生)、乾燥した豆類の浸水は除く)。
- (8)ダンボールは調理室に持ち込まない。
- (9)個数もの(ジャム、あじつけのり)等を数える際は、白衣、帽子、マスク、配缶用エプロン、使い捨て手袋を着用し、非汚染作業区域で、アルコール消毒をした調理台で数える。
- (10)当日使用する調味料類は、ビン、袋からボール等に移しかえて秤で計量し使用する。
- (11)ナイロンやレトルトの袋に入った食材は、袋や乾燥剤の数を確認し、消毒したはさみで完全に封を切り取らないで袋の切れ端が付いたままボール等に移し替える。(異物混入防止のため)
- (12)うどん、ビーフン、はるさめ、もやし等をゆでるときは、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。
- (13)肉類、魚介類は使い捨て手袋・専用エプロンをし、専用の容器に入れ替え、ナイロン袋から直接釜に入れない。
- (14)肉類、魚介類、卵を釜に入れる人は、使い捨て手袋・専用エプロンをし、入れた後は手洗い・アルコール消毒をする。また、二次汚染防止のため、肉類、魚介類、卵を扱った人は非加熱調理食品や和え物調理等には従事しない。
- (15)味見をするときは、食器やスプーンを使用する。
- (16)調理後の食品は、適切な温度管理を行い、調理後2時間以内に給食ができるよう作業工程を工夫する。
- (17)料理の出来ばえについては、中間段階と出来上がり時に衛生管理責任者(栄養教諭・管理栄養士等)による確認を受け、味付け等について調整が必要な時は指示に従う。
- (18)肉類、魚介類、卵に使用した台や容器は他のものと区別して最後に洗浄しアルコール

消毒をする。

- (19) 揚げ油の使用後は油温が下がってから必ずろ過して密閉し、空気にふれないように保管する。揚げ油は使用頻度や揚げる食材の順序を考慮し、使用日当日に片付ける。その際、油の缶は床に直接置かないで食品庫に保管する。

8 配缶・運搬

- (1) 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。
- (2) 配缶は配缶用エプロン・使い捨て手袋をして、低・中・高学年の分量差をつけ、クラス毎に人数を考慮し食缶に入れる。
- (3) 配缶は清潔な場所で高さ60cm以上の消毒済の台等で行う。
- (4) 異物混入のないことを確認しながら、配缶を行う。
- (5) 配缶後は、容器にふたをする。
- (6) 児童の給食時間にあわせて適切に配缶し、適温で提供する。
- (7) ワゴンを教室前等に長い間放置しないようにできるだけ給食時間直前に運搬する。
- (8) 直射日光をさけて置く。

9 調理機器・器具等の洗浄・消毒・保管

調理場内における釜・器具・容器等の使用後の洗浄・消毒は、原則としてすべての食品が調理場内から搬出された後に実施する。

- (1) 調理機器は使用前にアルコールで消毒をする。
- (2) 器具類は作業前、作業中、作業後に刃こぼれ、破損、割れ、ネジの緩み等がないか、確認を行う。
- (3) 調理機器は部品をできるだけ取り外して洗浄をする。
- (4) 調理作業が終われば洗浄し、水気を切って乾燥させる。
- (5) 故障、破損等を発見した場合は直ちに衛生管理責任者が確認を行い、その後速やかに管理職を通じ教育委員会に報告する。
- (6) 金タワシ、亀の子タワシ等の異物混入になりうる用具や、古い用具は使用しない。

10 残渣及びゴミ等の処理

- (1) 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。
- (2) ゴミを出す時は、白衣、作業ズボン、帽子をぬぎ、靴を履き替え指定の場所に出す。
- (3) ゴミは、京田辺市のゴミの分別方法に従って処理する。汚物、汚水、悪臭が漏れないようにし、ネコやカラス等に注意し、ゴミが散乱しないようにする。
- (4) ゴミは収集日時、集積場所を確認して適切に処理する。また集積場所もよく清掃し、ハエ、ゴキブリの発生を予防する。
- (5) ダンボールはたたんでまとめて所定の場所に出す。
- (6) 廃油はまとめて保管する。

11 附帯作業・定期的な業務

11-1 日常の衛生管理

「食品検収表」「調理室手配表」「作業工程表」「作業動線図」「調理業務完了確認書」「アレルギー給食指示書」「学校給食日常点検票」「学校給食従事者の健康調査表」「温度等管理表」「検食簿」「保存食日誌」を毎日記録し、学校長に提出する。

「在庫物品受払状況報告書」は在庫物品があれば記入し、月末に学校長に提出する。

「施設設備管理点検表」は月1回記録し、学校長に提出する。また、「×いいえ」の場合は、速やかに清掃する。

11-2 保存食の採取

- (1) 保存食は、原材料、加工食品及び調理済食品を食品ごとに50g程度ずつ清潔なビニール袋に密封して入れ、専用冷凍庫に-20℃以下で2週間以上保存する。なお、納入された食品の製造年月日やロットが違う場合、又は複数の釜で調理した場合はそれぞれ保存する。
- (2) 原材料は特に洗浄、消毒を行わず、購入した状態で保存する。(別表2「保存食(原材料)について」を参照。)ただし、卵については全てを割卵し、混合したものから50g採取し保存する。保存食については、原材料及び調理済食品が確実に保管されているか、また、廃棄した日時を記録する。
- (3) 複数の業者から搬入される食品については、業者ごとに保存する。
- (4) 児童生徒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。

- (5) 使用水について日常点検で異常を認め、又は残留塩素濃度が基準に満たない場合は、再検査を行う。再検査の結果、適正と判定した場合は、使用水 1 L を -20°C 以下、2 週間以上保存食用の冷凍庫で保存する。
- (6) たれやソースをかける料理の保存食の採取について
- ・ 児童生徒へ提供する形態と同じ形態で保存食を採取する。
 - ・ 給食室で、たれやソースをかける場合は、たれやソースをかけた状態が最終の作業工程となるので、ソースをかけた状態（配食した状態）で保存食を採取する。（ただしソースも含めて 50 g 程度でよい）。この場合はソースを別に採取する必要はない。
 - ・ 教室で、たれやソースをかける場合は、それぞれ保存食を採取する。（それぞれ 50 g 程度）ケチャップソースなど調味料のみのソースでも、加熱などの作業工程が入るので保存食を採取する。

11-3 検食

児童生徒の摂食前に実施する検食は、最終的に摂食に適するかどうかを判断するという重要な役割があるため、次の点に注意する。

- (1) 学校給食調理場において、検食責任者（校長等）は児童生徒の摂食開始時間の 30 分前までに検食し、時間及びその結果を記録し保存する。
- (2) 検食責任者が、不在、または体調不良等の場合は、代理者が実施する。
- (3) 検食者は、検食であることを理解し、昼食一食分としての給食を全て食するのではなく、各献立についてア～オの項目について確認及び記録するための検食であることを理解する。
- ア 食品の中に人体に有害と思われる異物の混入がないか。
- イ 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。
- ウ 食品の異味、異臭、その他の異常がないか。
- エ 一食分として、それぞれの食品の量が適切か。
- オ 味付けや、香り、色彩、形態が適切になされているか。また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。

11-4 定期的な業務

- (1) 定期的に清掃、消毒、点検を行い、業務の履行に支障のないように努める。
- ア 資料 2 「夏休み中の給食室管理計画チェック表」に従って点検及び手入れを行う。

- イ 運搬車、可動式水槽、移動台のキャスターは汚れを落とし、注油する。
- ウ 排水溝は詰まりがないか点検し、大きなゴミは取り除く。
- エ 調理室、休憩室等に設置されている換気扇の清掃を行う。
- オ 窓ガラス、網戸、調理室周辺等をきれいに清掃する。

- (2) 日常業務において実施することのできない清掃、点検、消毒等については、三期休業中(夏、冬、春)に実施し、施設設備、器具の衛生管理に努める。夏休みについては、調理機器、器具類は「資料2 夏休み中の給食室管理計画チェック表」に従い点検及び手入れを行い、記入後速やかに教育委員会に提出する。

1 2 食材の取り扱い・調理方法

1 2 - 1 肉・魚の取り扱い

- (1) 肉・魚は専用のエプロン・使い捨て手袋をして取り扱う。
- (2) ドリップを切る場合は専用の容器の中で作業し、作業が終わるまでドリップは流さないようにする。
- (3) 専用の容器は下処理場で最後に洗う。

1 2 - 2 卵の取り扱い

- (1) 他の食材の下処理が済んでから所定の場所で専用のエプロン・使い捨て手袋をして作業をする。水槽を使用する場合は、きれいに水気を拭き取ってから使用する。
- (2) 殻が床に飛び散らないように気をつけて捨てる。
- (3) 殻の混入防止のため、1個ずつ割卵用ボールの側面を使ってボールに割り、鮮度や異物等を確かめてから卵専用の食缶に移す。
- (4) 卵を攪拌した後、卵専用のザルでこし、殻等の異物が混入するのを防ぐ。(保存食は攪拌したものを採取する)
- (5) 釜に入れるときも静かに入れ、再度卵の殻等異物がないか気をつける。その際、殻が底に沈んでいる可能性があるので少し残して廃棄する。
- (6) 入れ終わったあとの食缶は下処理場で最後に洗う。
- (7) 可能な限り使用直前に割る。難しい場合は、事前に割卵したものを冷蔵庫に保管し、使用直前に攪拌する。

1 2 - 3 冷凍野菜の解凍

解凍や洗浄は、非汚染区域のシンクで行う。また、ドリップ（解凍液）で床を汚染しないよう水受け等を利用する。

1 2 - 4 揚げ物

中心温度及び加熱時間の記録については、次のとおりとする。複数回同一の作業を繰り返す場合には、油温が材料に応じた温度に上がったことを確認・記録し、（１）～（４）で設定した条件に基づき、加熱処理を行う。

- （１）油温が材料に応じた温度に上がったことを確認する。（途中で火の調節をし、一定の温度で揚げられるように注意する）。
- （２）調理を開始した時間を記録する。
- （３）調理の途中で温度が上がりにくい食品の中心温度を３点以上測定し、すべての点において 75℃以上に達していた場合には、それぞれの中心温度を記録する。またその時点からさらに 1 分以上加熱を続ける。（二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は、85～90℃で90秒間以上）。
- （４）最終的な加熱処理時間を記録する。

1 2 - 5 煮物、汁物、炒め物

- （１）生肉、魚介類を調理した後のスパテラは柄の部分にふれた生肉等による二次汚染の防止を考慮して、取り替える。
- （２）肉類、魚介類、野菜類の冷凍品を使用する場合には、十分解凍してから調理を行う。
- （３）調理を開始した時間を記録する。
- （４）調理の途中で温度が上がりにくい食品の中心温度を３点以上測定し、すべての点において 75℃以上に達していた場合には、それぞれの中心温度を記録する。またその時点からさらに 1 分以上加熱を続ける。（二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は、85～90℃で90秒間以上）。

1 2 - 6 蒸し物

中心温度及び加熱時間の記録については、次のとおりとする。複数回同一の作業を繰り返す場合には、油温が材料に応じた温度に上がったことを確認・記録し、（１）～（３）で設定した条件に基づき、加熱処理を行う。

- (1)調理を開始した時間を記録する。
- (2)調理の途中で温度が上がりにくい食品の中心温度を3点以上測定し、すべての点において75℃以上に達していた場合には、それぞれの中心温度を記録する。またその時点からさらに1分以上加熱を続ける。(二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は、85～90℃で90秒間以上)。
- (3)最終的な加熱処理時間を記録する。

12-7 和え物、サラダ

- (1)和え物、サラダ等の調理の混ぜ合わせ、料理の配缶及び盛りつけに際しては、清潔な場所で消毒保管した清潔な器具を使用し、直接素手で触れないよう調理する。
- (2)カットした野菜を沸騰した釜へ入れる人は調理用のエプロンをし、ゆでた野菜を引き上げる人は配缶用のエプロンをつける。野菜は1種類ずつゆでる。
- (3)中心温度は湯の温度ではなく、ゆでた野菜をザルにあげて計り、中心部が75℃で1分以上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。
- (4)和え物、サラダ等については、各食品を調理後速やかに冷却機等で冷却を行った上で、冷却後の二次汚染に注意し、冷蔵庫等で保管するなど適切な温度管理を行う。また、やむをえず水で冷却する場合は直前に使用水の遊離残留塩素が0.1mg/L以上であることを確認し確認した数値及び時間を記録する。
- (5)和える時間を配食の直前にするなど給食までの時間の短縮を図り調理終了時に温度及び時間を記録する。

12-8 その他

- (1)加熱調理した食品を一時保存する場合、調理終了後の食品を衛生的な容器にふたをして保存し、二次汚染を防止する。
- (2)加熱調理食品にトッピングする非加熱食品は衛生的に保管するとともに、なるべく配缶際に、必ず消毒した清潔な器具を使用してトッピングする。
- (3)加熱調理した食品を混ぜ合わせる時は、それぞれの温度管理と保管時の衛生管理を徹底し、必ず消毒保管した清潔な釜や器具を使用する。また、仕上げ時は温度ムラがないかを確認するために3点計測し記録する。
- (4)アレルギーを扱った人は、他の調理に従事しないよう配慮する。例えば、小麦アレルギー児童がいる場合、カレーうどんを調理した人がご飯を配缶しないようにするなど。

添付資料

別表 1 「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
牛乳		10℃以下
固形油脂		10℃以下
種実類		15℃以下
豆腐		冷蔵
魚介類	鮮魚介	5℃以下
	魚肉ソーセージ、魚肉ハム及び特殊包装かまぼこ	10℃以下
	冷凍魚肉ねり製品	-15℃以下
食肉類	食肉	10℃以下
	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)	-15℃以下
	食肉製品	10℃以下
	冷凍食肉製品	-15℃以下
卵類	殻付卵	10℃以下
	液卵	8℃以下
	凍結卵	-15℃以下
乳製品類	バター	10℃以下
	チーズ	15℃以下
	クリーム	10℃以下
生鮮果実・野菜類		10℃前後
冷凍食品		-15℃以下

別表2「保存食(原材料)について」

別表2 保存食(原材料)について

食品分類	原材料保存の 要・不要	食品例
穀類	要	うどん・中華麺等
	不要	米・麦・スパゲティ・小麦粉・パン粉・ワンタンの皮・米粉・ビーフン・麩等
いも及び澱粉類	要	さつまいも・里芋・じゃがいも・えびいも等 こんにゃく・糸こんにゃく・つきこんにゃく
	不要	片栗粉・はるさめ・マロニー
砂糖類	不要	さとう・はちみつ
油脂類	要	バター等
	不要	植物油
種実類	要	むき栗
	不要	ごま(等)
豆類	要	豆腐・油揚げ・厚揚げ・納豆・大豆(水煮)
	不要	高野豆腐(乾物)・大豆(乾物)等・きな粉・一休味噌
魚介類	要	魚介類・練り製品・加工品(ツナ等)
	不要	花かつお・糸かつお・だしかつお等の乾物
肉類	要	牛肉・豚肉・鶏肉・鯨肉等・加工品(ハム・ベーコン等)
卵類	要	鶏卵・うずら卵等及びその加工品
乳類	要	調理用牛乳・生クリーム・ヨーグルト(調理用)・チーズ等
	不要	脱脂粉乳
野菜類	要	野菜類・冷凍野菜・たけのこ(水煮)・山菜(水煮)
	不要	かんぴょう・切り干し大根等の乾物
果実類	要	果実類及びその加工品(すりおろしりんご・りんごジュース等)
きのこ類	要	えのきたけ・しめじ・なめこ・生しいたけ等・マッシュルーム(水煮)
	不要	干椎茸・きくらげ等
藻類	要	もずく・生わかめ・くきわかめ
	不要	わかめ・ひじき・こんぶ・あおのり・きざみのり・海藻ミックス等乾物
嗜好飲料類	不要	酒・ぶどう酒・茶・ココア・コーヒー等
調味料及び香辛料	要	チキンスープ・ポークブイヨン
	不要	塩・しょうゆ・ソース・ケチャップ・マヨネーズ・みりん・こしょう・カレー粉等
調理加工品	要	エビフライ・ぎょうざ・コロッケ・ハンバーグ等
缶詰	不要	みかん缶・黄桃缶・パイン缶・りんご缶・ねりごま(缶)等
調理済み食品	要	福神漬け・キムチ・つば漬け・梅干し

※調味料は保存食不要。常温で保存できる乾物は保存食不要。缶詰等は保存食不要。(文科省マニュアル)

※きざみのり、ジャム、ココア、給食カレー等の個包装は原材料としては保存食不要、てきあがりの保存食は要。

※腐敗するおそれがあり、冷蔵庫保存するものは保存食要(例:ケチャップ、マヨネーズ、脱脂粉乳等)。

資料1

京田辺市学校給食調理場の工程表と動線図の書き方

令和4年7月

調理作業を衛生的、効率的に行うために作業工程表と作業動線図を作成します。工程表は、できあがり時間から逆算してタイムスケジュールを設定することで調理終了から喫食までの時間を短縮することができ、また、非汚染作業区域における作業について、調理担当者の作業を時間を追って示すことで、掛け持ち作業による二次汚染を防止することができます。

動線図は、汚染度の高い食品（肉・魚・卵など）と汚染させたくない食品（非加熱食品や和え物など）の交差をふせぐために明確な動線を示すことで二次汚染を防止することができます。

（学校給食調理従事者研修マニュアル P68）

役割としては、工程表＝時間と担当者の管理、動線図＝食品の動きの管理です。これらを用いて調理作業を管理する目的は、二次汚染の防止です。そして、食中毒が起きた場合の提出資料（2週間分）となります。

【共通理解を図るために】

- ① 給食当日までに、作業工程表・作業動線図を見ながら注意点を伝える
- ② 当日に変更があれば修正する

◎作業工程表について

作業工程表とは

- ①各調理員の午前中の作業の流れを時間を追って示す。
- ②汚染度の高い食品を扱う作業と汚染させたくない食品を扱う作業を明確に区分し掛け持ち作業を行わないこと。

(1) 作成手順

- ①栄養教諭・管理栄養士が「調理室手配表」「アレルギー給食指示書」を作成する。
- ②「調理室手配表」「アレルギー給食指示書」をもとに調理主任が作業工程表を作成する。

(2) 作成方法

①献立名・担当者名

「献立名」「担当者」は下処理後の主に担当する「献立名」と「担当者名」を明記する。また、掛け持ち作業になる場合は、「汚染させたくない食品」と「他の食品を汚染する可能性がある食品」を扱う作業が掛け持ちとなっていないか注意が必要である。主に「配缶」「洗浄」「スライサー」などの作業が中心の調理職員は献立名に明記しても構わない。

また、調理主任が（衛生管理指導ができる）全体を見渡して指示指導する体制である場合は献立名に「主任」と明記しても構わない。

②下処理欄

下処理・洗浄の欄には、その日に使用する野菜の種類と順番を明記する。

（汚染度の低い野菜から処理）

③汚染度の高い食品

汚染度の高い食品（生の肉、魚、卵）を扱う担当者は、担当者名と扱う時間を明確にする。

④除去食調理工程

アレルギー給食指示書をもとに除去食提供がある日は、作業工程表に除去食担当者名を明記する。

⑤衛生ポイント

手洗い、エプロン交換（色の明記）、手袋、温度、塩素濃度など衛生上のポイントにははんこを押す。

⑥前日処理がある場合

処理の内容を献立実施日の連絡事項欄に明記する。（作業日時・内容・保管場所・担当者）個包装マヨネーズ、ジャム、アルミカップ、プリンカップ等の前日数えも含む。

(3) その他

- ①作業の内容が時間帯によって空白になっていないか確認する。休憩時間や調理補助の時間帯も記録する。

- ②衛生ポイントの印があるところは、その都度手洗いをし、エプロン、手袋の交換をすること。エプロンについては色に従う。

- ③作業工程表は一年間保管する。

- ④作業工程表を事前に作成し、実施前の調理主任欄に押印し、栄養教諭・栄養士に渡す。

栄養教諭・栄養士は打ち合わせ前に衛生ポイントを確認し、実施前の栄養教諭・栄養士欄に押印する。

- ⑤作業工程表をもとに、綿密な打ち合わせを行い、調理のシュミレーションや調理員の共通理解を図る。

- ⑥調理作業中に担当者や時間の変更等が生じた場合は、赤字で各自訂正をする。

エプロンの色分けについて

区 域 別	エプロン		作 業 別	備 考
汚染作業	下 処 理 用	洗 浄 等	検収作業 下処理作業 器具洗浄作業	ピーラー 使用時
		野 菜 等	調理室内での洗浄 調味料計量	野菜洗い
		肉 ・ 魚 ・ 卵	肉・魚・卵取り扱い時 肉・魚加工品（ベーコン、ハム等）開封作業 揚げ物（生を釜に入れる時・肉団子）	
非汚染作業	調 理 用		切裁 乾物・冷凍野菜 調理 炊飯準備	スライサー 使用時、調理台で切る 乾物を戻して洗う、解凍 煮る・炒める・茹でる 米を計って水を入れる
	配 缶 用		茹で上げ・冷却 非加熱加工品の開封作業 揚げ物・配缶作業 和える・配缶作業 果物洗浄・果物カット・果物配缶 食器セット	油から引き上げる、数をかぞえる

※エプロンの色は各校対応であるが、作業内容は統一すること

◎作業動線図について

作業動線図とは

- ①食品の交差がないか⇒無理な作業になっていないか。
- ②汚染させたくない食品と汚染させる可能性のある食品との交差⇒二次汚染防止

(1) 作成手順

- ①栄養教諭・管理栄養士が「調理室手配表」「アレルギー給食指示書」を作成する。
- ②「調理室手配表」「アレルギー給食指示書」をもとに調理主任が作業動線図を作成する。

(2) 明確にする事柄

- ①食品の搬入口
前日に納品された食品についても、冷凍庫、冷蔵庫からの動線ではなく、搬入口から記入する。
- ②食品の保管部分
- ③汚染作業区域・非汚染作業区域の区分及び機械器具
- ④汚染作業区域から非汚染作業区域に食品を受け渡す場所又は台等
- ⑤調理後の食品の保管場所
- ⑥献立名及び使用されている食品名
同じ献立であれば野菜は一つずつ記載せず、同一記載で良い。
同じ食品で2種類の献立に使用する場合は、それぞれの献立に動線を記載する。
- ⑦汚染度の高い食品（肉・魚・卵等）の動線は赤色系、汚染させたくない食品は青色系と決めておくこと交差汚染にならないようにと意識づけができる。
- ⑧食物除去がある場合、アレルギーのある食品と重ならないように別の動線を明記する。
- ⑨動線が交差する場合には、注意事項を示すこと

(3) 動線の表し方

- ①加熱前は実線で記入する。
- ②加熱後は点線で記入する。（中心温度を計測したところから）
※和え物等の野菜の動線は、中心温度計で加熱温度を計測したところから点線で表す。
（釜から点線）
- ③除去食は波線で記入する。（加熱後）

(4) 調味料について

- ①加熱工程がある調味料は記載しない。ただし、加熱工程があっても除去食対応が必要なものは記載し、注意喚起となるようにする。
- ②個包装の調味料（マヨネーズ、ジャム、タルタルソース、とんかつソースなど）は記載しなくても良い。
- ③後がけする調味料については記載する。（例. タレかつ、レモン醤油かけ）
- ④和え物やサラダなど加熱しない調味料については記載する。

(5) 缶詰・乾物について

- ①加熱工程がある缶詰は記載しない。(例、ダイストマト缶、クリームコーン缶など)
- ②生食する缶詰については記載する。(例、みかん缶、もも缶、パイナップル缶など)
- ③だし昆布、だしかつお、だしじゃこは記載しない。

(6) 作成のポイント

- ①作業をする人の動きではなく、食品の動線を示す。
- ②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。
作業動線図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。
- ③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。
- ④作業動線図は1年保管とする。
- ⑤当日動線図の訂正があった場合は、朱書きで訂正箇所について余白にメモを残し、次回の参考にする。

学校長	栄養教諭・ 管理栄養士	調理主任・ 業務責任者

令和 年度

夏休み中の給食室管理計画チェック表
（ _____ 小学校）



夏休み以外でも給食室を清潔にするために清掃を心がけましょう。

〈毎日〉

- 手洗い場の清掃
- トイレの清掃
- 冷機器・消毒保管機のドアをふく。
- 配膳室・返却場の清掃

〈週 1 回〉

- パンラックをふく。
- 大型扇風機をふく。
- 更衣室の清掃
- 調理室床の清掃

〈2 週間に 1 回〉

- 壁付きの扇風機をふく。（脚立で上がれそうな高さのところ）
- リフトの清掃

〈月 1 回〉

- 窓ガラスをふく。
- フード、換気扇の清掃
- 冷蔵・冷凍庫のフィルターの清掃
- 排水溝の清掃

（記入時の注意事項）

- 各欄に実施日、実施者を必ず、記入すること。
- 業者が実施した場合も実施日、業者名も記入すること。
- 設置されていない機器については斜線をひくこと。

作業品目	作業内容	実施日	実施者
1. 機械類の手入れ	機械類の修理及び分解掃除など、休み中でなければ手入れのできないものは、特に早めに業者及び教育委員会に依頼するように手配する。		
①洗浄機	ストレーナー・カーテン・ノズル等を全て外して洗浄する。 洗浄機内側の側面、天井面に付着した汚れを清掃する。 外装はふき取り清掃する。（水掛け厳禁） 清掃後は側面扉を外し、洗浄機内側を乾かす。 ねじを外し、ポンプの中の水をぬく。		
②消毒保管機	網棚は取り外して洗剤で洗浄する。 庫内・外装とも洗剤を含ませた布で拭き取り清掃する。（水掛け厳禁）		
③冷凍・冷蔵庫	庫内・外装とも中性洗剤を含ませた布で拭き取り清掃する。（水掛け厳禁） コンデンサーフィルターを清掃する。 コンデンサーを清掃する。 棚網は取り外して洗剤で洗浄する。 排水孔を清掃する。		
④ピーラー	取り外しの出来る箇所は全て外して洗浄する。 ※分解した部品は翌日まで取り外したままにし、乾燥させる。 本体内部の汚れを落とし、流水で洗い流す。		
⑤スライサー	取り外しの出来る箇所は全て外して洗浄する。 本体部分、操作パネルなどは乾いた布巾で拭き上げる。 刃・ベルトは洗浄後、次亜塩素酸ナトリウム200ppm溶液に5分程度浸漬し、流水で十分にすすぐ。		

作業品目	作業内容	実施日	実施者
⑥換気扇	取り外しのできる場所はできるだけ取り外す。 ・洗剤…家庭の洗剤（商品名：マジックリン・強カルック） ・用具…ぼろ布・割り箸・古くなった歯ブラシ・ゴム手袋。 イ、差し込みプラグをコンセントから抜く。 ロ、本体など器具を取り外す。 ハ、ゴム手袋をはめて、取り外した器具のうち、化粧カバー・プロペラ・シャッターは40℃のぬるま湯に洗剤を溶かし、しばらくつけておく。 その中で布を使って洗う。汚れが取れにくい時は洗剤を原液のまま布にしみこませて塗りつけ、しばらくして汚れがゆるんできたら、布でふきとり、さらに洗剤をとかしたぬるま湯で洗う。後は、十分に水洗いして、乾いた布で水気をよくふきとっておく。 本体は、モーターやコンデンサー・スイッチなど電機部品がついているので、絶対に水に浸けてはいけない。 新聞紙を広げた上に置いて、洗剤を含ませた布でふきとる。細かい部分は、歯ブラシや割り箸に布を巻き付けたものを使って、洗剤を含ませて拭く。あとは洗剤が残らないように固く絞った布で水ぶきをする。		
⑦運搬車	洗剤を含ませたスポンジで洗浄する。 車輪を洗浄する。（他のスポンジと区別する）		
⑧扇風機（午後用）	換気扇と同様。		
⑨立体炊飯機	蓋をみがく。釜内側はテフロンコーティングをいためないように洗う。 庫内の板をはずして洗う。内部に落ちている米などを取り除き、扉、外装、内側の汚れを落とす。		
⑩包丁まな板殺菌庫	庫内の部品をはずして洗う。 本体は電気部分に水がかからないように洗う。 殺菌灯の使用期限が切れているものは交換する。		
⑪自動洗米機	洗米タンク内部、排水ジャケット部、上下排水箱、ブロワモーター、排水ホース、排水トラップ、オーバーフローホース、貯米庫内部を清掃する。 ※清掃方法は必ず説明書を確認しながら行うこと。		

作業品目	作業内容	実施日	実施者
⑫真空冷却機	槽内、水受け排水配管を洗浄する。 ※清掃方法は必ず説明書を確認しながら行うこと。		
2. 器具類の手入れ	破損のひどいものや、不要なものはまとめておく。		
①回転釜	内釜、蓋、外釜をよくみがく。 ドライ用回転釜は水抜き栓部分を十分に洗浄する。 ハンドル軸、軸受け、歯車、釜回転軸に給油する。		
②調理台	上面をよくみがく。 穴あき調理台の場合、穴の周囲または下の棚のところも十分清掃する。		
③ざる・まな板・かご・ボウル	シンクに温水をはり、洗剤を入れてまんべんなくこすり洗う。 シンクまたは容器に次亜塩素酸ナトリウム溶液を溜め、200ppmなら5分、100ppmなら10分浸漬して消毒する。		
④包丁	柄の部分、柄と刃のつなぎ目を特に念入りに洗浄する。 よく研ぎ、乾燥させる。		
⑤泡立て器・ひしゃく・スパテラ	泡立て器、柄杓の柄の付け根部分、スパテラの柄の部分を中心に念入りに洗浄する。		
⑥秤	さびないように水気・塩気などはよくふきとっておく。 中性洗剤を浸した布巾ではかり全体を拭き上げたのち、水で固く絞った布巾で水拭きする。 皿がはずせる物は、はずして洗う。		

作業品目	作業内容	実施日	実施者
3. 食器類の手入れ			
①食器	一枚ずつ丹念にみがき、特に縁やすみずみの汚れをとる。		
②個人盆・ボウル	食器と同じく一つずつ丹念にみがく。		
③箸・スプーン	一本ずつ磨き、普段とれにくい汚れをおとす。		
④食器籠	よく磨き、クラス名も明記しておく。		
⑤食缶・パン箱	よく磨き、補修可能なところはなおしておく。		
4. 倉庫内の管理	庫内の棚は、置いている物を出し、水ぶきし乾燥させる。 庫内の床の清掃をする。 庫内の壁の清掃をする。 調理室に不要な物（書類等）は置かないようにする。 ダンボールは置かない。 一日一度、扉や窓を開放し換気に留意する。 （この時、戸締まりを忘れないようにする） 在庫管理を行い、正しく保管する。 在庫品の品質を使用する一週間前にチェックする。 油の使い残しはきっちり蓋をし、空気に触れないようにする。 砂糖はふたをきちんとし、アリなどの侵入を防ぐ。		
5. そ族・昆虫の駆除	専門業者に害虫駆除及び防止業務を実施してもらう。 実施した当日は薬剤が流れるため、給食室の洗浄は行わないようにする。		
6. 不要品の整理・始末	普段できない不要品の整理をし、廃棄届けの必要な物（備品類）、粗大ゴミとして処分する物に分け早めに処分する。		

作業品目	作業内容	実施日	実施者
7. 調理室内の清掃			
①ガラス窓・網戸	枠や溝を洗剤で汚れを落とし、ガラスは拭く。 網戸は外して洗う。破れていたらその都度補修する。		
②カウンター	すみずみのほこりを取り、洗剤でふいた後ていねいに水ぶきする。		
③床	油のしみているところや機械及び戸棚の下など入念に掃除する。 床に洗剤をまき、ブラシでまんべんなくこすり洗いし、流水で洗い流す。その後ワイパーで十分に水をきり、乾燥させる。 ※熱湯を床にまいても、すぐに温度が下がって殺菌効果は期待できず、高温多湿になり微生物増殖やカビ発生の原因になるのでやめること。 ※次亜塩による消毒 床を洗浄し、乾かす。 次亜塩素酸ナトリウム200ppm溶液を床が十分に濡れる量をまく。 5～10分後に流水ですすぐ。又は水を含ませたモップでふきあげる。		
④排水溝	ふたを取り、溝の中をこすり汚れを取り除く。 ふたをきれいにみがく。		
⑤外回り	溝・排水口はゴミをとり、排水がよく行われるようにする。 草むしりをする。		
⑥壁	洗剤を含ませた布巾でふき、その後水でぬれた布巾でふきとる。		
⑦扉	洗剤を含ませた布巾でふき、その後水でぬれた布巾でふきとる。 取っ手、ドアノブを水拭きする。 レールの溝を水拭きする。		

作業品目	作業内容	実施日	実施者
⑧オイルピット	業者に清掃してもらう。 個人で清掃可能な場合、中のゴミを取り除いて清掃する。		
⑨空調機器	業者にフィルター交換及び吹き出し口の清掃をしてもらう。 運転に異常がないか点検する。		
8. リフト	内部を洗剤を含ませた板タワシでこすりタオルで拭き取った後、さらにきれいなタオルで拭く。 各階の外扉も同じようにする。 動きに異常がないか点検する。		
9. 配膳室	配膳台の表面は中性洗剤を含ませたスポンジで汚れを落とす。タオルで拭き取り、さらにきれいなタオルで2回拭く。 床をはき、雑巾で拭く。洗い流せる構造の場合は洗う。		
10. 便所			
①ドアノブ、給水レバー	水拭きし、次亜塩素酸ナトリウム200ppm溶液を含ませた布で浸すようにふきあげる。 5～10分後、水拭きする。		
②手洗い設備	洗剤をふくませたスポンジでこすり洗いしたのちに、流水ですすぐ。 次亜塩素酸ナトリウム200ppm溶液を含ませた布で浸すようにふきあげる。 流水ですすぎ、乾いた布で水気をふきとる。		
③便器	便所用洗浄剤を便器内側に塗布し、便器洗浄用ブラシでこすり洗う。 便器外側は、便所用洗浄剤を含ませた布で拭き上げる。 数回水を流してすすいたら、便器内部に次亜塩素酸ナトリウム200ppm溶液塗布する。 5～10分後、数回水を流してよくすすぐ。		

作業品目	作業内容	実施日	実施者
④サンダル	洗剤で洗浄し、よくすすぐ。 専用バケツに入れた次亜塩素酸ナトリウム200ppm溶液に5～10分漬け込む。 流水ですすぎ、乾燥させる。		
⑤床	ゴミを掃き、便所用洗剤を含ませた便所用モップや布巾、ブラシで全体をこすり洗う。 水を含ませたモップでふきあげる。 次亜塩素酸ナトリウム200ppm溶液を含ませたモップでふきあげる。 5～10分後、水を含ませたモップでふきあげる。		
⑥壁	水拭き後、次亜塩素酸ナトリウム200ppm溶液を含ませた布でふきあげる。 5～10分後、水を含ませた布でふきあげる。		
11. 休憩室	ロッカーの上、書類棚の上や後ろ側等普段手のまわらない所を掃除する。 蛍光灯の掃除。 クーラーのフィルターをはずして洗い、本体は拭く。 窓の掃除をする。		

