

今治市学校給食衛生管理マニュアル

令和4年5月 改訂

今治市教育委員会

はじめに

学校給食では、まず、安全な食事の提供が求められることから、全ての学校給食関係者が衛生管理における意識を共有するとともに、互いに連携・協力し、更なる安全の確保を図るために、衛生管理の基本的事項について示した「今治市学校給食衛生管理マニュアル」を作成し、実施することとする。

本マニュアルにより、従事者に対する意識付けを行い、ドライ運用を行うと共に、日々の確認や定期的な評価・改善に努めることとする。

ただし、各調理場の給食施設において、施設や設備、調理備品等に違いがあることから、本マニュアルを基本とし、各施設の実状に合わせ、本マニュアルに沿わない事項については、理由・方法等作成し、本マニュアルに追加添付し、適切な運用を図ることとする。

基本的事項の前提条件（施設・設備）

- ①調理工程ごとに、汚染作業区域（検収室、食品の保管室、下処理室）と非汚染作業区域（調理室、配膳室、食品・食缶の搬出場）、その他の区域が部屋単位で区切られている。
- ②シンクについて、下処理室においては、加熱調理用食品、非加熱調理用食品及び器具の洗浄に用いるシンクが別々に設置され、三槽構造である。また、調理室においては、食品及び器具等の洗浄用シンクが設置され、共用していない。
- ③冷蔵及び冷凍設備等は、食数に応じた広さがあり、原材料用及び調理用等別々に設置され共用していない。

目次

衛生管理の基本的な考え方	P 1 ～ 2
学校給食施設の作業区分	P 3
調理従事者の遵守事項	P 4 ～ 6
作業動線図（例）	P 7 ～ 8
手洗い	P 9 ～ 1 5
使用水の管理	P 1 6 ～ 1 8
水質管理マニュアル	P 1 9
検収室（受け取り）	P 2 0
検収簿（野菜用・肉用・一般物資用）	P 2 1 ～ 2 3
保管場所	P 2 4
温度記録表（例）	P 2 5
学校給食用食材の原材料・製品等の保存基準	P 2 6
検収・保管（種類別）	P 2 7 ～ 3 1
下処理室	P 3 2 ～ 3 3
下処理（種類別）	P 3 4 ～ 3 9
保存食～原材料～	P 4 0 ～ 4 1
保存食の採取方法	P 4 2 ～ 4 4
調理室	P 4 5 ～ 4 6
スライサー点検表（例）	P 4 7 ～ 4 8
さいのめ切り機点検表（例）	P 4 9
包丁点検表（例）	P 5 0
中心温度記録表（例）	P 5 1 ～ 5 8
中心温度計、残留塩素計定期点検表（例）	P 6 2
調理（ごはん）	P 6 3 ～ 6 4
調理（麺類・煮物・汁物）	P 6 5 ～ 6 9
調理（だしのとり方）	P 7 0 ～ 7 2
調理（焼き物・蒸し物）	P 7 3 ～ 7 9

調理（炒め物）	-----	P 8 0 ～ 8 1
調理（揚げ物）	-----	P 8 2 ～ 8 5
調理（和え物）	-----	P 8 6 ～ 8 7
調理（生食する果物・野菜等の塩素消毒）	-----	P 8 8 ～ 8 9
調理（果物・デザート）	-----	P 9 0 ～ 9 1
使い捨て手袋等の使用	-----	P 9 2 ～ 9 3
配缶及び配送	-----	P 9 4 ～ 9 5
異物混入防止の為の留意事項	-----	P 9 6 ～ 9 9
洗浄・消毒	-----	P 1 0 0 ～ 1 0 7
日常の清掃	-----	P 1 0 8 ～ 1 0 9
日常及び定期点検表（調理場）	-----	P 1 1 0
定期、臨時検査及び日常の点検	-----	P 1 1 1
受け渡し室の管理・学校で行う衛生管理	-----	P 1 1 2 ～ 1 1 3
参考文献	-----	P 1 1 4

【添付】

自調理場における対処方法記入表

【衛生管理の基本的な考え方】

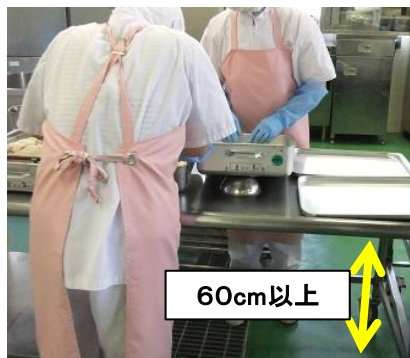
- 手洗いは、「学校給食調理場における手洗いマニュアル」に従い、洗い残しのないようにする。
- 調理はできあがり時間から逆算し、調理開始時間を設定する。
- ドライ使用・運用に努め、できるだけ床を汚さないように作業する。
- 床に水を落とさないよう、可動式の台を有効利用する。（ざる等を手で持ち運ばない）
- 食材の検収時には異物の混入がないか、食品温度が適切か等を確認する。
- 器具・容器は保管庫へ入れて消毒したものを使用する。保管庫へ入らないものは、使用前にアルコール消毒を行う。（ただし納品された野菜を移し替える容器は除く）
- 容器の移し替えは、検収室で行う。
- 業者から納入された袋等は、調理室へは持ち込まない。
- 肉・魚・卵類を扱う時は専用エプロン・使い捨て手袋を着用し、専用の容器・器具を使用して二次汚染を防止する。
- 加熱前の肉・魚・卵類を床へ落とさない。誤って落とした時は手指などが汚染されないようにしてすぐに拾い、水拭きをして、汚染された箇所が浸る量のアルコールをまく。（洗浄・消毒マニュアルPartⅡP17【床の消毒について】参照）
- 食品や使用済みの器具等は、床面から60cm以上の高さの台に置く。



専用エプロン・使い捨て手袋を着用



床の消毒



60cm以上

- 調理場内のゴミ箱は、足踏み式等の蓋ができるものにする。

- 非加熱用シンク・加熱用シンク・洗浄用シンクとを区別する。
(施設等の問題により器具の洗浄用シンクと食材の洗浄用シンクとを区別できない場合は、塩素消毒をする。加熱用・非加熱用とを区別できない場合は非加熱用の食材を先に洗浄する等、工夫する。)
- 調理作業区域は水で床を濡らさない。
- レバー栓は手の平で握らず、肘等で操作する。
- 調理に不要なものは、作業区域に持ち込まない。(ペーパー・ナイロン袋・手袋等のストックは清潔な場所に保管し、必要以上に作業区域に持ち込まない。)
- 加熱処理する食品については、中心温度計等を用いて中心部が75℃、1分間以上
(二枚貝等ノロウイルス汚染の恐れのある食品の場合は85～90℃で90秒間以上)の温度まで加熱されていることを確認し、温度と時間を記録する。

食品の中心温度を確認・記録



- 温度記録等でボールペンを触った後は、手洗いをする。
- 加熱調理後、それ以降加熱しない食品は、素手で触らない。
- 加熱調理後のものを扱う時は配缶用エプロン、食材に触れそうな場合には使い捨て手袋を着用する。また、使用する器具・容器は消毒済みの専用のものを使用する。
- 配缶用の器具や容器は使用直前に保管庫から出す。
- ホースは着脱式にし、洗浄用と調理用に分けて保管し、使用時に持ってくる。
- 保存食(原材料・でき上がり)は、50g以上採取する。
- 原則、午前中に洗浄作業は行わない。
ただし、①調理場内の汚染作業区域と非汚染作業区域が部屋単位で区切られており、
②洗浄作業から調理作業へ戻らない人員配置になっている場合は、洗浄作業を行ってもよい。



学校給食施設の作業区分

区分			内容	区分ごとの留意点
学校給食施設	調理場	汚染作業区域	検収室	・専用容器への移し替え、点検を行う ・泥付きの根菜類の泥落とし、葉物野菜の根切り等を行う ・球根皮剥機は、検収室に置く ・保存食(原材料)を採取する
			食品の保管室	・調理室を経由しない構造及び配置とする ・換気、除湿に注意し、湿度、温度を記録する ・段ボール等は持ち込まない ・洗剤、消毒薬、工具等は保管しない
			下処理室	・器具・容器類は専用のものを使用する ・シンクは3槽式構造とし、加熱調理用、非加熱調理用及び器具の洗浄用を別にする ・段ボール等は持ち込まない
			返却された食器食缶等の搬入場	可能な限り床を汚染しないように気を付ける
			洗浄室	(返却された食器器具類の)洗浄中、消毒前 児童生徒が使用した食器類が返却される時間から、洗浄作業が終了し、清掃が終わるまで
		非汚染作業区域	調理室	包丁及びまな板については食品別及び処理別に使い分ける
				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	・外部からの異物混入を防ぐため、廊下等と明確に区別する ・出入り口は、原則として施錠する
			食品・食缶等の搬出場	食品、食缶等を衛生的に管理する
			洗浄室	(機械、食器器具類の)洗浄・消毒後
		その他	更衣室、休憩室、調理員専用トイレ、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)	

【調理従事者の遵守事項】

調理を実施するにあたっては、事前に献立ごとの作業を話し合って確認し、自分の役割分担を把握する。また、服装・手洗い等基本的なことが守られているかを常に意識して作業を行う。

1 健康状態の確認

- ①調理従事者は、毎日健康状態を確認し、「健康及び服装等調査票（個票）」に記録する。
体調に異常のある時は衛生管理責任者に申告し、特に次のことに留意しながら対応する。
 - 化膿性疾患が手指にある場合は調理作業に従事しない。やむを得ず調理作業に従事する場合は傷口を処置して覆い（カットバンは調理場用のものを使用）、手袋をしてから作業を行う。ただし、和え物の調理や加熱調理後の配缶作業には従事しない。
 - 下痢・発熱・腹痛・嘔吐のいずれかの症状がある場合は、医師の診断を受ける。
（事前に学校給食課へ連絡する）
- ②衛生管理責任者は、学校給食従事者及びその同居人に異常があると思われる時、学校給食課へ連絡し、指示により次のような措置をとる。
 - 調理作業に従事させない、又は作業区分を限定する。
 - 医師の診断を受けさせる。
 - 必要に応じて帰宅させる。
 - *下痢・発熱・腹痛・嘔吐の症状のある場合は調理作業に従事させない。また、必要に応じて臨時に細菌検査を受けさせる等、当該者が完治するまで調理作業には従事させない。

○本人若しくは同居人に、感染症予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律（平成十年法律百十四号。以下「感染症予防法」という。）に規定する感染症又はその疑いがあるかどうか毎日点検し、記録する。また、下痢・発熱・腹痛・嘔吐をしており、感染予防法に規定する感染症又はその疑いがある場合には、医療機関に受診させ感染症の有無を確認し、その指示を履行させる。（学校給食衛生管理基準より）

○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学校給食従事者は、高感度の検便検査においてノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、食品に直接触れる調理作業を控えさせる等、適切な処置をとる。また、ノロウイルスにより発症した学校給食従事者と一緒に食事を喫食する、又は、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調理従事者について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、調理に直接従事することを控えさせる等の手段を講じるよう努める。（学校給食衛生管理基準より）

2 作業工程や作業動線の確認

事前に献立ごとの作業工程表と作業動線図を作成し、具体的な打合わせを行う。

【*作業動線図（例）P7～8を参照】

- ①衛生管理責任者は、献立ごとに作業手順や担当者を示した作業工程表等を確認し、具体的な打合せと事前確認を行い、的確な指示をする。
- ②調理従事者は作業中どこで作業動線の交差が生じやすいかを確認し、二次汚染の防止に努める。
- ③作業工程表・献立材料表等は調理室に掲示し、確認できるようにする。
- ④作業終了後は赤で修正を行い、正確に記録して次の参考とする。

3 定期健康診断や細菌検査の実施

健康診断は一般的な健康状態を知るため必ず受診する。また、細菌検査も経口伝染病菌、食中毒菌の保菌の有無を知るために有効な手段であるので、必ず受ける。

- ①医療機関での健康診断は年1回、細菌検査（検査項目は細菌性赤痢菌、サルモネラ菌、腸管出血性大腸菌O157）は月2回受ける。また、10～3月の期間は、月1回ノロウイルスの細菌検査を受ける。
- ②細菌検査で陽性反応が出た場合は、医療機関を受診し、再度細菌検査を実施する。

4 調理従事者の心得

調理従事者は、日頃から身体の衛生に心掛けるとともに、調理作業時には次の事項を遵守する。

- ①各専用の清潔な白衣（作業衣）、帽子、マスク、履物等を着用する。
未使用の白衣と帽子、私物、使用中の白衣と帽子は同じところで保管しない。
- ②つめは短く切る。
- ③指輪、ネックレス、イヤリング、ピアス、ヘアピン、腕時計等の装飾品は外す。
- ④マニキュア、香水等はしない。
- ⑤調理場施設外へは、白衣（作業衣）を着て出ない。
- ⑥着替えは調理場施設の休憩室や更衣室等で行い、通勤時の着衣のままで白衣（作業衣）を着用しない。※休憩時は、白衣（作業衣）を脱いでおく。
- ⑦調理作業中は顔や毛髪などむやみに触らない。触った場合は手指の洗浄消毒を行う。
- ⑧調理場では各専用の履物を履く。また、調理場施設外に出る時は外履き用に履き替える。
（プラットホームへ出る場合も履き替える。）
- ⑨トイレを使用する時には調理従事員専用便所を使用し、白衣(上下作業衣)・靴下を脱ぎ、履物を替える。
- ⑩トイレを使用した後には、手指を洗浄消毒する。（トイレの個室に手洗い設備がない場合は、個室外の手洗いに石けん液・アルコール（自動）を設置し、石けん液での洗浄を2回行う。）
- ⑪白衣（作業衣）のポケットには何も入れない。
- ⑫体調に異常のある場合には申告し、指示に従う。家族の体調に異常のある場合も申告をする。
- ⑬調理場施設及び受配校敷地内では喫煙しない。
- ⑭夏場、調理中に飲むお茶は汚染作業区域までは持ち込んでも構わないが、調理室へは持ち込まない。また、お茶を飲んだ後は手洗いをする。

5 正しい服装

調理作業に従事する時には清潔な所定の服装をする。帽子・アンダーキャップは毎日調理場施設の洗濯機で洗濯する。布エプロンは作業区分別に洗濯する。作業終了後（保管庫のスイッチを止める時や午後からの食品の受け取り時等）も、作業区域へ入る時は白衣（作業衣）・帽子を着用する。

- ①衛生面のみならず、火傷やけがを防ぐためにも、白衣（作業衣）・エプロンを着用する。
- ②マスクは鼻まで覆う。
＊健康な人の約半分は鼻腔に黄色ブドウ球菌がすみついている。くしゃみやせきをするとき唾液と一緒に吐き出され、約1メートル四方にある食品を汚染する。
- ③マスクは、休憩時、午後の洗浄時も着用する。
- ④帽子は短髪の場合でも毛髪が出ないようかぶる。
＊夏場の一定期間（6～9月）の午前中の作業では午後の洗浄用帽子を使用してもよい。
ただし、アンダーキャップをかぶり、耳は帽子の中へ入れる。また、毛髪の異物混入等があった場合は、午前中に洗浄用帽子での作業を禁止する場合もある。
- ⑤汚染作業区域、非汚染作業区域を理解し、専用の履物やエプロンを使用する。
- ⑥調理中、夏場に使用するタオルや保冷剤等は白衣（作業衣）の中に完全に隠れるものとする。
- ⑦冬場に白衣（作業衣）の下に着るものは、白衣（作業衣）の中へ入れて見えないようにする。
モヘア等の毛が落ちるものは着用しない。
- ⑧白衣（作業衣）の下に着るもの（靴下を含む）は、調理場用のものを着用する。



マスクは鼻まで覆う

6 エプロンの種類

検収	下処理	調理	洗浄
肉・魚・卵受取用エプロン	土落とし用エプロン	調理用エプロン (未加熱の食材の処理・米洗浄)	洗浄用エプロン (釜・午後の洗浄)
ナイロン素材	ナイロン素材	布素材 (オレンジ)	ナイロン素材
その他受取用エプロン	下処理用エプロン	配缶用エプロン (ボイルした野菜の引き上げ・非加熱食材・配缶)	肉・魚・卵洗浄用エプロン
布又はナイロン素材 (肉・魚・卵用とは分ける)	布素材	布素材 (青)	ナイロン素材
	下処理シンク洗浄用エプロン (洗剤使用時)	肉・魚・卵用エプロン	
	ナイロン素材	ナイロン素材	
		釜洗浄用エプロン (午後の洗浄と同じでよい)	
		ナイロン素材	

～エプロン素材について～

土落とし用・肉・魚・卵用・洗浄用以外は、布素材のものを使用する

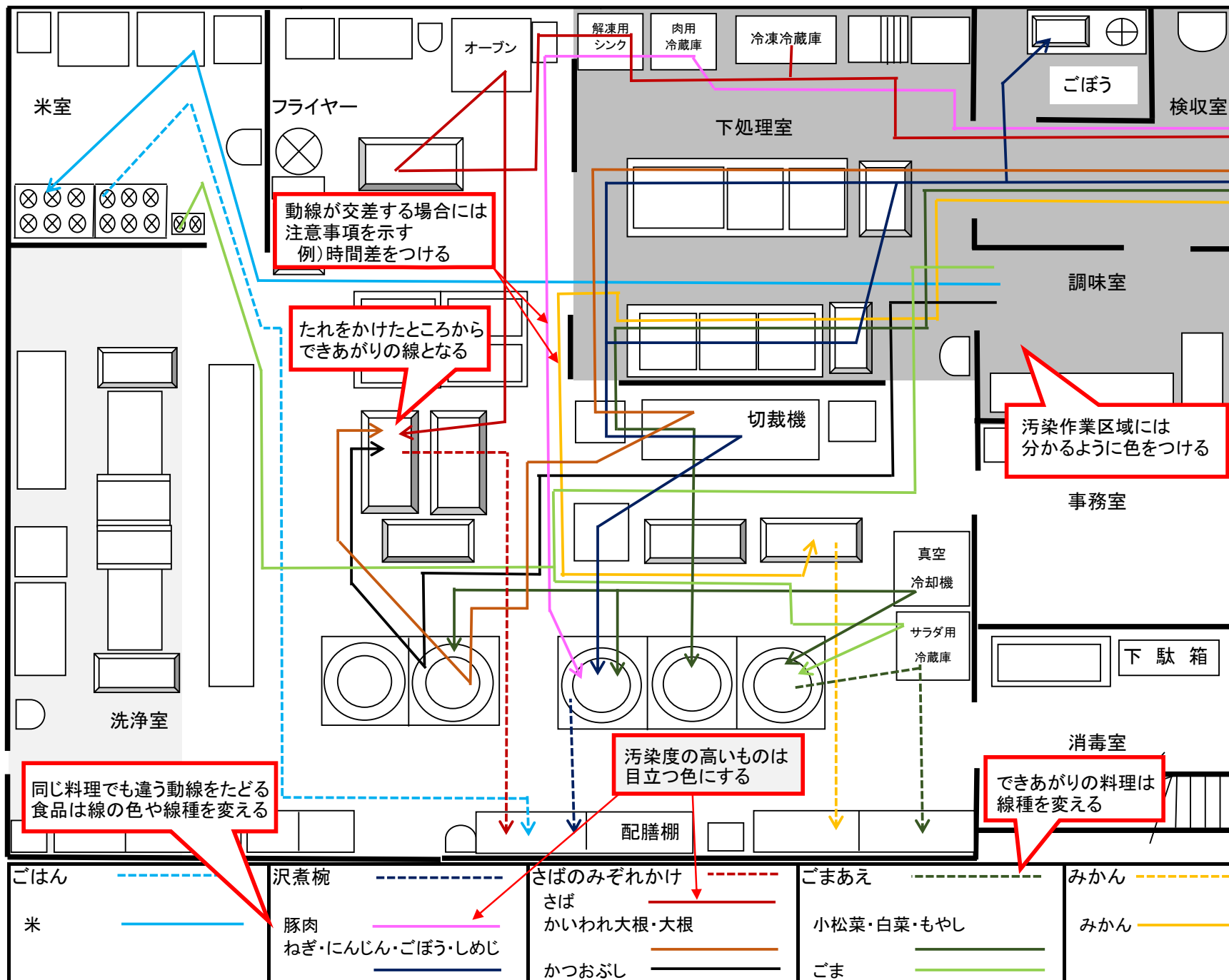
使い捨てエプロンは経費削減のため、極力使用しない



エプロンの重ね付けをしない

7 エプロンの管理

- 用途別・作業別に洗浄し、(肉・魚・卵用エプロンは消毒を行う) 清潔な場所に間隔をあけて吊るし、乾燥させる。(戸外には干さない)
- 衛生的な場所に保管する。



献立名

米粉パン 牛乳 白菜スープ ジャが芋のミートチーズ焼き チキンマカロニサラダ キウイフルーツ

汚染度の高いものは
目立つ色にする

できあがりの料理は線種を変える

同じ料理でも違う動線
をたどる食品は線の色
や線種を変える

汚染作業区域には
分かるように色をつける

人ではなく「食品」のたどる 動線を書く

【手洗い】

- ・人の手には、数えきれないほどの微生物が付着している。
- ・人の手は、食中毒を起こす病原微生物の「運び屋」である。
- ・手に付いた病原微生物を洗い落とすことで、食中毒は予防できる。
- ・手洗いとは、アルコール消毒まで行うことをいう。

～手洗いを行うタイミング～

次に定める場合には、手指の洗浄及び消毒を行う。

（「学校給食衛生管理基準・学校給食調理場における手洗いマニュアル」より）

- | | |
|---|------------------------|
| ○作業開始前及び用便後 | → 標準的な手洗い（1～13を2回繰り返す） |
| ○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（1～13を2回繰り返す） |
| ○食品に直接触れる作業に当たる直前 | → 作業中の手洗い（1～4を2回繰り返す） |
| ○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 | → 作業中の手洗い（1～4を2回繰り返す） |
| ○配缶の前 | → 作業中の手洗い（1～4を2回繰り返す） |

例えば…

- | | |
|--------------------------|-----------|
| ○作業中、マスクや髪の毛に触れた時 | → 作業中の手洗い |
| ○使い捨て手袋の着用前とはずした後 | → 作業中の手洗い |
| ○下処理室での野菜洗浄中に野菜の種類が替わった時 | → 作業中の手洗い |
| ○白衣、帽子、マスク着用後 | → 標準的な手洗い |
| ○下処理室から調理室への作業に移る時 | → 標準的な手洗い |

等

～調理作業以外での手洗い～

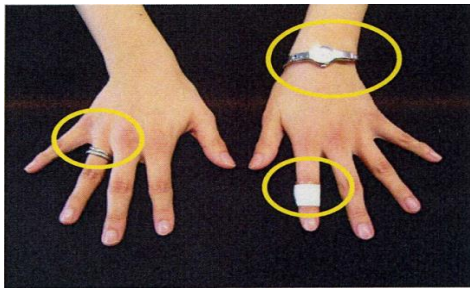
- ①出勤時
出勤後手洗い消毒をしてから、出勤簿、健康および服装調査票等を記入する。
手洗い設備がない場合は、アルコール消毒を行う。
- ②休憩前や作業終了後
手洗い消毒をしてから休憩室に入る。



ここまでを2回くりかえす！！

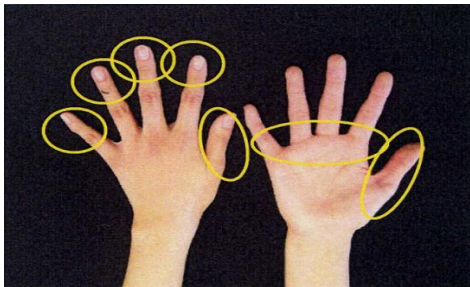
- 作業開始前及び用便後
- 下処理作業から上調理作業へ移動する時
- 食品に直接触れる作業にあたる直前
（加熱後 再加熱のないもの）
※使い捨て手袋を使用する場合も2回手洗い

～標準的な手洗いマニュアル～



1 手を洗う前に

時計や指輪をはずす。
爪は短く切る。
手に傷等があれば適切に処置し、手洗い後に、手袋を着用する。



2 洗い残しのない手洗いを

洗い残しの多い箇所は○の部分である。



3 流水で軽く手を洗う

まず、流水で手に付いた汚れを落とす。
汚れを落とすことで、石けんが泡立つようになる。

●手を洗っている間は、水を流しっ放しにしない。



4 手洗い用石けん液をつける

手洗い用石けん液を適量、手にとる。

●石けん液の使用濃度を守る。



5 十分に泡立てる

手の平をあわせ、石けんを十分に泡立てる。
泡が立たない場合は、水ですすいだ後、4に戻る。



6 手の平と甲を洗う（5回程度）

手の甲を、もう片方の手の平で十分に洗う。
手を組み替えて、両手を洗う。



7 指の間を洗う（5回程度）

指を組んで、両手の指の間を十分に洗う。
指の間は、洗い残すことが多い部分である。



8 親指の付け根まで洗う（5回程度）

親指全体を包み込むように、親指の付け根部分まで洗う。
親指も洗い残すことが多い部分である。手を組み替えて、両手を洗う。



9 指先を洗う（5回程度）

指を立てるようにし、反対の手の平で、指先を洗う。指先も洗い残すことが多い部分である。
手を組み替えて、両手を洗う。



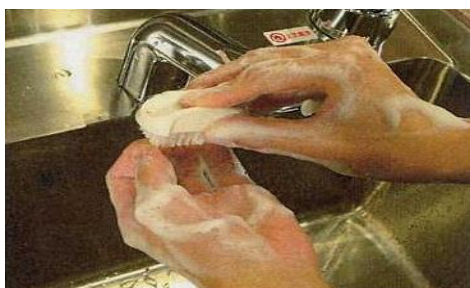
10 手首を洗う（5回程度）

両手の手首を、十分に洗う。



11 肘まで洗う

肘までしっかりと洗う。



12 爪ブラシで爪の間を洗う

爪ブラシを使い、指先と爪の間を洗う。
爪の間の汚れは、ブラシでないと落とせない。
●念入りに洗う。



1 3 流水で十分にすすぐ

泡の中に微生物がたくさん含まれているので、流水で石けんが除去されるまですすぐ。
（すすぎ時間は15秒以上が望ましい）その際に爪ブラシも一緒にすすぎ、所定の場所に戻す。



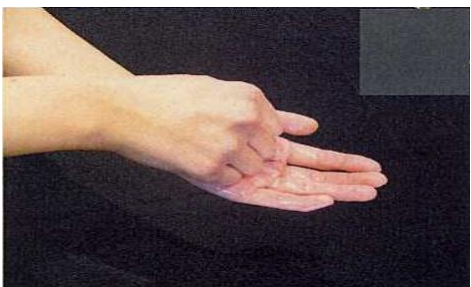
1 4 ペーパータオルでふく

ペーパータオルでぬぐい取るように、水気をふき取ることで、付着している微生物をさらに減らすことができ、アルコール消毒効果も高まる。
●ペーパータオルの使いすぎに注意する。



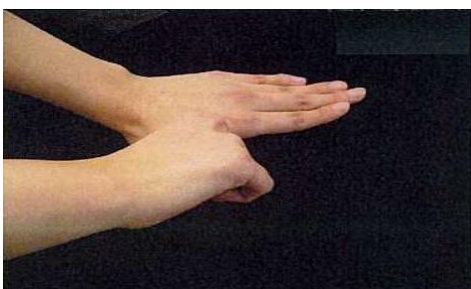
1 5 アルコールをかける

アルコールが指先にかかるように、手の平で受ける。
●指先を曲げて受け取る。



1 6 指先にすり込む

まず、指先にアルコールをすり込む。
一番微生物の残りやすい指先の部分から、消毒していく。



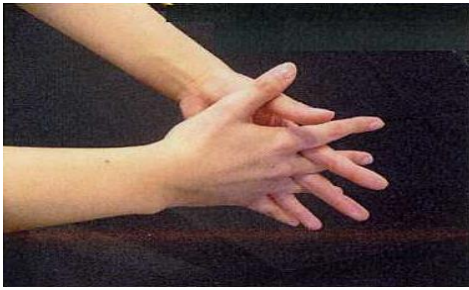
1 7 親指の付け根まですり込む

親指と親指の付け根まで、アルコールをすり込む。



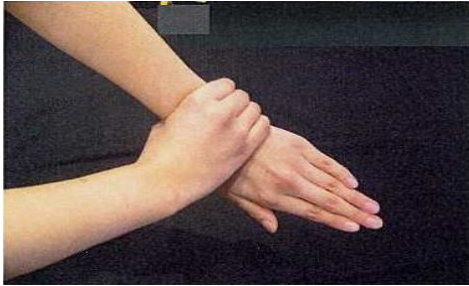
1 8 手の平と甲にすり込む

手の平と甲にアルコールをすり込む。



19 指の間にすり込む

指の間にもアルコールをすり込む。



20 手首にすり込む

アルコールが乾くまで、手首にアルコールをすり込む。

～作業中の手洗いマニュアル～



1 流水で汚れを洗い落とす

手を水でぬらし、汚れを洗い流す。



2 手洗い用石けん液を泡立てる

手洗い用石けん液を適量手にとり、泡立てる。



3 手全体を洗う

手の平、甲、指先、指の間、親指の付け根等
手全体を洗う。

●場合によっては爪ブラシも使用し洗う。



4 流水でよくすすぐ

流水で石けん液が除去されるまで十分にすすぐ。



5 ペーパータオルでふく

ペーパータオルで水分をぬぐい取るようにふき
取る。



6 アルコールをかける

アルコールが指先にかかるように、手の平で受
ける。



7 手全体にアルコールをすり込む

アルコールを、指先、指の間、親指など手全体にすり込む。

【使用水の管理】

- 給食用水は、水質検査、給水施設の管理、周辺の清潔の維持等が十分に行われているか検査し、給水栓からの水が消毒された衛生的で安全な水【「学校環境衛生の基準」（平成21年文部科学省告示第60号）に定める飲料水】であることを確認する。

～水質検査～

使用水は調理開始前及び調理作業終了後に、水道管の溜り水が出るまで水を放出した後（約5分）、DPD法で検査する。調理中は、デジタル式残留塩素計で検査する。

- ①調理開始前及び調理作業終了後、水冷及び果物の消毒を行う時に水質検査を実施し、記録する。
- ②検査項目は遊離残留塩素が0.1 mg/L以上であること及び色度・濁度・臭い・味等について、異常がないか確認する。
- ③再検査を行い、使用に不適な場合には、作業を中止し、速やかに衛生管理責任者に申し出て、学校給食課へ連絡し、指示を仰ぐ。
- ④加熱後の野菜や麺等を、水で冷却する場合は、直前に使用する水道の遊離残留塩素が0.1 mg/L以上であることを確認し、時間と塩素濃度を記録する。
- ⑤果物等の薬品消毒を行う場合は、消毒前の水道の遊離残留塩素と、流水終了後の遊離残留塩素の確認・記録を行う。

* デジタル式測定機器は定期的に検査（測定値が正確か）を行い、記録をする。
(1年間保存)

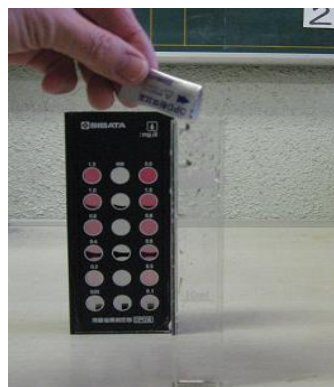
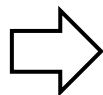
〔残留塩素量（遊離残留塩素量）の測定方法（DPD法）：参考〕

- ①水道管の溜り水が出るまで水を放出し（約5分）、採取する。
- ②残留塩素測定試験管に使用水とDPD試薬を目盛りまで加え、混和する。
- ③直ちに標準比色液と比較して残留塩素量（遊離残留塩素量）を求める。

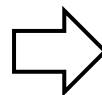
- | |
|-------------------------------------|
| ・ 規定の残留塩素は、遊離残留塩素量として0.1 mg/L以上である。 |
| ・ 測定は、水質管理マニュアル（P 19）の指示に従って行う。 |
| ・ 測定後は、測定容器を洗浄し、正しく計測できるように管理する。 |



使用水を10mlまで入れる



DPD試薬を入れ、よく振って混和する



標準比色液と比較して残留塩素量を求める

* デジタル式の測定器を使用する場合についても付属の説明書をよく読んで使用する。
(校正しなければならない機種については、週に1回は校正を行う。)



測定時は水の中をかき混ぜながら測定する

○デジタル式残留塩素計 (TANITA EW-520/521) の校正方法

【校正前に準備するもの】

- 容器へ入れた測定対象水
- 測定するデジタル式残留塩素計 (TANITA EW-520/521)
- DPD試薬式残留塩素計

- ① 校正に用いる測定対象水の塩素濃度をDPD試薬式残留塩素計で測定し、数値を記録する。
- ② センサーを本体に接続し、センサーの保護キャップをはずして校正用の測定対象水に浸ける。
(*測定対象水は流水状態で行う。)
- ③ 「POWER」を押し電源を入れる。【操作音「ピ」：CL点灯】
- ④ 「CAL」を長押し(0.5秒以上)する。【操作音「ピピ」：CAL、SPOT点灯】
- ⑤ 「+」または「-」を押してスポット番号を入力する。【操作音「ピ」】
(基本的には「1」を入力)
- ⑥ 「SET」を押す。【操作音「ピ」：SPOT点灯、CAL、----pH点滅】
- ⑦ 「+」または「-」を押して、----を選択する。【操作音「ピ」】
- ⑧ 「SET」を押す。【操作音「ピ」：CAL点滅、----、温度点灯】
- ⑨ 「MEAS」を押す。【操作音「ピ」：HOLD、CAL点滅】
- ⑩ CLセンサーで校正用の測定対象水をかき混ぜる。
(*センサーを水面から5cm程度入れ、センサーを約15秒間回し続ける。センサーは、水の中でよくかき混ぜる。)
- ⑪ 測定値が確定する。【操作音「ピピ」：HOLD点灯、CAL測定値点滅】
- ⑫ 「+」または「-」を押して、①で測定したDPD測定値を入力する。
【操作音「ピ」：CAL測定値点滅】
- ⑬ 「SET」を押して登録する。【操作音「ピピ」：全表示点滅】
(*間違えて入力をした場合は、「POWER」を押して電源をOFFにし、やり直す。)

＊水の色と味（参考）＊

水の外観に異常がある場合、原因は次のようなものがある。

- 1 水が濁っている時
 - （１）白濁しているものは亜鉛、赤褐色のものは鉄が溶出している。
 - （２）水が停滞している。
 - （３）汚水が流入（混入）している。
- 2 水に色がついている時
 - （１）白色のものは亜鉛
 - （２）青色のものは銅
 - （３）赤褐色のものは鉄が溶出している。
- 3 水に異味、異臭がある時
 - （１）受水槽や高架水槽を塗装した時、乾燥が不十分だとフェノール臭（薬品臭）や油臭がする。
 - （２）配管工事で使用した配合剤が水に混じって異味異臭がする。
 - （３）亜鉛メッキの成分が溶出して金属味がする。
 - （４）受水槽や高架水槽にカビや藻類が増殖し、カビ臭がする。

水質管理マニュアル

	作業手順	点検項目	衛生管理ポイント
調理開始前 (DPD法)	①水道の蛇口から、5分以上、水を放出する。 ②左右に水のみを入れた試験管を2本セットする。（左右の水は、検査の度に毎回入れ替える。） ③真ん中の試験管に測定する水を目盛りの高さまで入れ、DPD試薬を1つ入れてよく振って溶かす。 ④明るい方向へ向けて、目測で左右の色調と比較して、1番近い色調の数値で測定値の判別とする。 ⑤この数値が遊離残留塩素となる。	◎残留塩素の測定前に、器具の破損・汚れ等ないか確認する。	◎使用水の外観・色・にごり・味・臭い及びO. 1mg/L以上あるかの確認を行う。 ◎使用水について残留塩素濃度がO. 1mg/L以上に満たない場合は作業を中止し、再検査を行い、不適な場合は、速やかに衛生管理責任者に申し出て、学校給食課へ連絡し、指示を仰ぐ。
調理終了後 (DPD法)	①水道の蛇口から、5分以上、水を放出する。 ②左右に水のみを入れた試験管を2本セットする。（左右の水は、検査の度に毎回入れ替える。） ③真ん中の試験管に測定する水を目盛りの高さまで入れ、DPD試薬を1つ入れてよく振って溶かす。 ④明るい方向へ向けて、目測で左右の色調と比較して、1番近い色調の数値で測定値の判別とする。 ⑤この数値が遊離残留塩素となる。	◎残留塩素の測定前に、器具の破損・汚れ等ないか確認しておく。	◎使用水の外観・色・にごり・味・臭い及びO. 1mg/L以上あるかの確認を行う。 ◎使用水について残留塩素濃度がO. 1mg/L以上に満たない場合は作業を中止し、再検査を行い、不適な場合は、速やかに衛生管理責任者に申し出て、学校給食課へ連絡し、指示を仰ぐ。
水冷及び 果物の消毒 (デジ 列式)	※水冷及び、果物等の薬品消毒を行う場合は、水質検査（残留塩素測定）をする。	◎残留塩素の測定前に、器具の破損・汚れ等ないか確認しておく。	◎使用水の外観・色・にごり・味・臭い及びO. 1mg/L以上あるかの確認を行う。 ◎使用水について残留塩素濃度がO. 1mg/L以上に満たない場合は作業を中止し、再検査を行い、不適な場合は、速やかに衛生管理責任者に申し出て、学校給食課へ連絡し、指示を仰ぐ。
その他	◎取り扱い説明書をよく読む。 ◎操作方法を間違えない。 ◎数値の読み間違えをしない。 ◎水質検査記録は1年間保管する。		

【検収室（受け取り）】

- ・食品や容器からの汚染を下処理室や調理室へ持ち込むことを防ぐため、検収室において食品の受け渡し、専用容器への移し替え、点検を行うことが必要である。
- ・「検収」とは、納入した食品の数量・重量だけでなく、学校給食に使用する食品の「安全性」を確認する作業である。食品の特性、汚染レベルを理解した上で、適切に受け入れ、確認を行う。

～衛生管理のポイント～

- 検収室において食品の受け渡し（容器の移し替え）を行うとともに、検収責任者が立会い、検収簿に基づき点検を行い、記録し、保存する。
- 食材搬入後はドアやシャッターは閉める。
- 業者の容器から移し替えたものは、床面から60cm以上の高さの台に置く。
（肉・魚・卵類は専用の台にする）
- 食品は区別して専用の容器に移し替える。
- 検収時は検収用のエプロンを着用する。
- 検収用エプロンは2種類で区別する。（肉・魚・卵類とその他の食材）
- 受け取り時は、冷凍・冷蔵品は品温の確認及び冷凍・冷蔵庫の温度を確認・記録する。
（検収簿等へ記録する）
- 作業区分が替わる場合はエプロンも交換するが、やむを得ず検収したものをすぐに下処理室へ運ぶ場合は検収用エプロンでもよい。
（すぐに交換できる場所にエプロンがある場合は、交換してから下処理室へ運ぶ。）
- 検収室で専用の容器に入れ替え、下処理室等には業者のダンボールや袋等を持ち込まない。
- 業者搬入時のダンボール箱及び容器は汚れていたり、細菌に汚染されていることが考えられるので、（土・カビ・ゴキブリ等）ダンボール箱や業者搬入ケースを触った手で食品を触らない。
- 不良品を認めた場合には、交換、返品などの処置を行うとともに、経過を検収簿に記録する。
- 午後からの食品の受け取りも白衣（作業衣）・帽子・マスク・検収用エプロンを着用する。
- 生鮮食品は、1回に使い切れる量を当日搬入する。
- 保存食（原材料）は50g以上採取する。（前日納品となる場合は、決められた場所で保管する。）
- 検収者は、下記の項目（検収のポイント）を確認して、検収簿に記入する。異常があれば直ちに衛生管理責任者に報告する。
- 土つきの根菜類等の土は検収室で落とす。（球根皮剥機は検収室に設置する）
- 球根皮剥機を使用する場合は、専用のナイロンエプロンを着用し、必ず蓋をする。

検収のポイント

納入時間	指定した時間に納入されているか。
製造年月日 （米の場合は精米日時）	使用に際しての参考とする。
品名・数量・規格	品名、数量・規格（ロット）は合っているか。個々の大きさにバラつきはないか。
品質・鮮度	異臭・変色等はないか。生鮮品の鮮度、腐敗等していないか。
包装容器等の状況	外装の汚れはないか。破れはないか。当該食品以外の容器ではないか。
品温	運搬時を含め「保存基準」から逸脱していないか。
異物混入の有無	異物混入がないか。
賞味期限・消費期限	期限が切れているものや、使用中又は保管中に期限切れになる恐れのあるものはないか。
表示	加工食品の包装に、食品衛生法で定められた製造者住所氏名・添加物・保存方法等に関する適正な表示があるか。
産地	食品の産地は記載されているか。
納入業者	服装等は清潔か。納入業者名が記録されているか。
運搬	冷凍、冷蔵品については、保冷車による運搬であるか。 常温によるものは、格納式車又は幌付き車であるか。

検 収 簿(例:野菜用)

検収日時 〇月 〇日(〇時 〇〇分)検収者: 〇〇〇

納品日 〇〇年 〇月 〇日

納入業者名 _____

納入業者記入欄	食 品 名	〇〇〇	〇〇〇	〇〇〇			
	単 価	別紙納品書のとおり	別紙納品書のとおり	別紙納品書のとおり	別紙納品書のとおり	別紙納品書のとおり	別紙納品書のとおり
	数 量	〇〇kg	〇〇kg	〇〇kg			
	製造年月日	〇〇年 〇月 〇日	〇〇年 〇月 〇日	〇〇年 〇月 〇日	年 月 日	年 月 日	年 月 日
	賞 味 期 限	〇〇年 〇月 〇日	〇〇年 〇月 〇日	〇〇年 〇月 〇日	年 月 日	年 月 日	年 月 日
	産 地	〇〇	〇〇	〇〇			
	製造・加工業者	〇〇〇〇	〇〇〇〇	〇〇〇〇			

調理場記入欄	品質	(良) ・ 不良	(良) ・ 不良	(良) ・ 不良	良 ・ 不良	良 ・ 不良	良 ・ 不良
	不良時の措置等						

検 収 簿(例:肉用)

<食肉納入業者用>

納入業者名

納入業者の記入欄	食 品 名	〇〇〇		
	納 入 日 時	〇年 〇月 〇日 (午前・午後)	年 月 日 (午前・午後)	年 月 日 (午前・午後)
	単 価	別紙納品書のとおり	別紙納品書のとおり	別紙納品書のとおり
	数量(ロット毎の数量)	〇kg		
	製 造 年 月 日	〇年 〇月 〇日	年 月 日	年 月 日
	賞 味 期 限	〇〇〇		
	産 地	〇〇〇		
	と 畜 場 名	〇〇〇		
	解体・販売業者名	〇〇〇		
	加工・販売業者名	〇〇〇		
販売業者所在地	〇〇〇			

調理場の記入欄	品 質	納品時の温	良 ・ 不良	〇 °C	良 ・ 不良	°C	良 ・ 不良	°C
	包装容器(箱・袋)の汚 れ ・ 破 れ		なし	あり	なし	あり	なし	あり
	不良時の措置等							
	検 収 者	〇〇〇						

※加工品は数量ごとにロットについても記入してください。

※用紙はコピーして使用してください。

検 収 簿(例:一般物資用)

今治市立〇〇〇〇給食運営委員会 様

納入業者名

納入業者の記入欄	食 品 名	〇〇〇		
	納 入 日 時	〇年〇月〇日 午前・午後 時 分	年 月 日 午前・午後 時 分	年 月 日 午前・午後 時 分
	単 価	別紙納品書のとおり	別紙納品書のとおり	別紙納品書のとおり
	数量(ロット毎の数量)	〇〇 kg	kg	kg
	ロ ッ ト 番 号	〇〇〇		
	製 造 年 月 日	〇年〇月		
	賞味期限・消費期限	〇〇〇		
	産 地	〇〇〇		
	製 造 加 工 業 者 名	〇〇〇〇		
	製造加工業者所在地	〇〇〇〇〇		

調理場の記入欄	品 質 ・ 品 温	良・不良 °C	良 ・ 不良 °C	良 ・ 不良 °C
	包装容器(箱・袋)の 汚 れ ・ 破 れ	なし ・ あり	なし ・ あり	なし ・ あり
	不 良 時 の 措 置 等			
	検 収 者	〇〇〇		

※加工品は数量ごとにロットについても記入してください。

※用紙はコピーして使用してください。

【保管場所】

衛生的に保管し、保存中に変質、腐敗させないようにする。

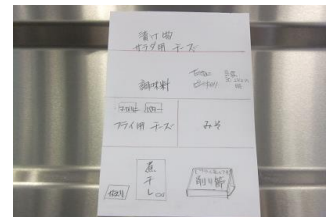
～衛生管理のポイント～

- 「学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準」に従い保管する。（学校給食衛生管理基準）
- 保管設備内は原材料の相互汚染が起これないように配慮する。ダンボール箱等のまま持ち込まないで清潔な容器に移し替える。
- 食品は（60cm以上の台の上に置き）床面に直接置かない。
- 食品は先入れ、先出しを励行する。
- 食品は保管中に変質したり、ねずみやゴキブリに汚染されることがある。使用前には異常がないことを確認する。
 - ・異味、異臭、変色、ネトやカビの発生等がないか。
 - ・ゴキブリの糞等の異物が混入していないか。
 - ・食品を保存している容器にかじり穴等異常がないか。
 - ・乾燥、吸湿していないか。
- 受配校での食品の取り扱い
 - ・牛乳、果汁、デザート類は専用の冷蔵庫に保管する。
 - ・冷蔵庫は搬入時と搬出時の庫内温度を確認し、記録する。
 - ・業者からの直送品は所定の場所に保管する。
 - ・配膳室は必要な時以外は施錠する。
 - ・配送校については、品名、時間、品温等を「温度記録表」に記録する。
（クラスを決めて測定する）

1 冷蔵庫・冷凍庫

- 冷蔵庫・冷凍庫内は整理整頓する。
- 冷蔵庫・冷凍庫は、作業開始前とでき上がりの食品（調理・配缶後のサラダやデザート等で、冷凍・冷蔵デザートも含む）の出し入れ時、作業終了後は常に庫内温度を確認・記録し、完全に機能していることを確認する。
- 食品の冷凍には本来－40℃以下で急速冷凍することが必要である。調理場の冷凍庫にはそのような能力はないため、食品を冷凍するためには使用しない。
- 冷凍庫・冷蔵庫ともに使用目的別になっていない場合は、場所を区別する。

庫内温度：食品用冷蔵庫・・・10℃以下
牛乳用冷蔵庫・・・10℃以下
食品用冷凍庫・・・－18℃以下
保存食用冷凍庫・・・－20℃以下



2 食品庫・調味庫

- 食品庫内は整理整頓する。
- 食品庫内はエアコン等を使用し、換気、除湿に注意して温度25℃以下、湿度80%以下に保つ。
- 食品は日が当たらない場所で保管する。
- 調味料は食品庫又は調味庫で計量し、容器（瓶・ペットボトル）は調理室に持ち込まない。
- 異物混入の原因になり無駄遣いになるため、調味料類の前日計量や、ナイロン袋へ入れる等はしない。
- 納品されたものを保管するときは、納品時の不用品（ダンボール等）は持ち込まない。
- 消毒液や工具類と食品を一緒に保管しない。
- 食品庫には食品以外のものは置かない。やむを得ず置く場合（手袋・ペーパー・ナイロン袋等）は、場所を決めて汚染が起これないように置く。
- 食品庫は汚染作業区域、調味庫は非汚染作業区域である。
ただし、食品庫と調味庫が同一の場合は、専用の履物に履き替える。



(月) 温度記録表 (例)

日／曜	クラス名	測定者	ごはん(料理名)		釜(料理名)		和え物(料理名)		果物・デザート(料理名)		その他(料理名)	
			時間	温度	時間	温度	時間	温度	時間	温度	時間	温度
／			()		()		()		()		()	
／			()		()		()		()		()	
／			()		()		()		()		()	
／			()		()		()		()		()	
／			()		()		()		()		()	
／			()		()		()		()		()	
／			()		()		()		()		()	
／			()		()		()		()		()	
／			()		()		()		()		()	
／			()		()		()		()		()	
／			()		()		()		()		()	
／			()		()		()		()		()	
／			()		()		()		()		()	
／			()		()		()		()		()	
／			()		()		()		()		()	
／			()		()		()		()		()	

【原材料・製品等の保存基準】

区分	保存温度	備考
米・パン	室温	
牛乳・乳製品	10℃以下	
小麦粉及びその製品	室温	
いも・でんぷん	室温	
砂糖類	室温	
液状油脂	室温	
固形油脂（ラード、マーガリン、バター）	10℃以下	
ナッツ類	15℃以下	
大豆（乾燥・水煮）	室温	
豆腐・揚げ類・味噌	10℃以下	豆腐等、温度が高い場合は粗熱をとる
冷凍魚介類	-15℃以下	
魚肉練り製品	10℃以下	
食肉・食肉製品	10℃以下	
冷凍食肉・食肉製品	-15℃以下	
殻付卵	10℃以下	
液卵	8℃以下	
冷凍液卵	-18℃以下	
野菜類	10℃前後	前日納品の場合
果実類	10℃前後	前日納品の場合
乾燥藻類	室温	

*保存方法については、それぞれの商品の記載のとおりとする

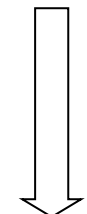
【検収・保管（種類別）】

～肉・魚介類（冷蔵）～

業者からの納入



検収



受け取り
（容器の移し替え）



冷蔵庫で保管



業者からの受け取り



専用容器への移し替え

衛生管理ポイント

- 肉・魚・卵類専用のエプロン（ナイロン素材）を手洗い後に着用する
- 使い捨て手袋を着用する
- 肉・魚・卵類専用の台車で受け取る
- 搬入時間・品温・数量等を確認・記録する
（＊検収室（受け取り）の「検収のポイント」P20参照）



品温確認・記録

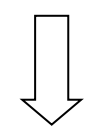
- 専用の蓋付き容器に移し替える
- 異物の混入はないか確認する
- 移し替えた後は冷蔵庫へ入れる
- 肉・魚・卵類専用の冷蔵庫又は冷蔵庫内の決められた場所で保管する
- 搬入時の冷蔵庫の温度を確認・記録（10℃以下）する

～肉・魚介類（冷凍）～

業者からの納入



検収



受け取り
（専用容器又はビニール袋等へ入れ替える）



冷凍庫で保管



衛生管理ポイント

- 肉・魚・卵類専用のエプロン（ナイロン素材）を手洗い後に着用する
- 使い捨て手袋を着用する
- 肉・魚・卵類専用の台車で受け取る
- 搬入時間・品温・数量等を確認・記録する
（＊検収室（受け取り）の「検収のポイント」P20参照）

- 専用容器またはビニール袋等へ入れる
- 異物の混入はないか確認する

- 肉・魚・卵類専用の冷凍庫又は冷凍庫内の決められた場所で保管する
- 搬入時の冷凍庫の温度を確認・記録（-15℃以下）する

- 業者の魚介類の袋は汚染されていることが考えられるので調理室には持ち込まない。
- 持ち込む場合は蓋付きの専用容器又はビニール袋へ移し替えて、決められた場所で取り扱う。
- 肉・魚類を扱う作業をした後に、冷蔵庫を触る場合や手袋をはずした後は手洗いをする。
- 肉・魚類の移し替え等をした手袋は交換し、移し替えをした手袋のまま台車などを触って汚染を広げない。

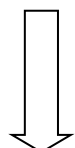


～青果物類～

業者からの納入



検収



受け取り
(容器の移し替え)



保管



移し替えた容器は60cm
以上の高さの台に置く



移し替え前のものでも床に直置きしない

衛生管理ポイント

○検収用のエプロンを手洗い後に着用する

○搬入時間・数量等を確認・記録する
(※検収室(受け取り)の「検収のポイント」P20
参照)

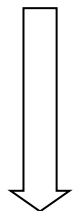
○専用の容器に移し替える
○異物の混入はないか確認する

～豆腐～

業者からの納入



検収



受け取り
(容器の移し替え)



冷蔵庫で保管



豆腐のつけ汁からの汚染に注意する

衛生管理ポイント

○検収用のエプロンを手洗い後に着用する

○搬入時間・品温・数量等を確認・記録する
(※検収室(受け取り)の「検収のポイント」P20
参照)

○蓋付き容器に移し替える
○異物の混入はないか確認する

○豆腐が温かい場合は流水で水冷後、冷蔵保管する
(粗熱をとる)

○冷たい場合も冷蔵保管を行う

○搬入時の冷蔵庫の温度を確認・記録(10℃以下)
する

○豆腐のつけ汁は雑菌が多く、汚染されているため、流水
で洗い、つけ汁を触った手で他のものを触らない。

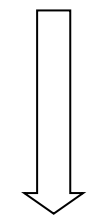


～練り製品類～

業者からの納入



検収



受け取り
(容器の移し替え)



冷蔵庫で保管



衛生管理ポイント

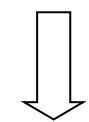
- 検収用のエプロンを手洗い後に着用する
- 搬入時間・品温・数量等を確認・記録する
(※検収室(受け取り)の「検収のポイント」P20参照)
- 蓋付き容器に移し替える
- 異物の混入はないか確認する
- 搬入時の冷蔵庫の温度を確認・記録(10℃以下)する

～卵類～

業者からの納入



検収



受け取り
(専用容器へ移し替える)



冷蔵庫で保管



衛生管理ポイント

- 肉・魚・卵類専用のエプロン(ナイロン素材)を手洗い後に着用する
- 使い捨て手袋を着用する
- 肉・魚・卵類専用の台車で受け取る
- 搬入時間・品温・数量等を確認・記録する
(※検収室(受け取り)の「検収のポイント」P20参照)
- 専用の蓋付き容器にその日のうちに移し替える
- 異物の混入はないか確認する
- 肉・魚・卵類専用の冷蔵庫又は冷蔵庫内の決められた場所で保管する
- 搬入時の冷蔵庫の温度を確認・記録(10℃以下)する

- 卵類の受け取りをしたエプロンや手袋をしたまま台車などを触って汚染を広げない。
- ひび割れた卵は使用しない。
- 汚れが殻の表面に残っている卵は洗う必要はないが、取り扱いに注意する。
- 調理室に業者の卵のケースは持ち込まない。
- 前日納品のところは冷蔵庫を清掃後保管する。

～牛乳・果汁～

業者からの納入



検収



受け取り



冷蔵庫で保管



衛生管理ポイント

○検収用のエプロンを手洗い後に着用する

○搬入時間・品温・数量等を確認・記録する
（＊検収室（受け取り）の「検収のポイント」P20参照）

○専用の冷蔵庫又は冷蔵庫内で決められた場所で保管する

○搬入時の冷蔵庫の温度を確認・記録（10℃以下）する

- 品名・搬入・搬出時間（飲用牛乳について）・品温等を記録する。
- 牛乳の表面温度はパックの上から測定する。（突き刺し型の温度計がある場合は直接牛乳に刺し込み、温度（液体の温度）を測定する。）
- 調理用牛乳を調理室へ持ち込む時は業者の黄色いケースは持ち込まず、調理室の容器へ牛乳パックを入れる等して持ち込む。

～パン（調理用）～

業者からの納入



検収



受け取り



容器を移し替えて調理室へ持ち込むか、
場所を決めて調理室で移し替える



保管



衛生管理ポイント

○検収用のエプロンを手洗い後に着用する

○搬入時間・数量等を確認・記録する
（＊検収室（受け取り）の「検収のポイント」P20参照）

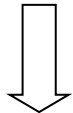
○調理室の容器へ移し替える
○異物の混入はないか確認する

- 空容器の保管・回収は適切に行われているか。
- パン箱は清潔に取り扱う。

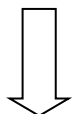


～その他一般物資（冷凍・冷蔵）～

業者からの納入



検収



受け取り

（容器へ移し替える又は、ビニール袋へ入れる）



冷凍庫・冷蔵庫で保管



衛生管理ポイント

○検収用エプロンを手洗い後に着用する

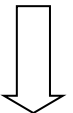
○搬入時間・品温・数量等を確認・記録する
（＊検収室（受け取り）の「検収のポイント」P20参照）

○それぞれに適した温度で保管する（冷凍・冷蔵）

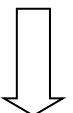
○搬入時の冷凍庫・冷蔵庫の温度を確認・記録する

～その他一般物資（常温）～

業者からの納入



検収



受け取り

（必要なものはビニール袋へ入れる又は
外装の汚れを拭き取る）



食品庫で保管



60cm以上



衛生管理ポイント

○検収用エプロンを手洗い後に着用する

○搬入時間・数量等を確認・記録する
（＊検収室（受け取り）の「検収のポイント」P20参照）



【下処理室】

- ・野菜の皮や芯、種等、料理に使用しない部分を除去する。
- ・食品に付着しているほこり等の異物や有害微生物を減らす。
- ・衛生的で食味上も好ましい状態にする。

～衛生管理のポイント～

- 下処理は汚染作業区域（下処理室）で確実にいき、汚染作業区域で使用する器具等は、非汚染区域（調理室）に持ち込まない。
- 細菌は水を介して汚染が広がるため、床に水を落とさない。
- 食品は床面から60cm以上の高さで取り扱う。
- 皮や芯を取り除く時は、廃棄量が少なくするように工夫する。
- ほうれん草や根菜類等の土が付着しているものは、予備洗いを行った後、3槽シンクで洗浄する。
- 流水で野菜等を洗浄する時は、少量ずつ洗う。
- 葉菜類は葉のひだの間も、よく洗浄する。
- 非加熱用シンク・加熱用シンク・洗浄用シンクを区別する。
（施設等の問題により器具の洗浄用シンクと食材の洗浄用シンクとを区別できない場合は、塩素消毒をする。加熱用・非加熱用とを区別できない場合は、非加熱用の食材を先に洗浄する等して工夫する。）同一レーンの場合は、汚染度の低い野菜から洗浄する。

（1レーンの場合）

- 洗浄の順番：①干しいたけ、豆類（乾燥）→②生で食べる果物・野菜（トマト、レタス等）→③こんにゃく→④土より上の野菜（きゅうり、ピーマン、ブロッコリー等）→⑤土に触れている野菜（キャベツ、ねぎ、かぼちゃ、ほうれん草等）→⑥豆腐→⑦きのこ類→⑧土の中にできる野菜（だいこん、たまねぎ、じゃがいも、ごぼう等）→⑨もやし
*もやしは、大腸菌群が多いため、基本的には最後に洗浄するが、その日の入荷された野菜の状態をみて、順番を変更する場合もある。

- シンクは食材が替わるごとにスポンジで水洗いする。（隣の水槽に野菜が入っている場合は、水槽の洗浄はしない。1つ飛ばした水槽の場合は洗浄可）
- シンクを洗浄するスポンジなどは、水槽の縁等、食材に混入する可能性のある場所に置かない。使用時に持ってくる。（スポンジはレーン毎に用意する。）
- やむを得ず洗浄の順番が逆転する場合は、洗剤をつけシンクを洗浄し、使用する。
- 換水が不十分なシンクにあっては、たらい・ボウル等を使用しオーバーフローさせる等、洗浄方法を工夫する。また、食品の入れ過ぎによる洗浄不足には注意する。
- 野菜等の洗浄時、1槽目から2槽目に移動する時は手洗いをする。また、食材が替わる場合も手洗いをする。（作業中の手洗い）ただし塩素消毒をしないトマト・ミニトマト・柑橘類等は、1層目から2槽目、2槽目から3槽目に移動する時もその都度手洗いをする。
（*3槽目から2槽目、2槽目から1槽目へ逆戻りする時には手洗いはしなくてよい。ただし食材が同じ場合に限る。）
- 野菜等の洗浄は流水で行う。（冬の水は冷たいが、湯での洗浄は果物・野菜の鮮度を低下させる）
- 魚介類の解凍は流水で行う。
- 加熱前の肉・魚・卵類を取り扱う場合は、専用のナイロンエプロン・使い捨て手袋を着用し、専用の容器・台車等を使用する。
- 肉・魚・卵類の作業動線が野菜の洗浄等の作業動線と交差しないようにする。
- 包丁・まな板・その他の調理器具は、下処理専用のものを用いる。
- 包丁・まな板の使用時、食品残渣が多い場合は、状況に応じて洗浄を（洗浄室またはあらかじめ決められた洗浄コーナーにて）行う。
- エプロン・履物は下処理専用のものを着用する。野菜の泥落とし及び球根皮剥機を使用する場合は、使い捨てロング手袋（ゴムなし）・専用のナイロンエプロンを着用する。
- 検収室・下処理室の履物でプラットホーム等、外へは出ない。
- エプロンは色分けする等により明確にし、作業区分ごとに洗浄及び消毒（消毒はナイロンエプロンのみ）して翌日まで乾燥させる。さらに区別して保管するなど衛生管理に配慮する。
（使用中のエプロンと未使用のエプロンが接触しないようにする等、エプロンの相互汚染に気を付ける。）
- 下処理室から調理室へ移る時には、手指を洗浄・消毒（標準的な手洗い）し、エプロン・履物を取り替える。

○下処理室と調理室で使用する容器は区別して整備する。

- ┌ 検収、下処理用・・・検収室で納入された野菜等を入れ、下処理室に持ち込むものや、泥や土を落とした後の洗浄前の野菜を入れるもの。
- └ 調理室用・・・・・・・・下処理で3槽洗浄した野菜を入れ、調理室に持ち込むもの。
(調理室では容器等は消毒した物を使用する)

○器具洗浄用ホースの使用は必要最小限にとどめ、使用する時以外は取り外し、洗剤等と一緒に洗浄室へ置く。

○床にゴミが落ちた場合は、すぐに取り除く。

○下処理室から調理室へ食品が移動する場合、肉・魚・卵類と野菜・果物のラインは別にする。

○調味料を量る時のエプロンは、その日使用していない清潔なエプロンで量る。

【下処理（種類別）】

～生食する果物（塩素消毒なし）～

下処理シンクにて
3回流水で洗浄する



3槽目で洗浄後、専用
容器へ取り上げる



衛生管理ポイント

- 専用のスポンジでこすり洗いする
- 3槽目洗浄後、取り上げて入れるざるを置く台は、アルコールで消毒する

- みかん等の柑橘類で1個を皮ごと提供するものに限る。
（ただしへたの部分はよく洗浄する）
- 専用のスポンジを用いて洗浄する。特にへたの部分には細菌が多いとされるので十分に洗浄する。
- 専用のスポンジは使用後は洗浄・消毒を行う。
- 果物を洗浄する時のエプロンは下処理用のエプロン（その日未使用の清潔なもの）を着用する。
- 生食する果物・野菜等の洗浄は非加熱用シンクで行うが、専用のシンクがない場合は、一番最初に洗浄を行う等工夫をする。
（前日にそのシンクで器具等の洗浄を行った場合は、シンクを消毒する。）
- 素手で3槽洗浄し、素手で取り出して専用のざる（非加熱用のもの）へ入れる。（専用のざるは、アルコール消毒をした台に置く。）



～生食する果物（塩素消毒あり）～

下処理シンクにて
3回流水で洗浄する



調理室にて200ppm
次亜塩素酸ナトリウム
で5分間消毒後、流水
で十分なすすぎを行う



衛生管理ポイント

- 専用のスポンジでこすり洗いする
- 塩素消毒は、調理室で行う
- 200ppm次亜塩素酸ナトリウム溶液は水1ℓに対し1.2%次亜塩素酸ナトリウムの場合は約1.7ml、10%次亜塩素酸ナトリウムの場合は2mlで作る

- 果物を洗浄する時のエプロンは下処理用のエプロン（その日未使用の清潔なもの）を着用する。
- 専用のスポンジを用いて洗浄する。（特にへたの部分には細菌が多いとされるので十分に洗浄する。）ただしぶどう・いちご等はスポンジでは洗わない。
- 生食する果物・野菜等の洗浄は非加熱用シンクで行うが、専用のシンクがない場合は、一番最初に洗浄を行う等工夫をする。（前日にそのシンクで器具等の洗浄を行った場合は、シンクを消毒する。）
- ぶどうは房の付いたまま洗浄し、消毒する。
- 果物等のうち、調理場で皮を剥いたり、切って提供するものは塩素消毒をする。

～生食する野菜～

下処理シンクにて
3回流水で洗浄する



調理室にて200ppm
次亜塩素酸ナトリウム
で5分間消毒後、流水
で十分なすすぎを行う



衛生管理ポイント

- きゅうり・トマト等については専用のスポンジでこすり洗いする
- 塩素消毒は、調理室で行う
- 200ppm次亜塩素酸ナトリウム溶液は水1ℓに対し1.2%次亜塩素酸ナトリウムの場合は約1.7ml、10%次亜塩素酸ナトリウムの場合は2mlで作る

- 野菜を洗浄する時のエプロンは下処理用のエプロン（その日未使用の清潔なもの）を着用する。
- 生食する果物・野菜等の洗浄は非加熱用シンクで行うが、専用のシンクがない場合は、一番最初に洗浄を行う等工夫をする。（前日にそのシンクで器具等の洗浄を行った場合は、シンクを消毒する。）
- トマト・ミニトマトのヘタを取った場合は、3回流水洗浄した後、塩素消毒はしなくてもよい。扱い方は塩素消毒をしなくてもよい果物と同じで、素手で3槽で洗浄し、素手で取り出して専用のざるへ入れる。（専用のざるはアルコール消毒をした台に置く。）
- トマト・ミニトマトの場合のみ（表面がつるっとしているため）、ヘタを取った場合は、包丁で切る場合でも塩素消毒はしなくてもよい。（ただしへたの部分はよく洗浄する。）
- レタスは葉を一枚ずつはがして洗浄し、塩素消毒後に一口サイズにちぎる。



～加熱する野菜等～

芽取りや皮剥きなど
廃棄部を除去する



下処理シンクにて
3回流水で洗浄する



洗浄後、調理室へ
渡す



衛生管理ポイント

- 洗浄は十分な流水で行う
- 凸凹のあるものは専用のスポンジ等で洗浄する

○水が循環している3槽シンクで食材の表面をこすり洗いする。

- 産地や季節、栽培方法などによっては虫が多く付着している野菜もある。切れ目を入れ、1枚ずつはがす等し、異物がないか確認しながら洗浄する。
- きゅうり、ゴーヤ、トマト等は、専用のスポンジを用いて洗浄する。
- 葉菜類の根元や茎には多くの細菌や泥等が付着しているため、根元を切り落としてから洗浄する。
- キャベツ等の結球野菜は中心部まで洗浄できるように2つ割り又は4つ割りにした後、芯を取り、葉を一枚ずつはがして洗浄する。
- もやし等、細菌数が多いとされている野菜は、水の循環を特に行い、洗浄する。溢れ出る場合は、ざるなどを用いる。
- たけのこ水煮缶は缶を洗浄して下処理室で開封し、洗浄前に包丁で分割してから、内部の白いたんぱく質凝固物を丁寧に取り除いたのち、3回流水で洗浄する。
- かぼちゃは、切らずにそのまま表面を3槽で洗い、調理室でさっとボイル（表・裏2分ずつ程で、柔らかくなるまでは茹でない。）してから切ってもよい。その場合、種を取った後は洗わなくてもよい。

～こんにゃく～

下処理シンクにて
3回流水で洗浄する



容器へ移して
調理室へ持ち込む



衛生管理ポイント

- 食品の腐敗、異物混入はないか確認する
- 消毒済みの容器へ入れる

～豆腐

下処理シンク3層目にて
1回流水で洗浄する



容器へ移して
調理室へ持ち込む



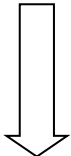
水冷又は上調理室の冷蔵庫保管
が望ましい

衛生管理ポイント

- 食品の腐敗、異物混入はないか確認する
- 消毒済みの容器へ入れる
- 切った後は、水冷又は冷蔵庫保管により、品質に注意する

～冷凍野菜～

ざる等に移して
流水解凍



流水で洗浄する



衛生管理ポイント

- 解凍は当日行う
- 冷凍野菜の開封は検収室又は下処理室にて行う
- 解凍は調理室シンクで行う
- 調理室シンクで解凍できない場合は下処理室シンクの3槽目で順番を考慮して解凍する
- ごみや虫が付いていないか、水を換えて確認する

- ブロック凍結の野菜については、ある程度解凍されたら包装を取り除き、ざる等に移して流水で洗浄する。
- 調理室に水槽がない場合は、冷凍野菜→きのこ類→土付き野菜→もやしの順に下処理の水槽の3槽目で解凍する。冷凍野菜を最後にする場合は、土付き野菜ともやしの後は洗剤を使用し、水槽をこすり洗いしてから使用する。
- 調理場の冷蔵庫は、均一な解凍ができないので、冷蔵庫での解凍は行わない。（食品を冷凍させることについても専用の施設ではないため行わない。）
- 解凍は場所を決めて行い、長時間放置はしない。



冷凍アスパラガスに虫の混入

～乾物（干しいたけ・きくらげ・ひじき・豆類等）～

容器の移し替え
計量を行う



流水で洗浄する



水で戻す



衛生管理ポイント

- 移し替えは、食品庫で行う
- 異物の混入はないか確認する



- 水戻しは調理室のシンクで行う
- 水を換えて異物等を取り除く

乾物類は戻した後も、石や金属などの異物が巻き込まれている可能性があるため、少量ずつ確認する。

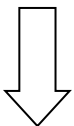
豆の前日処理時の保管

- 乾物には干しいたけ・きくらげ・ひじき・豆類（乾燥）の他にも、切り干しだいこんやわかめ等も含まれる。
- 干しいたけ、豆類（乾燥）は、下処理シンクの3槽目によく流水洗浄を行い、上調理で水戻しをする。（干しいたけは割れを防ぐため、少し浸けてから洗う。量が多い場合は1、2層目シンクを使ってもよい）
- きくらげや若布は上調理で水戻しをする。
- 豆類の前日からの浸水は行わないのが望ましいが、前日から浸水する場合は、蓋付きの容器に入れ、冷蔵庫で保管する。水は豆の4倍程度入れ、保管時は相互汚染に気を付ける。

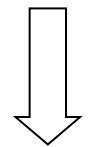


～缶詰・レトルト（調味料以外）～

缶は前日に洗浄する



当日開封する



保管する



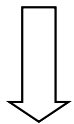
衛生管理ポイント

- 缶の洗浄はラベルをはがし下処理室で行う。

- 決められた場所でアルコール消毒をし、調理時間に合わせて開封する
- 使い捨て手袋・専用器具・台車等を使用する
- 食品の腐敗、異物混入はないか確認する

～肉・魚介類（冷凍）～

保管している冷凍庫
から魚を取り出す



専用シンクにて流水解凍をする



調理に応じて専用の
場所で下味を付ける



専用の冷蔵庫に保管
する

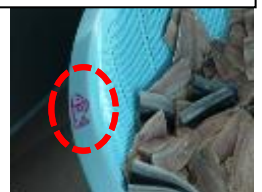


衛生管理ポイント

- 冷凍庫は専用とする
- 肉・魚用の専用エプロン（ナイロン素材）を手洗い後に着用する
- 使い捨て手袋（ロング）を着用する

- シンクは専用のものを使用する
- 解凍は流水で行う

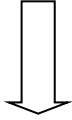
容器で解凍する場合は
専用のものを使用する



- 蓋をして保管する
- 冷蔵庫は専用のもの又は決められた場所へ入れる
- 冷蔵庫の温度確認・記録する（1℃以下）

～肉・魚介類（冷蔵）～

保管している冷蔵庫
から肉・魚等を取り出す



調理に応じて専用の
場所で下味を付ける



専用の冷蔵庫に保管
する



この部分が汚染されないよう
に注意する

衛生管理ポイント

- 冷蔵庫は専用とする
- 肉・魚用の専用エプロン（ナイロン素材）を手洗い
後に着用する
- 使い捨て手袋を着用する

- 蓋をして保管する
- 冷蔵庫は専用のもの又は決められた場所へ入れる
- 冷蔵庫の温度確認・記録する（10℃以下）

- 専用の台車の使用、専用エプロンの着用、使い捨て手袋の着用（腕の方まで汚染される場合はロング手袋）を徹底する。
- 容器で魚等を解凍する場合は、専用のものを使用する。
- 冷蔵庫での解凍は、ドリップ等による汚染に気を付け、冷蔵庫の温度管理をした上で、冷蔵庫で解凍をする季節・時期については、栄養士と協議し調理場で判断する。
（食品を冷凍させることについては、専用の施設ではないため行わない。）
- 食品の数量や腐敗等がないかを確認しながら、解凍・下味付けをする。
- 流水解凍後は速やかに冷蔵庫で保管する。（常温放置になることを避けるため、冷蔵庫から出す時には小出しにする。）
- 下味付け後も速やかに冷蔵庫で保管する。

～卵（割卵）～

卵を冷蔵庫から取り出す



割卵



攪拌



調理



衛生管理ポイント

- 調理時間に合わせて出し、使用する直前に割卵する
- 専用の容器・台車・エプロン・使い捨て手袋を使用する
- 1個ずつ割卵し、血卵等の混入はないか確認する
- 異物の混入はないか確認する

- 割卵は、場所を決めて行い、清潔なものと交差したり接触したりしないようにする。
- 割卵の際は、殻の混入防止のため平面で割る。（ボウルの角等で割ると殻が混入してしまう場合があるため角等では割らない。また、汚染を広めるため、台等で割らない。）
- 卵と卵をたたいて割る場合は殻の混入防止のため、ボウルの上ではしない。殻入れの上等で行う。
- 殻が入った場合は、卵を割ったままの手で取り除かない。
- 割卵時に鮮度の悪いものや血液の混じったものは除く。
- 割卵・攪拌は直前に行う。ただし、やむを得ず、割卵後すぐに使用できない場合は、専用冷蔵庫又は決められた場所で保管する。（攪拌をしないで保管）
- 卵の保存食（原材料）は割卵・攪拌後、攪拌したものごとにそれぞれ50g以上ずつ採取する。
- 複数の料理に使用する場合は、保存食もそれぞれ50g以上ずつ原材料を採取する。
- 分解できないミキサーで卵の攪拌は行わない。（十分に洗浄できないため）
- 卵を攪拌するときのミキサーは、1日1台につき1つの料理までの使用とする。（その日に洗って消毒できないため）複数台ある場合はそれぞれ1日1料理ずつ使用する。それ以外はボウル・泡立て器等を使って攪拌する。





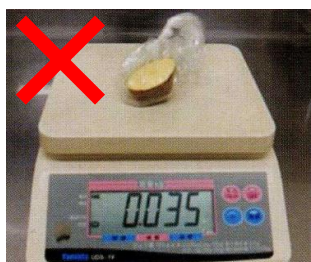
卵は1個ずつ別容器に割り、
品質を確認する

＊冷蔵庫のドアの取っ手に、肉・魚・卵等の汚染度の高い食品が付着した場合は、キッチンタオルで拭き取った後、アルコールを浸したキッチンタオルで拭き延ばす。

【保存食 ～原材料～】

採取する食品	衛生管理ポイントなど
・穀類加工品 ・芋類 ・野菜類 ・果実類	(白玉餅・冷凍穀類等) ・こんにゃく類 ・廃棄部分を採取するのでなく、可食部が50gあるようにする ・すいか、パイナップル、メロン等は、配缶前に採取し保存する
・肉類、卵、魚介類	・採取時は専用エプロンを着用する（ナイロン素材）
・豆類・野菜類	・豆腐類（おからも含む） ・常温のドライパック、冷蔵の水煮パックの食材は採取し保存する
・乳製品	・個数物は50g以上を満たす個数分採取する その他の乳製品は、使用日に50g以上採取する 学校へ直送のものは各学校で採取し、保冷バック（保冷剤入り）へ入れて調理場施設へ持ち帰り、直ちに保存する
・缶詰 ・レトルトパック	・フルーツ、和え物に使用するツナ等（非加熱で使用するもの） ・フルーツ、カクテルゼリー（冷凍）、和え物に使用するツナ等（非加熱で使用するもの）
・乾物	・冷凍及び冷蔵のしらす干しやかえりいりこは採取する

【保存食採取の悪い例】



50g以上採取されていない



廃棄部を採取している



密閉されていない



テープで巻いただけで密封されていない

採取しない食品	衛生管理ポイントなど
(穀類) ・米、麦、もち米 ・粉類（小麦粉、でん粉、パン粉） ・（乾）麴、（乾）てまり麴 等 (種実類) ・ごま、アーモンド ・カシューナッツ、クルミ 等 (調味料) ・砂糖、黒砂糖 ・塩、こしょう ・酢、しょうゆ ・みりん、酒、ソース ・トマトケチャップ、トマトピューレ ・トマトジュース ・豆板醤、甜麴醤 ・ワインビネガー ・調理用果汁 ・みそ ・マヨネーズ 等 (乾物) ・干しわかめ、干しいたけ ・きくらげ ・かつお節、削り節、煮干し、貝柱 ・昆布 ・ひじき ・青のり、のり ・春雨、ビーフン ・麴類 ・豆類、きなこ ・高野豆腐 ・かんぴょう 等 (その他) ・缶詰 レトルトパック類 ・調理用ジャム、マーマレード類 ・わかめご飯の素、ゆかり等	・常温で納品され、常温で保存できる穀類 ・冷蔵のものは採取する （アーモンド粉等） ・種実は冷蔵庫で保存したものは採取する ※ごまは除く ごまの保存温度は15℃以下ではないため ※ナッツ類は15℃以下で保存する ・納品時、冷蔵されていたものは採取する ・常温で納品され、常温で保存できる乾物 ・常温で保存できる物

【保存食の採取方法】

- 保存食の採取もれがないようにする。
- 保存食採取袋に破損がないか確認をする。
- 保存食は直接ナイロン袋へ入れる。
- 密閉機（シーラー）は衛生的に取り扱い、二次汚染にならないよう配慮する。
- 保存食日誌に採取者・採取時間・廃棄者・廃棄日時を記載する。
- 最終保存袋（一番外側の袋）に採取年月日を記載する。
- 完全に密封して-20℃以下の専用冷凍庫で2週間以上保存する。
- 廃棄時には、2週間以上経過しているか確認し、異常の有無を確認する。

1 保存食（原材料）の採取方法

～作業手順（原材料）～

手洗い



採取器具・採取袋準備



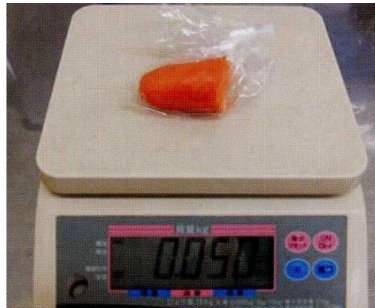
原材料の採取



原材料の保存



（2週間以上経過後）
保存した原材料の廃棄



衛生管理ポイント

- 採取器具は消毒済みの清潔なものを使用する
- 採取袋の内側が手指等により汚染されないよう、必要に応じて使い捨て手袋を使用する。
- 洗浄・消毒等を行わず、購入した状態で採取する
- 密閉機（シーラー）で完全に密閉し、-20℃以下の冷凍庫で2週間以上保存する
- 保存時の冷凍庫の温度を確認・記録する
- 2週間以上経過しているか確認し、さらに異常の有無を確認して廃棄する
- 搬出時の冷凍庫の温度を確認・記録する

- 製造年月日（賞味期限）別、ロット（産地・製造加工施設）別に50g以上採取する。
（ロット別とは：納品された同じ食品でも消費期限、又は賞味期限が異なる場合や、2業者から納品される場合は、2ロットと数える。）
- 採取に使用する器具類は食品別、ロット別に取り替える。
（続けて保存食を採取する場合は、消毒用アルコールを含ませたペーパーで包丁等を拭いてから採取する。洗浄する場合、場所は検収室又はあらかじめ決められた洗浄コーナーで行い、二次汚染や水の飛び散りに注意する。）
- 包丁、まな板、手指等から二次汚染にならないよう配慮する。
- 保存食に廃棄部を採取しない。
- 飲用牛乳及び調理用牛乳は、それぞれ別に保存食を取る。（飲用牛乳は納品時に採取し、調理用牛乳は開封時に採取する）
- 冷凍食材で密閉されていて、冷凍のまま保存食の採取ができないものは、解凍・ボイル等の処理後、採取し保存する。

2 保存食（できあがり）の採取方法

～作業手順（でき上がり）～

手洗い



採取器具・採取袋準備



配缶後食缶よりでき上がりの採取



でき上がりの保存



（2週間以上経過後）
保存した料理の廃棄

衛生管理ポイント

- 採取器具は消毒済みの清潔なものを使用する
- 採取袋の内側が手指等により汚染されないよう、必要に応じて使い捨て手袋を使用する。
- 密閉機（シーラー）で完全に密閉し、 -20°C 以下の冷凍庫で2週間以上保存する
- 保存時の冷凍庫の温度を確認・記録する
- 2週間以上経過しているか確認し、さらに異常の有無を確認して廃棄する
- 搬出時の冷凍庫の温度を確認・記録する

- 採取に使用する器具類は衛生的に準備し、管理する。
- 使用する器具や手指等から二次汚染にならないよう配慮する。
- 使用食材が全て含まれるように、釜別（学校別）、ロット別に50g以上採取する。
- 採取する器具は釜別（学校別）に取り替える。
- 直接業者から学校へ配送される（パン・牛乳・果汁・デザート）は各学校ごとに採取し、保冷剤を入れた保冷バックへ入れて調理場へ持ち帰り、直ちに保存する。
- 個数物（袋物）等は、でき上がりとして、50g以上を満たす個数分を採取保存する。
- 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。

【麺類の採取】

麺と汁を一緒に配缶する場合は、
でき上がり時の採取でよい
（スパゲティーややしそば等）



別配缶でクラスごとに茹でる場合は、
学校ごとにクラスを決めて採取する



【保存食の採取方法（食品別）】

～卵～

（割卵しないで使用する場合）

規格サイズごとに、原材料を50g以上採取し、保存する。

（割卵して使用する場合）

割卵して攪拌後、攪拌したものごとに原材料を50g以上採取し、保存する。



～パック製品～

（パックごと加熱しない物の場合）

開封時に採取し、保存する。
又は解凍後採取し、保存する。

（パックごと加熱する物の場合）

加熱料理後に採取し、保存する。（調理済み食品としての保存のみ）

～調理用牛乳～

開封時に採取し、保存する。

～冷凍野菜（ほうれん草・小松菜等）～

採取できる状態（半解凍）になったら採取し、保存する。

～冷凍野菜（コーン・グリーンピース等）～

開封時に採取し、保存する。



～飲用牛乳・果汁等～

【調理場配送】

納品時に採取し、保存する。

【学校直送】

学校ごとに納品時に採取し、保冷剤を入れた保冷バックへ入れて調理場へ持ち帰り、学校名が分かるようにして直ちに保存する。



～パン～

【調理場配送】

納品時に採取し、保存する。

【学校直送】

学校ごとに納品時に採取後、調理場へ持ち帰り、学校名が分かるようにして保存する。

【調理室】

調理の目的は、作成された献立を調理場の限られた条件（施設、設備、食数、調理担当者の人数、時間）の中で調理し、おいしく安全で、児童生徒が満足できる食事を提供することである。

～衛生管理のポイント～

- 食肉類や魚介類及び卵等、二次汚染を起こす可能性の高い食品と非加熱調理食品や和え物等が交差しないよう、作業動線を工夫する。
- 食品並びに移動性の器具及び容器の取り扱い、床面からの跳ね水等による汚染を防止するため、床面から60cm以上の場所で行う。
- まな板は水槽の縁にかけない。
（まな板をつたって水が床へ落下するため）
- 原則、汚染度の低い食品から切裁する。（加熱調理後の食品や生食する食品から先に切裁するが、難しい場合は、食品残渣を取り除き、部品を分解して洗浄する）
- 肉・魚・卵類を取り扱う際には、専用エプロン、使い捨て手袋（腕まで汚染される場合は、ロング手袋）を着用する。
- 肉・魚・卵類は専用の台車や器具を使用する。
- 肉・魚・卵類を取り扱った人は配缶作業には携わらない。やむを得ず配缶作業をする場合は、白衣の交換をし、配缶作業を行う。
- 作業が替わるごとに手指を洗浄・消毒する。
- 使用した容器・器具等からの二次汚染に注意する。
- 加熱処理する食品については、中心温度計を用いる等により、中心部が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品の場合は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、温度と時間を記録する。
- 釜の排水が流れる所には足を入れない。
- 調理室でのエプロン・履物は専用のものを着用する。
- エプロンは色分けする等により明確にし、作業区分ごとに洗浄及び消毒（ナイロンエプロン）し、翌日までに乾燥させ、区別して保管する。
- 調理用の器具・容器は肉・魚・卵類用、加熱用、非加熱用等でそれぞれ区別をし、保管についても同様に区別する。
- 下処理室から調理室へ汚れを持ち込まない。
＊下処理作業から調理作業へ移る時には、手指を洗浄消毒（標準的な手洗い）し、エプロンや履物は、調理室専用のものに取り替える。
- 洗浄用ホース・洗剤等の使用は必要最小限にとどめ、洗浄用ホースは使用する時以外は取り外して、洗浄室へ置いておく。（洗剤・スポンジ等についても）
- 調理に使う湯は、水から沸かす。（ボイラーの湯は、湯沸機内部を通るので、衛生面において保障できないため（水道局確認）水から沸かした湯をバケツ等にとって、再び沸かしてもよい。
- 湯を沸かす時は逆算して行い、長時間加熱・放置しない。
- 刃物類（スライサー・包丁・缶切り等）は使用前・使用後の点検・記録を野菜の種類・学校ごとに行う。（＊スライサー点検表P47～49参照）
- 釜のガスコック等を触った後は、手洗いをする。
- 釜で食材を調理した場合は、食材が替わるごとに、釜の内側をスポンジを使って水洗いをする。ただし、料理が替わる時や油が多い食材、たんぱく質系の食材を調理した場合は、釜の蓋の内側と釜の内側を洗剤を使用して洗う。洗浄・水洗いする時のエプロンは洗浄用に交換し、履物は水はね等に注意して交換はしなくてよい。
- 配缶する食缶やフライ缶は配缶作業の直前に保管庫から取り出す。
- 加熱前に使用する器具・容器、加熱後に使用する器具・容器はそれぞれ区別する。
- 加熱後の食品を入れる容器は消毒をする。
- 調理後の食品については適切な温度管理を行い、調理後2時間以内に喫食できるよう努める。



- 床にゴミが落ちた場合は、すぐにゴミを取り除く。
- 中心温度計については、毎日洗浄して清潔に保管し、定期的に（1ヶ月に1回以上）検査を行い（棒状温度計との比較）、正確な機器を使用する。また、異常がある場合は随時点検を行う。（＊下記「温度計の定期検査の方法」参照）

～温度計の定期検査の方法～

～沸騰した湯～

沸騰した湯と氷水の両方でチェックし、1ヶ月に1回以上点検・記録する。異常がある時は随時点検して記録に残す。



湯を沸かし、容器へ入れ



湯へ棒状温度計と、点検する温度計とを一緒に入れ、表示された値を比較して正確かどうかを点検



棒状温度計との誤差が1℃以内の範囲であればよい

～氷水～



氷200gに水100mlを入れてよくかき混ぜ、0℃の氷水を作成する



棒状温度計と、点検する温度計とを一緒に入れ、表示された値を比較して正確かどうかを点検する



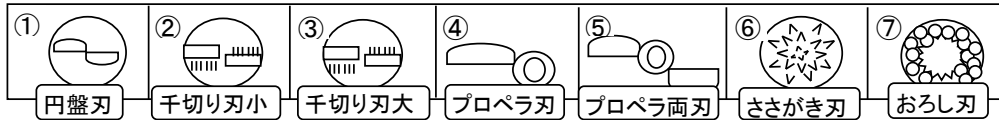
誤差がないか確認する

棒状温度計が割れると危険なので、調理作業中には行わない

＊定期検査の結果は記録し、1年間保存する。

スライサー点検表（例１）

月	日	担当者氏名



スライサー刃	作 業 前									
	食 品 名									
	刃番号()									
	注意箇所数()									
	変更担当者名									
	作 業 後									
	追加注意箇所数点検1									
	追加注意箇所数点検2									
	追加注意箇所数点検3									
ベルト	追加注意箇所数点検4									
	追加注意箇所数点検5									
	刃ボルト確認	1・2・3・4・5	1・2・3・4・5	1・2・3・4・5	1・2・3・4・5	1・2・3・4・5	1・2・3・4・5	1・2・3・4・5	1・2・3・4・5	1・2・3・4・5
	作 業 前									
	ベルト破損箇所点検1									
	ベルト破損箇所点検2									
	ベルト破損箇所点検3									
	ベルト破損箇所点検4									
	ベルト破損箇所点検5									
	作 業 後									
	ベルト破損箇所点検1									
カバーと止めネジ確認	ベルト破損箇所点検2									
	ベルト破損箇所点検3									
	ベルト破損箇所点検4									
	ベルト破損箇所点検5									
	カバートと止めネジ確認	1・2・3・4・5	1・2・3・4・5	1・2・3・4・5	1・2・3・4・5	1・2・3・4・5	1・2・3・4・5	1・2・3・4・5	1・2・3・4・5	1・2・3・4・5

給 食 実 施 状 況		中止の学校・学年・組の有無 (あり ・ なし)	
		(中止あり の場合) 中止の学校名・学年・組を記載	
		学 年	組
小	全校	(1 ・ 2 ・ 3 ・ 4 ・ 5 ・ 6 ・ 特殊 ・ 職員)	(1 ・ 2)
小	全校	(1 ・ 2 ・ 3 ・ 4 ・ 5 ・ 6 ・ 職員)	(1 ・ 2 ・ 3)
小	全校	(1 ・ 2 ・ 3 ・ 4 ・ 5 ・ 6 ・ 特殊 ・ 職員)	(1 ・ 2 ・ 3 ・ 4)
中	全校	(1 ・ 2 ・ 3 ・ 特殊 ・ 職員)	(1 ・ 2 ・ 3 ・ 4 ・ 5 ・ 6 ・ 7 ・ 8 ・ 9)
中	全校	(1 ・ 2 ・ 3 ・ 特殊 ・ 職員)	(1 ・ 2 ・ 3 ・ 4 ・ 5 ・ 6 ・ 7 ・ 8 ・ 9)
※ その他の対応を詳細に記載すること			

スライサー点検表（例２）

年	月	日	担当者氏名



スライサー刃		作 業 前							
	食品名								
	刃番号（ ）								
	注意箇所数（２箇所）								
		作 業 後							
	注意箇所数点検（小）								
ベルト	注意箇所数点検（中）								
	刃ボルト確認								
		作 業 前							
	注意箇所数（４箇所）								
カバーと止めネジ確認		作 業 後							
	ベルト破損箇所点検（小）								
	ベルト破損箇所点検（中）								

スライサー点検表（例２）

年	月	日	担当者氏名



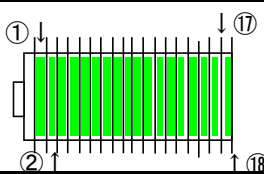
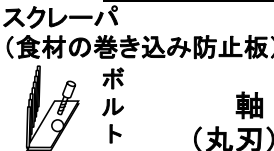
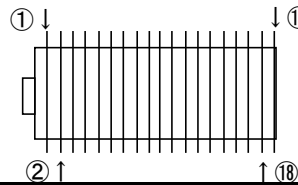
スライサー刃		作 業 前							
	食品名								
	刃番号（ ）								
	注意箇所数（２箇所）								
		作 業 後							
	注意箇所数点検（小）								
ベルト	注意箇所数点検（中）								
	刃ボルト確認								
		作 業 前							
	注意箇所数（４箇所）								
カバーと止めネジ確認		作 業 後							
	ベルト破損箇所点検（小）								
	ベルト破損箇所点検（中）								

さいのめ切り機 点検表（例）

今治市〇〇〇調理場

月	日	担当者

刃（丸刃）



刃・3セット以上の場合、 (0.5/1.0/1.5/2.0)2枚に記載		() cm		() cm	
食 材 名					
刃		刃の点検（破損・注意部分）		刃の点検（破損・注意部分）	
破 損 ・ 注 意 部 分 と 箇 所 数	刃の種類	丸 刃		縦 刃	
	作業前 異常ありの場合、 異常の刃の部分番 号を記載 ↓作業中に刃こぼ れなどが起こった 場合追加として部 分を明記する	異常なし	異常あり↓	異常なし	異常あり↓
			番 箇所数		番 箇所数
			番 箇所数		番 箇所数
			番 箇所数		番 箇所数
			番 箇所数		番 箇所数
			番 箇所数		番 箇所数
	1校目終了後	異常なし	追加()番 箇所数()	異常なし	追加()番 箇所数()
	2校目終了後	異常なし	追加()番 箇所数()	異常なし	追加()番 箇所数()
	3校目終了後	異常なし	追加()番 箇所数()	異常なし	追加()番 箇所数()
	4校目終了後	異常なし	追加()番 箇所数()	異常なし	追加()番 箇所数()
	作業後	異常なし	追加()番 箇所数()	異常なし	追加()番 箇所数()
平切刃の点検		作業前()		作業中()	
				作業中()	
				作業後()	

スクレーパ		スクレーパの点検		スクレーパの点検	
ボルトは締まっているか	作業前	ボルトの確認	した ・ しない	ボルトの確認	した ・ しない
	1校目終了後		した ・ しない		した ・ しない
	2校目終了後		した ・ しない		した ・ しない
	3校目終了後		した ・ しない		した ・ しない
	4校目終了後		した ・ しない		した ・ しない
	作業後		した ・ しない		した ・ しない

軸		軸の点検		※	軸の点検		※
破損・注意部分（丸刃の軸部分について）	作業前	異常なし	異常あり↓	※ その他の対応を詳細に記載する	異常あり↓	※ その他の対応を詳細に記載する	
	異常ありの場合、 異常の軸部分番号を記載 ↓作業中に新たに異常が起こった場合追加として部分を明記する		番 箇所数		番 箇所数		
			番 箇所数		番 箇所数		
			番 箇所数		番 箇所数		
			番 箇所数		番 箇所数		
			番 箇所数		番 箇所数		
	1校目 終了後	異常なし	追加（ ）番 箇所数（ ）	異常なし	追加（ ）番 箇所数（ ）		
	2校目 終了後	異常なし	追加（ ）番 箇所数（ ）	異常なし	追加（ ）番 箇所数（ ）		
	3校目 終了後	異常なし	追加（ ）番 箇所数（ ）	異常なし	追加（ ）番 箇所数（ ）		
	4校目 終了後	異常なし	追加（ ）番 箇所数（ ）	異常なし	追加（ ）番 箇所数（ ）		
	作業後	異常なし	追加（ ）番 箇所数（ ）	異常なし	追加（ ）番 箇所数（ ）		

包丁点検表()

今治市〇〇〇調理場		
月	日	担当者

	作業前				
食品名					
包丁使用者名					
刃に異常が見られるか？	ある ない	ある ない	ある ない	ある ない	ある ない
※異常の状況および処置 (異常があった場合)					
	作業後				
刃に異常が見られるか？	ある ない	ある ない	ある ない	ある ない	ある ない
※異常の状況および処置 (異常があった場合)					

中心温度記録表 ～和え物(ボイル・冷却)～ (例)

実施日	年 月 日 ()
献立名	
担当者	

今治市立〇〇調理場

	ボイル									冷却											水冷				
食 材 名	釜	担当者	開始時間	終了時間	中心温度(℃)			測定時間	測定者	学校名	冷却(流水)開始時間	冷却(流水)終了時間	冷却後温度(℃)	測定者	冷蔵庫搬入時庫内温度(℃)	搬入時間	確認者	冷蔵庫搬出時庫内温度(℃)	搬出時間	確認者	搬出時品温(℃)	測定者	水道残留塩素(ppm)	測定時間	測定者
			:	:				:			:	:				:			:					:	
			記録が必要な項目を示しています。 各調理場で様式や不必要な項目等は調節して使用してください。												:			:					:		
			:	:				:			:	:				:			:					:	
			:	:				:			:	:				:			:					:	
			:	:				:			:	:				:			:					:	
			:	:				:			:	:				:			:					:	
			:	:				:			:	:				:			:					:	

中心温度記録表 ～和え物(配缶)～ (例)

実施日	年	月	日 ()	今治市立〇〇調理場
献立名				
担当者				

和える								配缶後							
和え開始時間	和え終了時間	品温(℃)	測定者	学校名	配缶開始時間	配缶終了時間	配缶者	搬入時庫内温度(℃)	冷蔵庫搬入時間	確認者	搬出時庫内温度(℃)	冷蔵庫搬出時間	確認者	品温(℃)	測定者
:	:				:	:			:			:			
和え開始時間	和え終了時間	品温(℃)	測定者	学校名	配缶開始時間	配缶終了時間	配缶者	搬入時庫内温度(℃)	冷蔵庫搬入時間	確認者	搬出時庫内温度(℃)	冷蔵庫搬出時間	確認者	品温(℃)	測定者
:	:				:	:			:			:			
和え開始時間	和え終了時間	品温(℃)	測定者	学校名	配缶開始時間	配缶終了時間	配缶者	搬入時庫内温度(℃)	冷蔵庫搬入時間	確認者	搬出時庫内温度(℃)	冷蔵庫搬出時間	確認者	品温(℃)	測定者
:	:				:	:			:			:			

記録が必要な項目を示しています。

学校名	保存食採取時間	保存食採取者
	:	
	:	
	:	

中心温度記録表 ～焼き物～（例）

今治市立〇〇調理場

実施日	年 月 日 ()
献立名	
担当者	
点火時間	時 分

オーブンNo.1

設定温度・設定時間 °C 分

回 転 数	開始時間	終了時間	中心温度(°C)	測定時間	測定者	学校名	クラス名	保存食 採取時間	保存食 採取者	配缶開始時間～ 配缶終了時間	配缶者
1	:	:	・ ・	:				:		: ~ :	
2	:									: ~ :	
3	:									: ~ :	
4	:	:	・ ・	:				:		: ~ :	
5	:	:	・ ・	:				:		: ~ :	

記録が必要な項目を示しています。
各調理場で様式や不必要な項目等は調節して使用してください。

オーブンNo.2

設定温度・設定時間 °C 分

回 転 数	開始時間	終了時間	中心温度(°C)	測定時間	測定者	学校名	クラス名	保存食 採取時間	保存食 採取者	配缶開始時間～ 配缶終了時間	配缶者
1	:	:	・ ・	:				:		: ~ :	
2	:	:	・ ・	:				:		: ~ :	
3	:	:	・ ・	:				:		: ~ :	
4	:	:	・ ・	:				:		: ~ :	
5	:	:	・ ・	:				:		: ~ :	

オーブンNo.3

設定温度・設定時間 °C 分

回 転 数	開始時間	終了時間	中心温度(°C)	測定時間	測定者	学校	クラス	保存食 採取時間	保存食 採取者	配缶開始時間～ 配缶終了時間	配缶者
1	:	:	・ ・	:				:		: ~ :	
2	:	:	・ ・	:				:		: ~ :	
3	:	:	・ ・	:				:		: ~ :	
4	:	:	・ ・	:				:		: ~ :	
5	:	:	・ ・	:				:		: ~ :	

中心温度記録表 ～揚げ物～（例）

今治市立〇〇調理場

実施日	年 月 日（ ）
献立名	
担当者	
設定温度	℃
点火時間	時 分
揚げ開始時間～揚げ終了時間	: ~ :

回転数	油温(℃)	測定時間	測定者	開始時間	終了時間	中心温度(℃)	測定時間	測定者	学校名	クラス名	保存食 採取時間	保存食 採取者	配缶開始時間～ 配缶終了時間	配缶者
1		:		:	:	・ ・	:				:		: ~ :	
2		:		:	:	・ ・	:				:		: ~ :	
3											:		: ~ :	
4											:		: ~ :	
5		:		:	:	・ ・	:				:		: ~ :	
6		:		:	:	・ ・	:				:		: ~ :	
7		:		:	:	・ ・	:				:		: ~ :	
8		:		:	:	・ ・	:				:		: ~ :	
9		:		:	:	・ ・	:				:		: ~ :	
10		:		:	:	・ ・	:				:		: ~ :	

記録が必要な項目を示しています。
各調理場で様式や不必要な項目等は調節して使用してください。

果物・野菜塩素消毒等記録表(例)

今治市立〇〇調理場

実施日	年 月 日 ()
献立名	
担当者	

食品名	回転数	消毒前水道塩素濃度 (ppm)	測定時間	測定者	消毒		流水		流水後シンク塩素濃度 (ppm)	測定時間	測定者	学校名	クラス名	切り分け開始時間 ～ 切り分け終了時間	担当者	配缶開始時間～ 配缶終了時間	配缶者
					開始時間	終了時間	開始時間	終了時間									
	1		:		:	:	:	:		:				:	～	:	
	2		:		:	:	:	:		:				:	～	:	
	3		:		:	:	:	:		:				:	～	:	
	4													:	～	:	
														:	～	:	
														:	～	:	
														:	～	:	
			:		:	:	:	:		:				:	～	:	
			:		:	:	:	:		:				:	～	:	

記録が必要な項目を示しています。
各調理場で様式や不必要な項目等は調節して使用してください。

学校名	保存食 採取時間	保存食 採取者
	:	
	:	
	:	

くだもの等配缶記録表

今治市立〇〇調理場

実施日	年 月 日 ()
献立名	
担当者	

消毒前水道 塩素濃度 (ppm)	測定時間	測定者	消毒		流水		流水後シンク 塩素濃度 (ppm)	流水後水道 塩素濃度 (ppm)	測定時間	測定者	学校名	切り分け開始時間～ 切り分け終了時間	担当者	配缶開始時間～ 配缶終了時間	配缶者
			開始時間	終了時間	開始時間	終了時間									
	:		:	:	:	:			:			: ~ :		: ~ :	
	:		:	:	:	:			:			: ~ :		: ~ :	
	:		:	:	:	:			:			: ~ :		: ~ :	
	:		:	:	:	:			:			: ~ :		: ~ :	
	:		:	:	:	:			:			: ~ :		: ~ :	

56

学校名	保存食 採取時間	保存食 採取者
	:	
	:	
	:	
	:	
	:	

ゼリー等配缶記録表

今治市立〇〇調理場

実施日	年 月 日 ()
献立名	
担当者	

加熱時間		中心温度 (℃)	測定時間	測定者	学校名	つぎ分け開始時間～ 終了時間	担当者	配缶開始時間～ 配缶終了時間	配缶者	冷蔵庫 温度 (℃)	確認時間	測定者
開始時間	終了時間											
:	:		:			: ~ :		: ~ :			:	
						: ~ :		: ~ :			:	
						: ~ :		: ~ :			:	
						: ~ :		: ~ :			:	
:	:		:			: ~ :		: ~ :			:	

57

学校名	保存食 採取時間	保存食 採取者	搬出時 品温(℃)	時間	測定者
	:			:	
	:			:	
	:			:	
	:			:	

フルーツカクテル等配缶記録表

今治市立〇〇調理場

実施日	年 月 日 ()
献立名	
担当者	

食品名	作業者	開始時間～終了時間	冷蔵庫温度(℃)	確認時間	測定者
		: ~ :		:	
		: ~ :		:	
		: ~ :		:	
		: ~ :		:	
		: ~ :		:	
		: ~ :		:	

学校名	和え・配缶開始時間～終了時間	品温 (℃)	測定者	配缶者	保存食 採取者	保存食 採取時間
	: ~ :				:	
	: ~ :				:	
	: ~ :				:	
	: ~ :				:	
	: ~ :				:	

中心温度記録表 ～釜～（例）

今治市立〇〇調理場

実施日	年 月 日 ()
献立名	
担当者	

釜番号	担当者	開始時間	終了時間	中心温度(℃)			測定時間	測定者	学校名	クラス名	保存食採取時間	保存食採取者	配缶開始時間～配缶終了時間	配缶者
		:	:				:				:		: ~ :	
		:	:				:				:		: ~ :	
		:	記録が必要な項目を示しています。 各調理場で様式や不必要な項目等は調節して使用してください。								:		: ~ :	
		:									:		: ~ :	
		:	:				:				:		: ~ :	

中心温度記録表 ～ごはん～（例）

今治市立〇〇調理場

実施日	年 月 日（ ）
献立名	
担当者	
炊飯開始時間	:
炊飯終了時間	:

中心温度(℃)			測定時間	測定者	学校名	クラス名	保存食採取時間	保存食採取者	混ぜ開始時間～ 混ぜ終了時間	担当者
			:				:		: ~ :	
			記録が必要な項目を示しています。 各調理場で様式や不必要な項目等は調節して使用してください。						: ~ :	
									: ~ :	
			:				:		: ~ :	

中心温度記録表(アレルギー対応食)(例)

今治市立〇〇調理場
 <サラダ>

年 月 日 ()

献立名						担当者 ()		
氏名	除去食品	和え始め～配缶終了時間	中心温度(℃)	測定時間	測定者	保存食採取時間	保存食採取者	和えた人
		: ~ :	・ ・	:		:		
						:		
						:		

記録が必要な項目を示しています。
 各調理場で様式や不必要な項目等は調節して使用してください。

<フライ・焼物>

献立名					担当者（ ）			
設定温度・揚げ(焼き)時間			℃	分				
氏名	除去食品	開始時間	終了時間	中心温度(℃)	測定時間	測定者	配缶開始時間～ 配缶終了時間	配缶者
		:	:	・	:		: ~ :	
		:	:	・	:		: ~ :	
		:	:	・	:		: ~ :	
		:	:	・	:		: ~ :	
保存食採取時間		:	保存食採取者					

<釜>

献立名						担当者（ ）			
氏名	除去食品	釜番号	開始時間	終了時間	中心温度(℃)	測定時間	測定者	配缶開始時間～ 配缶終了時間	配缶者
			：	：	・	・	：		： ～ ：
			：	：	・	・	：		： ～ ：
			：	：	・	・	：		： ～ ：
保存食採取時間			：	保存食採取者					

<その他>

献立名				担当者 ()	
配缶時間		: ~ :	配缶者		
保存食採取時間		:	保存食採取者		

中心温度計、残留塩素計定期点検表(毎月1回、月始めに点検する) (例)

年度

【中心温度計】・・・温度計が割れると危険なので、調理作業中に行わない。

単位：℃

点検日	4月		5月		6月		7月		9月		10月		11月		12月		1月		2月		3月	
	日		日		日		日		日		日		日		日		日		日		日	
	100℃	0℃	100℃	0℃	100℃	0℃	100℃	0℃	100℃	0℃	100℃	0℃	100℃	0℃	100℃	0℃	100℃	0℃	100℃	0℃	100℃	0℃
棒状温度計(基準)																						
中心温度計(釜用)																						
中心温度計(ボイル用)																						
中心温度計(フライ用)																						
中心温度計(サラダ用)																						
中心温度計(アレルギー用①)																						
中心温度計(アレルギー用②)																						
摘 要	それぞれの調理場で何に使用する 中心温度計かは変更する																					

点検時期：1ヶ月に1回以上点検し、異常がある時は随時、点検する。

点検方法：○100℃で計る場合・・・湯を沸かし、棒状温度計(基準となる温度)と点検する温度計を同時に差込み、表示が正確かどうかを点検する。

1℃以内の誤差であればよい。

○0℃で計る場合・・・水100mlと氷200gを専用容器に入れ、棒状温度計(基準となる温度)と点検する温度計を同時に差込み、表示が正確かどうかを点検する。1℃以内の誤差であればよい。

【残留塩素計】・・・502デジタル式の場合は、週1回更正を行う。(測定できなくなる恐れがあるため)

点検日	4月	5月	6月	7月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
	日	日	日	日	日	日	日	日	日	日	日
DPD法(mg/L)											
デジタル式(mg/L)											

【調理（ごはん）】

～ポイント～

- 作業が替わるごとに手指を洗浄・消毒する。
- 米を調理室に持ち込む場合は、容器に移し替える。
袋ごと調理室に持ち込む場合は、袋の表面をアルコール消毒する。
- 各学校ごとの米の量が一番多いクラスの中心温度を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品の場合は、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、記録する。
- スイッチを切る時はごはんが炊けていることを確認してから切る。
- できあがりのごはんを混ぜるしゃもじは、消毒済みの清潔なものを使用する。しゃもじに水をつけて混ぜる場合は、使用直前にその水道の遊離残留塩素が0.1 mg/L以上あることを確認・記録する。
- できあがりのごはんを扱う時は、使い捨て手袋をする。手袋をしていてもごはんには直接触れない。
- 炊飯釜は、できあがりの熱い時は専用のオープンミット等を使用して持ち、エプロンでは持たない。
- 食缶へ配缶する場合は、配缶する直前に保管庫から食缶を取り出す。
- 保存食（できあがり）は50g以上採取する。（＊保存食マニュアルP42～44参照）
- 米に異物混入（虫・ゴミ等）があった場合の対応
 - ①洗米の時点で発見した時：異物を取り除き、他にも異物がないか確認する。
他の異物が完全でないことを確認したらその米を使用して炊飯を行う。
速やかに（使用前に）学校給食課へ連絡をする。
原因究明後、報告書を提出する。
 - ②炊飯後に発見した時：異物を取り除き、異物が何か原因究明を行う。
（調理場にて）速やかに学校給食課へ連絡をして、指示により臨機応変に対応をする。
原因究明後、報告書を提出する。

～白ごはん・炊き込みごはん～

計量・洗米

炊飯釜へ米・水をセット

炊く

できあがり
を混ぜる

配缶

具材等を切る

具材等を炊飯釜へ入れる



衛生管理ポイント

- 外観の汚れや米への異物混入はないか
- 洗米時は、洗米専用のエプロンを着用する
- 釜内は清潔で異物混入はないか
- 加熱前の肉・魚類を炊飯釜へ入れる時は、その他の野菜等の具材を全て入れた後に肉・魚担当者が入れる
その後炊飯前に釜内を混ぜる場合も肉・魚担当者が混ぜる
- 肉・魚担当者は、肉・魚専用のエプロン・使い捨て手袋を着用して取り扱う
- 配缶用エプロン・使い捨て手袋を着用する
- ごはんが炊けていることを確認し、温度を記録をする
（学校ごとに、クラスを決めて）
- 異物混入はないか
- 保存食は、学校ごとに50g以上採取する
（クラスを決めて）

～混ぜごはん～

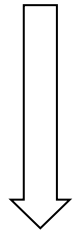
計量・洗米



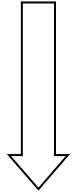
炊飯釜へ米・水をセット



炊く



具とごはんを混ぜる



配缶

具材等を切る



具材を炊く



衛生管理ポイント

○米への異物混入はないか

○洗米時は、洗米専用のエプロンを着用する

○釜内は清潔で異物混入はないか

○加熱前の肉・魚類を釜へ入れる時は、肉・魚担当者が入れる

○肉・魚専用のエプロン・使い捨て手袋を着用して取り扱う

○炊いた具材の中心温度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品の場合は85～90℃で90秒間以上）の温度を確認・記録する

○温度確認した具材は配缶用エプロン・使い捨て手袋を着用して取り扱い、二次汚染を起こさないようにする

○配缶用エプロン・使い捨て手袋を着用する

○ごはんが炊けていることを確認し、温度を記録をする（各学校ごとに、クラスを決めて）

○異物混入はないか

○保存食は、各学校ごとに50g以上採取する（クラスを決めて）

【調理（麺類・煮物・汁物）】

～ポイント～

- 麺をボイル後水冷する場合は、直前にその水道水の遊離残留塩素濃度が0.1mg/L以上であることを確認・記録する。
- 麺をざるに入れて茹でる場合は、麺が十分循環する量の湯を入れ、ざるの取り扱いは清潔に行う。
- 茹でた麺を釜から上げる時は、消毒済みのざる等を使用する。
- 肉・魚・卵等を取り扱う人は周りに汚染を広げないように注意する。
- 周りに汚染が広がらないよう、作業動線に配慮し、汚染度の高いものと生食や加熱後の食品等が接近したり、通過したりしないようにする。
- 肉・魚・卵等は常温放置にならないよう、冷蔵庫等から出す時間を考慮する。
- 中心温度は中心部が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品の場合は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、温度と時間を記録する。
- 中心温度は1回の加熱ごとに3点以上確認・記録する。
- 作業が替わるごとに手指を洗浄・消毒する。
- 配缶作業は配缶用のエプロン、使い捨て手袋を着用する。
- 保存食（できあがり）は50g以上採取する。（＊保存食マニュアルP42～44参照）

～温かい麺類（うどん・ラーメン・スパゲティ）～

衛生管理ポイント

汁をつくる



麺を茹でる湯を沸かす



調理時間に合わせて麺を冷凍庫、食品庫等から出す



麺を茹でる



麺を配缶する



- 業者の袋は調理室へ持ち込まない
- 清潔な容器へ移し替えてから持ち込む
- 冷蔵・冷凍保管する必要がある食品は、常温放置をしない

- 中心温度75℃で1分間以上の温度を確認・記録する
- 1つの釜につき3点以上測定する

- 食缶は配缶する直前に保管庫から取り出す
- 配缶時は、配缶用エプロン・使い捨て手袋（食材が腕に触れそうな場合はロング手袋）を着用する

- 麺を茹でる時、加熱前の麺を釜へ入れる人は調理用エプロン、温度確認後の麺を取り出す人は配缶用のエプロンを着用する。
- 配缶は、配缶用エプロン・使い捨て手袋を着用し、直接食品に触れない等、二次汚染を起こさないようにして、取り扱いに気を付ける。
- 麺のぬめり等をとるために温度測定後に水でさっと洗う場合は、使用直前にその水道の残留塩素濃度を測定・記録する。また、ロング手袋等を着用して麺を取り扱うようにし、二次汚染を起こさないよう、取扱いに気を付ける。
- 冷凍麺は常温放置しないよう、使用する直前まで冷凍庫へ入れておく。

～冷たい麺類（冷やしうどん・冷麺等）～

汁を作る
（冷たい状態で提供する場合は冷やす）



麺を茹でる湯を沸かす



調理時間に合わせて麺を
冷凍庫、食品庫等から出す



麺を茹でる



水冷する



麺の水をよく切り
配缶する



衛生管理ポイント

- 業者の袋は調理室へ持ち込まない
- 清潔な容器へ移し替えてから持ち込む
- 冷蔵・冷凍保管する必要がある食品は、常温放置しない

- 中心温度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品の場合は85～90℃で90秒間以上）の温度を確認・記録する
- 1つの釜につき3点以上測定する

- 水冷する水道の遊離残留塩素濃度を直前に測定し、記録する
- 麺の冷却温度は水温程度まで下げる

- 食缶は配缶する直前に保管庫から取り出す
- 配缶時は、配缶用エプロン・使い捨て手袋（腕が食材に触れそうな場合はロング手袋）を着用する

- 麺を茹でる時、加熱前の麺を釜へ入れる人は調理用エプロン、温度測定後の麺を取り出す人は配缶用のエプロンを着用する。
- 配缶は、配缶用エプロン・使い捨て手袋を着用し、直接食品に触れない等、二次汚染を起こさないよう、取り扱いに気を付ける。
- 冷凍麺は常温放置しないよう、直前まで冷凍庫へ入れておく。
- 水冷する前に水道の遊離残留塩素濃度が0.1mg/L以上あることを確認・記録する。また、水冷時はロング手袋を着用し、器具等を用いて直接麺に触れないようにし、二次汚染に気を付ける。

～煮物～

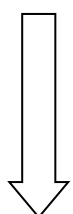
具材等を切る



だしをとる場合はだしの準備をする
(煮干し・昆布等を水に漬ける)



肉・魚類を釜へ入れる(煮る・炒める)



野菜等を入れる
(味付け)



煮込み・あくを取る



仕上げる



配缶



衛生管理ポイント

○ざるの積み重ねをしない

○肉・魚類は調理時間に合わせて専用の冷蔵庫又は冷蔵庫内の決められた場所から出す

○肉・魚・卵類専用のエプロン・使い捨て手袋を着用し、専用の調理機器・器具類を使用する

○肉・魚類に火が通ったらスパテラを交換する
(汁等に浸かってスパテラの混ぜる部分の温度が上がる場合は交換しなくてもよい)

○釜へ具材を入れる際、野菜等を触った場合は、次の作業を行う前に手洗いをする

○色止めを考え、最後に食材を加える場合は別に加熱して温度確認をする。(温度測定後長時間置く場合は冷却し、温度管理を行う)

○中心温度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品の場合は85～90℃で90秒間以上)の温度を確認・記録する
(豆腐など熱が通りにくい食品については、中心温度を確認する)

○1つの釜につき3点以上測定する

○食缶は配缶する直前に保管庫から取り出す

○配缶時は配缶用エプロン、食材に直接触れそうな場合は、使い捨て手袋を着用する

○肉・魚・卵類を取り扱う際には専用エプロン・使い捨て手袋を着用する。

○肉や魚は専用の蓋付き容器に入れて釜へ入れる直前まで冷蔵庫で保管する。
(常温放置をしない)

○肉・魚・卵類を炒めた後は、目視で火が通ったかを確認し、確認後スパテラを交換する。
(スパテラの混ぜる部分が汁等に浸かり、温度が上がる場合は交換しなくてもよい)

○でき上がりに加えた食品や熱が通りにくい食品は、加熱不足がないか中心温度を確認する。

○あくは水を張った容器へ取り、グレーチングへは流さない。

～温かい汁物～

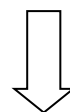
具材等を切る



だしをとる場合はだしの準備をする
(煮干し・昆布等を水につける)



肉・魚類を入れる



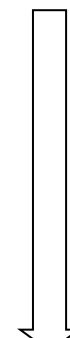
野菜等を入れる
(味付け)



あくを取る



仕上げる



配缶



衛生管理ポイント

○ざるの積み重ねをしない

○肉・魚類は調理時間に合わせて専用の冷蔵庫又は冷蔵庫内の決められた場所から出す

○肉・魚・卵類専用のエプロン・使い捨て手袋を着用し、専用の調理機器・器具類を使用する

○釜へ具材を入れる際、野菜等を触った場合は、次の作業を行う前に手洗いをする

○色止めを考え、最後に食材を加える場合は別に加熱して温度確認をする。(温度測定後長時間置く場合は冷却し、温度管理を行う)

○中心温度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品の場合は85～90℃で90秒間以上)の温度を確認・記録する
(豆腐など熱が通りにくい食品については、中心温度を確認する)

○1つの釜につき3点以上測定する

○食缶は配缶する直前に保管庫から取り出す

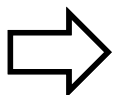
○配缶時は配缶用エプロンをし、食材に直接触れそうな場合には、使い捨て手袋を着用する

○肉や魚を取り扱う際には専用エプロン・使い捨て手袋を着用する。

○肉や魚は専用の蓋付き容器に入れて釜へ入れる直前まで冷蔵庫で保管する。
(常温放置をしない)

○肉や魚、卵を炒めた後は、目視で火が通ったかを確認し、確認後スパテラを交換する。
(スパテラの混ぜる部分が汁等に浸かり、温度が上がる場合は交換しなくてよい)

○あくは水を張った容器へ取り、グレーチングへは流さない。



かきたま汁等を作る場合は、
卵の担当者が釜へ卵を入れ、
釜の担当者が混ぜる
混ぜる時に飛び散らないように
にする。

～冷たい汁物（つゆ・たれ等）～

具材等を切る



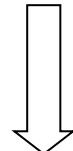
だしをとる場合はだしの準備をする
（煮干し・昆布等を水へつける）



野菜等を入れる
（味付け）



仕上げる

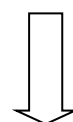


汁をバケツ等へ入れ、
水を張ったシンク等
へ浸けて粗熱を取る



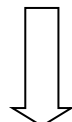
配缶

冷蔵庫で冷やす



又は・・・

粗熱が取れたら冷蔵庫で冷やす



配缶

衛生管理ポイント

○ざるの積み重ねをしない

○釜へ具材を入れる際、野菜等を触った場合は、次の作業を行う前に手洗いをする

○中心温度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品の場合は85～90℃で90秒間以上）の温度を確認・記録する

○1つの釜につき3点以上測定する

○シンクは使用前にアルコール消毒をする

○温度がとれたものを入れる容器は消毒済みの清潔なものを使用する

○汁の中に水が飛び散らないようにする等、二次汚染に十分気を付ける

○専用の冷蔵庫又は冷蔵庫内の決められた場所で蓋をして保管する

○食缶は配缶する直前に保管庫から取り出す

○配缶時は配缶用エプロンをし、食材に直接触れそうな場合には、使い捨て手袋を着用する

○あくは水を張った容器へ取り、グレーチングへは流さない。

○配缶は、配缶用エプロン・使い捨て手袋を着用し、直接食品に触れない等、二次汚染を起こさないよう、取り扱いに気を付ける。



【調理（だしのとり方）】

～ポイント～

- 時間と釜に余裕がある時は、だしの取り置きはしない。
- 使い捨てだし袋は、釜でだしを取り、できただし汁を取り出さずに、そのまま同じ釜で炊く場合に使用してもよい。
- 使い捨てだし袋を使用する場合は、袋が異物混入の原因にならないように注意する。
- 使い捨てだし袋を使用しない場合は、クッキングペーパー等で濾す。
- 作業が替わるごとに手指を洗浄・消毒する。

～だし（煮干し）～

煮干しを冷蔵庫・食品庫から出す



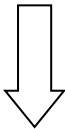
だしの準備



煮干しを水に漬ける（バケツ等に入れる）



火を点けて加熱



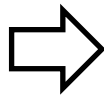
煮干しを釜から取り出す



衛生管理ポイント

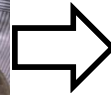
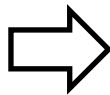
- 異物混入はないか
（石が巻き込まれている事があるので、取り出す時に確認する）
- 調理用機器・器具類の洗浄消毒は十分か
- 水の計量時等に床へ水を落とさないよう注意する
- コック等を触った後は手洗いを行う
- だしがらの飛沫に注意する
- だしがらは速やかに処理をする

1 だしパックを使用する場合



そのままこの釜で汁等を炊く場合

2 だしパックを使用しない場合



この釜を同じ料理に使用する場合は、釜を水洗いする。別の料理に使用する場合は洗剤で洗う。

ごみ等も浮いている可能性がある
のでパックを使用しないでだしを
とった後は釜を洗浄する

*釜の洗浄については削り節・昆布も同様に行う。

～だし（削り節）～

削り節を食品庫
から出す



だしの準備



釜に定量の
水を入れる



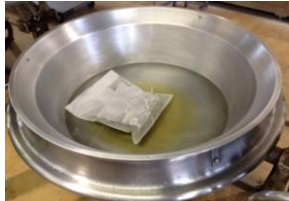
火を点けて加熱



沸騰したら削り節を
入れる



削り節を釜から取り
出す



衛生管理ポイント

○異物混入はないか

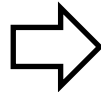
○調理用機器・器具類の洗浄消毒は十分か

○水の計量時に床に水を落とさないよう注意する

○コック等を触った後は手洗いを行う

○だしがらの飛沫に注意する

○だしがらは速やかに処理をする



～だし（昆布）～

昆布を食品庫から出す



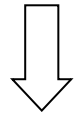
だしの準備（昆布の表面をさっと拭く・洗う）



昆布を水に漬ける（バケツ等でもよい）



火を点けて加熱



昆布を釜から取り出す



衛生管理ポイント

○異物混入はないか

○調理用機器・器具類の洗浄消毒は十分か

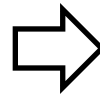
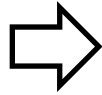
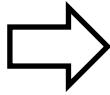
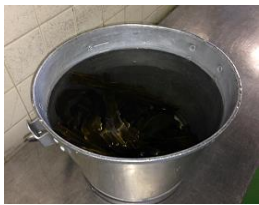
○水の計量時等に床に水を落とさないよう注意する

○コック等を触った後は手洗いを行う

○石が付いている事があるので、取り出す時に確認する

○だしがらの飛沫に注意する

○だしがらは速やかに処理をする



【調理（焼き物・蒸し物）】

～ポイント～

- 肉・魚・卵類等を取り扱う時は、周りに汚染が広がらないよう、作業動線に配慮し、近くに加熱後の食品等が接近したり通過したりしないようにする。
- 肉・魚・卵類等を取り扱う人は、汚染を広げないようにする。
- オープンの予熱等は逆算して行い、長時間加熱しない。
- オープンへ鉄板を出し入れする時は上の段から順番に入れ、下の段から出す。（出し入れする際に上からものが落ちてくるのを防ぐため。）
- オープンによる焼きむら・蒸しむらを防ぐための入れ替えをする時に、まだ完全に加熱されていない状態で温度が上がっていない場合は肉・魚・卵類用の専用エプロンに専用のミトン（シリコン素材等）を着用して、肉・魚担当者が入れ替える。
- 温度が上がっていて、焼き目を付けるための入れ替えの時は、配缶用エプロン・できあがり専用のミトンを着用して、肉・魚担当者以外の人が入替える。
- 加熱は、中心部が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品の場合は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、温度と時間を記録する。（1回の加熱ごとに3点以上確認・記録する。）
（オープン内の上・中・下等位置を替えて測定）
- 作業が替わるごとに手指を洗浄・消毒する。
- 配缶は配缶用のエプロン、使い捨て手袋を着用して器具を使用する。カップに入っている物は、手袋をした手で配缶しても構わない。
- 肉・魚・卵類等は常温放置にならないよう、冷蔵庫等から処理する分ずつ小出しにして調理する。（加熱直前まで冷蔵しておく。）
- 冷蔵庫の取っ手等は、肉類や卵で汚染された手袋等では触らない。
- でき上がったものを取り出す人は配缶用エプロン・できあがり専用のミトンを着用して取り出す。
- 使用するホイルカップは、でき上がりのものを入れる場合は前日に保管庫へ入れて消毒後、使用する。
- 肉・魚・卵類を扱った人は、でき上がりのものは扱わない。やむを得ず配缶作業等を行う場合は、白衣の交換をし、配缶用エプロンを着用する。
- 保存食（できあがり）は50g以上採取する。（＊保存食マニュアルP42～44参照）

＊調理場により調理法や順番は変動あり

～（例）焼き魚・若鶏の照り焼き～

冷蔵庫に保管してある
魚・肉等を出して並べる



オープンは予熱しておく



焼く



焼けたものから
数えて配缶する



衛生管理ポイント

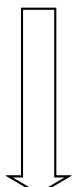
- 肉・魚・卵類専用のエプロン・使い捨て手袋の着用をする
- 冷蔵保管する必要がある食品は常温放置しない
- 調理時間に合わせて小出しにする
- オープンの取っ手やボタンは消毒しておき、汚れた場合はその都度アルコールで拭き取る
- 肉・魚・卵類用の専用のエプロンを着用し、食品に触れないよう使い捨て手袋（鉄板が熱い場合は専用ミトン）等を装着してオープンへ入れる
- 中心温度75℃で1分間以上（二枚貝等ノロウイルス汚染の恐れのある食品の場合は85～90℃で90秒間以上）の温度を確認・記録をする
- 1回の加熱ごとに3点以上測定する
- 配缶用エプロン・使い捨て手袋を着用して配缶する



オープンの取っ手やボタンは
肉・魚の担当者は触らない
汚染された場合は取っ手やボ
タンをその都度アルコール消
毒する

～（例）ハンバーグ～

野菜類等切る



具材を炒める（玉ねぎ等）

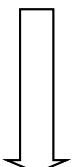


炒めた具材の粗熱を取る

*調理場により
調理法は変動あり



ひき肉と野菜等を混ぜて形成する



オーブンは予熱しておく



鉄板に並べて焼く



焼けたものから
数えて配缶する



衛生管理ポイント

○ざるの積み重ねをしない

○炒めた具材は中心温度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品の場合は85～90℃で90秒間以上）の温度を確認・記録をする（3点）

○ひき肉との温度差を縮める

○肉は調理時間に合わせて冷蔵庫または冷蔵庫内の決められた場所から出す

○肉・魚・卵類専用のエプロン・ロング手袋を着用する

○専用の調理機器・器具類を使用する

○決められた場所（肉・魚コーナー等）で行う

○床等に肉を落とさない

○オーブンの取っ手やボタンは消毒しておき、汚れた場合はその都度アルコールで拭き取る

○肉・魚・卵類専用のエプロン・使い捨て手袋（鉄板が熱い場合は専用ミトン）を着用する

○中心温度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品の場合は85～90℃で90秒間以上）の温度を確認・記録をする

○1回の加熱ごとに3点以上測定する

○配缶用エプロン・使い捨て手袋を着用して配缶する

○肉・魚は常温放置せず、小分けにして冷蔵庫で保管し、並べる分ずつ冷蔵庫から出して作業する。（小出しにする。）

○炒めた具材の粗熱を取るために、冷却機を使用した場合は、次の作業で再び冷却機を使う場合は、水分や汚れを拭き取り消毒をしてから使用する。（アルコールで拭く）

○ひき肉と野菜等を混ぜ合わせる時等、手や腕が肉類等で汚染されるので、ロング手袋を着用する。

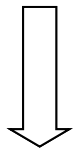
○焼きむら防止のための入れ替えをする時は、生焼けで温度確認前の場合は肉・魚・卵類用の専用エプロン・専用のミトン（シリコン等）を着用して、肉・魚担当者が入れ替える。温度が上がっていて焼き目を付けるための入れ替えの時は、配缶用エプロン・できあがり専用のミトンを着用し肉・魚担当者以外の人が入替える。

○オーブンの取っ手やボタンは肉や魚を扱った人は触らない。汚染された場合はその都度アルコール消毒を行う。

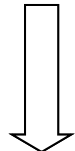


～（例）魚のマヨネーズ焼き～

野菜類等切る



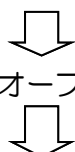
鉄板にホイルカップを
並べる



冷蔵庫に保管してある
魚を出してホイルカッ
プの中へ入れる



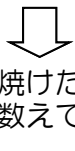
炒めた具材を魚の
上へ乗せる



オーブンは予熱しておく



焼く



焼けたものから
数えて配缶する

魚の上にのせる
具材等を炒める



衛生管理ポイント

○ざるの積み重ねをしない

○肉・魚・卵類の担当でない人がカップを並べる場合は
調理用のエプロンを着用する

ただし、肉・魚用の台車等には触れないようにする

○炒めた具材は中心温度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品の場合は85～90℃
で90秒間以上）の温度を確認・記録をする（3点）

○炒めた具材は常温放置している時間を短くする

○肉・魚類は調理時間に合わせて冷蔵庫等から出す

○肉・魚・卵類専用のエプロン・使い捨て手袋を着用す
る

○専用の調理機器・器具類を使用する

○肉・魚・卵類専用のエプロン・使い捨て手袋を着用す
る

○オーブンの取っ手やボタンは消毒しておき、汚れた場
合はその都度アルコールで拭き取る

○肉・魚・卵類専用のエプロンを着用し、食品に触れな
いよう使い捨て手袋（鉄板が熱い場合は専用ミトン）
等をしてオーブンへ入れる

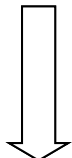
○中心温度75℃で1分間以上（二枚貝等ノロウイルス汚
染の恐れのある食品の場合は85～90℃で90秒間以
上）の温度を確認・記録をする

○1回の加熱ごとに3点以上測定する

○配缶用エプロン・使い捨て手袋を着用して配缶する

～（例）マカロニグラタン～

野菜類等切る



ホワイトルーを作る



野菜を炒める



マカロニを茹でる



野菜とルー、マカロニを混ぜ合わせる



カップを並べて入れる



チーズ等を上に乗せる



オーブンは予熱しておく



焼く



焼けたものから数えて配缶する



衛生管理ポイント

○ざるの積み重ねをしない

○ホワイトルー・炒めた野菜・マカロニはそれぞれ中心温度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品の場合は85～90℃で90秒間以上）の温度を確認・記録をする（3点）

○異物混入に注意する

○カップを並べる場合は調理用のエプロンを着用する

○オーブンの取っ手やボタンは消毒しておき、汚れた場合はその都度アルコールで拭き取る

○中心温度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品の場合は85～90℃で90秒間以上）の温度を確認・記録をする

○1回の加熱ごとに3点以上測定する

○配缶用エプロン・使い捨て手袋を着用して配缶する

～（例）卵焼き～

野菜等を切る

具材を炒める

炒めた具材の粗熱を取る

割卵する

カップを並べて具材等を入れる

オーブンは予熱しておく

焼く

焼けたものから
数えて配缶する



※調理場により
調理法は変動あり



衛生管理ポイント

○ざるの積み重ねをしない

○炒めた具材は中心温度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品の場合は85～90℃で90秒間以上）の温度を確認・記録をする（3点）
○専用の調理用機器・器具類・台車・エプロンを使用する

○卵は調理時間に合わせて冷蔵庫から出す
○割卵は専用のコーナーで行う

○異物混入に注意する

○オーブンの取っ手やボタンは消毒しておき、汚れた場合はその都度アルコールで拭き取る

○肉・魚専用のエプロンを着用し食品に触れないよう使い捨て手袋等（鉄板が熱い場合は専用ミトン）を着用してオーブンへ入れる

○中心温度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品の場合は85～90℃で90秒間以上）の温度を確認・記録をする
○1回の加熱ごとに3点以上測定する
○配缶用エプロン・使い捨て手袋を着用して配缶する

○釜で炒めた後に焼く場合は、完全に加熱し、中心温度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品の場合は85～90℃で90秒間以上）を確認してから鉄板やホイルカップへ入れる。

○攪拌した卵を生のままカップへ入れてから焼く場合、カップへ注ぎ込む容器はすみずみまで洗浄できるものを使用する。（注ぎ口等）

○焼きむら防止のための入れ替えをする時は、生焼けで温度確認前の場合は肉・魚・卵類用の専用エプロン・専用のミトン（シリコン等）を着用して、肉・魚担当者が入れ替える。温度が上がっていて焼き目を付けるための入れ替えの時は、配缶用エプロン・できあがり専用のミトンを着用し肉・魚担当者以外の人が入替える。

～（例）アーモンドトースト～

パンを切る



マーガリン・砂糖・アーモンド粉など
上に塗るものを混ぜ合わせる



パンに塗る



鉄板に並べて焼く



焼けたものから
数えて配缶する



湯せんの湯は釜で
沸かしたものを使用する

衛生管理ポイント

- 異物混入に注意する
- マーガリンを溶かす時に使用する湯せんの湯は、釜で沸かしたものを使用する
- 調理用のエプロンを着用する
- 中心温度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品の場合は85～90℃で90秒間以上）の温度を確認・記録をする
- 1回の加熱ごとに3点測定する
- 配缶用エプロン・使い捨て手袋を着用して数える

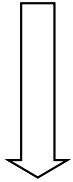
- 業者から納入されたパンは、容器を移し替えて調理室へ持ち込むか、場所を決めて調理室で移し替える。調理室で移し替える場合は二次汚染を起こさないように注意する。
- フレンチトーストの卵等、汚染度の高い食品を使用する場合は、専用のエプロン・専用の台車・専用容器・使い捨て手袋等を使用し、取り扱う場所等に気を付ける。また、卵は調理時間に合わせて冷蔵庫から出す。（卵の割卵・混合は使用直前に行う。）
- 焼きむら防止のための入れ替えをする時は、温度確認前の場合は調理用エプロン・専用のミトン（シリコン等）を着用して入れ替える。温度が上がっていて焼き目を付けるための入れ替えの時は、配缶用エプロン・でき上がり専用のミトンを着用し入れ替える。
- フレンチトーストの場合、焼きむら防止のための入れ替えをする時は、未加熱の場合は肉・魚・卵類用の専用エプロン・専用のミトン（シリコン等）を着用して、肉・魚担当者が入れ替える。温度が上がっていて焼き目を付けるための入れ替えの時は、配缶用エプロン・でき上がり専用のミトンを着用し肉・魚担当者以外の人が入替える。



フレンチトースト

～（例）菊花蒸し～

野菜等切る



ひき肉を冷蔵庫から取り出し、他の具材と混ぜ合わせる



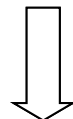
カップを並べる



肉等をカップへ入れる



並べて蒸す
（事前に湯を沸かしておく）



数えて配缶する



衛生管理ポイント

○ざるの積み重ねをしない

○肉は調理時間に合わせて冷蔵庫等から出す

○肉・魚・卵類専用のエプロン・ロング手袋を着用する

○専用の調理機器・器具類を使用する

○肉・魚・卵類専用のエプロン・使い捨て手袋の着用をする

○冷蔵保管する必要がある食品は常温放置しない

○調理時間に合わせて小出しにする

○肉・魚・卵類専用のエプロンを着用し、食品に触れないよう使い捨て手袋等（鉄板が熱い場合は専用ミトン）をして蒸し器又は釜等へ入れる

○中心温度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品の場合は85～90℃で90秒間以上）の温度を確認・記録をする

○1回の加熱ごとに3点以上測定する

○配缶用エプロン・使い捨て手袋を着用して数える

○釜で蒸す場合は事前にお湯を沸かしておく。スチームコンベクションや蒸し器は予熱をしておく。

○釜で蒸す場合は火の強いところ、弱いところで向きを変える等して、蒸しむらがないよう工夫する。

○蒸しむら防止のための入れ替えをする時は、生焼けで温度確認前の場合は肉・魚・卵類用の専用エプロン・専用のミトン（シリコン等）を着用して、肉・魚担当者が入れ替える。温度が上がっている時の入れ替えは、配缶用エプロン・でき上がり専用のミトンを着用し、肉・魚担当者以外の人が入替える。



【調理（炒め物）】

～ポイント～

- 加熱前の肉・魚・卵類を扱う場合は、周りに汚染が広がらないよう、近くに非加熱食品や加熱後の料理等を置かない。さらに、二次汚染を起こす可能性の高い食品と非加熱調理食品や加熱後の料理等が交差しないよう、作業動線を工夫する。
- 食肉類や魚介類は、最初に炒めて十分に火が通ったことを目視で確認する。場合によっては別で炒め、取り出して最後に合わせる。食肉類や魚介類に火が通ったらスパテラを交換する。
- 釜に投入する食品の量が多すぎると、温度が上がりにくいので、釜の大きさや食品の種類によって1回の投入量を決める。
- 釜の中の場所（底部、中央部、表面）によって温度が異なるので、均一になるよう攪拌し、加熱温度を確認・記録する。
- 加熱は、中心部が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品の場合は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、温度と時間を記録する。（1つの釜で中心温度を3点以上測定する。）
- 作業が替わるごとに手指を洗浄・消毒する。
- 冷蔵庫の取っ手等は、肉類や卵で汚染された手袋等では触らない。
- 肉・魚・卵類を扱った人は、でき上がりのものは扱わない。やむを得ず配缶作業等を行う場合は、白衣の交換をし、配缶用エプロンを着用する。
- 保存食（でき上がり）は50g以上採取する。（保存食マニュアルP42～44参照）

～（例）スクランブルエッグ・そばろ丼の具（ひき肉）～

衛生管理ポイント

釜へ卵・肉類
を入れる



炒める



スパテラを交換する



炒める



配缶

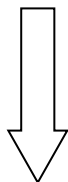


- 専用エプロン・使い捨て手袋を着用する
（腕に肉等が付く可能性が高い場合はロング手袋を使用する）
- 肉・魚・卵類担当者が釜へ肉や卵を入れる
- 肉・魚・卵類は使用直前に冷蔵庫等から取り出す
- 目視で十分火が通ったことを確認後、スパテラを交換する
- 中心温度75℃で1分間以上（二枚貝等ノロウイルス汚染の恐れのある食品の場合は85～90℃で90秒間以上）の温度を確認・記録をする
- 1釜につき3点以上測定する
- 配缶用エプロンを着用する
- 配缶時には食品に直接手が触れないようにし、触れそうな場合は使い捨て手袋を着用する

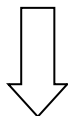
- スクランブルエッグなどを作る時に泡だて器などを使用して炒める場合は、手が卵に接近し、体にも飛び散る恐れがあるため、卵の担当者が専用エプロン・ロング手袋をして行う。中心温度75℃で1分間以上（二枚貝等ノロウイルス汚染の恐れのある食品の場合は85～90℃で90秒間以上）の温度確認をした時点で卵の担当者は交代して、配缶を行う。

～（例）野菜炒め～

野菜類等を切る



肉・魚類を冷蔵庫から出す



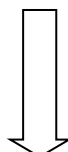
肉・魚類を炒める



スパテラを交換する



野菜類を入れて炒める（味付け）



配缶



衛生管理ポイント

○包丁・まな板等の使い分け（料理ごとに使い分ける）

○ざるの積み重ねをしない

○肉・魚・卵類は使用直前に冷蔵庫等から取り出す

○専用エプロン・使い捨て手袋を着用する
（腕に肉等が付く可能性が高い場合はロング手袋を使用する）

○調理用のエプロンを着用する

○目視で十分火が通ったことを確認後スパテラを交換する

○野菜等を触った場合は次の作業を行う前に手洗いをする

○中心温度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品の場合は85～90℃で90秒間以上）の温度を確認・記録をする

○1釜につき3点以上測定する

○配缶時には食品に直接手が触れないようにし、触れそうな場合は使い捨て手袋を着用する

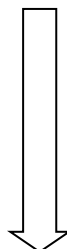
～（例）アーモンドいりこ～

いりこを
から煎りする

アーモンドを
から煎りする



調味料を加熱する



いりこ・アーモンド・調味料
を混ぜ合わせる



配缶



衛生管理ポイント

○いりこ・アーモンド・調味料をそれぞれ中心温度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品の場合は85～90℃で90秒間以上）の温度を確認・記録する

○1釜につき3点以上測定する

○温度測定後のそれぞれの食品はできあがったものなので、配缶用エプロンをして取り扱い、直接手が触れないようにする

触れそうな場合は使い捨て手袋を着用する

○合わせた後の温度は3点以上測定し、記録する



○配缶時には食品に直接手が触れないようにし、触れそうな場合は使い捨て手袋を着用する

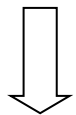
【調理（揚げ物）】

～ポイント～

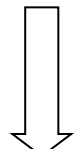
- 肉・魚・卵類等は常温放置にならないよう、冷蔵庫等から処理する分ずつ小出しにして調理する。（加熱直前まで冷蔵しておく。）
- 汚染度の高いものを取り扱っている時は、周りに汚染が広がらないよう作業動線に配慮し、近くに非加熱食品や加熱後（でき上がり）の食品等を置かない。
- フライヤーの点火は、揚げ始めの時間から逆算して行う。
- 油の使用回数の確認・火の安全管理を行う。
- フライヤー点火後は、火の管理を行い、点火している間は近くを離れない。
- 点火後、投入前の油の温度を毎回測定・記録する。（油温を測定する専用の温度計で）
- 肉・魚・卵類等を取り扱う人は周りに汚染を広げないよう、限られた範囲で作業を行う。
- 肉・魚類を油の中へ投入した時に混ぜるものは汚染専用のものを使用する。（温度確認前のため）
- 加熱は、中心部が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品の場合は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、温度と時間を記録する。
- 中心温度は1回揚げるごとに3点以上（3個の食品の中心温度を1点ずつ）測定・記録する。
- 連続フライヤーについては、中心温度の測定は揚げ始め・中間・揚げ終わり等の3回以上の確認・記録をし、保存食は各50g以上になるように、3回以上採取する。（食数により変更あり）
- 連続式でないフライヤーは油温・入れる数・揚げる時間が毎回同じで、その記録があれば保存食は全体で1回（50g以上）の採取でよい。
- 配缶は配缶用のエプロン、使い捨て手袋を着用し、器具を使用する。（使い捨て手袋をして直接食品に触れると、食品が熱い場合に、手袋が破れることがあるため）カップに入っている物は、手袋をした手で配缶しても構わない。
- 作業が替わるごとに手指を洗浄・消毒する。
- 保存食（でき上がり）は50g以上採取する。（＊保存食マニュアルP42～44参照）
- 肉・魚・卵類を扱った人は、でき上がりのものは扱わない。やむを得ず配缶作業等を行う場合は、白衣の交換をし、配缶用エプロンを着用する。
- 肉・魚・卵類を油へ投入する人と、温度を測定してでき上がりを取り出す人は区別する。

～（例）鶏の唐揚げ・さばのごま揚げ～

冷蔵庫に保管してある肉・魚類を出し、水分を切って衣をつける



油へ投入する
混ぜる



油から取り出す
かすを取る



数えて配缶

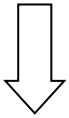


衛生管理ポイント

- 専用エプロン・使い捨て手袋を着用する
（腕が汚染されそうな場合はロング手袋を着用する）
- 冷蔵庫から出す時には温度管理ができるようにいくつかに分けて小出しにする
- 一度にたくさん入れすぎない
- 肉・魚類を扱う人は専用エプロン・使い捨て手袋をする
- 中心温度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品の場合は85～90℃で90秒間以上）の温度を確認・記録をする
- 1回の加熱につき3点以上確認・記録する
（3個の食品の中心温度を1点ずつ）
- できあがりを取り出す時は消毒済みの器具・容器を使用し、揚げている途中で混ぜるものとは区別する
- 配缶用エプロン・使い捨て手袋を着用する

～（例）魚の南蛮漬け～

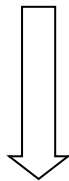
野菜類等切る



冷蔵庫に保管してある魚等を出し、水分を切って衣を付ける

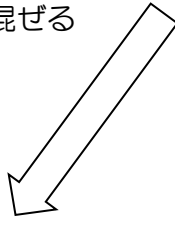


油へ投入する・混ぜる



数えてたれをかけて配缶

たれを作る

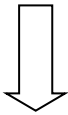


衛生管理ポイント

- 包丁・まな板等の使い分け（料理ごとに分ける）
- 専用エプロン・使い捨て手袋を着用する
（腕が汚染されそうな場合はロング手袋を着用する）
- 冷蔵庫から出す時には温度管理ができるようにいくつかに分けて小出しにする
- 一度にたくさん入れすぎない
- 魚を扱う人は専用エプロン・使い捨て手袋をする
- 中心温度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品の場合は85～90℃で90秒間以上）の温度を確認・記録をする
- 1回の加熱につき3点以上確認・記録する
（3個の食品の中心温度を1点ずつ）
- たれの温度についても1釜につき3点以上確認・記録する
- でき上がりを取り出す時は消毒済みの器具・容器を使用し、揚げている途中で混ぜるものとは区別する
- 配缶用エプロン・使い捨て手袋を着用する
- たれをかける時も配缶用のエプロンを着用し、器具・容器は消毒済みのものを使用する

～（例）かき揚げ～

野菜類等切る



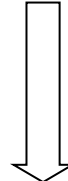
卵を割る



具材（野菜・卵・小麦粉等）を混ぜ合わせる



形成して油へ投入する・混ぜる



数えて配缶



エプロンから汚染を広げないように気をつける

衛生管理ポイント

- 包丁・まな板等の使い分け（料理ごとに分ける）
- 専用エプロン・使い捨て手袋・専用の台車等を使用する
- 卵は調理時間に合わせて冷蔵庫から出し使用する直前に割卵する（＊下処理「卵（割卵）」マニュアルP39参照）
- 専用エプロン・ロング手袋（腕まで汚染される可能性が高いため）を着用する
- 専用の場所・台車・容器・器具で行う
- 一度にたくさん入れすぎない
- 専用エプロン・使い捨て手袋をする
- 中心温度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品の場合は85～90℃で90秒間以上）の温度を確認・記録をする
- 1回の加熱につき3点以上確認・記録する
（3個の食品の中心温度を1点ずつ）
- でき上がりを取り出す時は消毒済みの器具・容器を使用し、揚げている途中で混ぜるものとは区別する
- 配缶用エプロン・使い捨て手袋を着用する

～（例）鶏肉のアーモンド和え（揚げ煮）～

衛生管理ポイント

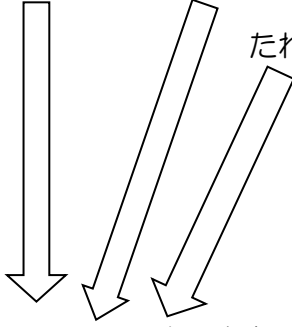
冷蔵庫に保管してある肉等を出し
水分を切って衣を付ける



油へ鶏肉を投入
する・混ぜる

アーモンドを
煎る

たれを作る



鶏肉・アーモンド・たれ
を混ぜ合わせる



配缶する

○冷蔵庫から出す時は温度管理ができるようにいくつかに分けて小出しにする

○肉は一度にたくさん入れすぎない
○肉を扱う人は専用エプロン・使い捨て手袋を着用する

○それぞれ中心温度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品の場合は85～90℃で90秒間以上）の温度を確認・記録をする

○1釜につき3点以上確認・記録する

（鶏肉：3個の食品の中心温度を1点ずつ）

○鶏肉・アーモンド・たれはそれぞれ別に加熱する

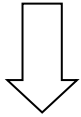
○温度測定後のそれぞれの食品はできあがったものなので配缶用エプロンをして取り扱い直接手が触れないようにする

○合わせた後の温度を3点以上確認・記録する

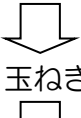
○配缶時は配缶用エプロン、食材に触れそうな場合は使い捨て手袋を着用する

～（例）コロッケ～

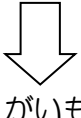
野菜類等切る



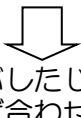
じゃがいもを茹でる



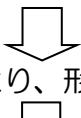
肉・玉ねぎ等野菜を炒める



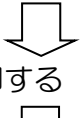
じゃがいもをつぶす



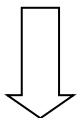
つぶしたじゃがいもと炒めた肉・野菜を
混ぜ合わせる



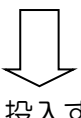
数とり、形成する



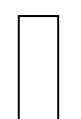
割卵する



小麦粉・卵・パン粉を付ける（衣を付ける）



油へ投入する・混ぜる



数えて配缶

衛生管理ポイント

○包丁・まな板等の使い分け（料理ごとに分ける）

○ふきこぼれ等に注意する

○肉を釜へ入れる人は専用エプロン・使い捨て手袋を着用する

○野菜を釜へ投入後、野菜に触れた場合は手洗いをする

○じゃがいも、炒めた肉・野菜はそれぞれ中心温度75℃で1分以上（二枚貝等ノロウイルス汚染の恐れのある食品の場合は85～90℃で90秒間以上）の温度を確認・記録する

○1釜につき3点以上測定する

○専用エプロン・使い捨て手袋・専用の場所・台車等を使用する。卵は調理時間に合わせて冷蔵庫から出し、調理の直前に割卵する（＊下処理「卵（割卵）」マニュアルP38参照）

○専用エプロン・使い捨て手袋（腕まで汚染される可能性がある場合はロング手袋）をする

○専用の場所・台車・容器・器具で行う

○一度にたくさん入れすぎない

○それぞれ中心温度75℃で1分以上（二枚貝等ノロウイルス汚染の恐れのある食品の場合は85～90℃で90秒間以上）の温度を確認・記録をする

○1回の加熱につき中心温度3点以上確認・記録する（3個の食品の中心温度を1点ずつ）

○配缶用エプロン・使い捨て手袋を着用する

【調理（和え物）】

～ポイント～

～準備～

- ①加熱、冷却後の食品が汚染されないよう、作業動線に十分配慮する。部屋を区別していない場合は和え物コーナーなどを作り、人の行き来を最低限にするとともに、他の食品と交差しないようにする。
- ②加熱、冷却後の食品を取り扱う場合は、2回手洗いの実施、配缶用エプロンを着用し、専用器具を使用する。食品に直接触れそうな場合は、使い捨て手袋を着用する。
- ③使い捨て手袋を着用したまま、器具や目的外の食品に触れない。
- ④加熱前に使用する器具・容器、加熱後に使用する器具・容器はそれぞれ区別する。
- ⑤和える時の釜やたらいは、洗浄・消毒する。
- ⑥作業が替わるごとに手指を洗浄・消毒する。

～ボイル～

- ①加熱処理する食品は、中心温度計を用いる等により、中心部が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品の場合は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、温度と時間を記録する。
- ②ざるに食品を入れたまま茹でることは、中の食品が湯の中で十分対流でき、温度が十分上がる場合のみ使用してもかまわない。（中に入れる食品はざるの半分程度の容量までにする）
- ③加熱温度の確認は沸騰水から野菜を取り出して測定する。
- ④加熱後の食品は消毒済みの専用の容器へ入れる。

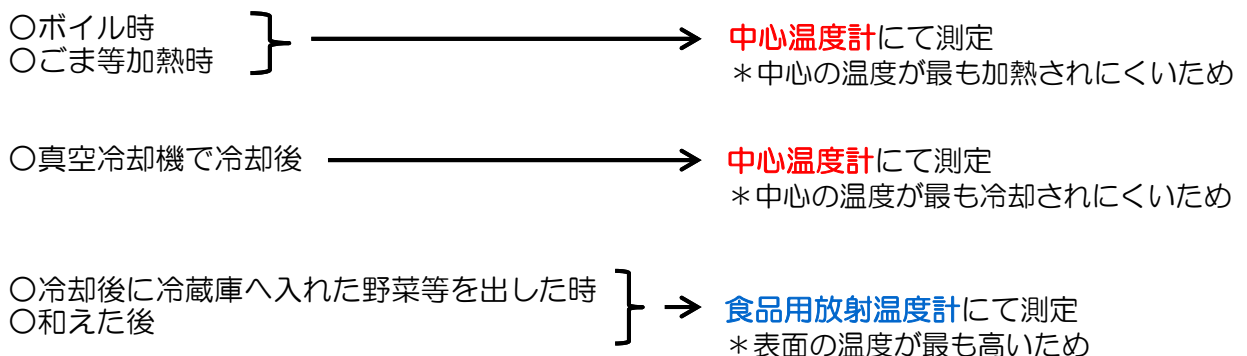
～冷却～

- ①加熱後、冷却機へ入れた時に上段の野菜の茹で汁が下段の野菜へと落ちないように工夫する。（ざるの底に受けをする、ざるをフライ缶へ入れる等）
- ②冷却が終わったら、終了時間と食品の温度を3点以上確認・記録する。（同じ野菜であっても、違う容器に入れている場合は、容器ごとにそれぞれ測定する）
- ③真空冷却機を数回使用する場合は、冷却できた食品を蓋付容器に入れ冷蔵庫で保管する。冷却機に入れっぱなしにしない。
- ④冷却の際、水冷する場合は、使用直前にその水道の遊離残留塩素が0.1 mg/L以上あることを確認・記録（時間・残留塩素濃度・記録者氏名）する。
- ⑤冷却後は二次汚染に注意し、和え物用冷蔵庫で保管する等、適切な温度管理を行う。

～和える～

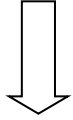
- ①冷却後に冷蔵庫へ入れた野菜等は、冷蔵庫から出す時に3点以上、確認・記録する。
- ②保存食（でき上がり）は50g以上採取する。（＊保存食マニュアルP42～44参照）
- ③4月～11月の間は、マヨネーズは小袋を使用する。

○中心温度計と食品用放射温度計の使い分け



～（例）ごま和え～

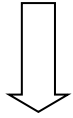
野菜類等切る



分量の調味料等を量って決められた場所で保管する



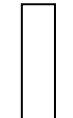
ごまを煎る



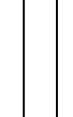
ごまを冷蔵庫へ入れる



野菜を茹でる



冷却する



和える（味付け）



配缶



衛生管理ポイント

○包丁・まな板等の使い分け（料理ごとに分ける）

○和え物用の専用冷蔵庫へ入れる

○温度は75℃1分間以上（二枚貝等ノロウイルス汚染の恐れがある食品の場合は85～90℃で90秒以上）で3点以上確認・記録する

○温度確認後は配缶用のエプロン・消毒済みの専用器具・容器を使用して取り出す

○温度確認後は直接食品に触れない

○サラダ専用の冷蔵庫へ入れる

○保管時の冷蔵庫の温度を確認・記録する

○加熱前は調理用エプロン、温度測定後は配缶用エプロンを着用して扱う

○温度は75℃1分間以上（二枚貝等ノロウイルス汚染の恐れがある食品の場合は85～90℃で90秒以上）で3点以上確認・記録する

○器具・容器は加熱前と温度測定後で区別する

○野菜の種類ごとに湯を替え、器具や容器も野菜の種類ごとに分ける

○加熱後の器具・容器・台車は専用とする

○冷却機は使用前に庫内・温度センサー・温度センサー格納穴・取っ手・空気穴もアルコール消毒する

○上段に入れる野菜は、その茹で汁で下段の野菜を汚染しないように受けをする

○温度センサーが確実に食品に入っていることを確認し扉を確実に閉めて冷却を開始する

○保管庫で消毒した「たらい」等を使用し、消毒済みの器具等を使用して混ぜる

○和えた後の温度を3点以上確認・記録する

○配缶用エプロン・使い捨て手袋を着用する

○動物性たんぱく質（えび・いか・ハム等）が和え物に入る場合は、肉・魚の担当者がボイルする釜へ投入し、温度がとれたら肉・魚・卵類の担当者以外の人を取り出す。

○肉・魚・卵類等、動物性たんぱく質の冷却は同じでよいが、汚染度やアレルギー等を考慮した上で順番を考える。

○温度測定後の食品を扱う場合は手洗いを行い、食品に直接触れる場合は使い捨て手袋を着用して扱う。

○かつお節は未開封であればそのまま使用しても構わないが、開封後は加熱して使用する。



【調理（生食する果物・野菜等の塩素消毒）】

～塩素消毒の手順～

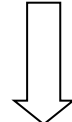
下処理室シンクにて3回流水洗浄



容器へ移して調理室へ持ち込む



調理室シンクで塩素消毒を行う
(200ppmの次亜塩素酸
ナトリウム溶液に5分間浸漬)

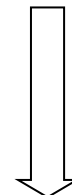


- ①規定量の水をシンクへ入れる
- ②規定量の塩素を入れる
- ③よく攪拌する

食品を取り出して別のシンクへ移す
又はシンクの水を抜く



流水ですすぐ



容器へ取り出す



皮剥き・切裁等



配缶



衛生管理ポイント

○乾燥した専用のスポンジ等で洗浄する

○消毒済みの専用容器へ入れる

○使用する水道について食材消毒前の遊離残留塩素濃度
を確認・記録する

○シンクは清潔なものを使用する

○途中ロング手袋を着用して攪拌を何回か行う
(シンクの底から攪拌する)

○調理用エプロンの着用(食材を別のシンクへ移すか、
又はシンクの水を抜くまで調理用エプロンを着用)

○流水前に手洗い、エプロンの交換(配缶用へ)を行う

○遊離残留塩素濃度が水道水の濃度になるまで、流水
や水の交換をし、よくすすぎを行う。

○流水後は、塩素が抜けているかどうかを確認するため、
水道水と食材を流水した水の遊離残留塩素濃度の確認
・記録を行う

○消毒済みの専用容器を使用する

○ざるの積み重ねをしない

○配缶用エプロン・使い捨て手袋を着用する

○200ppm次亜塩素酸ナトリウム溶液は水1ℓに対し12%次亜塩素酸ナトリウムの場合は約
1.7ml、10%次亜塩素酸ナトリウムの場合は2mlで作る。

○消毒流水後は、時間を置かずに調理作業にとりかかる。やむを得ずできない場合は蓋付きの容
器に入れ冷蔵庫に保管する。

○作業が替わるごとに手指を洗浄・消毒する。

○エプロンの区別は、塩素消毒までが調理用エプロン、流水以降の作業は配缶用のエプロンを着
用する。

○シンクでホースを使用する場合は、そのホースが消毒中の水に浸かったり食品に付いたりしな
いよう注意する。

1 塩素消毒時の留意点



ホースが水に浸かったり食品に触れたりしないよう注意する

攪拌する時は、ロング手袋をしてシンクの底からしっかり混ぜる

複数回攪拌し、その都度ロング手袋は交換する



流水後の塩素濃度を測定する時は水道の近くではなく、シンクの底の方（水道から遠い場所）から水を採取する

2 次亜塩素酸ナトリウム溶液の取り扱い

○不透明な蓋付容器で保管する。

○適切な場所に保管し、必要な時に持ってくる。

	200ppmの濃度の塩素消毒液	
製品の濃度	液の量	水の量
12%	1.7ml	1L
10%	2.0ml	1L
6%	3.4ml	1L

【調理（果物・デザート）】

～ポイント～

- 保存食（でき上がり）は50g以上採取する。（＊保存食マニュアルP42～44参照）
（果物の保存食はシンクで消毒することにより採取する。複数校ある場合はどの学校がどの保存食かわかるように記録を残す）
- 果物等は内部の腐敗等がないか確認する。
- クリーンカップは中身だけを（清潔な袋に入れる等して）持ち込み、業者の袋は持ち込まない。
- クリーンカップを並べる台はアルコールで消毒し、扱う時は配缶用のエプロン・使い捨て手袋を着用する。

～生食する果物（塩素消毒なし）～

下処理シンクにて
3回流水で洗浄する



3槽目で洗浄後は、
配缶用の専用容器へ
取り上げる



数えて配缶



衛生管理ポイント

＊下処理（種類別）マニュアルP34～35参照
（3槽目での手袋は着用不要）

○作業中の手洗い（2回手洗い）、配缶用エプロン・
使い捨て手袋を着用する

- 下処理室で3回洗浄後は、時間をおかずに配缶作業にとりかかる。やむを得ずすぐにとりかか
ることができない場合は、蓋付きの専用容器に入れ専用の冷蔵庫に保管する。
- 果物洗浄後は配缶用エプロン、使い捨て手袋を着用して二次汚染を起こさないよう、食品の取
り扱いに気を付ける。

～生食する果物（塩素消毒あり）～

下処理シンクにて
3回流水で洗浄する



調理室にて200ppm
次亜塩素酸ナトリウム
溶液に5分間浸漬後、
流水で十分すすぎを
行う



数えて配缶
（皮剥き・切裁等）



衛生管理ポイント

＊下処理（種類別）マニュアルP34～35参照

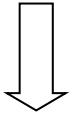
＊調理（塩素消毒）マニュアルP85～86参照

○作業中の手洗い（2回手洗い）、配缶用エプロン・
使い捨て手袋を着用をする

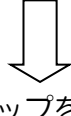
- 塩素消毒後は配缶用エプロン、使い捨て手袋を着用し、二次汚染を起こさないよう、食品の取扱
いに気を付ける。
- 消毒後の切裁等に使用する器具類（包丁・まな板等）は洗浄・消毒されていることを確認してか
ら使用する。
- 包丁・まな板・皮むき器等を紫外線式の殺菌保管庫へ入れている場合は、殺菌灯がその器具全体
に照射されているかを確認する。
- 果物の切裁は、喫食2時間以内を考慮する。もしくは、専用の冷蔵庫で温度管理を行う。
- 塩素消毒の手順（生食する果物・野菜等の塩素消毒P85～86）を参考に行う。

～ゼリー類～

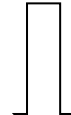
材料の準備
(缶詰を開ける・液体を容器から出す等)



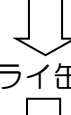
ゼリー液の加熱



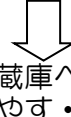
カップを並べる



カップへ入れる



フライ缶へ配缶



冷蔵庫へ入れて
冷やす・保管



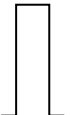
衛生管理ポイント

- 缶詰はラベルをはがして洗浄し、調理室でアルコール消毒をしてから決められた場所で開封する
- レトルト包装の食品は消毒をし、決められた場所で開封する
- 中心温度75℃で1分間以上の温度確認をする（二枚貝等ノロウイルス汚染の恐れのある食品の場合は85～90℃で90秒間以上）
- 1つの釜につき3点以上確認・記録する
- カップを並べる配膳台はアルコールで消毒し、カップは使い捨て手袋を着用して取り扱う
- 作業中の手洗い（2回手洗い）、配缶用のエプロン・使い捨て手袋を着用する
- 異物の混入に注意する
- 粗熱がとれたらフライ缶等の蓋をし、専用の冷蔵庫で温度管理を行う

- ゼリー液を作る時はアガー等と砂糖を水で十分煮溶かし、温度確認・記録する。
牛乳や豆乳の場合はたんぱく質性のため、75℃で1分間以上の加熱を行う。
- 果汁ゼリー（酸味のあるもの）の場合は、アガー等と砂糖を水で十分煮溶かし、温度確認・記録する。火を止め果汁を加え混ぜ合わせ、再度温度確認・記録する。
※果汁を加えて沸騰させると凝固力が弱くなる。
- ゼリー液をカップに注ぎ分ける場合、注ぎ口のある計量カップを利用すると、液だれを防ぐことができるが、注ぎ口もよく洗浄する。

～（例）フルーツあえ～

フルーツ等を開封する



混ぜ合わせる



配缶

衛生管理ポイント

- 缶詰はラベルをはがして、決められた場所で洗剤を付けて洗浄し、調理室でアルコール消毒をしてから決められた場所で開封する
- レトルト包装の食品は消毒をし、決められた場所で開封する
- 保管庫で消毒した「たらい」等を使用し、消毒済みの器具等を使用して混ぜる
- 和えた後は温度を3点以上確認・記録する
- 作業中の手洗い（2回手洗い）、配缶用のエプロン・使い捨て手袋を着用する
- 異物の混入に注意する
- 冷蔵庫へ入れる時はフライ缶等の蓋をする

- フルーツを開封するのはでき上がりの配缶等を行う清潔な場所で行い、それに使用する台車等はアルコールで消毒後に使用する。
- 非加熱で使用する冷凍のもの（杏仁豆腐、カクテルゼリー等）は、外装を触った手で中の食品を触らない。触れる場合は手洗いをしてから手袋を替える。
- 非加熱で使用するヨーグルトは、調理室に持ち込む時は消毒をして持ち込む。
- 缶詰・レトルトは1缶、1袋ずつざる等を開け、異物混入がないかを確認する。（異物混入等があった場合に、廃棄を最小限にするため）

【使い捨て手袋等の使用】

1 使用目的

- ・手の汚染を食品に付けない。（調理済み及び生食の食品等を取り扱う時）
- ・食品の汚染を手につけない。（肉・魚・卵等を取り扱う時）

2 使用箇所

- 手指に傷等がある場合
- 肉・魚・卵等を取り扱う場合
- 加熱調理後の食品に触れる場合
- 生食する食品に触れる場合

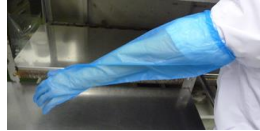
3 使い捨て手袋の種類



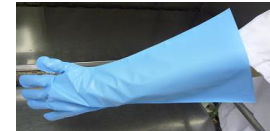
ショート手袋（エンボス）



ショート手袋（ゴム製）



ロング手袋（ゴム有り）



ロング手袋（ゴム無し）

4 使用時の注意

- 手袋の着用前には、標準的な手洗い又は作業中の手洗いをする。（「学校給食調理場における手洗いマニュアル」参照）
- 作業内容により、使用目的に合った手袋の種類を選び、無駄使いをしない。
- 手袋はその日使用する量のみ清潔な容器へ移し、汚染されないようにして使用する。容器は開けっ放しにしない。
（外装の箱等は持ち込まない。またその日使い切れなかった場合は上調理用→肉・魚、検収用など、汚染度の高い作業で使用するように回す）
- 手袋を着用したまま、器具や目的外の食品に触れないようにする。
- 手袋を外したら手洗いを行う。（手は汗をかき、雑菌が多いため）
- 同じ手袋を何度も付けたり、外したりしない。
- 異物混入にならないように作業中、作業後の手袋を確認する。

5 使い捨て手袋の着脱

- 着用する際には、破損や異物の付着がないか確認し、指先部分を触れないように着用する。
- 着用したまま、器具や目的外の食品等に触れないように、作業直前に着用し、作業が終わったら外す。
- 手袋を着用したままで手洗いをしない。
- 外す際には、他の食品や器具等を汚染しないよう、裏返してゴミ箱へ捨てる。

6 使い捨て手袋の外し方



7 不適切な使い捨て手袋の使用例



使い捨て手袋を着用したままエプロンの紐を結んでいる



手袋をした手で台車等を触っている



外装を触った手袋で食品を触っている

8 不必要な使い捨て手袋の使用例



検収時の豆腐の移し替え時に着用している



加熱調理前の作業の際に着用している



釜へ加熱前の野菜を入れる時に着用している

9 手袋を入れている容器の取り扱い方法

- 毎日アルコールで容器の内外を消毒する。
- 容器は週1回洗剤で洗い、水気をキッチンペーパーで拭き取り、アルコール消毒を行う。
- 肉・魚・卵類用（フライヤー・オープン用）と和え物用の容器・設置場所は明確に区別する。

10 ゴム手袋・使い捨て手袋・シリコン手袋の使い分け

【ゴム手袋】

- 手指への汚染防止の他、手荒れややけどの防止を目的として使用する。
- 「食器及び器具の洗浄作業用」、「清掃用」等を色分けし、明確に区別して使用する。
- 調理作業には使用しない。

【使い捨て手袋】

- 「手指の汚染を食品に付けない」、「食品の汚染を手指に付けない」という二次汚染の防止を目的として使用する。
- 手指に傷等がある時や、生食する食品や加熱調理後の食品に触れる時、または肉・魚・卵類等を扱う時に使用する。

【シリコン手袋】

- 火傷の防止を目的として使用する。
- 調理作業に使用する。

【配缶及び配送】

- ・調理後、短時間のうちに提供することは、食中毒を防止するための大切なポイントである。
- ・配缶や配送は安全に、衛生的に行うとともに、温度と時間の管理が必要である。

1 配缶

①配缶の方法

調理後の食品を素手で取り扱うことは、食中毒菌、ウイルスを付着させる原因となる。配缶時には直接食品に手を触れない。

- ・配缶時には配缶用のエプロンを着用する。
- ・使い捨て手袋等を着用し、消毒済みの配缶専用の器具を使用する。
（＊カップに入っているものは、手袋をした手で配缶しても構わない。）
- ・ジャムやマヨネーズなど個袋の添加物以外については専用の容器へ配缶する。

②配缶用器具等

調理した食品を入れる容器が汚染されていると、衛生的に作られた食品が二次汚染される。

- ・配缶用の器具等は専用のものを使用し、調理用との共用は避ける。
- ・使用する器具類は、配缶用として衛生的な場所に保管する。
- ・食缶の消毒が確実にに行われているか使用前に確認する。（目視、保管庫の点検）
- ・配缶時に食缶等の周りに付いた汚れは、アルコールに浸したペーパータオル等で拭く。

③配缶場所

配缶場所は一番の清潔区域であるため、汚染されないように努める。

- ・食缶・バット等は床面から60cm以上の高さの台に置く。
- ・配缶場所の床は汚さないようにする。
- ・配缶用の台は使用直前にアルコール消毒（拭き伸ばす）を行う。
- ・配缶している時に、近くの釜を洗淨しない。



お腹で支えない



2 コンテナ・配送車への積み込み

- ①積み込みをする時は、手洗いをしてから行う。
- ②温かい料理と冷たい料理は区分して積み込む。
- ③積み込み時には、消毒済みの専用台車を使用し、内容物がこぼれないように取り扱う。
- ④コンテナやトラックの扉は、必要な時以外は閉める。

3 配送

- ①調理済み食品等が運搬中に塵埃などによって汚染されないよう、容器、運搬車の整備に努める。
- ②配送車に乗る時の履物は、外履用のものにする。
- ③受配校に到着したら、配膳室用の履物に換えてコンテナを降ろす。
- ④調理場搬出時及び受配校搬入時の時間等を「配送記録表」に記録する。

4 コンテナの洗浄・乾燥

- ①白衣・帽子・専用エプロンを着用する。
- ②食器・食缶を降ろした後、水道水または温湯で洗い流す。
- ③洗剤で洗浄する。（ブラシ等で棚、棚の裏、天井、扉の内側、外側等を洗浄）
- ④水道水又は温湯で洗剤を洗い流し、ワイパーやペーパータオル等で水気を拭き取る。
- ⑤清潔な場所で乾燥させる。

5 配送車内部の清掃

- ①水道水又は温湯で洗浄する。
- ②洗剤で洗浄する。
- ③水道水又は温湯で洗剤を洗い流し水気を拭き取り乾燥させる。
- ④座席シートは水拭きをする。

6 その他

- ・ 配送先までの道路事情等を調査し、最短時間で安全に配送できるように計画を立てる。
- ・ 調理作業及び配送までのタイムスケジュールを立てる。

【異物混入防止の為の留意事項】

- ・配膳された給食に虫や金属等、食品以外の異物が混入していることは、あってはならない。
- ・異物混入が起こる危険があることを前提に、確認しながら調理作業を行う。

主な注意点は次のとおりである。原因は日々の献立で使用する食材以外にも、様々な要因が考えられるので、作業工程の打ち合わせをする際には、全員で話し合い確認する。

1 調理従事者の白衣（作業衣）

- ①白衣（作業衣）、エプロン、帽子は洗濯してある清潔なものを着用し、マスクも毎日取り替える。
（＊ガーゼマスクを使用する場合は毎日洗浄し、200ppmの塩素で5分間消毒して清潔な場所で乾かす。＊洗浄・消毒マニュアルパートⅡP30参照）
- ②作業中は、不必要な装身具類は身に付けない。
（指輪・ヘアピン・ピアス・ネックレス・腕時計等）
- ③毛髪は、帽子からはみ出さない。鏡等で確認し、互いに点検し合う。

帽子の種類	使用期間・時期
頭巾帽子	調理中・洗浄中
衛生キャップ	午後の洗浄中 夏の一定期間（6～9月）の調理中使用可



頭巾帽子



衛生キャップ

- ④下に着る服は、白衣から出さない。冬場のモヘアなどの毛が落ちる素材のものは白衣（作業衣）の内側には着ない。
- ⑤白衣（作業衣）等は置き場所に気を付ける。また、休憩時や屋外に出るときは着用しない。
- ⑥白衣（作業衣）のファスナーやボタン等を定期的に確認し、取れているものがあれば業者へ補修を依頼する。

2 施設設備

- ①網戸や施設内の床、壁等に割れ目や隙間がないか、また出入口付近に蜂や鳥の巣等がないか、確認する。
- ②換気扇フード等、手が届く範囲で高い場所の埃を掃除する。
- ③外へ向けられた排水溝開口部に取り付けられている網等が破損していないか確認する。
- ④機械・器具のねじや部品がはずれている所はないか、点検を行う。
- ⑤壁や天井などにカビが発生していないか点検する。
- ⑥休憩室は掃除機をかける等し、常に清潔に保つ。

3 調理機器・器具類（作業前・作業中・作業後）

- ①包丁及びスライサー等の刃こぼれがないか確認・記録する。
野菜の種類別、料理別、学校別に刃の状態を確認・記録する。
- ②機械類のねじの場所、個数を把握し、また、ねじが緩んでいないか確認する。
- ③機器・器具等の破損はないか確認する。
- ④ざる等に、スポンジ、針金、食品等付着していないか確認する。



4 検収室・下処理室の作業

- ①食品納品時の包装容器等が混入しないように注意して作業する。
 - ・野菜、果物類のシール、輪ゴム、ビニール等を除く。
 - ・冷凍野菜等ビニールの包装容器をハサミで切り落とす場合は袋の数と切れ端の数を確認する。乾燥剤等の薬剤も数を確認する。
 - ・蒲鉾は木片及びビニール片の付着がないか確認する。



数を確認する

- ②食品に虫等、異物が混ざっていないか丁寧に確認する。
- ・乾燥野菜、豆類、煮干し、しらす干し等は、異物の混入がないか複数人で確認する。
 - ・干ししいたけは、水戻し後や切った時にも虫が入っていないかを確認する。
 - ・生鮮野菜類は虫等がないか確認する。
 - ・肉、粉類等に異物がないか確認する。
 - ・缶詰や袋ものも一袋ずつ別容器に開けて確実に確認をする。
 - ・非加熱で使用するヨーグルトを上調理に持ち込む時は消毒をして持ち込む。
(非加熱で使用する缶詰やレトルトと同様の扱いをする。)

5 調理室での作業

- ①調理機器・器具類にビニールテープ、シール等は付けない。
- ②ラップは用いない。
- ③使い捨て手袋を着用して包丁を使用する時は、手袋を切らないように注意し、使用中・使用後には確認を行う。
- ④ペーパータオル等を使用したとき、切れ端が混入しないよう注意する。

6 配食・配送

- ①コンテナの扉、トラックの扉は、必要な時以外は閉める。

7 配膳室・教室

- ①配膳室は必要な時以外は施錠する。
- ②鳥や虫等の進入を防ぐため、網戸に穴等がないように整備する。

8 洗浄

- ①針金の混入の恐れがあるので、フライヤーと回転釜以外では金だわしを使用しない。
- ②食器やお盆等には、ゴミや残菜等が挟まっていることがあるので、一枚ずつ確認して洗浄する。

緊急時における調理場対応

給食材料に異物を発見した場合（調理場内で発見）

発見時の留意事項

- ・異物確認後、作業中断の指示を
- ・発見者や時間等、状況の確認・記録をする
- ・ロットやメーカー等の確認をする
- （加工品は、容器を保存しておく）
- ・現物の確認（大きさ等の確認ため、写真を撮る）等

給食材料に
【異物】を発見

【非危険異物】・・・毛髪、虫、貝殻、包装材料の切れ端 等

【危険異物】・・・金属片、ガラス片、硬化プラスチック、有害な虫
異臭がする有害化学物質の混入が疑われる物 等

場長・作業長又は技術員、栄養士に連絡

地域教育課（ ） 、学校給食課（36-1605）へ連絡・相談
場合により、納入業者へ連絡

材料の再確認

除去が可能

異物を除去し、調理を継続する

除去が不可能

食材交換
可能

調理を継続する

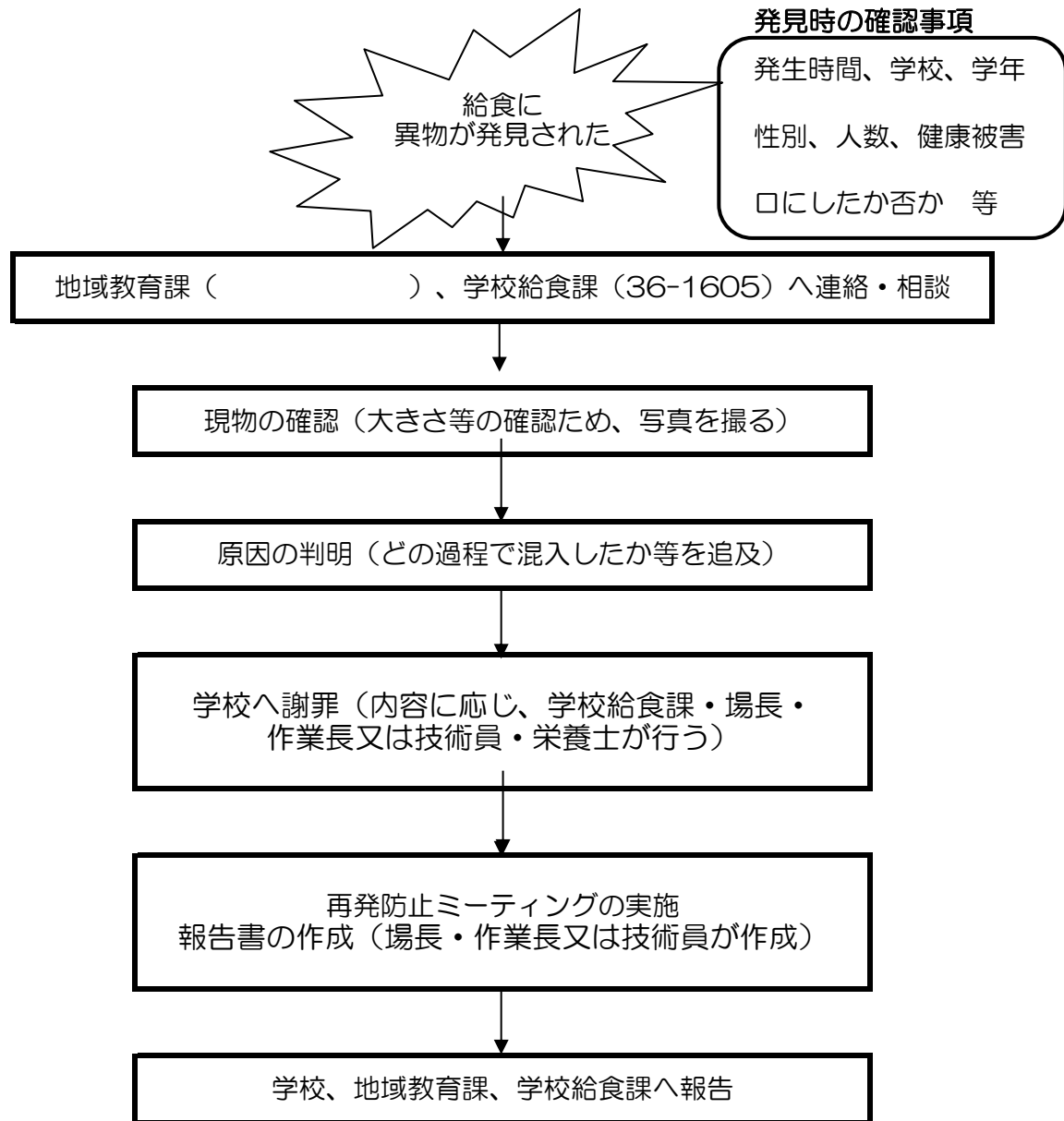
食材交換
不可能

当該食品抜き調理又は提供を中止する

原因の判明・再発防止ミーティング
報告書の作成（場長・作業長又は技術員が作成）

学校、地域教育課、学校給食課へ報告

給食に異物が発見された場合(学校で発見)



* 危険異物が発見された場合は、他の受配校の状況確認を行う

【洗淨・消毒】

調理機器や器具等は調理作業中に様々な食中毒菌によって汚染されるので、確実に洗淨、消毒をして食品への二次汚染を防ぐ。

～注意事項～

○原則、午前中に洗淨作業は行わない。

- * 調理場内の汚染作業区域と非汚染作業区域が部屋単位で区切られており、洗淨作業から調理作業へ戻らない人員配置になっている場合は、洗淨作業を行ってもよい。
- * 器具の使い回し等で、やむを得ず洗淨を行わなければならない時は、水の飛び散りなどにより食品汚染しない。

- 原則、肉・魚・卵を触った人は、他の調理に関われないので洗淨に行く場合があるが、他の献立の調理作業時には洗淨しない。
- 洗剤は必要以上の濃度で使用しても洗淨効果が上がるものではない。また、残存量も高くなるので、使用濃度を守る。
- 器具洗淨用ホースの使用は必要最小限にとどめ、使用する時以外は取り外して、洗淨室へ置いておく。
- 加熱前の肉・魚・卵類用の器具等は、決められた場所で洗淨する。さらに肉・魚・卵類用器具等の洗淨後はシンクの消毒を行う。
- 調理中の釜の洗淨については履物は替えなくてよいが、エプロンは洗淨用のものを着用する。
- 野菜の下処理中に下処理室シンクを洗剤で洗淨する場合（順番が逆転した場合）についても履物は替えなくてよいが、エプロンは洗淨用のものを着用する。隣のシンクで、水を溜めたり野菜の洗淨を行っている時はシンクの洗淨は行わない。
- 下処理室で使用した器具等は下処理室で洗淨する。
- 洗淨室は、洗淨する前は非汚染区域なので、調理室のエプロン・履物で通ってもよい。
- スポンジ・タワシ・ホース等は衛生的に管理し、調理中は食品とは関係ない場所（洗淨室等）へ保管する。

【洗淨作業】

調理機器や器具等は、使用後分解して洗淨、消毒、乾燥を行い衛生的に保管する。
なお、調理場内における器具容器等の使用後の洗淨、消毒は、全ての食品が調理場から搬出された後に行う。

1 器具等（調理・給食に使用したもの等）

- ①「汚れ」や「有機物」を除去する。
- ②40℃くらいの温湯に洗剤を入れ、スポンジ・タワシ等で洗淨する。
洗剤は適宜追加し、必要に応じて取り替える。洗剤量、洗淨温度に注意する。
- ③蛇口から直接の流水で5秒間以上、ため水では水を替えて2回以上すすぐ。すすぎ残しがないうよう、十分な流水で洗剤をすすぐ。
- ④水気をとり、翌日までに乾燥させる。（消毒保管庫等で消毒・保管する。）
* 刃がある調理器具の取り扱いには分けて置く等、けがをしないよう注意する。
* 洗剤によっては器具や容器を劣化させることがあるため、洗剤の成分や器具等の材質を確認する。

2 食器等

食器等は浸漬槽で下洗いし、食器洗淨機にかけ、消毒保管庫に入れる。

3 ホース

- ①着脱式のもの全ては全て取り外す。
- ②取り外せないものは丁寧に洗う。
- ③中性洗剤で洗い、汚れを落とす。
- ④洗剤が残らないように流水ですすぐ。
- ⑤200ppm次亜塩素酸ナトリウム溶液に5分以上浸漬する。
- ⑥流水ですすぐ。
- ⑦水気を切り、保管する。

食品用と洗淨用共に、短いものは毎日消毒を行う



4 コンテナ

- ①食器・食缶を降ろした後、水道水又は温湯で洗浄する。
- ②洗剤溶液で洗浄する。（ブラシ等で棚、棚の裏、天井、内壁、扉の内側、外側を洗浄）
- ③水道水又は温湯で洗剤を洗い流し、ワイパーやペーパータオル等で水気を拭き取る。
- ④乾燥させて決められた場所で保管する。
- ⑤翌日、始業前にアルコール消毒（拭き伸ばす）を行う。

5 フライヤー

1槽・2槽式のフライヤーは、使用後は毎回、連続フライヤーについては定期的に油を抜き、洗剤で洗浄し、フライヤー付近の床や汚れのひどい床等は棒ずりを使って洗剤で洗浄し、水で洗い流して水を切り、乾燥させる。

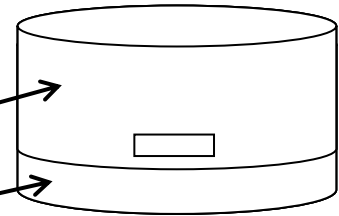


6 炊飯釜

炊飯釜は使用後に洗剤をつけて釜内外を洗い、乾燥させる。
外側の白い部分も洗剤で洗う。

この部分も毎日洗剤をつけてスポンジで洗う

この部分は毎日拭く



炊飯釜

*連続炊飯釜も洗剤をつけて釜内外を洗い、乾燥させる。

7 高速度ミキサー

分解して洗浄・消毒する。
しかし故障の原因となるので、この写真以上は分解しない。



これ以外は
分解しない

8 エプロン

【ナイロンエプロン】

用途別に洗う。肉・魚・卵類用と、土落とし用については
塩素で消毒し、すすぎ、乾燥させる。（毎日）
（*午前中には洗わない。）

【布エプロン】

用途別に洗濯し、乾燥させる。（毎日）



9 履物

作業区域別に洗浄し、乾燥させる。（最低週1回）

10 スポンジ・タワシ等

作業区域別及び用途別に洗浄、消毒（塩素消毒）し、乾燥させる。（毎日）
*スポンジから細菌の汚染を広げない。

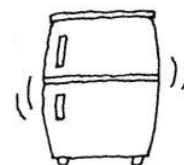
11 冷凍庫・冷蔵庫

冷凍庫・冷蔵庫の種類	頻度	方 法	
肉・魚・卵用 冷蔵庫	毎日	①洗剤をつけてスポンジでこする。 ②洗剤を洗い流し、ワイパーで水気を切る。 ③キッチンタオルか衛生的な布きんで残りの水分を拭き取る。 ④アルコールを浸したキッチンタオルで拭き延ばす。 ⑤棚網は取り外して、同様に洗浄消毒する。	
非加熱食品用 冷蔵庫			
上記以外の 冷凍庫・冷蔵庫	毎日	①食品ドリップなどの汚れが付着した場合は、キッチンタオルか衛生的な布きんで拭き取る。 ②アルコールを浸したキッチンタオルで拭き延ばす。	
	月に 1回以上	【リ-チ-ン】	①洗剤をつけてスポンジでこする。 ②洗剤を洗い流し、ワイパーで水気を切る。 ③キッチンタオルか衛生的な布きんで残りの水分を拭き取る。 ④アルコールを浸したキッチンタオルで拭き延ばす。 ⑤棚網は取り外して、同様に洗浄消毒する。
		【ウ-ォ-ク-イ-ン】 扉・壁・棚	①衛生的な布きんで、扉、壁、棚を水拭きする。 ※汚れがひどい場合は、洗剤を含ませた布きんで拭いた後、硬く絞った別の布きんで拭く。 ②棚をアルコールを浸したキッチンタオルで拭き延ばす。
		【ウ-ォ-ク-イ-ン】 床面	①モップに洗剤を含ませ、軽くしぼり床面を拭く。 ②水を含ませ、固くしぼったモップで洗剤を拭き取る。 ※汚れがひどい場合は、洗剤を付けたブラシでこすり洗いし、流水ですすぎ、ワイパーで水切りした後、乾いたモップで拭き上げる。
保存食用冷凍庫	学期に 1回以上	①洗剤をつけてスポンジでこする。 ②洗剤を洗い流し、ワイパーで水気を切る。 ③キッチンタオルか衛生的な布きんで残りの水分を拭き取る。 ④アルコールを浸したキッチンタオルで拭き延ばす。 ⑤棚網は取り外して、同様に洗浄消毒する。	
全ての 冷凍庫・冷蔵庫	月に1回	フィルターを取り外し、水洗いをし、ごみを落とす。 (フィルター奥の機械は触ったり、水をかけたりしない)	

* ドアの取っ手・扉・ゴムパッキンは、庫内の洗浄・消毒後、水分を拭き取り、アルコールを浸したキッチンタオルで拭き延ばす。

* 洗浄の際は、庫内を空にして、電源をOFFにする。電源をOFFにしてもしばらくはファンなどが動いているため、ファンの停止を確認してから洗浄を始める。

* 機種により構造が異なるため、詳細はメーカーに確認する。



12 床

【毎日】

食品やごみを取り除く。特に汚れた所があれば棒ずり等を使って洗剤で洗浄する。
濡れた床はワイパー等で水気を取り、乾燥させる。

【定期的（週1回程度又は床が汚れた時）】

食品やごみを取り除く。床に水と洗剤をまき、全体をブラシでこすり洗いする。
流水で洗い流し、ワイパー等で水気を取り、乾燥させる。

13 手洗い場

○毎日洗浄し、水気を切る。

○用途別に使用する。やむを得ず肉・魚・卵用の手洗いを使い
回しする場合は消毒（塩素消毒）まで行う。

【手洗い場の設備について】

- ・ペーパータオルは定期的に補充し、常に使用できる状態にする。
- ・手洗い場に石けん液とアルコールを設置し、自動式（センサーで出てくるもの）にする。



【消毒】

施設や調理機器、器具等の消毒は、次の方法による。

①薬液消毒

薬液の種類	消毒方法
アルコール	調理機器が乾燥している状態で使用する。 70%アルコール液を消毒したい器具に近いところから吹き付け、まんべんなく塗り広げる。
次亜塩素酸ナトリウム	200ppm溶液に5分間以上浸漬後、水洗いして、ワイパーやペーパータオル等で水気を切り乾燥させる。

*アルコールと次亜塩素酸ナトリウムは、器具の材質や形状によって使い分ける。

*アルコールは、透明容器には入れず、光の影響を受けない容器へ入れる。

*アルコールペーパーを作る際は、当日使用分のみアルコールに漬ける。

②熱風消毒

庫内温度が85～90℃以上で30～50分程度保つように調節する。

（水分を切って乾燥させる。乾燥が不十分な場合は時間を長くする等工夫し、十分乾燥させる。）

③蒸気消毒

100℃で15分間以上

④紫外線殺菌 *下記参照

1 殺菌灯と殺菌効果・交換時期

○紫外線殺菌保管庫に入れる時には、水気を拭き取り、間隔を空けて収納する。

○紫外線殺菌保管庫での殺菌は、紫外線が直接殺菌しようとするものに当たるように、器具の配列・位置・収納量に配慮する。

○紫外線殺菌保管庫の殺菌灯は常時点灯させておく。

○紫外線殺菌灯は1時間以上照射しなければ、十分な殺菌効果は期待できない。

○調理場内の殺菌灯及び殺虫灯は、作業中は消灯し、作業終了後点灯する。



【交換時期】

- ・保管庫の紫外線殺菌灯は学期に1回交換する。
- ・調理場内の殺菌灯は夏季休業中に交換する。

2 調理台・シンク・床（肉・魚・卵用）

洗浄後200ppmの次亜塩素酸ナトリウム溶液で消毒し、5分後すぐに流水し、水気を切る。

【シンクの消毒について】

- ・シンクに水を溜めて塩素消毒する場合は、消毒して5分置き、流水する。
- ・シンクに塩素をかけて消毒する場合は、消毒して10分置き、流水する。

3 床の消毒

床の塩素消毒は、月に1回行う。（冷蔵庫等の機材にはかけない。）

ただし、肉・魚・卵類などの汚染度が高い食品を扱った場所は消毒を行い、他にも拭き取り検査で大腸菌が検出されたとき、又は明らかに汚れていると思われる際には、消毒が必要である。

次亜塩素酸ナトリウム溶液（200ppm）での床の消毒手順

- ①床を洗浄し、乾かす。
 - ②次亜塩素酸ナトリウム溶液を床が十分に濡れる量をまく。
 - ③5～10分間置き、水洗いして、ワイパーやペーパータオル等で水気を切り乾燥させる。又は水を含ませたモップで拭き上げる。
- * 塩素ガスが発生するので、換気を十分に行う。

4 ノロウイルス感染者が出た場合の施設内消毒

薬液の種類	消毒方法
次亜塩素酸ナトリウム (症状なし)	3床の消毒と同じ作業を行う。 水洗いができない事務所等は、次亜塩素酸ナトリウムを染み込ませた布やペーパータオル等で浸すように拭く。10分程度たって水拭きをする。 消毒に使用した手袋などは、ビニール袋に入れ密閉して廃棄する。
次亜塩素酸ナトリウム (嘔吐等の症状があった場合)	マスク、使い捨て手袋、使い捨てエプロン等を着用する。 ペーパータオル等で嘔吐物の上を広い範囲で覆い、その上に1000ppm溶液を注ぐ。 10分後ペーパータオルと嘔吐物を外側から中央部に集め回収袋に入れる。 手袋を交換し（外した手袋は回収袋に入れる）、3床の消毒と同じ作業を行う。ペーパータオルに200ppm溶液を注ぎ、その上で足踏みをし靴の消毒も行う。 拭き取った嘔吐物や手袋などは、ビニール袋に密閉して廃棄する。 廃棄する時にビニール袋の中で1000ppm溶液に浸す。

参考：独立行政法人日本スポーツ振興センター「学校給食における食中毒Q&A」

☆調理従事者（調理員・栄養士・場長・事務員・運転手・添乗員）

- ・調理従事者が定期の検便検査により、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は、判明した時点で作業を中止させる。
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、調理作業は行なわない。
- ・次亜塩素酸ナトリウム溶液（200ppm）で、調理場内全ての消毒作業を行う。
- ・加熱するメニューにする等、献立変更を検討する。
- ・調理従事者が勤務中に嘔吐や下痢等の症状が出た場合は、直ぐに医療機関を受診させる。
治療後、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、症状が回復するまでは調理作業を行なわない。
- ・全て加熱するメニューに献立変更を行う。
- ・調理場内全ての消毒作業を行う。嘔吐物等の処理の方法はP103を参照。

☆給食運搬作業員

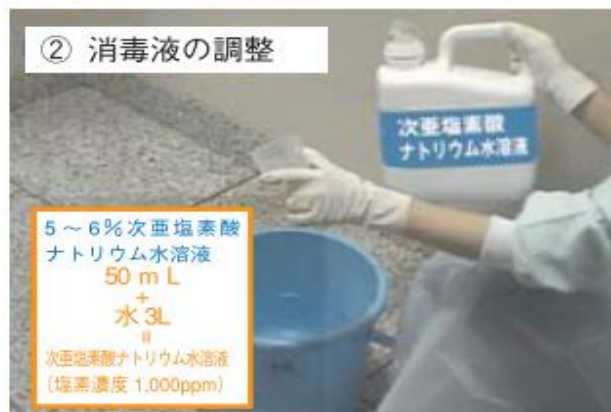
- ・給食運搬作業員が定期の検便検査により、ノロウイルスの無症状病原体保有者であることが判明した場合は、判明した時点で作業を中止させる。
検便検査においてノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、給食運搬作業を行なわない。
- ・次亜塩素酸ナトリウム溶液（200ppm）で、配膳室全ての消毒作業を行う。
- ・給食運搬作業員が勤務中に嘔吐や下痢等の症状が出た場合は、直ぐに医療機関を受診させる。
治療後、検便検査においてノロウイルスを保有していないことが確認され、症状が回復するまでは給食運搬作業を行なわない。
- ・配膳室内全ての消毒作業を行う。嘔吐物等の処理の方法はP103を参照。

調理場から学校へ

☆児童生徒が給食中に嘔吐をした場合

- ・嘔吐物のために汚れた食器は消毒を行うなど衛生的に処理を行ってもらう。
嘔吐物はペーパー等でふき取り、次亜塩素酸ナトリウム溶液（200ppm）に5～10分間漬け置きし消毒後、洗浄。
- ・衛生的に処理を行った食器を調理室に返却するに当たっては、嘔吐物で汚染されたことを明示して、他の食器とは別にして返却をしてもらう。
- ・児童生徒の嘔吐物は調理場へ返却しないよう伝える。

学校から嘔吐物で汚染された食器が返却された場合は、他の食器とは別にして洗浄前に、次亜塩素酸ナトリウム溶液（200ppm）に5分間付け置きし消毒後、洗浄する。



参考：独立行政法人日本スポーツ振興センター「学校給食における食中毒Q & A」

塩素消毒の方法

次亜塩素酸ナトリウムを水で薄めて「塩素消毒液」を作る。

*濃度によって効果が異なるので、正しく計る。

製品の濃度	食器、カーテンなどの消毒や拭き取り 200ppmの濃度の塩素消毒液		嘔吐物などの廃棄 (袋の中で廃棄物を浸す) 1000ppmの濃度の塩素消毒液	
	液の量	水の量	液の量	水の量
12%	1.7ml	1 L	8.4ml	1 L
10%	2ml	1 L	10ml	1 L
6%	3.4ml	1 L	16.7ml	1 L

*製品ごとに濃度が異なるので、表示をしっかりと確認する。

*次亜塩素酸ナトリウムは使用期限内のものを使用する。

*嘔吐物などの酸性にもものに直接原液をかけると、有毒ガスが発生することがあるので、必ず
使用上の注意をよく確認してから使用する。

*消毒液を保管しなければならない場合は、消毒液の入った容器は、誤って飲むことがないように
消毒液であることをはっきりと明記して保管する。

参考：厚生労働省リーフレット「ノロウイルス感染を広げないために」

【日常の清掃】

検収室、下処理室、調理室、洗浄室、食品庫、調味庫、倉庫、休憩室等は毎日清掃し、整理整頓する。

1 検収室・下処理室・調理室・洗浄室等

- ①施設の清掃は、全ての食品が調理室内から完全に搬出されてから行う。
- ②床に食品や水を落とさないように作業を行うことが一番だが、水が落ちた場合は、ワイパーで切るかペーパーで拭き取る。食品が落ちた場合は、即座に使い捨て手袋、ペーパー等で除去する。また必要に応じて消毒する。
- ③作業終了後、床及び内壁（床面から1メートルまでの部分）は清掃し、必要に応じて洗浄溶液または温湯で洗浄した後、ワイパー等で水気を除去し乾燥させる。また、必要に応じて消毒する。
- ④ごみは取り除き、排水溝に流さない。
- ⑤排水溝は一日の作業が終わったら清掃する。
ただし、汚れがひどい場合はその都度清掃を行う。
＊排水溝及びごみ受けかごの中にごみは残さない。
毎日点検し処理する。
- ⑥スポットクーラーは、毎日清掃する。（夏季及び使用中）
- ⑦グレーチングは、ブラシでこする等して清潔にしておく。
- ⑧窓・網戸は定期的に清掃し、清潔に保つ。ただし、汚れがひどい場合はその都度清掃を行う。また、網戸等の破れがないか注意する。
- ⑨手洗い場は1日1回以上清掃し、清潔に保つ。
肉・魚・卵等で汚染され、使い回す場合は消毒を行う。
- ⑩換気扇は、手の届く所は清掃する。
- ⑪蛇口、コック等は清潔に保つ。
- ⑫清掃用具は所定の場所で衛生的に管理する。



2 食品庫

- ①床は、はき掃除をする。常に乾燥させておく。
- ②棚は週に1回水拭きし、必要に応じてアルコール消毒する。
（＊木製の棚の場合は、厚手のビニールシートを敷き、水拭きできる状態にする。）
- ③調味料を量る台、量り等は毎日水拭きし、アルコール消毒する。



3 出入口の扉の手入れ

扉は毎日清掃する。

4 その他の施設設備の管理

- ①施設設備は常に清掃し、清潔に保つ。
- ②休憩室は毎日清掃し、整理整頓する。共用で使用するものは、アルコール消毒を行う。
- ③施設は定期的に点検し、破損箇所を発見した場合は直ちに衛生管理責任者に報告する。

5 廃棄物の処理

- ①ゴミ箱は蓋付きの耐水性のもので、清掃しやすく、汚物、汚水、悪臭が漏れないものにする。
- ②包装容器、ダンボールなどは、決められた場所に保管する。その日の食材の残りは洗い流す。
- ③廃棄物の保管場所は定期的に清掃し、清潔に保つ。
- ④ごみ回収後は、保管場所等を清掃して乾燥させ、ハエ・ゴキブリなどの発生を予防する。
- ⑤廃棄物の処理は専用エプロン・履物で行う。

6 ネズミ・昆虫の侵入防止及び駆除

ネズミ・ハエ・ゴキブリ等の発生状況を毎日、巡回点検し、日常及び定期点検表（調理場）へ記録する。業者による駆除は学期に1回（発生を確認した時には、その都度）実施し、実施記録を1年間保管する。

7 トイレの清掃

トイレは毎日、作業終了後に清掃・消毒し、清潔にする。
下記の手順で清掃を行う。（汚染度の低い箇所から順に清掃する。）

- ①扉・ドアノブ・給水レバー等を布で水拭きし、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拭き、5～10分後に水を含ませた布で浸すように拭き上げる。
- ②手洗い場を中性洗剤を含ませたスポンジでこすり洗いしたのちに、流水ですすぎ、次亜塩素酸ナトリウム200ppm溶液を含ませた布で拭き上げ、流水ですすぐ。乾いた布で水気を拭き取る。
- ③便座、蓋（洋式の場合）を中性洗剤を含ませた布で拭き、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拭き上げ、5～10分後に水を含ませて軽くしぼった布で浸すように拭く。その後乾いた布で水気を拭き取る。（＊材質によっては次亜塩素酸ナトリウム溶液に適さないものがあるため、注意する。）
- ④便器用洗剤を便器内側に塗布し、便器内部、縁部を便器用ブラシでこすり洗い、数回水を流してすすぐ。便器外側は、便器用洗剤を含ませた布で拭き上げる。便器内部、便器縁部に向けて次亜塩素酸ナトリウム200ppm溶液を塗布する。
- ⑤サンダル全体を中性洗剤等で洗浄し、流水ですすいだ後、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分間漬け込む。その後流水ですすぎ、乾燥させる。
サンダルは、ローテーションで使用する。
- ⑥床を掃き、床の材質にあった洗剤を含ませたモップ等で床全体をこすり洗いし、水を含ませ、軽くしぼったモップ等で拭き上げる。次亜塩素酸ナトリウム200ppm溶液を含ませて軽くしぼったモップ等で拭き、さらに水を含ませたモップ等で拭き上げ、乾燥させる。



便器縁部に次亜塩素酸
ナトリウム溶液塗布(例)

＊手洗い用石けん、アルコール、ペーパータオル等が減っていないか確認し、不足していたら補充する。

＊トイレの清掃用具は、専用とする。使用後は洗い場又は専用バケツで揉み洗いした後、次亜塩素酸ナトリウム溶液で消毒し、すすいだ後乾燥させやすいように吊り下げて保管し、床に直置きしない。

（洗浄・消毒マニュアルPartⅡのP25～29参照）

8 長期休業中に行う清掃（随時必要な時行う）

- ①手が届く範囲の1m以上の高さの壁を拭く。
- ②フード・ダクト・蛍光灯・換気扇・扇風機の清掃
- ③網戸・ガラス窓の内外の清掃
- ④エアコンのフィルターの清掃
- ⑤冷蔵庫類の清掃
- ⑥靴箱の清掃
- ⑦スライサーや刃物類の刃を研ぐ。
- ⑧ガス・バーナーの点検



マスク・ゴム手袋
（病原微生物感染防止のため）

使い捨てエプロン
（嘔吐物、下痢便の処理時や病原微生物保持者の存在が確認された場合）

トイレ清掃時の服装(例)

＊調理衣を着用してトイレに入らない

日常及び定期点検表(調理場)

年		4 月																															
日		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	1	
曜 日		日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	
確認者（複数で確認した場合は、代表者）																																	
害虫等点検 粘着捕獲器（毎日）	検収室 冷蔵庫下																																
	検収室 冷凍庫下																																
	肉室 パススルー冷蔵庫下																																
	食品庫 パススルー冷蔵庫下																																
	調理室 エアシャワー横																																
	米庫 米検収用ドア付近																																
	和え物室 パススルー冷蔵庫下																																
設備点検（毎日）	配膳棚は清潔か																																
	床は清潔か																																
清掃・点検（毎日）	冷蔵庫、冷凍庫の下																																
	保管庫の下																																
	スポットクーラーの清掃																																
	施設内の清掃 （特にグレーチングや排水溝）																																
	施設周辺の清掃及び点検 （特にゴミ置き場や建物の通気口、グレーチング）																																
（週1清掃・点検以上）	冷蔵庫、冷凍庫の上																																
	シャッターボックス （特に壁とシャッターボックスの隙間に注意）																																
（月1清掃・点検以上）	施設周辺の雑草の除去																																
備考																																	

【定期、臨時検査及び日常の点検】

点検項目には、毎日行わなければならない日常点検と、年1回あるいは年3回と、随時行う定期衛生検査とがある。文部科学省の「学校給食衛生管理の基準」では、表1のように点検項目が定められているため必ず実施する。

これらの点検の実施にあたっては次のような点に留意する。

- ①「学校給食衛生管理の基準」の定期及び日常の衛生検査の点検票第1～第7票に従い、学校薬剤師等と衛生管理責任者（栄養士と調理員等）が実施し、記録する。
第8票については、衛生管理責任者が確認し、記録する。
- ②点検票は1年間保存する。（受水槽の点検及び記録は3年間保存する。）
- ③異常や不適が発見された場合には、直ちに衛生管理責任者は学校給食課に報告し、その指示により、故障箇所の修理、従事者の仕事内容の変更、食品の返品、メニューの変更、調理済み食品の回収等の処置をとり、結果を点検票に記録する。

1 定期衛生検査

表1 定期及び日常の衛生検査の点検表

	定期検査項目	検査回数	検査票
学校給食施設等	建物の位置・使用区分等、建物の構造、建物の周囲の状況、日常点検記録保管の有無	年1回	第1票
学校給食設備及び取り扱い状況	調理室の整理整頓等、調理機器・器具とその保管状況、給水設備、共同調理場、シンク、冷蔵庫・冷凍庫・食品の保管室、温度計・湿度計、廃棄物容器等、給食従事者の手洗い・消毒施設、便所、採光・照明・通気・照明防ぞ・防虫、天井・床、清掃用具、日常点検記録保管の有無	年3回	第2票
学校給食用食品等の検収・保管の状況	検収・保管の状況、使用水、検食及び保存食の状況、日常点検の記録の有無	年3回	第3票
調理過程の状況	献立作成、食品の購入、食品の選定、調理過程、二次汚染の防止、食品の温度管理、廃棄物処理配送・配食、残品、日常点検の記録の有無	年1回	第4票
学校給食従事者の衛生・健康状態	学校給食従事者の衛生状態、学校給食従事者の健康状態、日常点検の記録の有無	年3回	第5票
学校給食従事者の検便結果及び処置	赤痢菌、サルモネラ、腸管出血性大腸菌	随時	第6票
学校給食における衛生管理体制及び活動状況	衛生管理体制、学校保健委員会等の活動、日常的衛生管理	年1回	第7票

2 日常衛生検査

	日常点検項目	
作業前	施設・設備、使用水、検収、学校給食従事者（服装等、手洗い、健康状態）	第8票
作業中	下処理、調理時、使用水、保存食、配食	
トイレ		
調理室の立ち入り		
共同調理場受配校		
作業後	配送・配膳、検食、給食当番、食器具・容器・器具の洗浄・消毒、廃棄物の処理 食品保管庫	

3 長期休業等の衛生検査（受配校を含む）

- ①衛生害虫の発生状況を巡回点検する。（1ヶ月に1回以上）
- ②衛生害虫の駆除をする。（半年に1回程度、発生を確認した場合はその都度実施）
- ③調理機器、器具類の衛生・安全確認

4 臨時衛生検査

- ①伝染病・食中毒の発生の恐れがある、又は発生した時
- ②風水害等により環境が不潔になり、又は汚染され、伝染病の発生の恐れがある時
- ③その他必要な時

【受け渡し室の管理】

給食受け渡し室内や冷蔵庫は清潔にし、給食を衛生的に提供する。

1 日々の清掃（給食運搬作業員）

- ①毎日作業前と作業後に、冷蔵庫内外・パンラック等はペーパータオル等で水拭きして汚れを完全に取り去り、必要に応じてアルコール消毒を行う。
- ②床はほうき等でゴミを取り除き、ぞうきん等で水拭きする。

2 給食運搬作業員の服装

- ①給食の取り扱い中は、白衣・帽子・マスクを着用する。
- ②清掃は、白衣を脱いで行う。

3 給食物資の受け取り・取り扱い等

- ①給食の取り扱い前は手指の洗浄・消毒を行う。
- ②パンの数等を数える場合は、必要に応じて手袋を着用する。
- ③冷蔵保管が必要なものは、冷蔵庫で保管し、給食を提供する直前まで適正に保管する。
- ④冷蔵庫への搬入時と搬出時は時刻・食品温度・庫内温度を確認し、記録する。（1年間保存）
- ⑤給食物資が受け渡し室に搬入された後はドアやシャッターは閉め、留守にする時は給食物資が放置されないよう、受け渡し室の施錠を行う。
- ⑥業者より直接納入される給食物資（パン・牛乳・果汁・デザート等）について、受け取り時に時間・受取者を記録し、冷蔵保管が必要なものは温度測定・記録を行い、速やかに冷蔵庫で保管する。

【配送校の場合】

- ・業者からの給食物資や調理場からのコンテナの受け取り前は、手指の洗浄・消毒を行う。
- ・業者より直接納入される給食物資は保存食を採取し、担当調理場へ渡す。
（調理場へ持ち帰る際には、保冷剤を入れた保冷バックの中で保管する。）

4 日々の点検

- ①受け渡し室で使用する消耗品（アルコール、マスク、手袋、ナイロン袋、温度計の電池等）、諸帳簿、筆記用具等の確認補充を行う。
- ②各冷蔵庫の表示温度を確認する。
- ③害虫の侵入等がないかを確認する。

【学校で行う衛生管理】

- ・学校は、調理場から配送された給食及び業者からの直接配送品（パン、牛乳、デザート等）の安全確認を行うことが必要である。また、配缶時における二次汚染を防ぐ為に、確実に健康チェックを行い、服装、手洗い等を徹底させる事が大切である。

1 業者からの直送品の検収

- ①学校で立会いを行い、検収表に基づき検収し記録を1年間保存する。
- ②検収にあたっては、次のような点に注意する。
 - ・品名、数量、期限表示等に異常はないか。
 - ・包装が破損していないか。
 - ・品温は適切か。
 - ・異物が混入していないか。
 - ・異味、異臭、変色等がないか。
- ③配膳室は、みだりに人が出入りしないよう、出入口に鍵をかける。

2 給食当番及び配食を行う教職員の健康観察

給食当番等の健康状態を学校給食日常点検表第7票に基づき、配食前にチェックする。異常がある場合には、配食に従事させない等の処置をとる。

- ・下痢をしていないか。
- ・発熱、腹痛、嘔吐をしていないか。
- ・衛生的な服装をしているか。
(清潔なエプロン、マスク、帽子を着用しているか。)
- ・手指は、石けんで洗浄したか。
- ・爪は短く切っているか。

3 検食

給食による事故を未然に防ぐため、児童生徒の摂取開始時間の30分前を目安に（異常があった場合に給食を停止できる時間）に行い、異常のないことを確認する。

検食は、学校給食調理場及び受配校において定められた検食責任者が行う。

検食時間、点検事項、処置等は毎日記録し、1年間保存とする。

【検食のポイント】

- ①食品の中に人体に有害と思われる異物の混入はないか。
- ②調理過程において加熱・冷却処理が適切に行われているか。
- ③食品に「異味」「異臭」その他の異常がないか。
- ④一食分として、それぞれの食品の量が適切か。
- ⑤味付けや、香り、色彩、形態などが適切で児童生徒の嗜好との関連は配慮されているか。

【参考文献】

- 「学校給食衛生管理基準」（文部科学省告示第64号）平成21年3月
- 「学校給食調理場における手洗いマニュアル」（文部科学省）平成20年3月
- 「洗浄・消毒マニュアル Part I」（文部科学省）平成21年3月
- 「洗浄・消毒マニュアル Part II」（文部科学省）平成22年3月
- 「衛生管理&調理技術マニュアル」（文部科学省）平成23年3月
- 「学校給食調理従事者研修マニュアル」（文部科学省）平成24年3月
- 「大量調理施設衛生管理マニュアル」（厚生労働省）平成29年6月改正

【添付】

自調理場における対処方法記入表

ページ(P)

記載事項

変更理由

自調理場における対処方法

--	--	--	--