

学校給食衛生管理作業マニュアル

平成30年4月1日改訂
城陽市立学校給食センター

目 次

1	健康管理	2
2	調理作業時の留意事項	2
3	手洗い	2
4	使用水の安全確保	3
5	原材料の取り扱い	3
6	保存食	4
7	食品の保管	4
8	下処理中の留意点	5
9	肉類・魚介類・凍結卵の取扱い	5
10	調理過程	6
11	検食	7
12	配缶、積み込み	7
13	終了時	8
14	残菜	8
15	調理器具、機械、調理用器具の洗浄・消毒	8
16	食器具、食缶類の洗浄及び消毒	9
17	配送コンテナの洗浄及び消毒	9
18	ブラシ、スポンジの洗浄及び消毒	9
19	ホースの取り扱い	10
20	ドライ床の洗浄	10
21	施設管理・衛生検査	10
22	その他	10
	<別表 1>	11

1. 健康管理

- ・従事者は、年1回の定期健康診断を受ける。
- ・検便は、腸管出血性大腸菌(O-157、-26、-111、-128)・サルモネラ菌・赤痢菌に係る検査を長期休業中も含め月2回必ず実施する。
- ・高感度のノロウイルス検便検査を10月から3月の間に2回以上実施する。
- ・体調不良でノロウイルス感染が疑われる場合は、出勤を控えノロウイルス検便検査等を行う等安全を確認すること。
- ・日々作業前、「学校給食従事者個人別健康観察記録票」により健康状態を確認・把握する。
- ・次の疾病に罹り、またはその疑いがある場合は給食調理作業に従事しない。また、総括責任者は直ちに学校給食センターへ報告する。
 - ① 健康診断及び検便において異常があった場合
 - ② 発熱・腹痛・下痢・嘔吐等の食中毒が疑われる症状がある場合
 - ③ 本人もしくは同居者に感染症予防及び感染症の患者の対する医療に関する法律（平成十年法律百十四号）に規定する感染症又はその疑いがある場合
- ・体表面に化膿性疾患や傷、火傷などがある場合
 - ① 手指に化膿性疾患がある場合は調理作業には従事せず、やむをえず調理作業以外の作業に従事する場合は、手袋を着用すること。
 - ② 手指に傷や火傷、手荒れがある場合は手袋を着用し作業をすること。

2. 調理作業時の留意事項

- ・床に水を落とさないようにドライ運用とし、床が濡れた場合には速やかにワイパーで水切りを行う。
- ・指輪、ネックレス、イヤリング、ヘアピン等の装飾品、腕時計等は必ずはずし、爪は短く切り、マニキュアはしない。
- ・毎日、清潔な白衣、エプロン、帽子（中にネット使用）、マスクを正しく着用する。帽子（ネット）は耳を覆い、毛髪が出ないようにかぶること。
- ・調理作業に入る前は用便を済ませておく。調理作業中に便所に行く場合は必ず白衣、帽子（ネット）、マスクを脱衣し、専用の履物を使用する。用便後は手洗いと消毒を念入りに行う。
- ・白衣のまま外へ出ない。また、調理時間外は、脱衣する。
- ・作業靴のまま戸外には出ない。
- ・作業区分ごとに専用の作業靴を使用する。移動するときは、作業靴、エプロン等を交換する。（＜別表1＞P11）のとおり色別に区分しておく）
- ・作業靴の使用後は、常に清潔に保持する。週1回のふき取り洗浄、月1回の洗浄を行い、乾燥させた後アルコール噴霧して作業区分毎に保管する。また、靴箱も月1回掃除を行い、汚れが著しい場合はその都度清掃すること。
- ・作業後のエプロンは、洗浄及び消毒を行い乾燥させ、作業区分毎に保管しておく。
- ・調理作業中に手袋を交換する時は、必ず手洗いを行うこと。

3. 手洗い

文部科学省発行の「学校給食調理場における手洗いマニュアル」に基づいて行う。

4. 使用水の安全確保

- ・使用水は、調理開始前及び調理終了後に、遊離残留塩素が 0.1mg/l以上あること及び、濁り・異臭・異味・異物等について、水質検査を毎日実施し、記録する。
- ・水質検査で異常が確認されたり、残留塩素が基準に満たなかった場合には、再検査を行う。
再検査においても問題があれば学校給食センターに報告する。なお使用に不適な場合には、使用中止の措置をとる。
- ・再検査で不適となった場合には、使用水 1ℓを食材料と同様に－20℃以下で 2 週間以上保存する。

5. 原材料の取り扱い

- ・荷受室および検収室で検収を行う。
- ・食品の検収にあたっては、納入業者名、納品日、品名、数量、使用日、消費期限又は賞味期限、納品時間を確認し、品温（冷凍食品、肉類等）を測定する。また、野菜類については、納品業者名、納品日、品名、数量、使用日、産地、規格、納品時間を記録し、品温を測定し記録する。検収時においては、品質、鮮度、異物の有無を確認し、検収表に検収者名とともに記録する。品質などで異常を認めたら、立ち会っている職員に報告する。
- ・検収室には、台を置き、食品を直接床に置かない。
- ・原材料は所定の、冷蔵庫、冷凍庫、乾物調味料庫などに速やかに格納し適切な温度で保管する。
- ・冷蔵庫・冷凍庫の温度を午前 8 時、12 時、午後 4 時に測定し記録する。故障のある場合は速やかに学校給食センターに連絡する。
- ・非汚染作業区域内に汚染を持ち込まないように下処理を確実に実施する。また、原材料を包装のまま調理室に持ちこまない。ただし包装のままボイル等するものは専用容器に入れ調理場へ、また缶類は、洗浄・消毒後持ち込む。
- ・冷蔵庫・冷凍庫から出した原材料は速やかに調理に移行させる。
- ・乾物調味料庫は常に清潔に保ち、整理・整頓、在庫確認しておく。
- ・乾物類は棚に置き、湿気を含まないようにする。
- ・食品は検収室で専用の容器に移し替え、野菜処理室などにダンボール等を持ち込まないこと。
- ・物資の保存温度は、文部科学省の定めた「学校給食衛生管理基準」に準じる。

< 保 存 温 度 >

保存温度	物 資
－18℃以下	凍結卵
－15℃以下	冷凍食品、冷凍魚肉ねり製品、冷凍食肉製品
5℃以下	生鮮魚介類
8℃以下	液卵
10℃以下	魚肉練り製品、食肉、食肉製品、牛乳、乳製品（チーズ以外）、藻類、固形油脂
10℃前後	野菜類、生鮮果実類
15℃以下	種実類、チーズ、バター、練乳
室 温	穀類加工品（小麦粉・でんぷん）、砂糖類、液状油脂、大豆、調味料など

6. 保存食

- ・保存食は原材料及び調理済食品を品目毎に 50 g 程度ずつ採取し、清潔な容器＜ビニール袋等＞に密封して入れ、－20℃以下の専用冷凍庫で2週間以上保存し、保存食簿に記録する。また、廃棄した日時も記録する。保存食簿は学校給食センターに提出する。

(1) 原材料の採取

- ・原材料の採取にあたっては、食材納品時に素早く採取する。その際、包丁、まな板、手指等はアルコール消毒し、二次汚染にならないよう配慮する。また原材料は、特に洗浄・消毒等を行わず、購入した状態で保存すること。
- ・納入された食品の製造年月日又はロットが違う場合は、それぞれ保存する。なお、複数の業者から搬入される食品については、業者ごとに保存する。量の異なる食品は、それぞれ別々に採取し保存すること。
- ・野菜等で生産地が異なる場合は、生産地毎に採取する。
- ・塩、砂糖、酢、みりん、しょうゆ、酒、ソース、みそ、こしょう、油、ホワイトルウ、カレールウ、ブラウンルウ調味料、削り節、出し昆布及び缶詰は保存食から除く。ただし、たけのこ缶、マヨネーズ、調味用牛乳は採取する。

(2) 調理済食品の採取

- ・調理済食品の採取にあたっては、衛生的に取り扱う。
- ・汁物・和え物・煮物・炒め物等については、グランドケトルや回転釜の釜別に採取する。
- ・炊飯（約 1,000 食毎に 1 回）・焼き物（トロリー毎に 1 回）・揚げ物（約 1,200 食毎に 1 回）を採取する。
- ・調理済食品は、使用している食材がすべて含まれるように採取する。

7. 食品の保管

- ・納入された食品はすみやかに専用容器に移し替え、変質、変敗しないように温度・品質管理を行い、衛生的に保管すること。
 - ① 冷蔵庫・冷凍庫は清潔に保ち、庫内温度が正常であることを毎日確認記録すること。
 - ② 食品は整理整頓して保管し、60cm以上の高さに置くこと。
 - ③ 調味料、乾物等の保存食品は先入れ・先出しを行うこと。
- ・保管している食品を使用する前には安全を確認すること。
 - ① 変色、異味、異臭、粘り、カビの発生がないか。
 - ② 異物混入がないか。
 - ③ 乾燥、又は吸湿していないか。容器に破損がないか。
 - ④ 賞味期限が過ぎていないか。

8. 下処理中の留意点

- ・調理業務指示書と調理工程表及び作業動線図に基づき行う。
- ・始業前に作業工程の手順・時間・担当者を確認する。作業動線により、どこで交差が生じるかを確認して二次汚染防止に努める。
- ・水道の蛇口、自動ドアは手指で触らない。
- ・食品を入れた容器や調理器具は、床面から60cm以上の場所に置くこと。
- ・野菜検収室で、作業にあたるものは専用のエプロンを使用する。
- ・食品ごとに専用の容器・器具を使用するなど二次汚染防止に努めて作業すること。
食品、食品を入れた容器は床に直置きしない。
- ・食品は荷受室および検収室において専用の容器に移し替え、野菜処理室等にダンボールを持ち込まない。
- ・野菜等は不可食部分・異物を除去し、流水で3回以上丁寧に洗う。
- ・洗浄する野菜等の容量は、1回あたりシンク内の水の1/4の容量までとする。
- ・野菜は汚染度の低いものから汚染度の高いもの順に洗浄するように作業工程を作成すること。
- ・生食する食品は特に衛生的に取扱い、包丁、まな板、容器などは消毒した専用のものを使用すること。
- ・汚染作業区域専用の容器及び器具等を使用すること。
- ・汚染作業区域専用の器具等の洗浄は専用のシンクで行い、殺菌も汚染作業区域専用の消毒保管庫で行う。

9. 肉類、魚介類、凍結卵の取り扱い

- ・汚染源となる肉類、魚介類、凍結卵の取扱いは、特に衛生に気をつける。

・肉類・魚介類

- ① 専用台車を使用して専用容器に移し替えること。
- ② 専用容器に移し替える時は、専用のエプロン、使い捨てロング手袋を着用する。
- ③ 肉類、魚介類が入ったビニール袋は、他の容器に触れないように処理する。
- ④ 作業後は手指の洗浄消毒をする。
- ⑤ 専用容器は専用の洗浄器具で、別洗浄を行う。

・凍結卵

- ① 前日納品を行い冷蔵庫内にて専用の容器にて保管する。
- ② 当日の朝に冷蔵庫から出して指定のシンクにて流水解凍させる。
- ③ 専用台車を使用して専用容器に移し替えること。
- ④ 専用容器に移し替える時は、専用のエプロン、使い捨てロング手袋を着用する。
- ⑤ 凍結卵が入ったビニール袋は、他の容器に触れないように処理する。
- ⑥ 作業後は手指の洗浄消毒をする。
- ⑦ 専用容器は専用の洗浄器具で、別洗浄を行う。

10. 調理過程

- ・調理業務指示書と調理工程表及び作業動線図に基づき行う。
- ・水道の蛇口、自動ドアは手指で触らない。
- ・食品を入れた容器や調理器具は、床面から60cm以上の場所に置くこと。
- ・ふきんは使用せず、使い捨てペーパータオルを使用すること。

(1) 二次汚染防止

- ・下処理室から調理室に食品が移動するときは、カウンター等を介して行い、床に水が落ちないようにすること。
- ・食肉類・魚介類・凍結卵を取り扱う時はロングの使い捨て手袋を使用し、専用エプロンを着用すること。調理台（置き台）、台車も別にすること。取り扱った後は必ず手指の洗浄、消毒を行う。
- ・和え物、サラダ等、料理の混ぜ合わせには必ず清潔な器具を使用し料理に直接手を触れないこと。
- ・作業が変わるごとに手指の洗浄・消毒をする。
- ・用具、包丁、まな板、ザル等は食品別及び処理別、加熱調理前及び加熱調理後に区分する。
- ・中心温度計の本体と温度センサー部分は消毒してから使用すること。また、真空冷却機に附属している温度センサー部分も消毒して使用すること。

(2) 食品の適切な温度管理

- ・厨房内の温度・湿度を確認し、記録すること。
- ・冷蔵庫、冷凍庫の温度管理を適切に行い、記録すること。
- ・加熱調理開始時間、作業終了時間を記録する。
- ・加熱調理を適正に行い、中心部の温度を確認し記録すること。中心温度は75℃で1分間以上（二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は85℃～90℃で90秒間以上）であること。
 - ① 炒め物は食品が十分加熱されるよう1回に調理する量を少なくすること。全材料を十分炒めたか確認し、特に肉類は肉の色が変わり、ほぐれるまで炒め、中心温度計で75℃1分間以上（二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は85℃～90℃で90秒間以上）中心まで加熱できたか確認する。
 - ② 釜内の温度を測る場合は、火の通りにくそうな固形物を選び3点以上の中心温度を測ること。
 - ③ ゆでものはお湯の温度ではなく、食品をお湯から上げて食品自体の中心温度を測ること。3箇所以上の温度を測ること。
 - ④ 揚げ物は、油の温度と通過時間を記録する。温度の上がりにくい部分や厚みのある部分をチェックする。中心温度計で75℃1分間以上（二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は85℃～90℃で90秒間以上）中心まで加熱できたか確認する。
 - ⑤ 焼き物は、設定時間と焼き時間を記録する。④の揚げ物と同様に加熱できたか確認し、記録する。
 - ⑥ 蒸し物は、蒸し時間を記録する。④の揚げ物と同様に加熱できたか確認し、記録する。
- ・加熱調理後、冷却する必要がある食品の取り扱い

- ① 和え物・サラダ等は真空冷却機で温度を下げて冷蔵庫の所定の場所に保管する。冷却開始時と終了後の温度と時間を記録する。
- ② 和え物やサラダ等は和える時間をできるだけ配送時間に近づける。
- ③ 調理終了後、保冷設備で保管していた場合は、保冷設備からの搬出時刻も記録すること。

1 1. 検食

検食者は、児童生徒の喫食開始 30 分前に検食を行い検食簿に記録する。

なお、検食の際には特に次の点に留意すること。

- ・食物の中に人体に有害と思われる異物等の混入がないか。
- ・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。
- ・食物に「異味」「異臭」や「異常」がないか。
- ・一食分として、それぞれの食べものの量が適切か。
- ・味付けや、香り、色彩、形態などが適切であるか。
- ・調理従事者の給食の喫食については、自ら調理した給食を食べることによって、調理者としての責任を自覚し、給食内容の向上改善に資するものであることから、施設内でできるだけ多くの調理従事者が喫食する。

1 2. 配缶・積み込み

(1) 配缶

- ・配缶専用のエプロン、使い捨て手袋を着用する。
- ・必ず衛生な場所で配缶すること。食缶等は床面から 60 c m 以上の場所に置くこと。
- ・清潔な配缶用器具を使用するとともに、使い捨て手袋を着用し料理に直接手を触れないこと。
- ・数物については、数の確認を十分に行い、過不足が生じないようにする。
- ・小学校低・中・高及び中学校の 4 段階に分けて配缶する。
- ・配缶の済んだ食缶は、原則としてすぐにフタをする。
- ・配缶時刻・受配校（クラス）を記録する。
- ・配缶終了後 2 時間以内に児童・生徒が喫食できるよう、努めること。

(2) 積み込み

- ・コンテナ内に食器・食缶などが全て揃っているかを確認してから、コンテナの扉を閉め、配送車に積み込む。
- ・5 月から 11 月までの期間（気温が高い場合は期間を拡大）において、献立内容により保冷食缶を使用する。冷凍庫にて保冷剤を保管しておき、コンテナへ積み込んだ和え物食缶の上部フタの指定の位置へのせる。

1 3. 終了時

- ・器具類の洗浄は、食品が調理場から搬出された後に行うこと。
- ・洗剤は適正な希釈濃度で使用する。
- ・床は清掃後水が残らないようにする。
- ・手洗い設備は十分洗浄した後、よく水気を取り、アルコール噴霧し、全体にいきわたるようにする。
- ・冷蔵庫、冷凍庫、肉処理室の冷凍冷蔵庫は週に 1 回次亜塩素酸ナトリウムで拭いた後、水拭き・空拭きをして清潔で衛生的に保持する。なお、保存食用の冷凍庫は学期ごとに清掃する。
- ・施設内の塵芥、残菜等は常に除去し清潔に保つこと。

1 4. 残菜

- ・下処理・調理作業中に発生する残菜は調理室内に放置せず、荷受室外の屋外に搬出すること。その際にあらかじめ用意した回収容器に収納し指定置場に運ぶ。
- ・使用後の瓶等は、空き瓶置き場に運ぶ。
- ・缶詰・ペットボトル等は内部を洗って、カサを小さくし指定の不燃物収集場に運ぶ。
- ・小学校・中学校より戻る残菜については、学校毎に残菜調査を行い記録する。
- ・その他、市の分別方法に従うこと。
- ・残菜は、指定された回収容器に収納し残菜処理業者に回収させ、処理する。

1 5. 調理器具、機械、調理用器具の洗浄・消毒

【使用前】

- (1) 調理用具（包丁、まな板、タライ、金ザル、配缶用杓、その他調理用具等）は点検してから使用する。
- (2) 機械類（みじん切り機、フードカッター、球根皮むき機、野菜切り機、ミキサー等）は使用前に点検し、アルコール噴霧する。
- (3) 調理台、ラック、すのこ、カート、シンク等はアルコール噴霧する。

【使用後】

- (1) 調理用具は、作業終了後よく洗浄し、庫内温度が 8 5℃以上になるよう、9 0℃・9 0 分間消毒保管庫で殺菌を行い、十分に乾燥させる。
中心温度計は使用後洗浄し、水分を拭き取り、アルコール消毒する。
- (2) 機械類は、取扱い説明書及び、次の方法で洗浄、殺菌する。
(部品)
 - ① 分解できる部品は取り外す。
 - ② 流水又は 4 0℃くらいのお湯で切りくずや汚れを洗浄する。
 - ③ 洗剤溶液でよく洗浄する。
 - ④ お湯でよく洗剤を洗い流す。
 - ⑤ 部品は、9 0℃・9 0 分間消毒保管庫で殺菌を行い、十分に乾燥させる。

(本体)

- ① 本体はお湯をかけて機械に付いた食材の残片を取り除く。
- ② 洗剤に浸したスポンジ等によく拭いた後、お湯でよく洗剤を洗い流す。
- ③ ペーパータオル等によく水分をとり、アルコールを噴霧し、全体にいきわたるようにする。

(3) 調理台等は次の方法で洗浄する。

- ① 水又は40℃くらいのお湯でよく洗浄する。
- ② 洗剤に浸したスポンジ等によく洗浄する。
- ③ 湯でよく洗剤を洗い流す。
- ④ よく水切りし、乾燥させる。

16. 食器具、食缶類の洗浄及び消毒

- ・ 残菜を除去する（洗浄室グレーチング部分で行い、残菜を床にこぼさないように行う）。
- ・ 食缶類を洗浄機に移す時、しずくが床に落ちないようにする。
- ・ 洗浄機でよく洗浄する。このとき、洗浄機が正常に作動しているか確認する。
- ・ 消毒保管庫の庫内温度が85℃以上になるよう90℃・90分間で食器、食缶を十分乾燥させる。

17. 配送コンテナの洗浄及び消毒

- ・ 洗浄機でよく洗浄する。この時、洗浄機が正常に作動しているか確認する。
- ・ 残った水気はワイパーでよくとり除き、汚れや残菜などが残っていないか確認。その後、消毒を行う。

18. ブラシ、スポンジの洗浄及び消毒

下記の方法で洗浄及び消毒し保管する。

- ① 専用のバケツ等に水と中性洗剤を加えて漬け置き液を作る（温水を使うのが望ましい）。
- ② 使用済みのスポンジをバケツに漬け込む（下処理用と調理室用は区別する）。
- ③ 手揉み洗いをする。
- ④ 流水で十分すすぐ。
- ⑤ 専用の容器に次亜塩素酸ナトリウム200ppm溶液を入れ、5分間浸漬する。
- ⑥ 流水で十分すすぐ。
- ⑦ 乾燥させる。

19. ホースの取り扱い

- ・水道の蛇口は、毎日洗浄消毒する。ホースは原則として使用しない。ただしホースが必要な箇所については、用途別に使い分け、その都度洗浄消毒したホースを使用する。
- ・先端は、直接床や食品にふれないようにする。
- ・使用後は水気を取り、消毒をして保管する。

20. ドライ床の洗浄

洗浄の頻度	
毎日	① 床の汚れやゴミを取り除く。
最低でも週1回程度 更には 特に床が汚れたとき	① 床のゴミを取り除く。 ② 床に水と洗剤をまき、ブラシでまんべんなくこすり洗いする。 ③ 流水で洗い流す。 ④ 水切りワイパーで十分に水を切る。 ⑤ 次亜塩素酸ナトリウムを噴霧

21. 施設管理・衛生検査

- ・調理場を検査するにあたっては、栄養教諭又は学校栄養職員の指導にて実施するとともに、設置者に検査結果を報告し、すみやかに必要な措置を講じること。
- ・施設内は常に清潔にしておく。

22. その他

(1) 食器具類について

- ・定期的に残留物を検査し、記録する。(薬品を調理室で保管しない。)
- ① でんぷん性残留物
- ② 脂肪性残留物

(2) 給食調理日誌・学校給食日常点検票について

- ・給食調理日誌を記録し、栄養士・調理責任者に回覧し、学校給食センターに提出する。
- ・学校給食日常点検票を記録し、栄養士・調理責任者に回覧し、学校給食センターに毎日提出する。

(3) 緊急事態について

- ・緊急事態が発生したときはすみやかに学校給食センターに連絡する。

<別表 1 >

服装等の色別区分

服装の色	物 資
布ベージュ（調理場用）	スライサー使用、調理用
布ピンク	調合室、調理室（豆腐・野菜等 手切り）
布黄	和え物サラダ室、配缶用
布白	焼き物・揚げ物室用
布ベージュ（下処理室用）	下処理室、検収用
ゴムエプロン（肉・魚用）	肉魚処理用
ゴムエプロン（卵用）	卵処理用
ゴムエプロン	洗浄用
白衣（ピンク）	肉・魚・卵 処理用

作業靴の色	作業
白色	下処理室
白色	調理室
黒色	洗浄室