

京都市学校給食衛生管理マニュアル（案）

＜令和 6 年度作成＞

京 都 市 教 育 委 員 会
体 育 健 康 教 育 室

<目次>

1. 総則	1
(1) 目的	
(2) 衛生管理体制	
2. 調理従事者等の衛生管理	1
(1) 健康管理（調理従事者・配送従事者・配膳従事者含む）	
(2) 健康診断・検便等の実施	
(3) 服装等	
(4) 手指の洗浄・消毒	
3. 日常作業の衛生管理	7
(1) はじめに	
(2) 前日作業	
(3) 当日準備	
4. 調理作業の衛生管理	10
(1) 作業の流れ	
(2) 配缶後の作業	
5. 施設及び設備の衛生管理	23
6. 異物混入時の対応・発生時の対応	24
(1) 食材からの異物混入	
(2) 調理中の異物混入防止	
(3) 調理後の異物混入防止	
(4) 異物発見時の対応	
7. 洗浄と消毒	28
(1) 消毒方法	
(2) 食器、食缶等の洗浄・消毒	
(3) 設備、機械、機器の洗浄・消毒	
(4) 調理器具、容器等の洗浄・消毒	
(5) 施設の洗浄・消毒	
(6) 手洗い場	
8. 配送時の衛生管理	32
(1) 配送従事者の健康管理	
(2) 配送従事者の服装	
(3) 配送前の衛生管理	
(4) 配送・回収業務における衛生管理	
(5) 配送・業務における安全管理	
(6) 配送後の衛生管理	
(7) その他	
9. 配膳時の衛生管理	34
(1) 配膳従事者の健康管理	
(2) 配膳従事者の服装等	
(3) 手洗いの洗浄・消毒	
(4) 日常作業の衛生管理	
(5) 配膳室での作業	
(6) 機械・機器類の衛生管理	
別紙	41

1. 総則

(1) 目的

本マニュアルは、文部科学省の「学校給食衛生管理基準」に基づき、京都市学校給食センター（以下「給食センター」という）における衛生上の管理事項等を定めることにより、安全で衛生的な給食を提供することを目的とする。

(2) 衛生管理体制

- ① 京都市教育委員会（以下「教育委員会」という）は、給食センター及び学校（以下「学校等」という）における衛生管理体制を総括し、必要な指導、改善を行う。
- ② 教育委員会は給食センターにおける調理、配送業務等を委託し、当該業務受託者（以下、「受託者」という）は、給食センターへの食品衛生責任者の選任、施設・設備の衛生管理等を定め、これを遵守する。

③ 食品衛生責任者は給食センターの衛生管理業務を総括し、受託者の指示に従い、調理作業従事者の衛生、施設の衛生、食品衛生の業務全般について管理する。また、受託者は食品衛生責任者の意見を尊重する。

④ 荷受、検収、調理、洗浄等、食材や食器食缶を直接扱う者については、例え別の日であっても、一方のライン調理場で作業等をする者が、他方のライン調理場でに立ち入らない体制とすること（ただし、長期休業期間を挟む場合や2.（2）①に定める細菌検査及びノロウイルス検査を実施し、検査結果が出るまで業務に従事させず、かつ検査結果により衛生管理上の問題がないことを確認した場合を除く。）。その他、事業者の事務員等については、給食を提供する期間において、同一日に、一方のライン調理場で作業等をする者が、他方のライン調理場に立ち入らない体制とすること。

⑤ 食品衛生責任者など、1名の配置とする運営担当者が各調理場ラインを同一日に行き来することは不可とする。また、その者が荷受、検収、調理、洗浄等、食材や食器食缶を直接扱う業務に従事する場合は、例え別の日であっても、各調理場ラインを行き来することは不可とする（ただし、長期休業期間を挟む場合や2.（2）①に定める細菌検査及びノロウイルス検査を実施し、検査結果が出るまで業務に従事させず、かつ検査結果により衛生管理上の問題がないことを確認した場合を除く。）。

⑥ 学校長は衛生面に留意して当該学校の給食の運営、管理を行う。また、給食や生徒の健康に異常が見られた場合は給食センターに直ちに連絡を行う。

⑦ 給食センター及び受託者は学校から健康異常等の連絡を受けた場合は関係機関と連携し、原因究明、被害拡大及び再発防止に努める。

2. 調理従事者等の衛生管理

(1) 健康管理（調理従事者、配送従事者、配膳従事者含む）

- ① 調理従事者等は、日常的な健康状態の点検を行うとともに、下痢、発熱、腹痛、嘔吐、化膿性疾患等の健康状態を、毎日作業開始前に確認し記録する。
- ② 手、指などに化膿した傷がある場合は調理作業に従事しない。傷が化膿していなければ、以下のとおり傷等は確実に保護・消毒したうえで作業する。
 - ア 傷の手当てをする。
 - イ テープを巻く。
 - ウ 手指を洗浄・消毒する。
 - エ 傷やテープからの二次汚染がないよう、使い捨て手袋をする。
 - オ 手袋の上から消毒する。
 - カ 調理済みの食品や、加熱しないで口に入るものは扱わない。
 - キ 顔面の傷等はテープ等で確実に保護し、調理作業中は触らないようにする。
 - ク 使い捨て手袋を着用し作業したこと等を記録する。
- ③ 調理従事者等が下痢、発熱、腹痛、嘔吐をしている場合又は感染性疾患及び化膿性疾患等に罹患し、若しくは罹患した疑いのある場合は、受託者は当該調理従事者等に対し、業務への従事を禁止し、医療機関を受診させるとともに、速やかに教育委員会に報告する。
- ④ 調理従事者等またはその同居人が「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」第6条に規定する感染症又はその疑いがある場合も同様に、教育委員会に報告を行い、調理作業への従事を禁止し適切な措置を講じる。
- ⑤ ノロウイルス等を原因とする感染性胃腸炎による症状と診断された調理従事者及びノロウイルスの無症状病原体保有者であることが判明した場合、教育委員会に報告を行い、高感度の検便検査（PCR 法等）において陰性となったことが確認されるまで、業務（調理・配送・配膳）に従事しない。また、ノロウイルス等により発症した調理従事者等と一緒に食事をする、又は、ノロウイルス等による発症者が家族にいるなど、同一の感染機会があった可能性がある調理従事者等についても、教育委員会に報告を行い、速やかに医療機関に受診のうえ、高感度の検便検査（PCR 法等）を実施し、検査の結果陰性となったことが確認されるまでの間、本業務（調理・配送・配膳）に従事しない。
- ⑥ ノロウイルスに感染していると診断された場合、受託者は、教育委員会の指示に基づき、塩素濃度 0.1%の次亜塩素酸ナトリウム希釈液でトイレのドアノブ等手を触れる部分を中心に施設の消毒を行う。

(2) 健康診断・検便等の実施

① 調理従事者等には、あらかじめ労働安全衛生法に基づく定期健康診断を年 1 回以上、検便は次のとおり実施する。

➔赤痢菌・サルモネラ菌・腸管出血性大腸菌（O-157／O-26／O-111）は毎月 2 回以上実施する。

➔10 月から 3 月までの間には毎月 1 回以上ノロウイルスの高感度の検便検査（PCR 法等）を実施する。

また、契約期間中に調理従事者等を変更する場合も、同様とする。

② 調理従事者等の健康状態に注意を払い、異常を認める場合には、速やかに医師の診断を受けさせる。

③ 検便の結果、陽性反応が出た場合には、直ちに教育委員会に連絡し、必要な措置をとる。

ア 検査結果を本人に連絡し、医師の診断を受けるよう促す。

イ 学校給食日常点検票の個人別健康記録等で他の調理従事者に下痢等の症状がないか確認する。

ウ 調理施設の消毒を行う。

トイレの便器、ドアノブは塩素濃度 0.1%の次亜塩素酸ナトリウム希釈液で消毒し、10 分後、ぬれたペーパータオルで水拭きする。

④ 上記①②の結果、食品衛生上支障がある場合は、調理業務に従事させない。

（３）服装等

① 調理従事者は、身体、衣服を常に清潔に保つ。

② 調理及び配缶にあたっては、せき、くしゃみ、髪の毛等が食器や食材に付着しないように、毎日、専用の清潔な白衣（上下）、帽子、ヘアーネット、マスク、エプロン、履物等を着用する。また、白衣（上下）、帽子等は毎日洗濯し、清潔を保つ。

③ 白衣（上下）のそでなどから下の服がはみでないようにする。また、ポケットに落ちる可能性があるものは入れない。

④ ヘアーネット、帽子、マスクを先に着用してから、白衣（上下）を着る。

⑤ 帽子は毛髪が一本も出ないようにかぶる。異物混入防止の観点から、ヘアピン等は大小にかかわらず使用しない。

⑥ 衣服に付着した菌や頭髮等を調理室内へ持ち込まないよう、エアシャワーや粘着テープによるローラーがけにより十分に取り除く。

⑦ エプロン、履物等は、用途別・作業別に用意し、色分けするなど作業区分を明確にし、使用後は作業区分ごとに洗浄及び消毒を行い、作業区分ごとに保管して翌日までに乾燥させておく。

⑧ トイレに行くときは白衣（上下）、ヘアーネット、帽子は脱ぎ、履物を変える。

- ⑨ 指輪、時計、ネックレス、イヤリング、ピアス等はずし、マニキュア・ネイルは取っておく。爪は短く切っておく。香水はつけない。化粧はひかえる。
- ⑩ 作業前になるべく用便はすませておく。
- ⑪ 調理施設内では、スマートフォン等の私物の持ち込み、喫煙その他食品衛生上支障となる行為は行わない。

(4) 手指の洗浄・消毒

- ① 『学校給食調理場における手洗いマニュアル』（文部科学省）を参考とし、衛生的な手指の洗浄、消毒を行う。
- ② 各手洗い設備には、手洗い用液体石鹸、アルコール消毒液、ペーパータオル、蓋付きのごみ箱等を常備し、タオルは使用しない。また、手洗い設備のうち、前室には個人用爪ブラシを常備するとともに、手洗いマニュアルを掲示する。
- ③ 液体石鹸は注ぎ足しせず、定期的に容器を洗い清潔に保つ。
- ④ 爪ブラシは一度使用したものは再使用せず洗浄・消毒してから使用し、常に清潔を保つ。

(作業中の洗浄・消毒)

- ・手洗い時に一緒に水洗いし、塩素濃度 0.02%の次亜塩素酸ナトリウム希釈液に 5 分間浸漬して水洗いする。

(作業後の洗浄・消毒)

- ・作業終了後、洗剤を用いて揉み洗いし、流水ですすぐ。塩素濃度 0.02%の次亜塩素酸ナトリウム希釈液に 5 分間浸漬し、消毒後、水洗いし、壁などに接触させないようにして、乾燥させる。
- ⑤ 爪ブラシはしずくが床に落ちないように、またブラシ部分が他に接触しないように保管する。
- ⑥ ペーパータオルは、専用容器に入れて保管し、水滴等で容器内が汚染しないように清潔に取り扱う。

学校給食における標準的な手洗いマニュアル

◎作業開始前 ◎用便後 ◎汚染作業区域から非汚染作業区域に移動するとき

学校給食における標準的な手洗いマニュアル 一覧表



「学校給食調理場における手洗いマニュアル」（文部科学省）

学校給食における作業中の手洗いマニュアル

- ◎食品に直接触れる作業にあたる前 ◎作業の内容を変えるとき
- ◎食肉類、魚介類、卵、調理前の野菜類等に触った後
- ◎保存食を採取する前 ◎配缶前 ◎顔や髪、マスクに触れた後
- ◎段ボールに触った後 ◎記録作業をした後
- ◎床面から 60cm 以下のものを触った後（作業台の足・水きりざる・ホース・レバー・ガスコック等）

学校給食における作業中の手洗いマニュアル 一覧表

1 流水で汚れを洗い落とす



2 手洗い用石けん液を泡立てる



3 手全体を洗う



4 流水でよくすすぐ



5 ペーパータオルでふく



6 アルコールをかける



7 手全体にアルコールをすり込む



「学校給食調理場における手洗いマニュアル」（文部科学省）

3. 日常作業の衛生管理

(1) はじめに

【調理用器具類】

- ① 包丁、まな板等の調理用器具、容器類は汚染・非汚染作業区域別に加えて、アレルギー別に区分し、さらに肉類、魚介類、卵、野菜類、生食用果実類等の食材の種類ごとに、それぞれ専用のものを備える。

【使用する器具の基準】

肉・魚・卵用器具を使用する食材	野菜類・果実類用器具を使用する食材
<肉類> (ハム・ベーコン・ソーセージ等肉加工品も含む) <魚介類> (ちくわ・かまぼこ等魚加工品も含む) <卵類> 卵専用の容器・器具(攪拌機)を使用	<野菜類> 野菜・冷凍野菜・いも・きのこ・こんにゃく・はるさめ・海藻類・大豆製品(油揚げ・厚揚げ等) <生食用果実類> りんご・みかん等

- ② 洗浄、消毒が容易にできる材質構造で常に衛生的に保管できるものを使用する。
- ③ 木製及び布製の調理器具(不織布を含む)は使用しない。
- ④ 使い捨てのだし袋を使用する。
- ⑤ 破片や部品の脱落等による異物混入が生じないものとする。
- ⑥ 器具、容器は作業動線を考慮し、あらかじめ適切な場所に適切な数を配置しておく。
- ⑦ 調理用具は床上 60cm 以上の所に置き、使用済みの器具でも、床に直接置かない。

【使用水】

- ① 使用水は『学校環境衛生基準』(文部科学省)に定める基準を満たす飲料水を使用する。
- ② 井戸水は使用しない。

【作業工程表・作業動線図の作成】

- ① 1週間前までに『作業工程表』『作業動線図』を作成し、教育委員会に提出する。
作業工程表については、いつ(何時何分)・誰が(担当者)・何を(調理の内容)しているのかがわかるように記入する。給食の調理後から生徒に提供するまでの時間を可能な限り短縮できるよう、調理開始時刻、調理終了時刻等を設定する。

なお、様式については指定しない。

作業終了後、変更があった場合は朱書きで記入する。

- ② 作業動線図については、汚染させてはいけない食品や器具などと汚染を起こす可能性のある食品や器具などが交差し、二次汚染を引き起こすことがないように、明確な動線を示し、確認する。汚染させてはいけない食品や器具などと汚染を起こす可能性のある食品や器具などが交差する場合は、時間差をつけるなどし、作業工程表に反映させる。なお、様式については指定しない。

作業終了後、変更があった場合は黒で記入する。

- ③ 前日までに『作業工程表』『作業動線図』を用いて調理従事担当で綿密な打ち合わせを行う。

【調理器具、備品、消耗品等の材質】

食材に触れる可能性がある器具、容器、包装については、有害物質を使用していないものを使用する。

(2) 前日作業

【食材の検収】

* 納品、検収は、原則前日の 8:30～16:30 とする。それ以外の時間帯に行う場合は、教育委員会と協議する。

- ① 検収担当者は納入に立ち会い、教育委員会が作成する検収表に基づき、品名、品温、数量、納品時間、納入業者名、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、製造年月日又はロット番号、年月日表示等について、十分に点検・記録を行う。
- ② 検収担当者は、検収室で食材の異物の有無や品質、鮮度等を確認しながら専用の容器に移し替える。下処理室及び食材の保管室、冷凍、冷蔵庫に段ボールや搬入容器は持ち込まない。
- ③ 検収室内に食材が直接床面に接触しないよう床面から 60cm 以上の高さの置き台を設ける。
- ④ 納入業者から食材を納入させるにあたっては、荷受室において食材の受け渡しを行い、検収室・下処理室に立ち入らせない。
- ⑤ 検収時、採取可能な食材は洗浄、消毒等を行わず、清潔な容器に保存食として採取する。容器には、食材名、日付を記入する。保存食採取の際には手指を洗浄、消毒し、包丁、まな板等の器具は消毒済みのものを使用し、二次汚染のないように配慮する。納入された食材の製造年月日又はロット番号が違う場合は、それぞれ保存する。
- ⑥ 冷凍品、冷蔵品については納入時の品温を測定し、配送時の庫内温度（冷凍品・15℃～-20℃、冷蔵品 5℃～10℃）を確認する。また、冷凍品は凍結状態（再凍結

していないか等)、冷蔵品は冷却状態が保持されているか確認する。

- ⑦ 検収時は、検収用エプロンを着用する。食肉類、魚介類、卵など汚染度の高い食材とそれ以外の食材のエプロンは区分する。
- ⑧ 食材に異常があった場合は、直ちに教育委員会に連絡し、返品・交換等の措置をとる。

【食材の保管】

- ① 食材の保管室は、食材を搬入し、又は搬出する際に、調理室を経由しない配置とする。また、低温での保管が必要な食材の保管室は、冷蔵機能及び冷凍機能を有し、食数に応じた十分な広さがあるものを用途別に備え、適切な温度の管理がなされた衛生的なものであるとともに、常温で保管する食材の保管室は適切な温度の管理がなされた衛生的なものとする。
- ② 食材の保管は、食材の外包装を外し、食肉類、魚介類、卵類、野菜類等食材の分類ごとに区分するとともに、別紙「学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準（学校給食衛生管理基準（文部科学省））」に従い、棚、冷蔵・冷凍設備に保管する。
- ③ 食材は、隔壁等で他の場所から区分された専用の保管室に保管設備を設け、食肉類、魚介類、卵類、野菜類等、食材の分類ごとに区分して保管する。
この場合、専用の衛生的なふた付き容器に入れ替える等により、食材の包装の汚染を保管設備に持ち込まないようにするとともに、食材の相互汚染を防ぐ。④ 食材の保管室は、適切な温度及び湿度管理がなされ、かつ、衛生管理に十分留意する。ただし、食肉類、魚介類については、冷蔵庫の出し入れする時間と温度を「食肉の温度管理表」「魚介類の温度管理表」に記録し、作業工程表に添付し、教育委員会に提出する。（冷蔵庫から出して、常温（25℃以下）で放置する時間は1時間以内とする。下味をつける時などは特に注意し、（下味 30 分＋常温放置 30 分）とし、冷蔵庫に保管して小分けに出す。）

（3）当日準備

【調理従事者の健康観察】

下痢、発熱、腹痛、嘔吐、化膿性疾患等の健康状態等を確認し、学校給食日常点検票等の個人別健康・衛生点検票に記録する。また、健康観察については、毎日（土日含む）行う。ただし、長期休業中の健康状態は、出勤時に「長期休業日及び給食を実施しない日用」に記入する。

【手指の洗浄・消毒】

『学校給食調理場における手洗いマニュアル』（文部科学省）を参考にし、衛生的な手指の洗浄、消毒を行う。

【水質検査】（5 分間以上十分に流水後）

- ① 色・濁り・臭い・味に異常がないことを透明な容器等で確認し記録する。
- ② 調理開始前に遊離残留塩素を計り、0.1 mg/l 以上であることを確認し、学校給食日常点検票に記録する。
- ③ 0.1 mg/l 未満の場合は作業を中断し、直ちに教育委員会に連絡し、再検査を行う。
- ④ 再検査の結果、『適』とし、使用した場合は、使用した水 1 l を保存食用の冷凍庫に-20℃以下、2 週間以上保存する。
※再検査の結果、飲用不適の場合は、給食を中止する場合があるため、教育委員会へ至急に連絡する。
- ⑤ 水質検査の記録については、1 年間保管する。

【消毒薬等の調整】

- ① トイレ・検収室・下処理室・調理室等各室内の手洗い設備に手洗い用液体石鹸、ペーパータオル、アルコール消毒液、蓋付きのごみ箱等を常備する。前室の手洗い設備には個人用爪ブラシを常備する。また、各手洗い設備には手洗いマニュアルを掲示する。
- ② 必要に応じて塩素濃度 0.02%の次亜塩素酸ナトリウム希釈液を調整する。

【機械・機器類の点検】

- ① 調理機器類（回転釜、スチームコンベクションオーブン、フライヤー、真空冷却機等）は、使用前、使用後に破損等がないか確認する。
- ② 球根皮むき機、野菜裁断機、フードカッター等の調理機器類は、使用前、使用後に破損等がないか確認する。
- ③ 消毒済みのザル、ボール、包丁などの調理器具類については、使用前に破損等がないか確認する。使用後は、ただちに破損等がないか確認する。

4. 調理作業の衛生管理

（１）作業の流れ

【食材の取扱い】

- ① 以下の表に留意し、食材を取り扱う。
- ② 調理場における食材及び調理用の器具や容器は常に床面から 60 cm以上の高さの作業台に置く。
- ③ 食材はボール等に受け、台や床等を濡らさないように作業する。
- ④ 包装資材等は異物混入防止のため、手で裂くことのないようにアルコール消毒したはさみ等を使用し、開封時には切れ端の有無を再度確認する。（使い捨て手袋使用時も切れ端の有無を確認する）
- ⑤ 食材、調味料類はすべて別容器に移し替え、計量のうえ使用する。
- ⑥ 食材を検品する際は 1 袋（缶）ずつ容器に入れて確認する。食材に異常があ

った場合、混ざらないようにし、速やかに教育委員会に連絡をする。

- ⑦ 野菜類下処理室のシンクでやむを得ず汚染度が高い野菜等を使用した後に、汚染度が低い野菜等を取り扱う場合は、シンクを洗浄、消毒してから使用する。

食材	取扱時の注意点
野菜類	・土つきの野菜は泥落とし・皮むき室の泥落としシンクや球根皮むき機等で土を落とし、下処理室に汚れを持ち込まない。 ・じゃがいも、玉ねぎ等は球根皮むき機で皮をむく。 ・汚染度の低いものから順に流水で3回以上洗浄する。 ・葉物野菜は1枚ずつバラバラにするなどして、虫等が付着していないことを確認しながら丁寧に洗浄する。 ・シンクの大きさに合わせ、食材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する。調理室においては、食材用及び器具等の洗浄用のシンクを共用しない。 ・もやしは汚染度が高いため、野菜類の最後に水を十分循環させて潰れない程度に流水下でこすり洗いする。
果物類	・野菜類下処理の果物専用シンクを使用する。 ・流水で3回洗浄する。 ・果物専用のスポンジを使用する。
冷蔵食肉	・肉魚卵類検収室の専用の箇所を開封し、専用の蓋付きの保管容器に移し替え、冷蔵庫で保管する。 ・専用の容器、器具を使用し、取扱時は、使い捨て手袋を使用し、専用のエプロンを着用する。 ・肉を取り扱った者は、配缶業務に従事しない。 ・取扱後は、手指の洗浄・消毒（作業中の手洗い）を行い、使用した器具等は洗浄・消毒を行う。 ・取扱時は二次汚染に注意する。
冷凍肉加工品 (冷凍ベーコン・ハム等除く)	・肉魚卵類検収室の専用の箇所を開封し、専用の蓋付きの保管容器に移し替え、冷蔵庫で保管し、解凍する。ただし、土日祝日の前日は冷凍庫で保管し、使用前に解凍してから使用する。 ・専用の容器、器具を使用し、取扱時は、使い捨て手袋を使用し、専用のエプロンを着用する。 ・肉を取り扱った者は、配缶業務に従事しない。 ・取扱後は、手指の洗浄・消毒（作業中の手洗い）を行い、使用

	した器具等は洗浄・消毒を行う。 ・取扱時は二次汚染に注意する。
冷凍魚・魚加工品	・肉魚卵類検収室の専用の箇所で開封し、専用の蓋付きの保管容器に移し替え、冷凍庫で保管する。 ・専用の容器、器具を使用し、取扱時は、使い捨て手袋を使用し、専用のエプロンを着用する。 ・魚を取り扱った者は、配缶業務に従事しない。 ・取扱後は、手指の洗浄・消毒（作業中の手洗い）を行い、使用した器具等は洗浄・消毒を行う。 ・取扱時は二次汚染に注意する。
冷凍えび・いか	・肉魚卵類検収室の専用の箇所で開封し、専用の蓋付きの保管容器に移し替え、冷凍庫で保管する。 ・肉魚類下処理室内シンク等で水洗いを十分にして、夾雑物を取り除く。 ・取扱時は、使い捨て手袋、専用のエプロンを着用する。 ・使用後のシンク等は洗浄し、塩素濃度 0.02% の次亜塩素酸ナトリウム希釈液をオーバーフロー部分まで満たし、5～10 分間浸漬して消毒する。10 分後、ぬれたペーパータオルで水拭きする。 ・調理室で取り扱う際は、使い捨て手袋を使用する。 ・えび、いかを取り扱った者は、配缶業務に従事しない。 ・取扱後は、手指の洗浄・消毒（作業中の手洗い）を行い、使用した器具等は洗浄・消毒を行う。 ・取扱時は二次汚染に注意する。
冷凍液卵	・卵処理室の専用の箇所で開封し、専用の蓋付きの保管容器に移し替え、冷蔵庫で保管し、解凍する。ただし、土日祝日の前日は冷凍庫で保管し、使用前に解凍してから使用する。 ・解凍後は、専用ミキサー（攪拌機）で攪拌してから使用する。 ・取扱時は、使い捨て手袋を使用し、専用のエプロンを着用する。 ・卵を取り扱った者は、配缶業務に従事しない。 ・取扱後は、手指の洗浄・消毒（作業中の手洗い）を行い、使用した器具等は洗浄・消毒を行う。 ・取扱時は二次汚染に注意する。
小麦粉	・専用のエプロンを着用して作業を行う。 ・小麦粉処理室で保管、天ぷらの衣等の混ぜ合わせ計量等を行

	い、専用の蓋付きの保管容器に移し替える。
冷凍ベーコン・ハム等の冷凍肉加工品	・容器に入れ、冷蔵庫で保管し、解凍する。ただし、土日祝日の前日は冷凍庫で保管し、使用前に解凍してから使用する。
冷凍野菜 (ほうれん草・小松菜等)	・野菜類下処理室で袋の洗浄・開封後、容器に移し替え、野菜類上処理室で解凍し、洗浄を行う。
冷凍豆類	・使用前に冷凍庫から出す。
冷凍海藻類 (冷凍もずく等)	・野菜類下処理室で袋の洗浄・開封後、容器に移し替え、野菜類上処理室のシンクで解凍、洗浄を行う。夾雑物を取り除く。
冷凍豆腐	・使用直前に冷凍庫から出す。
冷凍油揚げ・厚揚げ	・使用直前に冷凍庫から出す。 ・調理作業で必要な場合、釜で煮て十分に油抜きする。
冷蔵 (冷凍) 練り製品	・冷蔵品は使用直前に冷蔵庫から出す。 ・冷凍品は冷凍庫保管し、当日解凍して使用する。
その他冷凍加工品 【バラ凍結のもの】	・使用直前に冷凍庫から出す。
その他冷凍加工品 【バラ凍結でないもの】 (冷凍うらごし野菜など)	・解凍してから調理する。 ・朝一番に冷蔵庫に移し替える。解凍の状態を見て、野菜類上処理室のシンクで流水解凍する。
かえりちりめん さくらえび	・使用直前に冷蔵庫・冷凍庫から出す。夾雑物を取り除く。 (冷蔵品は冷蔵庫に保管。冷凍品は冷凍庫に保管。)
こんにゃく	・流水で十分に洗う。
乾燥ひじき 乾燥わかめ	・野菜類上処理室で戻し、水洗いし、ごみや夾雑物をとる。
干しいたけ	・野菜類上処理室のシンクで洗浄し、ぬるま湯で十分戻す。軸の内側に虫がいることがあるので切込みを入れて確認する。
乾燥大豆・小豆・金時豆等	・野菜類下処理室で洗浄し、ごみや夾雑物を取り除き、野菜類上処理室で水に浸す。
高野豆腐	・野菜類上処理室で、ぬるま湯で戻す。水の中で押し洗いし、白い水がなくなるまで水を変えてよく絞る。
缶詰類・ レトルトパウチ食品	・缶詰の使用に際しては、野菜類下処理室で缶の表面を水洗い後、野菜類上処理室で消毒済みの缶切りを使用して開缶し、保管容器に移し替える。また、缶の状態、内壁塗装の状態等に注意する。 ・レトルトパウチ食品の使用に際しては、野菜類下処理室のシンクで外装の汚れをとり、野菜類上処理室で開封し、保管容器に移し替える。

水菜・春菊			
<根菜類> 玉ねぎ・にんじん 大根・にんにく かぶ	常温	保存食採取 皮むき 【泥落とし・皮むき室】	①へたを取る ②3回洗浄
<土付き根菜類・いも類> じゃがいも・ (生) 里いも	常温	保存食採取 土を落とす 皮むき 【泥落とし・皮むき室】	①芽を取る ②3回洗浄
さつまいも	常温	保存食採取 土を落とす (必要に応じて) 皮をむく 【泥落とし・皮むき室】	3回洗浄
れんこん・ごぼう・しょうが	常温	保存食採取 土を落とす 皮むき 【泥落とし・皮むき室】	①筋を切る ②3回洗浄
<果菜類> トマト・オクラ・ なす・きゅうり・ 伏見とうがらし・ 甘長とうがらし・ ブッキーニ・ アスパラガス	冷蔵	保存食採取	①へたを取る ②3回洗浄
かぼちゃ・とうがん	常温	保存食採取	①半分に切り、種等を取る ②3回洗浄
ゴーヤ	冷蔵	保存食採取	①へたを取って半分に切り、種等を取る ②3回洗浄
ピーマン・万願寺とうがらし	冷蔵	保存食採取	①半分に切り、へた・種等を取る ②3回洗浄
<花菜類> ブロッコリー	冷蔵	保存食採取	①外葉を除いて房を小さく分け、3回洗浄 ②茎は皮を除き、3回洗浄
カリフラワー	冷蔵	保存食採取	①外葉を除いて房を小さく分ける。 ②3回洗浄

花菜	冷蔵	保存食採取	3回洗浄
みょうが	冷蔵	保存食採取	①花茎を除く ②3回洗浄
<果実類> りんご	冷蔵	保存食採取	①果軸を取る ②3回洗浄
温州みかん・ 甘夏みかん	冷蔵	保存食採取	3回洗浄
<きのこ類> 生しいたけ	常温	保存食採取	①石づきを取る ②少量ずつ3回洗浄
エリンギ	常温	保存食採取	少量ずつ3回洗浄
まいたけ	常温	保存食採取	①株を2～3つに分ける ②石づきを取る ③ばらばらにほぐして、少量ずつ素早く 3回洗浄
えのきだけ	常温	保存食採取	①石づきを取り、根元をさく ②ばらばらにほぐして、少量ずつ素早く 3回洗浄
なめこ	冷蔵	保存食採取	少量ずつ、ぬめりがとれないように3回 洗浄
しめじ（カット）	冷蔵	保存食採取	少量ずつ、素早く3回洗浄
冷凍しめじ（カッ ト）・冷凍まいたけ	冷凍		①袋を洗浄 ②開封、保存食採取 ③少量ずつ素早く3回洗浄
<冷凍野菜等> すべての(冷)野菜・ (冷)黒豆・(冷)ミックス ビーンズ・(冷)里いも	冷凍		①袋を洗浄 ②開封、保存食採取 ※(冷)黒豆・(冷)ミックスビーンズ・(冷)里いも は使用直前に行う。
<乾物類・塩蔵品・ 塩者干物> 乾燥ひじき・乾燥わかめ・煮干し・ すばし	常温		①ざるにゆとりをもって入れ、ごみを取り 除く ②1回洗浄（ただし、すばし除く）
しらすばし・ かえりじゃこ・ さくらえび	常温		①ざるにゆとりをもって入れ、ごみを取り 除く ②使用直前に1回洗浄
かんぴょう・昆布	常温		1回洗浄

(だし・切・細切) 干ずいき・乾燥にん じん・乾燥ごぼう・ 乾燥玉ねぎ・乾燥小 松菜・乾燥キャベツ			
干しいたけ・乾燥切 干大根・きくらげ	常温		2回洗浄
豆類・(生)わかめ	常温		3回洗浄
<大豆製品> 豆腐	冷蔵	保存食採取	①容器から出す ②換水する
冷凍豆腐	冷凍		-(ア)- ①袋を洗浄 -(イ)- ②開封、保存食採取
油揚げ 厚揚げ	冷蔵	保存食採取	ざるなどに移し替える
冷凍厚揚げ・ 冷凍油揚げ	冷凍		①袋を洗浄 ②開封、保存食採取
冷凍おから	冷凍		①袋を洗浄 ②開封、保存食採取
こんにゃく類	冷蔵		開封、保存食採取、水洗い
缶詰・レトルトパウ チ食品	常温		缶・袋洗浄
冷凍肉加工品	冷蔵※	※土日祝日の前 日は冷凍庫で保 管 開封、保存食採 取、移し替え	
冷蔵食肉	冷蔵	開封、保存食採 取、移し替え	
冷凍魚・魚加工品	冷凍	開封、保存食採 取、移し替え	
冷凍えび・いか	冷凍	開封、保存食採 取、移し替え	解凍、水洗い
冷凍液卵	冷蔵※	※土日祝日の前 日は冷凍庫で保 管 開封、保存食採	解凍、攪拌

		取、移し替え	
冷凍練り製品	冷凍		開封、保存食採取、移し替え
冷凍加工品 (バラ凍結)	冷凍		開封、保存食採取、移し替え
冷凍加工品 (バラ凍結でない)	冷凍		開封、解凍、保存食採取、移し替え
＜その他冷凍食品＞ (冷)チキンスープ・(冷)さ けフレーク・(冷)もず く・ふき・しば漬・ すぐき・(冷)ゆば	冷凍		①袋を洗浄 ②開封、保存食採取 ※(冷)ふき・しば漬・すぐきは使用直前 に行う。

【食材の切裁】

切裁の際に周囲に食材や水が飛び散らないようにする。

使用前、使用後に刃こぼれがないか確認を行う。

教育委員会が作成する『調理指示書』に従って、切裁作業を行う。

① 切裁機による切裁

ア 原則として、汚染度の低い食材（P.14【洗浄の必要な食品の汚染レベルのめやす】参照）から切裁する。（困難な場合は、食品残渣を取り除き、部品を分解して洗浄・消毒後使用する）

イ 切裁後の食材を確認し、形が不揃いなものが出てきた場合は、必要に応じて包丁で切って形を揃える。

② 包丁による切裁

ア 包丁、まな板は、用途別、食材別に区別する。

イ 熱の通りや見た目を考慮し、材料の大きさを揃える。

ウ 果物・野菜の種類が変わるごとにまな板と包丁、裁断機は水で流し、食品残渣を取り除き、刃こぼれ、破損がないことを確認する。

エ 切裁した後は、水気を十分にきっておく。

オ 必ず調理台の上にまな板を置いて切裁をする。（水槽やカゴの上等、不安定な場所の上で切裁は行わない。）

カ プラスケット単位の量を統一し、加熱、配缶に至るまで、量が一定して次の工程に届けられるようにする。

【調理作業】

① 調理作業時は換気を行う。

② 食材、調味料は、必ず計量のうえ使用する。

③ 調理用の機器類は、食材・処理別・アレルギー対応食用に専用のものを使用

する。

- ④ 肉類や魚介類を炒める時は、飛沫が飛び散らないよう、十分に注意する。
- ⑤ 調理中のスパテラを一旦置く場合等は、清潔な容器の上に置く等、衛生的に取り扱う。
- ⑥ 調理過程での二次汚染がないよう、作業を行う。

【中心温度の確認】

- ① 給食で実施する献立は加熱調理とし、加熱処理する食材については、専用の中心温度計により中心部 75℃1 分間以上（二枚貝及びえび等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は 85℃以上 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。食品は容器などに入れて温度を測る。
- ② 熱の通りにくい材料（大きくカットしたもの）、最後に入れる材料を選び測定する。
- ③ 釜で調理する献立は、中心温度を釜ごとに計測する。各釜の温度が上がりにくい箇所 3 点から採取し、1 点目、2 点目は、75℃以上であることを確認する。3 点目は 75℃1 分間以上を確認し、釜番号、献立名、温度確認時刻、最高温度を記録する。
- ④ 中心温度計は釜ごと（回転ごと）に洗浄し、アルコールで消毒して使用する。
- ⑤ 米飯の温度確認については、炊飯後の釜内の温度を確認し記録する。
- ⑥ スチームコンベクションオーブンを使用する献立は、調理開始時刻、調理モード、加熱温度、加熱時間、調理終了時刻を記録する。また、温度確認については、回転ごとに上、中、下段が 75℃以上あることを確認後、下段のみ 75℃1 分間以上を確認し、最高温度を記録する。
- ⑦ 揚げ物献立は調理開始時刻、投入量（個数）、油の温度、加熱時間、調理終了時刻を記録する。投入量（個数）は一定にして調理する。温度確認については、1 回につき、3 品確認を行い、3 品目は 75℃1 分間以上を確認し、最高温度を記録する。温度確認は投入のロットごとに行い記録する。
- ⑧ 加熱調理した食品を一時保存する場合又は調理終了後の食品については、衛生的な容器にふたをして保存するなど、衛生的に取り扱い、他からの二次汚染を防止する。
- ⑨ 中心温度を計測した食材は、学校へは提供しない。また、保存食にもしない。ただし、シチューや汁物については提供する。確実に加熱されていることを確認するため、随時、目視点検や試食を行う。
- ⑩ 中心温度を確認した際に 75℃以上（二枚貝及びえび等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は 85℃以上 90 秒間以上）に達していない場合は、上

がるまで加熱するとともに、使用した中心温度計を必ず洗浄・消毒する。

【副食の冷却】

- ① 加熱調理後、冷却する必要のある食品については、中心温度を速やかに下げられるよう、必要に応じて小分けにし、真空冷却機等を使用し、60 分以内に中心温度を 10℃付近まで下げる。
- ② 真空冷却機は、使用する前に、温度センサー、温度センサー格納穴、取っ手をアルコール消毒する。
- ③ 真空冷却機は、調理中、冷却する食品を入れ替えるごとに、庫内の残渣や水を拭き取り、アルコール消毒する。真空冷却機への食材の出し入れの際は手指の洗浄消毒を行い、使い捨て手袋を着用し、二次汚染に十分注意する。
- ④ 冷却する際は、食材名、冷却開始時、冷却終了時の温度及び時刻、保冷設備への搬入及び搬出時刻、保冷設備内の温度を記録する。
- ⑤ 和え釜は使用前に取っ手等をアルコール消毒する。内釜は使用后洗浄し、消毒する。（場合によっては使用前に消毒する。）
- ⑥ 和え物室で使用する台車などについては、使用前に、取っ手部分や台面などをアルコール消毒する。
- ⑦ 真空冷却機で冷却後は常温放置せず、二次汚染に注意し、冷蔵庫等（10℃以下）で保管するなど、食中毒菌等の発育至適温度帯の時間を可能な限り短くし、適切な温度管理を行う。その際、原材料用冷蔵庫は使用しない。
- ⑧ 和え物の食材の混ぜ合わせを行う際は、手指の洗浄消毒後、使い捨て手袋及び消毒済の専用エプロンを着用したうえで、消毒済の器具を用いて和える。なお、和える工程は配缶の直前に行い、和えた後の温度が上がらないように保冷する。
- ⑨ 和えた後は、食品の中心温度を計り、その温度と時刻を記録する。

【配缶】

- ① 出来上がり量（数）を測量したうえで、学級単位に配缶量を測定しながら配缶する。学校や学級によって、生徒の喫食量に過不足がないように正確に計量する。
- ② 生の食肉、魚介類、卵を取り扱った調理従事者は配缶作業に従事しない。
- ③ 配缶から生徒に提供するまでの時間を可能な限り短縮する。
- ④ 配缶時は必ず手指の洗浄消毒を行い、清潔な専用のエプロンを着用し、消毒済の器具類等を使用して配缶する。
- ⑤ 配缶は、清潔な場所で高さ 60 cm以上の消毒済の台等で行う。
- ⑥ じゃこや黒大豆等の個包装常温品は、手指の洗浄消毒後、専用エプロンを着用し、非汚染作業区域の添物用仕分室で学校毎に数を数えて、仕分ける。
- ⑦ 配缶開始時刻及び終了時刻を記録する。

- ⑧ 調理済食品は素手で扱わない。
- ⑨ 釜別、ロット番号別に対象中学校を記録する。
- ⑩ 提供時間が遅れたり、指定した分量が提供できない場合は、直ちに教育委員会に連絡し、必要な措置をとる。

【検食】

- ① 給食センターにおける普通食及びアレルギー対応食の検食は、**教育委員会の栄養教諭市職員**が実施する。公務等の都合により不在、または体調不良の場合は、あらかじめ教育委員会が指名したものが実施する。
- ② 各学校における検食は、普通食のみとし、学校長又は学校長が指名した者が行う。公務等の都合により不在、または体調不良の場合は、あらかじめ学校長が指名したものが実施する。
- ③ 受配校に配送された給食は、配膳員が職員室分から取り分け、校長室等指定された場所に運ぶ。
- ④ 異常があれば、ただちに教育委員会に連絡を行う。
検食に当たっては、次の点に留意する。
 - 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 食品に異味、異臭その他の異常がないか
 - エ 一食分として、それぞれの食べ物の量が適当か
 - オ 味付けや、香り、色彩、形態等が適切になされているか
- ⑤ 検食した内容を『検食記録簿』に記入し、保管する。

【保存食の採取】

① 採取方法

<原材料>

- ア 原材料（バターやチーズ、脱脂粉乳等の乳製品・豆乳を含む）及び加工食品（ハム、かまぼこ等）を食品ごとにすべて 50g 程度採取する。
- イ 原材料の採取は、納入された物資を洗浄・消毒せずに各検収室で採取する。
- ウ 原材料の採取は、手指を洗浄・消毒し、洗浄・消毒済みの下処理用器具を使用し、清潔な保存食容器またはビニール袋等に完全に密封して保管する。
- エ 廃棄する部分は保存食として使用しない。
- オ 保存食を採取する必要のない食品
 - ・ 調味料
 - ・ 常温で保存できる乾物（米を含む）、缶詰、レトルトパウチ食品（ま

ぐろ油漬等)

<調理済み食品>

- ア 配缶の一番最後に釜ごと（スチームコンベクションオープンの場合
は1回転ごと）に配缶器具等をかえ、使用しているすべての食品が入
るように50g程度採取する。
- イ 調理済み食品の採取は、洗浄・消毒済みの器具を使用し、洗浄・消毒済
みの保存食容器またはビニール袋等に完全に密封して保管する。

<主食・個包装の添加物等>

- ア 主食は、洗浄・消毒済みの器具を使用し、洗浄・消毒済みの保存食容器
またはビニール袋等に完全に密封して保管する。
- イ 個包装の添加物は、1個及び1袋を採取する。
- ウ 納品された食材の製造年月日もしくはロット番号が違う場合は、それぞ
れ保存する。

② 保存方法

密閉し、専用の保存食用冷凍庫に-20℃以下で2週間以上保存する。

③ 記録

原材料、加工食品、調理済み食品については、採取した日、廃棄した日を記
録する。

④ 保存食容器の洗浄・消毒

保存食容器の洗浄は、給食終了後、食缶等の洗浄の後、最後に行う。

*学校給食が原因でなくても、校内でノロウイルス等が流行した場合は、保存
食を検査する場合がある。

【配送】

- ① 釜別・ロット別に配送先を記録する。
- ② 調理済み食品を生徒に提供するまでの時間を可能な限り短縮する。
- ③ 冷たい副食は10℃以下で配送する。
- ④ 個包装常温品は外部からの汚染を受けない様、学校へ配送する。
- ⑤ 容器、運搬車の設備の整備に努め、運搬途中の塵埃等により、調理済み食品
等の汚染を防止する。
- ⑥ 給食センターを搬出した時刻、各学校への搬入時刻等を記録する。
- ⑦ 配送車は、毎日清掃し、定期的に洗浄し、清潔に保つ。また、他の一般商品
との併用積載はしない。
- ⑧ 積荷の出し入れは迅速に行い、扉をあけたまま放置しない等、衛生的に行う。

(2) 配缶後の作業

【水質検査】

- ① 配缶後に使用水に異常がないことを確認する。
- ② 色・濁り・臭い・味に異常がないことを透明な容器等で確認する。
- ③ 配缶作業終了後、遊離残留塩素を計り、0.1 mg/l 以上であることを確認し、数値を記録する。
- ④ 0.1 mg/l 未満の場合は作業を中断し、教育委員会に連絡する。

5. 施設及び設備の衛生管理

調理機器類については、分解して洗浄できるものとする。

【洗浄・消毒】

- ① 施設、調理機器、調理器具については『7. 洗浄と消毒』に基づいて洗浄・消毒を行う。
- ② 学校から回収した食缶、食器具等は、当日の給食終了後に速やかに回収し、当日中に洗浄・消毒を行い、徹底した衛生管理の下、清潔な状態で保管する。
- ③ 返却されたコンテナは清掃、消毒、乾燥を適切に行い、清潔に保管する。

【残渣等の処理】

- ① 検収や調理に伴うダンボール等のごみや残菜等は、分別し、衛生的に処理し、非汚染作業区域には持ち込まない。
- ② 学校から回収した残渣は非汚染作業区域に持ち込まず、衛生的に処理する。
- ③ 残渣（米飯を含む）の状況を学校ごと、献立ごとに分けて計量・記録し、教育委員会に報告する。
- ④ 各諸室には蓋付きの廃棄物の容器を備え、用途を明記する。
- ⑤ 廃棄物の保管場所を調理施設外の適切な位置に設けるとともに、当該保管場所には、廃棄物を適切に保管することができるよう廃棄物専用の蓋付きの容器を備える。

【器具類の点検・確認】《頻度》

- ① 裁断機・包丁《使用前、使用后》
本体・プレート・刃・ベルト等、欠損がないか確認し、記録する。
- ② 最高・最低温度計《月 1 回程度》
冷凍庫の同位置に設置し、確認し、記録する。
- ③ 中心温度計《月 1 回程度》
高温は鍋に湯を沸騰させ、よくかき混ぜた後、中心温度計を差し込む。低温は氷水に差し込む。（高温を確認する際、鍋に温度計が触れないように注意する。）確認した後は、記録する。
- ④ 温度計・湿度計《月 1 回程度》
2つの温度計・湿度計を同位置において確認し、記録する。
- ⑤ 次亜塩素酸ナトリウム水溶液の濃度確認《週 1 回程度》
消毒用の次亜塩素酸ナトリウム水溶液を作った場合は、直後に消毒に有効な

濃度（0.02％）であるかを定期的に確認し、記録する。

規定濃度を確認できた場合はその水溶液を使用し、確認できなかった場合は水と次亜塩素酸ナトリウム液の量を計り直して規定濃度のものを作る。

⑥ 庫内温度の確認《週 1 回程度》

熱式保管庫が正常に作動し、保管庫内が消毒に有効な温度に達していることを確認し、記録する。

【施設・設備の衛生管理】

- ① 施設、設備の清掃、整備等に努め、常に調理施設を良好な状態に保つ。また、定期的に衛生検査を行い、記録、保管する。
- ② 調理施設は十分な換気を行い、湿度を 80%以下、温度を 25℃以下に保つよう努め、作業開始及び作業終了時の温度・湿度を記録する。
- ③ 冷蔵庫、冷凍庫、食品保管庫の内部及び食品の保管室は、常に整理整頓し、清潔で衛生的に保持する。
- ④ 調理施設の給水、排水、採光、換気等の状態を適正に保つ。
- ⑤ 調理室には、調理作業に不要な物品を置いたり、スマートフォン等の私物を持ち込んだりしない。
- ⑥ 調理室内に調理に関係のない者をみだりに立ち入らせない。また、調理、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、「学校給食日常点検票」に基づき、調理従事者と同様に健康状態等を点検・記録し、専用の清潔な白衣（上下）、マスク及び履物を着用させる。
- ⑦ 原材料を配送用包装のまま非汚染作業区域に持ち込まない。

【ねずみ・衛生害虫の駆除】

調理施設へのねずみ、昆虫等の侵入、発生を防止するための措置を講じ、発生状況を 1 か月に 1 回以上巡回点検するとともに、駆除を半年に 1 回以上（発生を確認したときにはその都度）実施し、その結果を記録する。

また、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、ねずみや昆虫の繁殖場所の排除に努める。なお、殺そ剤又は殺虫剤を使用する場合は、食品を汚染しないようにその取扱いに十分注意する。

【使い捨て手袋の使用について】

- ① 使い捨て手袋は、食品衛生法規格基準に適合した材質のものを使用する。
- ② 装着前には必ず手指の洗浄、消毒を行う。
- ③ それぞれの作業内容により、使用目的に合った使い捨て手袋を選ぶ。
- ④ 使い捨て手袋は、蓋付きの専用容器に入れて保管し、衛生的に扱う。
- ⑤ 使用前、使用後に切れ端の有無を確認する。
- ⑥ 使い捨て手袋を使用する場合は、一連続作業工程で 1 枚使用することを原則とし、着用前後も必ず手洗いを行う。

6.異物混入の防止・発生時の対応

(1) 食材からの異物混入防止

- ① 食材の検収を確実に行う。
- ② 丁寧に洗浄する。

(2) 調理中の異物混入防止

- ① 身支度をきちんとする。
 - ア 髪の毛は帽子の中に入れる。
 - イ ポケットの中には何も入れない。
 - ウ 白衣（上下）を身につける際は、着衣に付着物がないか確認する。
- ② 調理前・調理後の機械器具の点検
 - ア 包丁や野菜裁断機の刃はかけてないか。
 - イ 調理器具や機械のねじ等のゆるみがないか。
- ③ 冷凍野菜は野菜裁断機にかけない。（刃が破損し混入する恐れがある。）
- ④ 調味料は、すべてボール等へ移し替えて使用する。
- ⑤ 袋の口を開けるときは、切り口を袋から切り離さない。
(切り離れた袋の一部が混入する恐れがある。)
- ⑥ 金属探知機による異物検査
 - ア 使用前後に適切に作動することを確認し、その結果を記録する。
 - イ 調理施設内で包丁ないしスライサーで切裁後の野菜類したすべての食材及び炊飯後の米飯についてそれぞれ専用の金属探知機で検査し、金属片（鉄、非鉄金属（アルミ、ステンレス））等の異物混入対策を講じる。

(3) 調理後の異物混入防止

- ① 配缶は蓋付き食缶で行い、ボールに配缶しない。
- ② 洗浄に金だわしは使用しない。

(4) 異物発見時の対応

【異物発見者】

- ① 異物を発見時の状態で保存する。（テープ等を貼り付けない）
- ② 教育委員会へ至急報告する。
- ③ 状況に応じて作業を中止する。

【給食センター】

＜検収時・調理時に異物が発見された場合＞（P.26 参照）

- 物資に由来することが明らか（野菜につく虫等）で、教育委員会が献立実施に影響を与えないと判断する場合は、物資に応じて、納入業者に連絡する。

○ 教育委員会が献立実施に影響を与えると判断する場合は、

① 物資に応じて、納入業者に連絡する。

② 受配校に連絡する。

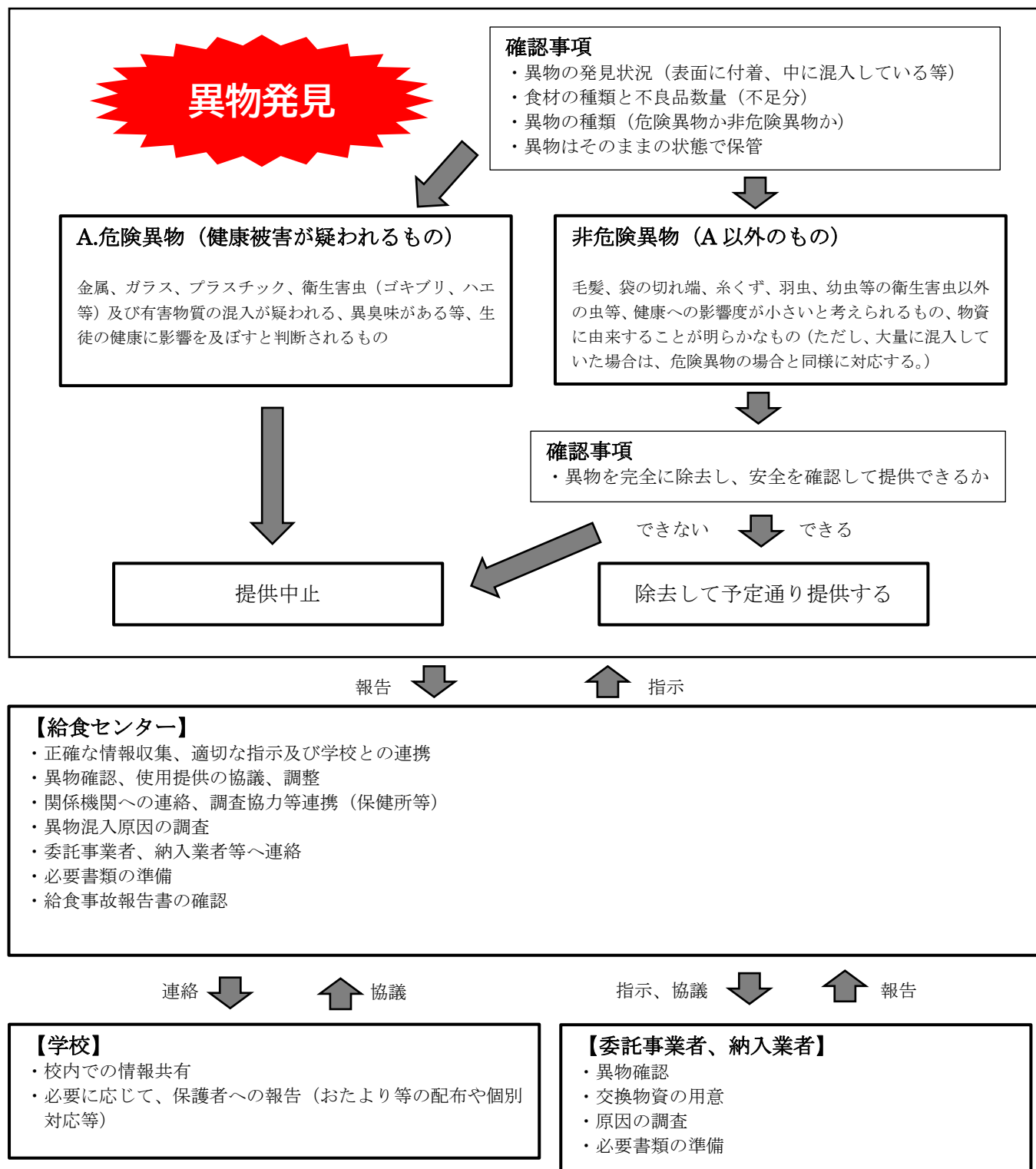
【学校】

＜配膳時・児童生徒の喫食時に異物が発見された場合＞（P.27 参照）

速やかに給食センターに連絡し、給食センターの指示により必要な対応を行う。

学校給食異物混入発見時の対応マニュアル（案）

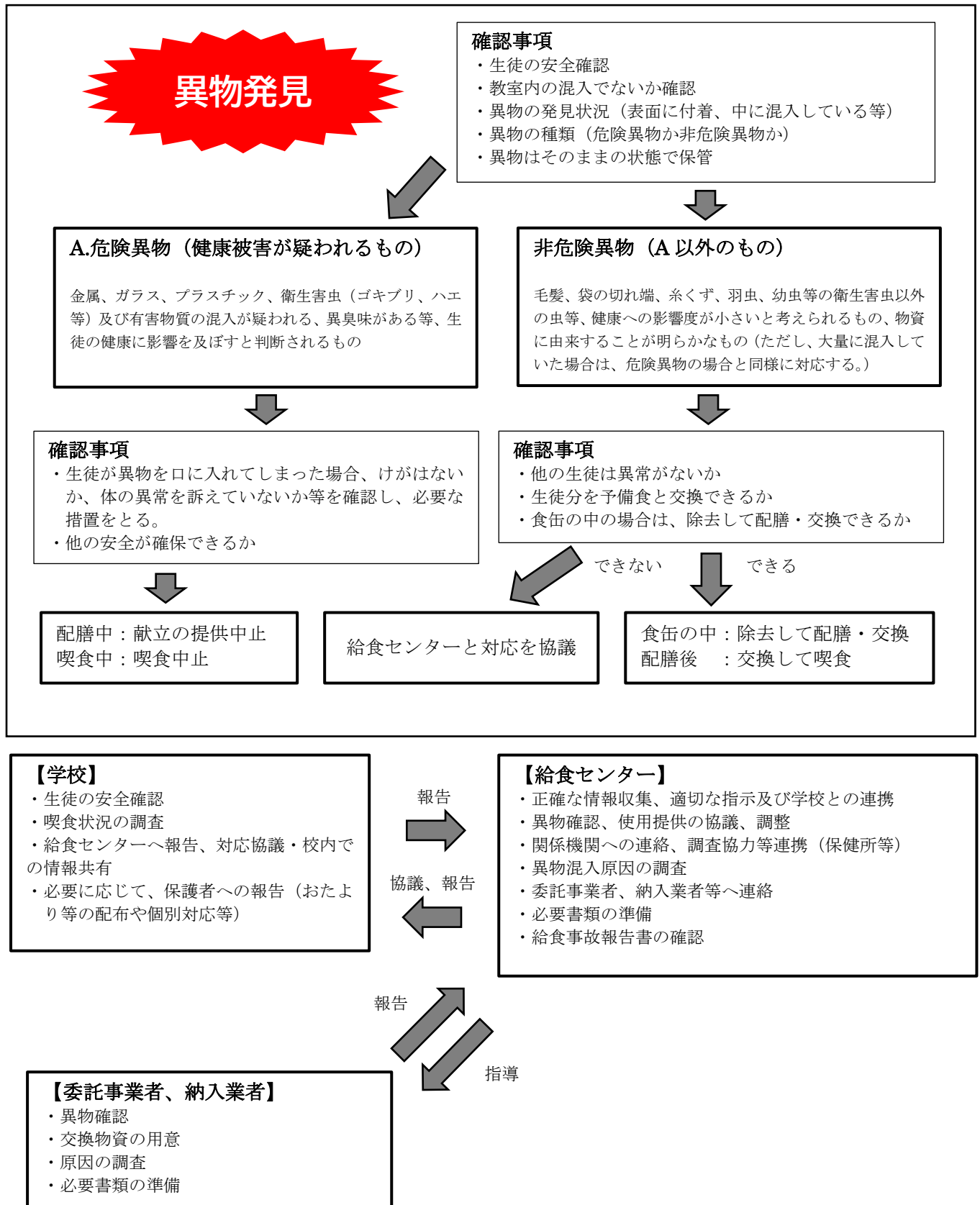
（仮）異物混入時の対応 （給食センターで異物を発見した場合）



学校給食異物混入発見時の対応マニュアル（案）

（仮）異物混入時の対応

（学校（検食・配膳・喫食時）で異物を発見した場合）



7. 洗浄と消毒

(1) 消毒方法

- ① 消毒保管庫（室）による消毒：85℃30 分以上
- ② 塩素濃度 0.02%の次亜塩素酸ナトリウム希釈液による消毒：5～10 分間浸漬後、流水ですすぐ。10 分後、ぬれたペーパータオルで水拭きする。
- ③ アルコールによる消毒：ペーパータオルまたは器具類にアルコールを噴きかけ、アルコールが乾かないうちに拭きのぼす。

(2) 食器、食缶等の洗浄・消毒

【洗浄・消毒】の基本的な考え方

《洗浄について》

- ・ 洗浄は、食器に付着したタンパク質やでんぷん等の有機物による汚れを落とすことである。
- ・ 使用する洗浄剤は、中性洗剤、アルカリ洗浄剤又は液体、粉末等、食器の材質や使用する洗浄機に応じて使い分ける。
- ・ 食器をより衛生的に保つために、使用する漂白剤は、食器の材質に応じて、適切なものを選ぶ。
- ・ 洗浄剤や漂白剤は用法どおりの量を使用し、過剰な量を使用しない。

《消毒・保管について》

- ・ 原則として、熱風消毒保管庫（85～90℃、30～50 分程度）で乾燥保管する。
- ・ 熱風消毒保管庫に収納できない食器がある場合は、熱風消毒保管庫で乾燥させ、食器が十分に乾燥したことを確認した後、衛生的な戸棚等に保管する。

《注意点》

- ・ 返却された食器や食缶は、直接床に置かない。
- ・ たわしや磨き粉は、食器等に傷がつくので、なるべく使わない。
- ・ 食器を長時間煮沸すると劣化を早めるので、控える。
- ・ 洗浄機については、水温、水圧、洗剤の注入量、スケールのつまり等、定期的に点検を行う。

【食器・食缶・配缶用器具等の洗浄方法】

- ① 予備洗浄（残渣除去）
- ② 本洗浄（洗剤洗浄）
- ③ すすぎ洗い
- ④ 消毒保管庫（室）で消毒し、保管する。

(3) 設備、機械、機器の洗浄・消毒

【洗浄・消毒】の基本的な考え方

調理用機器は、検収用、下処理用、調理用、加熱済み食品用等調理用、アレルギー対応食用の過程ごとに区別する。

《洗浄について》

- ⑥ 「汚れ」や「有機物」を洗剤等で洗い流す。
- ⑦ 分解できる部分は分解してから洗浄する。
- ⑧ すすぎ残しがないよう、十分な流水で洗剤等をすすぐ。
- ⑨ 水気を取り、翌日までに乾燥させる。

《消毒について》

- ・ 加熱調理後の食品を扱う設備や機械、機器については、原則として消毒を行う。
- ・ 消毒方法は、設備や機械、機器の材質や形状によって使い分ける。
- ・ 適切な濃度や使用量、使用方法等を守って消毒する。

【機械、機器等の洗浄・消毒】の基本的な考え方

	調理開始前		調理終了後
	検収、下処理、 加熱調理用	加熱調理後用	検収用、下処理用、加熱調理用、加熱調理後用、アレルギー対応食用
調理台	そのまま	アルコール消毒	洗浄後、乾燥
シンク (野菜洗浄用)	そのまま	水洗い	洗浄後、乾燥
シンク (魚介等洗浄用)	そのまま	—	洗浄後、次亜塩素酸ナトリウム消毒（塩素濃度0.02%）、水拭き、乾燥
台車等	そのまま	アルコール消毒	洗浄後、乾燥 刃やベルトは消毒
野菜裁断機等	そのまま	アルコール消毒 刃やベルトは消毒保管したものを使用	洗浄後、乾燥
ミキサー	そのまま	アルコール消毒 刃は消毒保管したものを使用	洗浄後、乾燥 刃は消毒
缶切り機	から拭き	刃はアルコール消毒	洗浄後、乾燥

【冷蔵庫、冷凍庫、食器食缶消毒保管庫類】

取っ手を、アルコールを浸したペーパータオルで拭き上げる。

【中心温度計】

- ① 作業前にアルコールを浸したペーパータオルでセンサー部分を拭き上げる。
- ② 測定する食品が替わるたびに、センサー部分を流水で洗い、ペーパータオルで水気を拭き取った後、アルコールを浸したペーパータオルで拭き上げる。
- ③ 作業終了後は、温度センサー部分を洗浄する。本体部分も、随時、拭き掃除をし清潔を保つ。

(4) 調理器具、容器等の洗浄・消毒

【洗浄・消毒】の基本的な考え方

《洗浄について》

- ① 「汚れ」や「有機物」を洗い落とす。
- ② すすぎ残しがないよう、十分な流水で洗剤をすすぐ。
- ③ 水気を取り、翌日までに乾燥させる。

《消毒について》

- ・ 消毒保管庫で消毒できるものは、消毒し、保管する。
- ・ 消毒剤を使用する場合は、器具の材質や形状によって使い分ける。
- ・ 適切な濃度や使用量、使用方法等を守って消毒する。
- ・ 乾燥させてから、衛生的な戸棚等に保管する。

【ザル、ボール、包丁、まな板等】

- ① 使用前は、破損等がないか確認する。
- ② 使用後は、食品残渣を取り除き、洗剤を含ませたスポンジで洗浄した後、流水で十分にすすぐ。
- ③ 消毒保管庫で消毒（85℃30分以上）を行う。
- ④ 消毒保管庫で消毒できないものについては、塩素濃度 0.02%の次亜塩素酸ナトリウム希釈液に5分間浸漬し、消毒した後よくすすぐ。10分後、ぬれたペーパータオルで水拭きし、衛生的な場所で保管する。

(5) 施設の洗浄・消毒

【洗浄・消毒】の基本的な考え方

※洗浄に使用する用具（モップ・ブラシ等）は、汚染・非汚染作業区域ごとにそれぞれ専用のものを準備する。

《洗浄について》

- ・ 食品が調理場内から搬出された後に、洗浄を始める。
- ・ 施設の洗浄に使用する洗浄剤は、使用する用途や使用する部分の材質に応じて、「中性洗剤」、「アルカリ洗浄剤」、「洗浄除菌剤」等を使い分ける。
- ・ 固定式の調理台やシンク、調理機器などの下は、洗浄が不十分になりやすいので注意する。

《消毒について》

- ・ 床の消毒は、月 1~2 回程度の頻度で行う必要があるが、肉、魚、卵など、汚染度が高い食品が落ちたとき、細菌検査によって大腸菌が検出されたとき、又は見た目に汚れていると思われる際には、十分な洗浄後に消毒が必要である。
- ・ 床の消毒は、広範囲の場合は、次亜塩素酸ナトリウム溶液を使用するが、部分的な消毒の際は、アルコール消毒も有効である。
- ・ 腰壁にも肉や魚の汁、卵液が飛び散ることがあるが、靴や台車等を通して、汚染が調理場全体に広がることはないため、洗浄のみでよい。
- ・ 床、腰壁、換気扇等は、ある程度の汚染があるとみなして、調理作業中に手が触れたら、手指の洗浄消毒を行う。

【冷蔵室（庫）・冷凍室（庫）】

- ① 食品搬出前は、取っ手をアルコールに浸したペーパータオルで拭き上げる。
- ② 食品搬出後は、庫内のゴミを取り除き、拭き掃除をし、清潔を保つ。また、取っ手をアルコールに浸したペーパータオルで拭き上げる。

※ドアの取っ手に肉、魚、卵液等、汚染度の高い食材が付着した場合は、ペーパータオルで拭き取った後、アルコールを浸したペーパータオルで拭き上げる。

※定期的に冷凍（庫）室は庫内を空にして、拭き掃除をし、清潔を保つ。

【食品室（庫）】

毎日、ゴミを取り除き、棚や床は拭き掃除をし、乾燥させ、清潔を保つ。

【床】

- ① 毎日、床のゴミを取り除き、下記の水拭きによる洗浄を行う。
- ② 週 1 回程度または、特に床が汚れた際は、下記の水を流す洗浄を行う。

[水拭きによる洗浄]

ア ゴミを取り除く

イ モップ等で水拭きする。

ウ 乾いたモップ等で乾拭きする。

[水を流す洗浄]

ア ゴミを取り除く

イ 床に洗剤をまき、ブラシでこすり洗う。

ウ 流水で洗い流す。

エ 水切りワイパーで水をきる。

オ 換気をよくして乾燥させる。

【排水溝等】

洗浄作業終了後、毎日、溝の内側を洗浄する。（野菜くず等が排水溝に残らないようにする。）

【その他】

- ① その他の施設・設備については、汚れに応じて、その都度洗浄・消毒、清掃を行い、清潔を保つ。
- ② 網戸や窓のさんは定期的に洗浄等し、清潔を保つ。また、網戸等の破損がないか注意する。
- ③ 調理施設には不要物は持ち込まず、常に整理整頓をする。
- ④ 洗浄に使用したスポンジは、水気を切り、床から 60cm 以上の場所で乾燥させる。洗剤容器については、床から 60cm 以上の台等で保管する。

（６）手洗い場

《洗浄について》

- ・ 調理終了後、中性洗剤などを用いて洗浄する。手洗いに使用している石鹼液を用いても良い。

《消毒について》

- ・ 特に手が頻繁に触れるところについては、アルコールを浸したペーパータオル等で拭き上げる。

8. 配送時の衛生管理

（１）配送従事者の健康管理

「２．調理従事者等の衛生管理（１）の健康管理」と同様に、健康状態を毎日、作業開始前に確認し、記録する。

（２）配送従事者の服装

- ① 給食配送業務中は、清潔なマスク・白衣（または専用の清潔な服装）・帽子を着用する。

- ② 履物は常に清潔なものを使用する。

(3) 配送前の衛生管理

- ① 車両に異常箇所がないか点検する。
- ② 車両庫内に不要物を置いていないか、汚れ、ごみ等がなく、清潔に保たれているかを確認する。

(4) 配送・回収業務における衛生管理

- ① 『学校給食調理場における手洗いマニュアル』（文部科学省）を参考にし、衛生的な手指の洗浄、消毒を行う。
- ② 給食センターにおける調理済み食品は、調理後 2 時間以内に生徒が喫食できるようにする。また、温かい食べ物は温かい状態で、冷たい食べ物は冷たい状態で提供できるように対応する。
- ③ 調理済み食品が運搬中に塵埃等によって汚染されないよう、配送容器及び配送車両の設備の管理に努めるとともに、調理済み食品が給食されるまでの温度の管理及び時間の短縮に努める。
- ④ 雨天時、コンテナが濡れた場合については、ペーパータオル等で拭きとり、必要に応じてアルコール消毒を行う。
- ⑤ 配送校での嘔吐発生に備え、食器、食缶等を衛生的に処理、回収できる用具を備えておくとともに、処理方法等について把握しておく。

(5) 配送・回収業務における安全管理

- ① 配送中は緊急の場合を除き、配送校以外の場所には駐車しない。また、配送校内の指定した場所以外には駐車しない。また、停車中はエンジンをきる。
- ② 学校付近、学校内で事故のないよう特に生徒の行動に注意する。
- ③ 学校内でコンテナを配膳室等に移動させる場合は、2 名以上の人員（配膳担当者でも可）で作業を行う。
- ④ アレルギー対応食は誤った配送を防止するために、ルールを把握するとともに、各学校の指定場所へ配送を行う。

(6) 配送後の衛生管理

- ① 車両の庫内、車体を清掃（洗浄・消毒）する。
- ② 『配送日誌』に衛生管理チェック、配送の状況を記録し、保管する。

(7) その他

- ① 学校への搬入時は各学校の配膳担当者等の立ち会いのもとに受け渡し、受領時間等

を記入の上、配膳担当者等の確認を受ける。

- ② 業務を行うに当たり、学校周辺住民に対し、迷惑のかかることのないよう十分配慮する。
- ③ 配送用の車両は本業務に係る作業中は専用とし、他の用途に使用しない。
- ④ 学校のトイレを使用する際は、必ず、学校の教職員に伝える。また学校のトイレを使用する際は、トイレ用の手洗い石鹸、ペーパータオル、アルコール消毒液を持参する。
- ⑤ 車両事故等不測の事態に際しては、速やかに代替車及び運転手を手配し、給食に支障のないようにする。また、予定どおりに配送が行えないような場合は受託者を通じて、至急教育委員会に連絡し、その指示を受ける。

9. 配膳時の衛生管理

(1) 配膳従事者の健康管理

「2. 調理従事者等の衛生管理(1)の健康管理」と同様に、健康状態を毎日、作業開始前に確認し、記録する。

(2) 配膳従事者の服装等

- ① 使い捨てマスクを着用し、必ず、口、鼻をおおう。
- ② 帽子を毛髪が一本もでないようにかぶる。
- ③ マスク、帽子着用後、清潔な白衣(上下)を着用する。すそ、そでなどから下の服がはみ出ないようにする。白衣(上下)のポケットには落ちる可能性のあるものを入れない。
- ④ 指輪、時計、ネックレス、イヤリング、ピアス等はずし、マニキュア・ネイルはとっておく。爪は短く切っておく。香水はつけない。化粧はひかえる。
- ⑤ 異物混入防止の観点から、ヘアピン等は大小にかかわらず使用しない。
- ⑥ 作業中は、着用しているマスクには触れない。触れた場合は手洗いをを行う。
- ⑦ 配膳室に外靴で入らない。
- ⑧ 配膳室以外の場所へ行くときは、原則、白衣(上下)、帽子、マスクを脱ぐ(トイレに行くとき等)。ただし、職員室へ検食を運ぶとき、給食運搬の安全確認を行うとき等、給食を取り扱う作業の一環として配膳室以外の場所に行くときは、白衣(上下)、帽子、マスクを着用する。
- ⑨ 作業前にはなるべく用便はすませておく。
- ⑩ 検便は学校のトイレでは採取しない。
- ⑪ 用便後は、配膳室内の手洗い設備で「標準的な手洗い」(2.(4)参照)を行う。

(3) 手洗いの洗浄・消毒

「2. 調理従事者の衛生管理(4)の手洗いの洗浄・消毒」と同様とし、手洗いをを行う。

(4) 日常作業の衛生管理

【健康状態・服装】

- ① 配膳業務の服装に着替える。
- ② 配膳従事者は、日常的な健康状態の点検を行うとともに、下痢、発熱、腹痛、嘔吐、化膿性疾患等の健康状態を、毎日作業開始前に確認し記録する。

【手指の洗浄消毒】

- ① 爪ブラシを使用して、『学校給食における標準的な手洗いマニュアル』（文部科学省）に従い、十分時間をかけ、手指の洗浄・消毒をする。

【空気の入替え】

換気扇をつけ、空気の循環を行う。

【機器類の点検】

- ① 牛乳保冷库、冷蔵庫、保存食用冷凍庫の温度を毎日確認し記録する。
- ② P.38 「(6) 機械・機器類の衛生管理」の『作業前』欄に従い、洗浄、清掃を行う。

【施設の点検】

配膳室の清掃状態や機器の状態を確認し記録する。

(5) 配膳室での作業

【室内の温度管理】

配膳室では、作業前、作業中に温度、湿度を記録する。

【牛乳の検収・仕分け】

- ① 手指の洗浄・消毒をする。
- ② 納入時刻、納入数量、期限表示、パックの破れ等の有無、冷蔵庫の温度（10℃以下）を確認し、記録する。冷蔵庫の温度が 10℃より高い場合は、学校を通じ、教育委員会へ連絡する。
- ③ 1 食分の保存食をとり、主食や副食とともに 1 日分を使用日ごとにまとめてビニール袋に入れ、日付（給食実施日）を記入する。
- ④ 作業後、ケースの汚れや牛乳の期限表示や包装状態等について点検したうえで、牛乳保冷库で保管する。
- ⑤ 空箱は配膳室で保管する。直接床に置かない。
- ⑥ ストローは牛乳業者が納入する。納入されたストローはクラス毎に袋に入れ、さ

らに蓋付きの容器に入れ、配膳室内で保管する。

【パンの検収・仕分け】

- ① 手指の洗浄・消毒をして、専用のエプロンを着用する。
- ② 納入時刻、納入数量を確認し記録する。
- ③ パンに異物の付着や汚れがないか検品し、1食分保存食をとる。
- ④ クラスごとに仕分けする際は使い捨て手袋を着用する。

【個包装冷蔵品（ヨーグルトやゼリー等の冷蔵品）の検収・仕分け】

- ① 手指の洗浄・消毒をする。
- ② 『検収表』に従い検収を行う。納入数量を確認し、納入時刻を記録する。
- ③ 検収後、迅速に清潔なビニール袋や容器にクラスごとに数えて移し替え、専用冷蔵庫で保管する。
- ④ デザート用の紙スプーンはクラスごとに数えて、個包装冷蔵品と一緒にビニール袋や容器に入れる。
- ⑤ 1食分の保存食をとり、主食や副食とともに1日分を使用日ごとにまとめてビニール袋に入れ、日付（給食実施日）を記入する。

【給食の受け取り】

- ① 給食センターから学校に配送されたコンテナを受け取る際は必ず、内容、数量等を確認し、搬入時刻を記録する。
- ② 雨天時、コンテナが濡れた場合については、ペーパータオル等で拭きとり、必要に応じてアルコール消毒を行う。
- ③ コンテナは、決められた場所に設置する。

【保存食の保管】

- ① 配送された給食の職員室分から献立ごとに使用している食材すべての食材が入るように50g程度採取する。保存食を採取する際は、清潔な器具で献立ごとに器具を変える。保存食用の給食は、献立ごとにビニール袋に入れ、デザートや添加物等は配送された状態でビニール袋に日付と献立名を記入する。ビニール袋はできるだけ空気を抜いて密封する。
- ② 1日分を使用日ごとにまとめてビニール袋に入れ、日付（給食実施日）を記入する。
- ③ -20℃以下の保存食用冷凍庫で2週間以上保存する。また、保存期間を過ぎた保存食を廃棄する際は、廃棄する日を記録する。

【検食】

- ① 給食時間までに（30分前頃）、学校長もしくは学校長の指名した者に1食分の給食を届け、検食を受ける。
- ② 検食により異常が発見された場合、速やかに学校を通じて教育委員会に連絡す

る。

【配膳】

- ① 生徒の食器食缶等の受け取り時は、立ち合うこととし、生徒の安全衛生に十分注意し、クラス毎に確実に受け渡しが行えているか確認する。
- ② 生徒が食器具を落とした時等のために、アルコール消毒液、ペーパータオルを準備しておく。

【アレルギー対応食の提供】

アレルギー対応食は、誤った受け渡しを防止するためのルール（別途指示）に従い、作業を行う。

【給食時間】

数量不足などの場合に備え、配膳室で待機する。

【返却】

- ① 生徒が返却した食缶等の数量を確認し、コンテナの所定の場所に格納する。
- ② 食べ残しについては、献立ごとに食缶にまとめる。

【回収】

教室等から返却された給食の容器、食缶、配食用器具、廃棄物等（床に直置きしない）を配送担当者に引き渡し、搬出時刻を記録する。

【牛乳パックの処理】※配膳室や給食センターで手動による洗浄を行う場合

- ① 牛乳パックの処理は、シンクで行う。
- ② 返却された牛乳パックに専用のはさみ等を使って中身を開ける。
シンク内で、水を入れた専用のバケツの中で、パックの内側をすすぐ（水は濁ってきたら適時取り換える）
※床に水がこぼれないように注意して作業する。
- ③ 中身をすすいだ牛乳パックは、リサイクルに対応できる程度に十分水気をきり、透明のビニール袋に入れる。
- ④ 専用のはさみ・バケツは、使用后洗浄し、塩素濃度 0.02%の次亜塩素酸ナトリウム希釈液またはアルコールで消毒を行い、10 分後、ぬれたペーパータオルで水拭きする。

【配膳室内の清掃】

「(6) 機械・機器類の衛生管理」に従い、洗浄、清掃を行う。

【学校給食日常点検票の記入】

- ① 『学校給食日常点検票』にそって一日の作業を再確認する。
- ② 帳票類は作業終了後、学校の管理職に提出する。

【牛乳のストロー】

- ① ストローは、納入業者と調整のうえ、必要本数を常備する。

- ② 納品時は、外装（段ボール箱等）をはずし、ビニール袋に入れて、蓋ができる容器に入れ保管する、あるいは、ビニール袋に入れて戸棚に入れ保管する。

【廃棄物の処理】

学校に直送された食品の残渣や包装資材については、適正に分別し、学校の所定の場所に廃棄する。

【その他】

- ① 配膳室が無人になる際は、鍵は必ず締めておく。
 ② 配膳室内は整理整頓し、作業に不要なものは置かない。
 ③ 校内でコンテナを運搬する場合は、2 人以上の人員（配膳員や配送担当者かを問わない）で安全確認を行いながら作業を行う。

（６）機械・機器類の衛生管理

機器類は取扱説明書を守り、取り扱うこと。また、異常を認めたときは速やかに使用を中止し、学校を通じて教育委員会に報告し、指示を仰ぐ。

	作業前	作業後	その他
牛乳 保冷库	作動をチェックし、庫内温度が 10℃以下であるか確認する。取っ手は作業前にアルコールを浸したペーパータオルで拭き上げる。	庫内・庫外・扉を温湯で拭き掃除をする。	排水栓のあるものは、必ず排水栓を差し込んでおく。夏期休業中は、停止させておく。
冷蔵庫	作動をチェックし、庫内温度が 10℃以下であるかを確認する。取っ手は作業前にアルコールを浸したペーパータオルで拭き上げる。	庫内・庫外・扉を温湯で拭き掃除をする。	排水栓のあるものは、必ず排水栓を差し込んでおく。夏期休業中は、停止させておく。
保 存 食 用 冷 凍 庫	作動をチェックし、庫内温度が-20℃以下であるかを確認する。取っ手は作業前にアルコールを浸したペーパータオルで拭き上げる。	庫外・扉を温湯で拭き掃除をする。庫内は保存食を廃棄する際、汚れがあれば拭き取る。	
パン棚	作業前に、アルコールで消毒する。	温湯または水で汚れを拭き取る。	
1 槽 シ ンク	作業前にアルコールで消毒する。（オーバーフ	使用后、内部は洗浄する。側面は拭き掃除とす	

	ロー部分も含む)	る。 ※牛乳パックの洗浄に使用した場合は、内部を洗浄し、塩素濃度 0.02% の次亜塩素酸ナトリウム希釈液をオーバーフロー部分まで満たし、5~10 分間浸漬して消毒する。10 分後、ぬれたペーパータオルで水拭きする。側面は拭き掃除とする。	
調理台等	作業前にアルコールを噴霧し、拭きのぼす。	使用後は拭き掃除とする。	
手洗い		洗浄し、ボール、給水栓は水気を拭き取る。手が頻繁に触れるところは、アルコールを浸したペーパータオル等で拭く。ボール(外側)についても、適宜清掃・洗浄し、清潔を保つ。	
清掃用流し		使用後、内部は洗浄する。側面は拭き掃除とする。	

※牛乳保冷库、冷蔵庫について、夏期休業中は、扉を開けて停止させ、庫内が乾燥したことを確認して扉を閉める。

【爪ブラシ】

(作業中の洗浄・消毒)

- ・手洗い時に一緒に水洗いし、塩素濃度 0.02% の次亜塩素酸ナトリウム希釈液に 5 分間浸漬して水洗いする。

(作業後の洗浄・消毒)

- ・作業終了後、洗剤を用いて揉み洗いし、流水ですすぐ。塩素濃度 0.02% の次亜塩素酸ナトリウム希釈液に 5 分間浸漬し、消毒後、水洗いし、壁などに接触させないようにして、乾燥させる。

【温湿度計】

温度計及び湿度計は適切な場所に設置する。（適切な場所：床から 1.5m の高さ。ただし、日光が当たる場所や熱を発生する調理機器の近く、空調の風が直接当たる場所
は避ける）

【厨房容器】

蓋付きのものを使用する。

【洗浄用具】

スポンジ等は使用后、シンク内で洗浄し、塩素濃度 0.02%の次亜塩素酸ナトリウム希釈液に 5～10 分間浸漬し、消毒後、水洗いする。その後、よく乾燥させる。

【清掃用具】

- ① モップ等の清掃用具はコンパクトリー（清掃用具入れ）に相互汚染のないように保管する。
- ② 使用後は、清掃用流しで洗浄し、塩素濃度 0.02%の次亜塩素酸ナトリウム希釈液で消毒する。よく乾燥させ清潔を保つ。

【扉】

作業前に、配膳室の手指で開閉する扉の取っ手部分は、アルコールを浸したペーパータオルで拭き上げる。作業終了後、取っ手やドアノブは拭き掃除とする。

【床】

- ① 随時、落としたゴミをとる。残渣等が残らないように清掃する。作業後に拭き掃除をし、清潔を保つ。定期的（週 1 回）に塩素濃度 0.02%の次亜塩素酸ナトリウム希釈液をしみこませたモップ等でふく。

【その他】

- ① 冷蔵庫、牛乳保冷庫の下部に排水口がある場合は定期的（週 1～2 回程度）にコップ 1 杯（200ml 程度）の水を流す
- ② 窓、壁、天井、網戸、換気扇等については、長期休業中に清掃し、清潔を保つ。（汚れの程度により清掃の頻度を増やす。）ただし、汚れがひどい場合は、随時清掃を実施する。
- ③ 夏期休業中停止させていた牛乳保冷庫、冷蔵庫の電源を入れ、問題なく冷えるか動作確認等を行う。

<別紙> 学校給食衛生管理基準（文部科学省）

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
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	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