

大津市学校給食 衛生管理マニュアル (北部調理場編)

令和 7 年 6 月 1 日 改訂

大津市教育委員会 学校給食課

目 次

1	基本的事項	1
	(1) 健康管理	
	(2) 服装等	
	(3) 手洗い、使い捨て手袋	
2	使用水の安全確認	3
3	食材の検収・管理・保存	4
	(1) 食材の検収	
	(2) 食材の管理	
	(3) 保存食	
4	下処理の留意事項	7
5	食材の取り扱い	16
	(1) 野菜類	
	(2) 肉類、魚介類	
	(3) 凍結卵	
	(4) 冷凍食品	
6	調 理	17
	(1) 衛生管理	
	(2) 温度管理	
	(3) 配缶	
	(4) 調理終了後	
7	検 食	20
8	配 送	20
9	残 菜	20
10	調理機器、調理用具の洗浄・消毒・管理	20
	(1) 調理機器の消毒	
	(2) 薬剤の取り扱い	
	(3) 薬剤の種類と効果等	
	(4) 薬剤溶液の希釈表	
	(5) 調理器具等の使用前	
	(6) 調理器具等の使用後の清掃及び管理	
11	食器、食缶等の洗浄・消毒	27
12	作業終了後	27
13	衛生検査・施設管理	27
	(1) 衛生検査等	
	(2) 施設の清掃と維持管理	
14	その他	29
15	様式一覧	29

【参考文献・資料】

大津市学校給食衛生管理マニュアル〔北部調理場編〕について

学校給食の衛生管理体制については、平成8年度に発生した腸管出血性大腸菌O-157による食中毒以後、学校給食における衛生管理がより厳しく要求されている。本市では令和元年度1月より、大津市の公立小学校及び中学校（全55校）で共同調理場方式または自校調理方式により児童生徒に安全安心な学校給食の提供を行っているが、学校給食の現場は多様化している状況である。

学校給食を実施する市町村教育委員会は、自らの責任において、安全な学校給食の実施のために必要な措置を講じるよう努めることとされているため、北部調理場に応じた内容と衛生管理の向上及び意識の徹底を目的とした基本的な事項を定めたマニュアルを策定する。

また、本マニュアルは学校給食課・北部調理場及び調理委託業者が活用するものとする。

1. 基本的事項

（1）健康管理

調理従事者は、学校給食の調理を行う者として、日頃から常に健康に留意し、作業にあたっては、以下の事項を遵守する。

- ① 普段から食生活に注意し、下痢や食中毒を起こさないようにする。体調に異常がある場合は、必ず申し出るように指導する。また、「学校給食従事者個人別健康観察記録票」に毎日点検し、記録を行う。
- ② 下痢、発熱、腹痛、嘔吐の症状がある場合は、速やかに医師の診断を受け、必要に応じて検便を実施し、完治するまで調理作業に従事しない。
- ③ 化膿性の疾患が手指、腕、顔にある場合は、調理作業に従事しない。
手指については、化膿性の疾患でなくても傷、火傷、手荒れ等がある場合は、手袋を着用し、配缶以外の作業に従事する。手袋着用時には、後述の（3）－③「使い捨て手袋の着用手順等」（P.3）を遵守する。

調理作業中にケガをした場合は、調理委託業者の責任者に報告し、指定した絆創膏を使用する等の指示に従う。作業後には、使用した絆創膏がはがれていないか、紛失していないかを確認する。

- ④ 本人または同居人が、「感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律」における一類感染症、二類感染症または三類感染症の患者、疑似症患者または無症状病原体保有者である場合は、医師の診断を受け、そのおそれが無くなるまでの期間として感染症毎に厚生労働省令で定める期間は就労してはならない。
- ⑤ 学校給食衛生管理基準及び大量調理施設衛生管理マニュアルに基づく検便（赤痢菌・サルモネラ菌・腸管出血性大腸菌・ノロウイルス等）を実施し、異常があった場合はその内容により、適切な対応を行う。

なお、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、調理作業に従事しない。

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、または、ノロウイルスによる発症者が家族にいるなど、同一の感染機会があった可能性がある学校給食従事者については速やかに高感度の検便検査を実施し、検査の結果ノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、調理作業に従事しない。

- ⑥ 従事員等から、一類感染症、二類感染症または三類感染症の病原体が検出された場合の給食

実施及び給食施設の消毒実施等の判断については、保健所の指導に基づき、教育委員会が行う。

(2) 服装等

- ① 作業に入る前に、調理監督者または業務責任者は従事員の服装、手指の状態を確認する。
- ② 作業に入る前には、用便をすませ、用便後は確実に手洗いと消毒を行う。
- ③ 作業区域用の作業衣及び履物等を着用したまま便所に入らない。1階の便所では、個室の前で作業衣を着脱する。2階の便所では、先に更衣室で作業衣を着脱する。
- ④ 調理作業を行う時は、指輪、ネックレス、イヤリング、ピアス、ヘアピン、腕時計等は必ず外す。調理作業に必要でない物品は持ち込まない。爪は常に短く切り、マニキュアはしない。
- ⑤ 毎日、清潔な作業衣、エプロン、帽子、マスクを正しく着用し、帽子の下にはヘアネットをつけ、帽子から毛髪が出ないようにする。
- ⑥ 作業衣や作業靴を着用したまま屋外へ出ない。
- ⑦ エプロン、作業靴は、作業区分ごとに専用のものを色分けするなどして用意し、明確に区分別使用をする。
- ⑧ エプロン、作業靴は、調理終了後に、洗浄及び消毒を行い、作業区分毎に保管して翌日までに乾燥させておく。（「調理場における洗浄・消毒マニュアルPartⅠ」平成20年3月、「調理場における洗浄・消毒マニュアルPartⅡ」平成21年3月、文部科学省参照）
- ⑨ 作業衣、エプロン、帽子は、使用後は洗濯し、毎日清潔なものに交換する。
（「調理場における洗浄・消毒マニュアルPartⅠ」平成20年3月、「調理場における洗浄・消毒マニュアルPartⅡ」平成21年3月文部科学省参照）

(3) 手洗い、使い捨て手袋

手洗い設備には、液体石けん、消毒用アルコール、ペーパータオル、爪ブラシ等の衛生用品を常備する。特に、爪ブラシについては、劣化や毛先に広がりがないか確認する。

① 手洗いの手順

手指は、経口感染症菌や食中毒菌を食品に付着させる大きな原因となるので、正しく丁寧に行う。作業が変わるごとに『いち作業いち手洗い』を励行する。

学校給食における標準的な手洗い手順

- | | |
|--------------------|---------------------|
| 1 流水で軽く手を洗う | 11 流水で十分にすすぐ（15秒程度） |
| 2 手洗い用石けん液をつける | 12 ペーパータオルで拭く |
| 3 十分に泡立てる | 13 アルコールを指先にかかるように |
| 4 手の平と甲を洗う（5回程度） | 手の平で受けながら噴霧する |
| 5 指の間を洗う（5回程度） | 14 指先にすり込む |
| 6 親指の付け根まで洗う（5回程度） | 15 親指の付け根まですり込む |
| 7 指先を洗う（5回程度） | 16 手の平と甲にすり込む |
| 8 手首を洗う（5回程度） | 17 指の間にすり込む |
| 9 肘まで洗う | 18 手首にすり込む |
| 10 個人用爪ブラシで爪の間を洗う | |

※ アルコールは紙で拭かない。

※ アルコールの噴霧量が少なかったり、手洗いの時間が短い場合は、殺菌が不十分になるので注意する。

学校給食における作業中の手洗い手順

- | | |
|-------------------------------------|-------------------------------|
| 1 流水で汚れを洗い落とす。 | 5 ペーパータオルでふく。 |
| 2 手洗い用石けん液を泡立てる。 | 6 アルコールをかける。指先にかかるように手の平で受ける。 |
| 3 手の平、手の甲、指の間、親指（付け根まで）、指先など手全体を洗う。 | 7 手全体にアルコールをすり込む |
| 4 流水でよくすすぐ。 | |

- ※ アルコールは紙で拭かない。
- ※ アルコールの噴霧量が少なかったり、手洗いの時間が短い場合は、殺菌が不十分になるので注意する。

【参考】「学校給食調理場における手洗いマニュアル」平成 20 年 3 月文部科学省

② 下記の場合には、必ず手洗い（洗浄、消毒）を行う。

- ア．調理室に入るとき
- イ．作業開始前及び用便後
- ウ．作業の切り替え時（特に肉、魚介類、卵、調理前の野菜等の食材を扱ったとき）
- エ．汚染作業区域（下処理室等）から非汚染作業区域に移動する場合
- オ．食品に直接触れる作業をする直前
- カ．生の食肉類、魚介類、卵、調理前の生野菜、ダンボール等に触れた後、他の食品や器具等に触れる場合
- キ．床面、廃棄物容器及び汚染源となるおそれがあると思われるものに触れたとき
- ク．調理の途中で、頭髮、頭皮、耳、鼻、顔等に触れたとき
- ケ．同一作業であっても、一定時間経過したとき

③ 使い捨て手袋の着用手順等

- 手袋を使用しているので安心であるという意識をなくす。（手洗いの代用にならない）
- ア．前述の「学校給食における作業中の手洗い手順」どおりに手を洗い、消毒してから着用する。
 - イ．両手にきっちり着用する。
 - ウ．使用後は、廃棄し、絶対に再使用しない。
 - エ．手袋を脱ぐ時は、使用して汚れた面が内側になるように外して捨てる。
 - オ．未使用の手袋は、所定の場所に清潔に管理する。

2. 使用水の安全確認

- （1）使用水は、調理開始前及び調理作業が終了した午前中の時間に、遊離残留塩素が 0.1mg/ℓ以上あること及び色、濁り、臭い、異物等について、水質検査を毎日実施し、記録する。
- （2）使用水について水質検査で異常があったり、残留塩素が基準に満たなかった場合には、再検査を行い、再度、不適合の場合には、使用中止の措置をとる。
- （3）再検査で適合となった場合は、使用水 1ℓを食材と同様に－20℃以下で 2 週間以上保存する。残留塩素の検査は、比色法（DPD法）とする。

◆比色法（DPD法）

- ① 調理室（1 箇所）で約 5 分間蛇口から水を流す。【検査箇所は、上調理室の蒸気釜②とする。】
- ② 1 本の比色管にサンプルを 10ml（標線まで）入れる。
- ③ 比色管を比色器の右側の穴にセットする。

- ④ もう1本の比色管にサンプルを10ml（標線まで）入れる。
- ⑤ この比色管にDPD遊離塩素用試薬を1包加える。
- ⑥ キャップをして、よく混ぜる。
- ⑦ この比色管を比色器の左側の穴にセットする。
- ⑧ 比色器を明るい方向（窓、ライト等）に向ける。
- ⑨ 比色盤をゆっくり回し、2つの窓の色が同じ所にあわす。
- ⑩ 比色盤のメモリを読み取る。読み取りは、試薬を加えてから1分以内に行う。
この値が、遊離残留塩素濃度（mg/l）となる。

3. 食材の検収・管理・保存

（1）食材の検収

食材等が調理場に納品される時は、給食委託業者の検収責任者または検収担当者が検収を行う。

栄養教諭または学校栄養職員（以下、「栄養教諭等」という。）も必要に応じて検収を行い、検収後は、栄養教諭等の点検を受ける。

栄養教諭等が不在の場合は、検収責任者が検収を行い、事後に栄養教諭等の点検を受ける。

食材の検収にあたっては、次の事項に留意する。

① 検収時の確認事項（検収表に記載）

項目（検収表記載項目）	確認内容
納品時間	指定した日時に納入されているか
納品業者	契約業者かどうか
品名（製品名）	契約品及び発注した品かどうか
単価	契約単価かどうか
数量	数量・重量は合っているか
銘柄名、製造業者名、生産地	指定した銘柄、製造業者及び生産地かどうか
製造年月日、消費期限または賞味期限	製造年月日及び賞味期限または消費期限の適否、極端に短い期限でないか（使用中または保管中に期限切れになるものはないか）
ロット番号、その他のロットに関する情報	ロットは統一されているか （統一していない場合は、ロットごとに品質を確認）
品質	破損、変形の有無、指定した大きさ、部位、切り方の適否、食品の保存状態（学校給食衛生管理基準「学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準」参照）、指定した配合表との突合
鮮度	カビ、変質、変色、異臭、病害痕の有無、冷凍品は霜が付いていたり、再凍結がされた形跡はないか
箱、袋の汚れ、破れその他の包装容器等の状況	容器、包装の衛生状態（破れ、汚れ、凹みがないか）の確認
品温（製品の温度） （納入業者が運搬の際、適切な温度管理を行っていたことも含む。）	学校給食衛生管理基準「学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準」から逸脱していないか【測定方法により温度差が生じるため端数も含め、複数点測定する】
異物混入及び異臭の有無	病虫害などの付着、異物の混入の有無

- ② 異常があった場合は、直ちに場長、栄養教諭等に報告する。
- ③ 検収の際は、食品は検収室において専用の容器に移し替え、食品が直接床面に接触しないよう床面から 60cm 以上の高さの置台に食品を置く。
- ④ 冷凍品の場合、包装内部の霜の有無を確認する。（再凍結した場合に霜が生じる。）

（２）食材の管理

- ① 栄養教諭等の点検を受け、異常がない食材は、直ちにダンボール箱から出し、専用容器に入れ、食材の分類ごとに区分して、冷蔵庫、冷凍庫、食品調味料保管庫等に格納し、さらに食品ごとに区分して、食材の相互汚染を防ぐとともに、指定された温度で保管する。
- ② 原材料の適切な温度管理を行い、鮮度を保つ。
異常のある場合は、速やかに衛生管理責任者及び場長、栄養教諭等に報告する。
- ③ 非汚染作業区域内に汚染を持ち込まないよう、下処理を確実に実施する。
- ④ 食材を包装されたまま調理室に持ち込まない。ただし、包装のままボイルするものは除く。
- ⑤ 食材は、調理に取りかかる直前に冷蔵庫、冷凍庫から出す。
- ⑥ 冷蔵庫、冷凍庫、食品調味料保管庫は、常に清潔に保ち、整理整頓しておく。
また、冷蔵庫・冷凍庫の温度を確認し、適温保持できるようにする。
- ⑦ 食品庫に保管する場合は、「先入れ・先出し」が原則となるよう収納する。
- ⑧ 食品は、常に整理整頓し、開封したものは必ず口を閉めておくか、密閉容器に移しかえる。
しょうゆ、ソース等のペット入りの調味料は、冷蔵庫に入れて保管する。
保存食材の場合は、使用前に期限表示を確認する。
- ⑨ 下処理室及び食品の保管室にダンボール等を持ち込まない。
- ⑩ 食材の保存温度は、以下の学校給食衛生管理基準に準ずる。

◆学校給食衛生管理基準 「学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準」平成 21 年 4 月文部科学省

食 品 名		保存温度
牛乳		10℃以下
固形油脂		10℃以下
種実類		15℃以下
豆腐		冷 蔵
魚介類	鮮魚介	5℃以下
	魚肉ソーセージ、魚肉ハム、特殊包装かまぼこ	10℃以下
	冷凍魚肉ねり製品	－15℃以下
食肉類	食肉	10℃以下
	冷凍食肉 (細切した食肉を凍結させたもので容器包装に入れたもの)	－15℃以下
	食肉製品	10℃以下
	冷凍食肉製品	－15℃以下

食 品 名		保存温度
卵類	殻付卵	10℃以下
	液卵	8℃以下
	凍結卵	－15℃以下
乳製品類	バター	10℃以下
	チーズ	15℃以下
	クリーム	10℃以下
生鮮野菜、生鮮果実		10℃前後
冷凍食品		－15℃以下

(3) 保存食

- ① 保存食は、原材料及び調理済み食品（米飯、パン、麺、牛乳、飲用ヨーグルトを含む）を、食品ごとに 50g 程度、清潔なジッパー付ビニール袋に完全密封して、保存食用の冷凍庫に－20℃以下で 2 週間以上保存する。
- ② 採取時に他からの二次汚染がないよう、必ず専用の消毒済みの調理器具（包丁、まな板等）を使用して採取する。
- ③ 原材料は、洗浄、消毒等を行わず購入した状態で保存する。
- ④ 野菜等で生産地が異なる場合は、生産地ごとに採取する。
- ⑤ 食品の期限表示、製造年月日またはロットが違う場合は、それぞれ保存する。
- ⑥ 加工食品等で、規格の異なる食品は、個別に採取し、保存する。
- ⑦ 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、調理器具を拭いてから採取する。
- ⑧ 複数の業者から同一の食品が搬入された時は、業者ごとに保存する。
- ⑨ 塩、砂糖、酢、みりん、しょうゆ、酒、ソース、みそ、こしょう等の調味料は保存食から除く。
- ⑩ わかめ、干し椎茸、削り節、昆布、春雨、ごま、のり等の常温で保存できる乾物等は、保存食から除く。
- ⑪ 飲用牛乳及び調理用牛乳は、別々に保存食として採取する。
- ⑫ 調理済み食品は、使用している食品が全て含まれるよう、釜別、ロット別に 50g 程度採取する。採取後は、常温放置せずに直ちに保存食用の冷凍庫に保存する。
- ⑬ 1 日分（1 食分）の保存食は、日付（採取日、廃棄日）を記入した専用の容器やビニール袋等に取りまとめて保存する。
- ⑭ 使用水について日常点検で異常を認め、または残留塩素濃度が基準に満たない場合は、再検査を行い、その上で適と判定した水を使用した場合は、使用水 1 ℓを－20℃以下、2 週間以上保存食用冷凍庫で保存する。
- ⑮ 保存食については、原材料及び調理済み食品が全て保管されているか確認し、採取日及び廃棄日時を記録する。

4. 下処理の留意事項

(1) 作業前の準備

- ・下処理に使用するシンクや使用器具等については、洗浄・消毒を済ませておく。
また、汚れ・ほこり・虫の侵入の可能性があるときは、洗剤で洗浄し、消毒を行う。
- ・エプロン及び靴は下処理専用のものを使用する。
- ・下処理であっても常にドライ運用を心がける。

(2) 下処理作業

- ① 下処理は、当日処理を原則とする。
- ② ダンボールに入っていた食品は、ダンボールのままで調理室へ絶対に持ち込まない。専用の容器に入れ替えてから調理室へ搬入する。
また、梱包をとく時は、ひも、止め具等が材料に混入しないよう注意して行う。
- ③ 紫外線殺菌庫に保管し、アルコール消毒したはさみ等を使用して開封する。包装資材等の切れ端が混入しないように作業する。
また、包装資材はその日の給食が終わるまで検収室にそれぞれ1袋は保管しておく。
(万が一、異物混入発生時の特定を行うため。)

- ・納品された食材は、何らかの細菌に汚染していたり、異物(後述の表1「原材料に混入しやすい異物の例」のとおり)が混入しているおそれがあるため、取り除くことを意識して作業を行う。
また、食品の傷み、病虫害の付着、腐り等に十分注意して作業を行う。
- ・下処理は、食品の汚れ等を取り除き安全で食味上、良い状態にすることが目的のため、衛生的に取り扱い、作業が二次汚染の原因とならないよう処理をする。
- ・球根皮むき機等の器具の使用にあたっては、食品を傷つけ食味を落とすことのないようにし、多すぎる廃棄・無駄な洗浄のないように注意する。
- ・包丁・まな板・調理器具・容器などの器具等を使用する際は、下処理専用のものを使用し、スポンジ・たわし・ブラシなどの洗浄器具においても下処理専用のものとする。

(表1) 原材料に混入しやすい異物の例

原材料	異物混入の要因
農産物	虫・皮・葉・根・金属片・包丁(刃物)片・石・砂・プラスチック片・金属片・ビニール片・ガラス片・輪ゴム等
畜産物	羽毛・羽・輪ゴム・布切れ・人毛・獣毛・骨片・虫・石・プラスチック片・金属片・ビニール片・ガラス片等
水産物	ビニール片・人毛・海草・紙片・貝類・木片・プラスチック片・石・針金・ゴム片・ガラス片・金属片・砂・虫等
穀物類	わらくず・もみ殻・ひも・紙片・虫・石・糸くず・金属片・木片・人毛・プラスチック片・ビニール片・輪ゴム等
乾物類	プラスチック片・石・紙片・糸くず・金属片・木片・人毛・わらくず等
調味料・香辛料	プラスチック片・ビニール片・輪ゴム・人毛・虫・ひも・紙片等

(3) 洗浄方法（基本的事項）

- ・検収の済んだ食材は、後述の表2「各食材の下処理及び洗浄方法」に従って、下処理を行っていく。
- ・汚染度の低いものから洗浄し、バラバラにして中まで洗浄する。
汚染度の高いものを洗浄する場合は、他の食材より後に洗浄できるよう作業工程等を工夫する。
やむを得ず汚染度の高いものを先に洗浄した場合は、シンクをしっかりと洗ってから他のものを洗浄する。
- ・洗浄する食材ごとにシンクを洗浄し、水を交換する。
食材の種類によって、より効果的に洗浄できるよう工夫を行う。
- ・シンク内の食材の入れすぎによる洗浄不足に注意し、水の循環をよくしながら流水（オーバーフロー）にて確実に洗浄する。

①いも類・野菜類・果物類・きのこ類（「調理場における洗浄・消毒マニュアル Part I」平成21年3月文部科学省参照）

【特に注意すべき点】

皮をむいた野菜（じゃがいも等）	水に潜らせるのみでは汚れは落ちないため、こすり洗いを行う。
根元に泥が付着している野菜（ほうれん草等）	根元に泥が付着しているため、根元を切り落とし、茎をこすり洗いをする。
細菌数が多いとされている野菜（もやし・えのきたけ・みつば等）	水の循環を良くし、確実に洗浄する。 あふれ出る場合は、ザルなどを用いる。
虫が付着している野菜	産地や季節、栽培方法によって虫が多く付着している場合があるため、野菜に切れ目を入れる等の工夫を行い、バラバラにして十分洗浄する。

●野菜の洗浄方法の基本的事項〔詳細は、後述の表2「各食材の下処理及び洗浄方法」(P. 10)を参照〕

- ・検収室において、テープ・輪ゴム・土・傷み・廃棄分等を取り除き、専用の容器（バスケット等）に入れ、下処理室に運ぶ。
 - ・じゃがいも、にんじん等は球根皮むき機で皮をむき、専用の容器（バスケット等）に入れ、下処理室に運ぶ。
 - ・枯葉や虫、卵などの付着がないことを確認した後、シンクで3回以上流水で丁寧に洗う。
 - ・シンクには一度にたくさんの食材を入れない。
 - ・排水口が目詰まりしないように注意して洗浄する。
 - ・食材が変わるごとにシンクを洗浄する。
 - ・汚染度の高い野菜（もやしなど）を洗ったシンクは、十分に洗浄する。
 - ・洗った野菜から床に水がこぼれないように工夫する。
 - ・洗浄は流水（オーバーフロー）で必ず3回洗うことを基本とする。
 - ・野菜を切裁する際も、食材が変わるごとに野菜くずや水気を取り除く。
- ※ 後述の表2「各食材の下処理及び洗浄方法」に記載していない食材についても、類似する食材は同様に下処理（洗浄）を行う。

②冷凍食品・水煮食品・袋入り食品等

- ・グリーンピースやホールコーン、ブロッコリーなどの冷凍野菜もゴミや汚れなど異物が混入しているものがあるため、包装資材を取り除いてから流水で洗浄する。
 - ・水煮食品も生鮮野菜同様の洗浄を行うが、包装資材内の水を確認し、著しく濁り等がある場合は開封しない。
- また、洗浄時に当該食材特有のにおい以外の臭気を感じた場合は使用を中止し、洗浄しない。

③乾物類

- ・それぞれ乾物の特質と用途にあった洗浄方法と戻し方をする。
- その際は、戻したときの増加率を把握し、戻す水の量や使用量を加減する。
- ・異物や乾燥剤などが入っていないか確認し、入っている場合は取り除く。
- 乾物を必要以上に戻さない。

【具体的な洗浄方法と戻し方のポイント例】

食品名	洗浄方法及び戻し方
麩	水につけて戻した後、押ししぼる。
ビーフン	水または湯につけて、戻す。
高野豆腐	水につけて戻した後、押ししぼる。
かんぴょう	3 槽シンクで 3 回以上、流水で汚れや異物を取り除きながら、もみ洗いをしっかりする。
切干しだいこん	3 槽シンクで 3 回以上、流水で汚れや異物を取り除きながら、もみ洗いをしっかりする。
きくらげ	水につけて戻した後、3 槽シンクで 3 回以上、流水で汚れや異物を取り除きながら、洗う。 ※石づきも取っておく。
干しいたけ	①水洗いし、浮き上がらないようにして水またはぬるま湯につけておく。 ②3 槽シンクで 3 回以上、流水で汚れや異物を取り除きながら、もみ洗いをしっかりする。 ③異物（特に虫）の付着がないか確認をする。
昆布	上処理室のシンクでさっと洗い、異物を取り除く。
干しひじき	①水につける。 ②3 槽シンクで 3 回以上、流水でにごりがなくなるまで洗う。
わかめ	水につけて戻し、さっと洗い、異物を取り除く。

表2 各食材の下処理及び洗浄方法

【いも類】

No.	食 品 名	下 処 理 ・ 洗 浄 方 法	注 意 事 項
1	さつまいも	①ピーラー(球根皮剥機)にかける。 ②残った皮をむく。 ③3 槽シンクで流水で3 回以上、表面をこすり洗いする。	傷み、汚れは取り除く。
2	さつまいも (カット)	①3 槽シンクで流水で3 回以上、洗う。	傷み、汚れは取り除く。
3	じゃがいも	①ピーラー(球根皮剥機)にかける。 ②残った皮と芽を取る。 ③3 槽シンクで流水で3 回以上、表面をこすり洗いする。	傷み、汚れは取り除く。
4	さといも(カット)	①3 槽シンクで流水で3 回以上、洗う。	傷み、汚れは取り除く。
5	ながいも(カット)	①3 槽シンクで流水で3 回以上、洗う。	傷み、汚れは取り除く。

【野菜類 (あいうえお順)】

No.	食 品 名	下 処 理 ・ 洗 浄 方 法	注 意 事 項
1	ア ス パ ラ ガ ス (グリーンアスパラガス)	①かたい根元の部分を包丁で切り落とす。	傷み、汚れは取り除く。
2	い ん げ ん ま め (さやいんげん)	①へたとスジを取る。 ②3 槽シンクで流水で3 回以上、洗う。	傷み、汚れは取り除く。
3	い ん げ ん ま め (平さやいんげん)	①へたとスジを取る。 ②3 槽シンクで流水で3 回以上、洗う。	傷み、汚れは取り除く。
4	えだまめ	①3 槽シンクで流水で3 回以上、表面をこすり洗いする。	傷み、汚れは取り除く。
5	え ん ど う 類 (さやえんどう)	①へたとスジを取る。 ②3 槽シンクで流水で3 回以上、洗う。	傷み、汚れは取り除く。
6	え ん ど う 類 (スナップえんどう)	①へたとスジを取る。 ②3 槽シンクで流水で3 回以上、洗う。	傷み、汚れは取り除く。
7	オクラ	①3 槽シンクで流水で3 回以上、表面をこすり洗いする。 ②包丁でへたを切り落とす。	廃棄率を少なくする。 傷み、汚れは取り除く。
8	かぶ	①泥がついている場合は、検収室のシンクで泥を洗い落とす。 ②包丁でへたを切り落とし、厚めに皮をむく。 ③3 槽シンクで流水で3 回以上、表面をこすり洗いする。	廃棄率を少なくする。 傷み、汚れは取り除く。 スが入っていないか確認する。
9	かぼちゃ(カット)	①3 槽シンクで流水で3 回以上、洗う。	傷み、汚れは取り除く。

No.	食 品 名	下 処 理 ・ 洗 浄 方 法	注 意 事 項
10	カリフラワー	①葉と茎を取り除き、適当な大きさに切る。 ②3 槽シンクで流水で 3 回以上、洗う。	傷み、汚れは取り除く。
11	キャベツ	①外葉を取り除き、2 つ割りまたは 4 つ割りにして芯を取る。 ②葉をバラバラにして、3 槽シンクで流水で 3 回以上洗う。	傷み、汚れは取り除く。 虫が付着していないか確認する。
12	きゅうり	①包丁でヘタを切り落とす。 ②3 槽シンクで流水で 3 回以上、表面をこすり洗う。	廃棄率を少なくする。 傷み、汚れは取り除く。
13	ごぼう(カット)	①3 槽シンクで流水で 3 回以上、表面をこすり洗う。	傷み、汚れは取り除く。
14	こまつな	①包丁で根を切り、葉をバラバラにする。 ②3 槽シンクで流水で 3 回以上、洗う。 ※葉の部分を下にして、まとめて流水中で振り洗いし、茎の部分はこすり洗いする。 ※シンクの底に泥や砂などが沈まなくなるまで最低でも 3 回は、水を入れ替えて洗う。	廃棄率を少なくする。 傷み、汚れは取り除く。 虫が付着していないか確認する。
15	しそ(青じそ)	①包丁で葉柄部を切る。 ②3 槽シンクで流水で 3 回以上、洗う。	傷み、汚れは取り除く。
16	しゅんぎく	①包丁で根を切り、葉をバラバラにする。 ②3 槽シンクで流水で 3 回以上、洗う。 ※葉の部分を下にして、まとめて流水中で振り洗いし、茎の部分はこすり洗いする。 ※シンクの底に泥や砂などが沈まなくなるまで最低でも 3 回は、水を入れ替えて洗う。	廃棄率を少なくする。 傷み、汚れは取り除く。 虫が付着していないか確認する。
17	しょうが	①ピーラー(球根皮剥機)にかける。 ②3 槽シンクで流水で 3 回以上、こすり洗いする。	傷み、汚れは取り除く。
18	ズッキーニ	①包丁でヘタを取り除く。 ②3 槽シンクで流水で 3 回以上、こすり洗いする。	廃棄率を少なくする。 傷み、汚れは取り除く。
19	セロリ	①包丁で根元を切り落とし、葉をはずす。 ②かたくて太いスジは取り除く。 ③3 槽シンクで流水で 3 回以上、表面をこすり洗いする。	廃棄率を少なくする。 傷み、汚れは取り除く。
20	だいこん	①泥がついている場合は、検収室のシンクで泥を洗い落とす。 ②包丁でヘタを切り落とし、皮をむく。 ③3 槽シンクで流水で 3 回以上、表面をこすり洗いする。	廃棄率を少なくする。 傷み、汚れは取り除く。 スが入っていないか確認する。

No.	食 品 名	下 処 理 ・ 洗 浄 方 法	注 意 事 項
21	たけのこ(カット)	①3 槽シンクで流水で 3 回以上、こすり洗いする。 ※白い部分(チロシン)を洗い流す。	傷み、汚れは取り除く。
22	たまねぎ	①皮とヘタを取る。 ②残った皮をむき、包丁で芯を取る。 ③3 槽シンクで流水で 3 回以上、表面をこすり洗いする。	傷み、汚れは取り除く。
23	チンゲンサイ	①包丁で 1/2 にし、根元を V 字に切って芯を取る。 ②葉をバラバラにして、3 槽シンクで流水で 3 回以上、洗う。 ※葉の部分を下にして、まとめて流水中で振り洗いし、茎の部分はこすり洗いする。 ※シンクの底に泥や砂などが沈まなくなるまで最低でも 3 回は、水を入れ替えて洗う。	廃棄率を少なくする。 傷み、汚れは取り除く。 虫が付着していないか確認する。
24	とうがん(カット)	①3 槽シンクで流水で 3 回以上、こすり洗いする。	傷み、汚れは取り除く。
25	なす	①包丁でヘタを取り除く。 ②3 槽シンクで流水で 3 回以上、こすり洗いする。	廃棄率を少なくする。 傷み、汚れは取り除く。
26	なばな	①包丁で根元を 1 cm 程度切り落とす。 ②3 槽シンクで流水で 3 回以上、洗う。	廃棄率を少なくする。 傷み、汚れは取り除く。 虫が付着していないか確認する。
27	にがうり(カット)	①3 槽シンクで流水で 3 回以上、こすり洗いする。	傷み、汚れは取り除く。
28	にら	①包丁で根元を 1~2 cm 程度切り落とす。 ②葉をバラバラにして、3 槽シンクで流水で 3 回以上洗う。	廃棄率を少なくする。 傷み、汚れは取り除く。 虫が付着していないか確認する。
29	にんじん	①泥がついている場合は、検収室のシンクで泥を洗い落とす。 ②ピーラー(球根皮剥機)にかける。 ③残った皮をむき、包丁でヘタを切り落とす。 ④3 槽シンクで流水で 3 回以上、表面をこすり洗いする。	廃棄率を少なくする。 傷み、汚れは取り除く。
30	にんにく	①皮をむく。 ②3 槽シンクで流水で 3 回以上、洗う。	傷み、汚れは取り除く。
31	ねぎ類(白ねぎ)	①包丁で根元と葉先を切り落とす。 ②3 槽シンクで流水で 3 回以上、洗う。 ※葉と葉の間の部分は注意して洗う。	廃棄率を少なくする。 傷み、汚れがあれば上皮をむく。

No.	食 品 名	下 処 理 ・ 洗 浄 方 法	注 意 事 項
32	ねぎ類（青ねぎ）	①包丁で根元と葉先を切り落とす。 ②葉をバラバラにして、3 槽シンクで流水で 3 回以上、洗う。	廃棄率を少なくする。 傷み、汚れは取り除く。 虫が付着していないか確認する。
33	はくさい	①外葉を取り除き、2 つ割りまたは 4 つ割りにして芯を取る。 ②葉をバラバラにして、3 槽シンクで流水で 3 回以上、洗う。	傷み、汚れは取り除く。 虫が付着していないか確認する。
34	パセリ	①軸を取る。 ②3 槽シンクで流水で 3 回以上、洗う。	傷み、汚れは取り除く。
35	ピーマン類 (ピーマン、パプリカ)	①包丁で縦半分に切り、ヘタと種を取り除く。 ②3 槽シンクで流水で 3 回以上、こすり洗いする。	傷み、汚れは取り除く。
36	ブロッコリー	①葉と茎の固い部分を取り除き、小房に分ける。 ②3 槽シンクで流水で 3 回以上、洗う。	傷み、汚れは取り除く。 虫が付着していないか確認する。
37	ほうれんそう	①包丁で根を切り、葉をバラバラにする。 ②3 槽シンクで流水で 3 回以上、洗う。 ※葉の部分を下にして、まとめて流水中で振り洗いし、茎の部分はこすり洗いする。 ※シンクの底に泥や砂などが沈まなくなるまで最低でも 3 回は、水を入れ替えて洗う。	廃棄率を少なくする。 傷み、汚れは取り除く。 虫が付着していないか確認する。
38	みずな	①包丁で根を切り、葉をバラバラにする。 ②3 槽シンクで流水で 3 回以上、洗う。 ※葉の部分を下にして、まとめて流水中で振り洗いし、茎の部分はこすり洗いする。 ※シンクの底に泥や砂などが沈まなくなるまで最低でも 3 回は、水を入れ替えて洗う。	廃棄率を少なくする。 傷み、汚れは取り除く。 虫が付着していないか確認する。
39	もやし類 (だいずもやし、りよくとうもやし)	①小分けにして、ひげ根・豆から等を取り除きながら 3 槽シンクで流水で 3 回以上、洗う。 ※水の循環をよくし、確実に洗浄する。循環が悪い場合はザルなどを用いて洗う。 ※なるべく最後に洗う。途中でもやしを洗ったら、シンクをしっかりと洗ってから、次の食材を洗浄する。	傷み、汚れは取り除く。
40	レタス	①外葉を取り除き、2 つ割りまたは 4 つ割りにして芯を取る。 ②葉をバラバラにして、3 槽シンクで流水で 3 回以上、洗う。	傷み、汚れは取り除く。 虫が付着していないか確認する。
41	れんこん(カット)	①3 槽シンクで流水で 3 回以上、こすり洗いする。	傷み、汚れは取り除く。

【果物類】生食するものの洗浄

No.	食 品 名	下 処 理 ・ 洗 浄 方 法	注 意 事 項
1	柑橘類 (みかん・ぼんかん等)	①1個ずつ、3槽シンクで流水で3回以上、表面を十分こすり洗いする。 ※手袋・スポンジ・たわし等を使用する際は専用のものを使用し、衛生的に管理されたものを使用する。 ※流水のみの場合は、3槽目で浮いたままの果物に注意し、満水になったら排水し、再度満水にする状態を複数回繰り返す。 【消毒する場合】 ①1個ずつ、3槽シンクで流水で3回以上、表面を十分こすり洗いする。 ②3槽目で次亜塩素酸ナトリウム液(100ppm)に10分間浸漬し、その後流水で十分に洗い流す。 ※果物を消毒している水槽の栓を抜き、満水になったら排水し、また満水になる状態を複数回繰り返す。	傷み、汚れは取り除く。

【きのこ類】

No.	食 品 名	下 処 理 ・ 洗 浄 方 法	注 意 事 項
1	えのきたけ	①包丁で根元を切り落とす。 ②3槽シンクで流水で3回以上、洗う。	廃棄率を少なくする。 傷み、汚れは取り除く。
2	生しいたけ	①軸を切る。 ②3槽シンクで流水で3回以上、洗う。 ※干しいたけは、前述の4. 下処理の留意事項(3) 洗浄方法(基本的事項) ③乾物類【具体的な洗浄方法と戻し方のポイント例】を参照	傷み、汚れは取り除く。
3	ぶなしめじ	①石づきを取り、小房に分ける。 ②3槽シンクで流水で3回以上、洗う。	廃棄率を少なくする。 傷み、汚れは取り除く。
4	なめこ	①石づきを取り、小房に分ける。 ②3槽シンクで流水で3回以上、洗う。 ※なめこ特有のぬめりを必要以上に洗い流さないようにする。	廃棄率を少なくする。 傷み、汚れは取り除く。
5	エリンギ	①軸(下部)の汚れた部分は切り落とす。 ②3槽シンクで流水で3回以上、洗う。	廃棄率を少なくする。 傷み、汚れは取り除く。
6	まいたけ	①軸(下部)の汚れた部分は切り落とす。 ②3槽シンクで流水で3回以上、洗う。	廃棄率を少なくする。 傷み、汚れは取り除く。
7	マッシュルーム (スライス)	③3槽シンクで流水で3回以上、洗う。	傷み、汚れは取り除く。

【冷凍食品・水煮食品・袋入り食品等】

No.	食 品 名	下 処 理 ・ 洗 浄 方 法	注 意 事 項
1	冷凍野菜類	①3 槽シンクで流水で 3 回以上、洗う。	傷み、汚れは取り除く。 異物を除去する。
2	冷凍裏ごし野菜	①前日に冷蔵庫で保管する。 ※休み明けの場合は、袋のまま流水で解凍または湯せん解凍する。	
3	冷凍魚類 (切り身等)	①前日に検収室で専用容器に移し替え、冷蔵庫で保管する。	解凍温度 5℃以下とする。
4	冷凍液卵	①袋のまま流水で解凍する。	
5	水煮豆類	①洗浄する。 ※ドライパックのものは洗わなくてもよい。	異物を除去する。
6	冷凍豆類 (豆腐・油揚げ等)	①凍った状態のものを使用する。	
7	水煮野菜類	①3 槽シンクで流水で 3 回以上、洗う。	傷み、汚れは取り除く。 異物を除去する。
8	水煮きのこ類	①異物を除去するために洗浄する。	異物を除去する。
9	こんにゃく	①洗う。 ②たっぷりの湯で、下ゆでする。	異物を除去する。
10	冷凍肉加工食品 (ハム、ベーコン、ソーセージ類等)	①凍った状態のものを使用する。	
11	冷凍調理加工食品	①凍った状態のものを使用する。	

(4) 野菜等ゆで方、下ゆで

- ・食材をゆでるときには、均一に温度が上がらなかつたり、野菜の洗浄時に除去できなかった石などの異物が料理に混入したりする可能性があるため、ザルから出して直接加熱を行う。
(ただし、再加熱する食材において、やむを得ずザルごとゆでる場合は、ザルのふちまで湯につかるようにする。)
- ・食材に応じたゆで方でゆでる。葉物類、キャベツ、ブロッコリー等は必ず沸騰したたっぷりの湯で適量に分けてゆでる。
- ・硬い根菜類等は多すぎない湯でゆでる。料理法によって適宜、望ましいゆで方に変える。

●だしのとり方

- ・だしによって、汁物の味が左右されるため、丁寧にとる。
だしをとるときは、蓋はしない。

【具体的なだしの取り方のポイント】

食品名	ポイント
かつお節 (削り節)	①水が沸騰したら、削り節を入れ、数分加熱して火を止める。 ②かつお節が沈んだら上澄みを取る。
昆布	ゴミや汚れを落とし、水に昆布を入れて 30 分ほど浸漬してから加熱し、沸騰直前に取り出す。
かつお節と昆布 の混合	①昆布は、ゴミや汚れを落とし、水に入れて 30 分ほど浸漬してから加熱する。 ②沸騰直前に昆布を取り出し、かつお節を入れる。 ③沸騰したら火を止め、上澄みを取る。
煮干し	①煮干しを 30 分ほど水に浸してから火にかけ、沸騰したら火を止める。 ②上澄みを取る。 (時間がないときは、煮干しを水から入れて火にかけ、沸騰したら数分煮て、火を止める。)

(5) 調味料類の取り扱い

- ・使用する調味料は所定の場所で消毒済みの容器を使用し、必ず計量した後、調理室に持ち込む。
- ・使用する調味料の確認及び計量は、2人以上で行う。
- ・調味料は使いきりを原則とするが、一部の調味料において残った場合は、適切に保存をする。
適切な管理（発注）を行うことができるよう、常時、在庫管理を行う。

(6) 調理機器の取り扱い

- ・調理機器の使用は、機器に付着した食品の残りがすなどが原因となり、食中毒の発生となることがあるため衛生管理や作業安全に十分注意することが重要である。
- ・使用時を含め、事故等のないよう細心の注意をはらい使用する。
また、各機器の取扱説明書を熟読し、使用手順を守る。
- ・機器を使用する前には、作業開始前にボルト等の紛失箇所やネジのゆるみなどがないかを確認してから作業を行い、作業終了後も異常がないか確認を必ず行う。

5. 食材の取り扱い

肉類、魚介類、卵は、他の食材に比して汚染源となりやすいので、取り扱いに注意する。

肉類、魚介類、卵を取り扱う際には、専用のエプロンを着用する。

(1) 野菜類（冷凍野菜・カット野菜・水煮野菜を含む）

- ① 野菜類の容器、器具は、肉類、魚介類と混用しない。
- ② 洗浄前と洗浄後の容器は分け、同じものを使用しない。
- ③ 野菜類を茹でるときは、必ず沸騰した湯で茹で、野菜の量に応じた量の湯を使用する。
- ④ 野菜、果物は流水で3回以上丁寧に洗う。（「調理場における洗浄・消毒マニュアル Part I」平成 21 年 3 月文部科学省参照）
- ⑤ 野菜等を洗浄するとき、シンクの大きさに見合った量の食材を入れ、水が循環するように流水で（オーバーフローで）行い、水を切って次の水槽にうつす。
- ⑥ 下処理中の食材を水の中につけたまま、放置しない。

- ⑦ 泥つきの根菜類等の処理は、検収室で行い、下処理室を清潔に保つ。

(2) 肉類、魚介類

- ① 蓋つきの専用容器に移し替える。魚・肉汁がこぼれないようにし、専用台車を使用する。
- ② 使い捨て手袋を使用し、手袋をした手で食品以外は触れない。
- ③ 肉類、魚介類が入ったビニール袋は、他の容器等に触れないように処理する。
- ④ 作業後、使い捨て手袋を脱いだ後には、前述の「学校給食における作業中の手洗い手順」に沿って手指を洗浄、消毒する。
- ⑤ 専用容器・器具は、すべての作業終了後に洗浄し、他の調理器具等と区別して、洗浄消毒する。

(3) 凍結卵

- ① 冷凍保存し、使用当日、袋のまま 20℃の流水で解凍する。
- ② 開封は専用の場所で行い、卵専用容器に移し替える。
- ③ 解凍した卵は、使用する直前まで、専用冷蔵庫（0～5℃）に保管する。
- ④ 取り扱い後は、前述の「学校給食における作業中の手洗い手順」に沿って必ず手指の洗浄、消毒をする。

(4) 冷凍食品

- ① 専用容器に移し替え、冷凍庫にはダンボールを持ち込まない。
- ② 容器に入れ替える際には、異物等について注意をしながら行う。
- ③ 解凍を行う場合は、栄養教諭等が時期や方法を指示する。
- ④ 冷凍野菜は、流水（オーバーフロー）で 3 回以上丁寧に洗う。
※保存は冷凍庫で行う。

6. 調理

調理は、献立集の調理方法に基づき、栄養教諭等の指導、指示を適宜受けながら行う。

調理委託業者は、調理当日の 1 週間前までに、作業工程表・作業動線図を作成し、提出する。

（「学校給食における食中毒防止 Q & A」平成 21 年 4 月独立行政法人日本スポーツ振興センター 参照）

(1) 衛生管理

- ① 出来上がりから喫食までの時間をできる限り短くするよう設定し、2 時間以内に喫食できるように努める。
- ② 調理を開始した時刻を記録する。
- ③ 調理場における食材及び調理器具類は、常に床面から 60 cm 以上の高さの置台に置く。
- ④ 食材はボール、バスケット等に入れ、バスケットやザルを使用するときは、水がこぼれないように水受け台車を使用する。
水受け台車がない場合は、水受けをするなど、水がこぼれないようにする。
- ⑤ デザートなどの非加熱食品は、専用のバスケットを使用する。
- ⑥ 包丁及びまな板等は、食品別（野菜類、魚肉ねり製品、その他）、用途別（下処理用、調理用）にそれぞれ専用のものを用意し、また、色分けするなどして誰にでも判別できるようにする。
- ⑦ 食品用と器具等の洗浄用シンクを共用しない。
- ⑧ 調理作業時には、布巾を使用しない。

- ⑨ ホースは原則として使用しない。ただし、必要な場合は洗浄、消毒したものを使用する。
調理中は、ホースの先端が食材や釜、床に触れないようにする。
ホースは洗浄時のみ蛇口に接続し、調理作業中は所定の場所に保管する。
- ⑩ 水道の蛇口、自動ドアは手指で触れない。
自動でない場合及び手指で触れた場合は、作業後、必ず次亜塩素酸ナトリウム液（200ppm）で消毒する。
- ⑪ 翌日以降の献立の調理は行わない。
- ⑫ 最終の加熱完了時刻を記録する。
- ⑬ 床は次の洗浄方法により行う。
 - ・作業終了後、水気をワイパーで取り除き、モップで拭く。
 - ・調理中に濡れた場合は、随時、水気をワイパーで取り除く。掃除用具に触れた後は、必ず手指を洗浄、消毒する。
 - ・週1回程度または床が汚れた場合は、洗剤を用いブラシで洗い、水気をワイパーで取り除く。

（２）温度管理

- ① 原材料の適切な温度管理を行い、鮮度を保つ。食品の常温放置はしない。
- ② 加熱調理食品は、後述の「加熱調理食品別留意事項」に従い、中心温度計を用い、中心部が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）まで加熱されていることを確認し、その温度と時間の記録を行う。
- ③ 炒め物は、一度に調理する量が多すぎると十分加熱されない場合があるので、食品がむらなく十分加熱されるように、一度に調理する量を少なくするように注意する。
- ④ 釜の中で放置することがないように、釜ごとにずらして調理し、仕上がり後、直ちに配缶を行う。
- ⑤ プラスケット等に食品を入れたまま釜で加熱すると、確実に加熱されない場合があるので、容器からあけて直接加熱する。
- ⑥ 中心温度計は、使用直前に温度センサー部分と本体をアルコール消毒し、次の釜の食品の温度を測定する前に洗浄・消毒を行う。
- ⑦ 温度を測る際は、手袋を着用し、温度センサーが食品の中心部になるようにする。
中心温度計の柄が食品に触れないようにする。
なお、下処理等の汚染作業を行った者は測定しない。
- ⑧ 茹でものの測り方は、釜のお湯の温度ではなく、食品自体の中心温度を測る。
- ⑨ 配送について、調理場からの搬出時及び受配校での搬入時の調理済み食品の表面温度と測定時間を記録する。

◆加熱調理食品別留意事項

（ア）揚げ物

- ・油温が設定した温度以上になったことを確認し記録する。
- ・調理を開始した時間を記録する。
- ・食品の中心温度を3点以上測定し、全ての測定において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）に達していた場合には、それぞれの中心温度を記録する。
- ・最終的な加熱処理時間を記録する。

- ・同一の作業を複数回繰り返す場合は、油温が設定した温度以上であることを確認、記録し、上記の条件に基づき、加熱処理を行う。
油温が設定した温度以上に達していない場合は、油温を上昇させるために必要な措置を講ずる。

(イ) 焼き物・蒸し物

- ・調理を開始した時間を記録する。
- ・食品の中心温度を3点以上測定し、全ての測定において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）に達していた場合には、それぞれの中心温度を記録する。
- ・最終的な加熱処理時間を記録する。
- ・同一の作業を複数回繰り返す場合は、上記の条件に基づき、加熱処理を行う。

(ウ) 煮物・汁物・炒め物

調理の順序は食肉類の加熱を優先する。

- ・調理を開始した時間を記録する。
- ・調理終了の際、最も熱が通りにくい具材を選び、食品の中心温度を3点以上測定し、全ての測定において75℃以上に達していた場合には、それぞれの中心温度を記録するとともに、その時点からさらに1分以上加熱を続ける（二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は85～90℃で90秒間以上）。

なお、中心温度を測定できるような具材がない場合には、調理釜の中心付近の温度を3点以上測定する。

- ・同一の作業を複数回繰り返す場合にも、同様に点検、記録を行う。

(3) 配缶

- ① 料理が仕上がったら、直ちに配缶する。空配缶に注意する。
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。
- ② 清潔な場所で、清潔な用具を用い、配缶専用エプロンと使い捨て手袋を着用する。
手袋を着用した手は、食品以外に触れない。
- ③ 小学校低学年、中学年、高学年の三段階と中学校に適量を分けて、配缶する。
(小学校中学年1人分の分量及び中学校1人分の分量を計量し、記録する。)
- ④ 配缶の済んだ食缶は、すぐにフタをする。
あら熱をとる必要がある場合は、その都度、栄養教諭等の指示を受ける。
- ⑤ 配缶時刻を記録する。

※異物混入防止のため、食缶は配缶直前に出し、事前に並べない。

※調理終了の際、中心温度を測定し基準温度に達した料理について、配缶する前に釜ごと、ロットごとに保存食を採取する。

(4) 調理終了後

後述の「10. 調理機器、調理用具の洗浄・消毒・管理 (6) 調理器具等の使用後の清掃及び管理」及び「13. 衛生検査・施設管理 (2) 施設の清掃と維持管理」に従い洗浄、消毒、清掃等を行う。

7. 検食

検食は、調理場においては、原則、場長または栄養教諭等が配送前に行い、学校においては、校長または校長が指名した者が、児童生徒の喫食開始時間の 30 分前までに行う。

検食をする者は、下記の点に留意して検食し、検食を行った時間や検食者の意見等、検食の結果を記録する。

◆留意項目

- ① 加熱及び冷却処理が適切に行われているか。
- ② 食品の異味、異臭その他の異常がないか。
- ③ 一食分としてそれぞれの食品の量が適当か。
- ④ 食品中に人体に有害と思われる異物の混入がないか。
- ⑤ 食器は清潔か。
- ⑥ 味付け、香り、色彩ならびに形態等が適切か。
- ⑦ 児童生徒の嗜好との関連はどのように配慮されているか。

8. 配送

配送は、容器、運搬車の設備の整備に努め、運搬途中の塵埃等による調理済み食品の汚染を防止する。

また、調理済み食品が喫食されるまでの温度の管理及び時間の短縮に努める。

◆留意項目

- ① 配送は、車両運行予定表に基づき行う。
- ② 配送車のコンテナ内部及びボディは、清潔を保持する。
- ③ 配送車には、給食コンテナ以外の物を積載しない。休業期間中も同様とする。
- ④ 温食は 65℃以上、冷食は 10℃以下で配送できるよう心がける。
- ⑤ トラックへのコンテナの積み込みは、丁寧に行う。
- ⑥ 運転は、安全かつ丁寧に行う。

特に学校内では、児童生徒の安全を十分に確認しながら運転する。

9. 残菜

- ① 残菜及び厨芥の処理は適正に行う。
- ② 学校より返却された残菜は非汚染作業区域に持ち込まない。
- ③ 残菜はビニール袋に入れ、密封し、ふた付きの廃棄物専用の容器に入れて、汚臭、汚液がもれないよう管理する。廃棄物のための容器は、作業終了後速やかに清掃し、衛生上支障がないよう保管する。
- ④ 容器等に入れた残菜は適宜、適切な場所に搬出し、プラットホームや調理場内に放置しない。
- ⑤ 残菜は、すみやかに処理業者に回収させる。
- ⑥ 廃棄物の保管場所は、残菜の搬出後は速やかに清掃し、周囲の環境に悪影響を及ぼさないよう管理する。

10. 調理機器、調理用具の洗浄・消毒・管理

(1) 調理機器の消毒

調理機器の消毒は、次のいずれかの方法を用いて消毒する。

- ①熱風消毒 …… 熱風消毒保管庫（85℃以上に設定）により、洗浄後の食器、食缶、耐熱性調理器具等を消毒保管する。
- ②次亜塩素酸ナトリウム …… 調理器具等の消毒は、100～200ppm 水溶液に 5 分間以上浸漬後、流水で十分洗浄する。
- ③70%消毒用アルコール …… 濡れていない乾燥した器具に使用する。ただし、アルコール濃度が低下すると殺菌効果が著しく低下するので、殺菌する部位が濡れている場合は、殺菌効果がないことに注意する。
- ④煮沸消毒 …… 100℃の沸騰している熱湯につけて 5 分以上煮沸する。

（２）薬剤の取り扱い

- ① 薬剤は必ず食品と区分して保管し、使用にあたっては薬剤の「使用上の注意」をよく読んで使用する。
- ② 塩素系薬剤と酸性系薬剤が混ざると有毒ガスが発生するので、成分を把握しておく。

（３）薬剤の種類と効果等

種 類		効 果	使用上の注意	用 途
洗 浄 剤	液体石鹼	手の汚れを浮き出し、油分を落とす。	- よく泡立てて使用する。 - 石鹼分は十分に洗い流す。	手、指
	洗剤	無リンの洗剤を使用する。	洗浄後は十分に洗浄剤を洗い流す。	食器類
殺 菌 剤	次亜塩素酸ナトリウム	- 殺菌力が強く漂白作用もある。 - 普通の細菌以外にウイルスに対しても効果がある。 - 芽胞には、十分な殺菌にならない。	- 空気に触れたり、光や熱により効力が低下するので、冷暗所に保存し、開封後は必ず密封する。 - 蛋白質や脂肪分の汚れが混入すると効力が無くなるので、使用前に汚れを落としてから使用する。 - アルミ等の金属は使用不可。 - 原液を水で希釈したものは、長時間置かない。 - 原液を取り扱う際は、ゴム手袋をする。 - 酸性の洗剤と混ぜると有毒ガスが発生するので一緒に使用しない。 - 使用の際、換気に気をつける。 - 目に入ったときは、すぐに水で十分洗い流し、医師の診察を受ける。	調理機器 まな板 たわし ブラシ ホース 床面 ごみ容器 エプロン 作業靴 床（必要に応じて） 等

種 類		効 果	使用上の注意	用 途
殺菌剤	70%消毒用アルコール	- 優れた殺菌効力があり、調理器具の殺菌剤として使用。 - 普通の細菌や真菌、ウイルスに対しても効果がある。 - 芽胞には効果がない。	- 消毒する器具に近いところから直接噴霧する。 - 直接食品に触れる部分に噴霧する。 - 消毒する器具が乾燥した状態で噴霧する。 【注意：濡れた状態では殺菌効果がない。】 - 噴霧後、拭き延ばす。水を流さない。 - 火気に近づけない。 - 換気に気をつける。 - 長時間の消毒効果はない。	取っ手 カウンター 調理台 作業台 シンク 棚 台車 調理機器 まな板 エプロン 中心温度計 はさみ 等

（４）薬剤溶液の希釈表

◆次亜塩素酸ナトリウム【注意：商品によって含有塩素量（％）が異なる】

10%次亜塩素酸 Na の場合

水量 次亜塩素酸 Na 10%	1 ℓ	5 ℓ	10 ℓ	用 途
100ppm	1 mℓ	5 mℓ	10 mℓ	調理器具、床
200ppm	2 mℓ	10 mℓ	20 mℓ	肉魚用器具、エプロン

※ 必ず元の濃度を確認し、計算して適切な希釈を行う。

（例）5%の次亜塩素酸 Na を用いて 200ppm の希釈液をつくる場合

$$5\% (=50,000\text{ppm}) \div 200\text{ppm} = 250 \text{ (倍)}$$

（５）調理器具等の使用前

次の①～④に挙げるものは、使用前に破損等がないか、点検を行う。

また、②～④に挙げるものは、点検を行った後、消毒用アルコールを噴霧する。

点検後、異常があれば、場長に報告する。

- ① 調理器具（包丁、プラスチック、ザル、タライ、スパテラ、配缶用しゃくし等）
- ② 調理用器具（調理台、ラック、すのこ、カート、シンク等）
- ③ 機械類（さいの目切り機、フードカッター、皮むき機、スライサー、ミキサー等）
- ④ 中心温度計は、測定直前にアルコール消毒をする。
- ⑤ 機械類は、刃こぼれ、さび、機器内部の異物の有無等についても、十分に点検する。
- ⑥ 冷蔵庫及び冷凍庫は、使用前に作動状態と庫内温度が適正であるか確認する。（適正でない場合は衛生責任者・場長・栄養教諭等に報告し、指示を得る。）庫内温度が d f（defrost：霜取り中）の場合は、しばらく時間をおいて再度確認し記録する。

手で触れる部分は、調理開始時に消毒用アルコール噴霧し、その後随時殺菌消毒を行う。

- ⑦ 消毒保管庫の開閉ボタン、食品庫、回転釜、台車等の手で触れる部分は、調理開始時に消毒用アルコール噴霧し、その後随時殺菌消毒を行う。

(6) 調理器具等の使用後の清掃及び管理

① 調理設備・機器の使用後の清掃方法及び維持管理

清掃後、設備・機器に異常がある場合は、場長に報告する。

	設備・機器	清 掃 及 び 管 理
1	食器洗浄機 食缶洗浄機 かご洗浄機 コンテナ洗浄機 等	①作業終了後は、洗浄機内の残菜を除去する。 ②タンク内、ごみ受けは、洗浄剤で洗う。 ③モーター部やコントロールボックスには水をかけない。 ④学期末には、洗浄機用洗剤を使い、しばらく動かし、パイプを取り外し、内部を洗浄する。
2	消毒保管庫 消毒保管機	①取っ手、扉及びパッキン部は、毎日お湯で汚れを拭き取り、殺菌消毒後、水拭きし、清潔にしておく。 ②庫内は、毎日お湯で汚れを拭き取る。
3	冷蔵庫 冷凍庫	①取っ手、扉及びパッキン部は、毎日お湯で汚れを拭き取り、殺菌消毒後、水拭きし、清潔にしておく。 ②週 1 回以上、殺菌消毒後、水拭きをして清潔にしておく。汚れがひどい場合も同様とする。 ③保存食用冷凍庫は、長期休業中、受け台、棚を取り外して拭き取り洗浄、消毒をし、作動させておく。
4	球根皮むき機	①回転盤をはずし、やすり板、枠及び本体を水洗いし、切りクズや汚れを落とした後、十分乾燥させる。 ②モーター部には、水をかけない。
5	さいの目切り機 フードカッター フードスライサー	①分解し本体外側は水拭きし、刃及び直接食品に触れるスライサー部分、ベルトは洗浄し、切りクズや汚れを落とし、殺菌消毒する。 ②フードスライサーのコンベア部裏側は、野菜クズが残りやすいので、細部までよく洗浄する。 ③刃こぼれがないか毎回点検する。 刃こぼれがあった場合は、調理監督者に報告する。 ④刃は、洗浄後、熱風消毒保管庫で殺菌消毒する。
6	ミキサー	①お湯を入れ、スイッチを入れ、下洗いを 2～3 回行う。 ②羽を取り外し、洗浄消毒、水洗い後、拭き取り乾燥させる。 ③モーター部には、水をかけない。
7	回転釜	①調理クズをごみ用のザルを受けて洗い流す。 ②汚れを落とし洗い流す。特に側面、取っ手、蓋、回転レバーの部分も注意して洗う。 ③水分を拭き取り、殺菌消毒する。
8	揚げ物機	①よく洗浄し、乾燥させ蓋をしておく。 ②側面等は、洗剤で汚れを落とし、洗剤が残らないよう拭き取る。 ③機器の下に落ちた揚げ物を見落とさないよう念入りに清掃する。 ④OMC 電極棒の清掃をする。

	設備・機器	清 掃 及 び 管 理
9	焼き物機	①鉄板は汚れを落とし、熱湯をかけ、よく乾燥させる。 ②側面等は、洗剤で汚れを落とし、洗剤が残らないよう拭き取る。 ③学期末には、注油をする。(稼働時間 100 時間を目安にする。) ④OMC 電極棒の清掃をする。
10	蒸し機	①庫内、取っ手、扉及びパッキン部の清掃は、毎回お湯で汚れを拭き取る。 ②使用後、洗浄、水分を拭き取り、殺菌消毒する。
11	包丁まな板殺菌庫 包丁まな板消毒保管機 プレート殺菌庫	①庫内、取っ手、扉及びパッキン部の清掃は、毎回お湯で汚れを拭き取る。 ②週 1 回は、殺菌消毒を行う。 ③庫内の棚は、洗浄後よく乾燥させてから、庫内に納める。 ④包丁、まな板は、水気を拭き取ってから保管する。 ※紫外線式の場合は、紫外線の当たった面しか殺菌効果がないので注意する。 ※乾熱式の場合は、温度差が生じないように重ねたりしない。
12	シンク	①作業中は清潔を保ち、食材に応じて区分して使用する。 ②内側、側面下の部分まで洗浄し、殺菌消毒後、乾燥させ清潔にしておく。
13	調理台 作業台	①作業中は清潔を保ち、食材に応じて区分して使用する。 ②調理作業中の台の汚れは、消毒したワイパーやペーパータオルで拭き取る。 ③内側、側面下の部分まで洗浄し、殺菌消毒後、乾燥させ清潔にしておく。
14	台車	①毎日、洗浄またはお湯で汚れを拭き取る。 ②殺菌消毒を行い、乾燥させる。また、車輪部分に油を注す。
15	中心温度計	①洗浄後、水分を拭き取り、アルコール消毒をする。 ②調理途中での、ア. 温度測定後 イ. 調理形態が変わる場合 ウ. 75℃以上 1 分に満たない場合には、洗浄して水分を拭き取り、アルコール消毒をする。 ③週 1 回は沸騰した湯や氷の入った水に入れ、正常に作動するかどうかを確認する。
16	配送コンテナ	①コンテナ洗浄機にかけ、洗浄する。 ②残った水滴をワイパーで取り除き、ペーパータオル等で拭き取る。 ③食器等と共に 85℃以上で消毒・乾燥する。 ④必要に応じて、アルコールを噴霧する。

② 食器・調理器具類

食器・調理器具類は、点検・洗浄・消毒後、専用の保管庫に格納する。

作業終了後よく洗浄し、熱風殺菌、薬液殺菌、紫外線殺菌のいずれかの方法で殺菌を行い、十分に乾燥させる。

	食器・調理器具類	清 掃 及 び 管 理
1	食器（角仕切皿、汁 椀：小中学校用） 食器かご（飯椀：中 学校用） トレイ	①40～45℃のお湯で丁寧に残菜を取り除く。 ②洗浄液の入った水槽に 20 分以上浸漬する。 ③汚れのひどいものは、食器を傷つけないよう食器専用のスポンジを 使用して、1 枚ずつこすり洗いする。 ④食器洗浄機にかける。 ⑤食器かごに入れ、コンテナで 85℃以上、消毒・乾燥し保管する。
2	しゃくし（汁/麺類/ 小玉） スプーン スプーンとおし フライばさみ しゃもじ	①40～45℃のお湯で丁寧に残菜を取り除き、下洗いをする。 ②洗浄液の入った水槽で、食器専用のスポンジを使用して、丁寧に 1 本ずつこすり洗いする。 ③本洗い後、流水で 2 回以上すすぎ洗いをする。 ④食器かごに入れ、熱風消毒保管庫 85℃以上で消毒乾燥し保管する。
3	食缶 ボール 容器類	①残菜を取り除き、下洗いをする。 ②40～45℃のお湯にひたして洗う。 ③洗浄液で、食器専用のスポンジを使用して、こすり洗いする。 ④本洗い後、流水で 2 回以上すすぎ洗いをする。 ⑤食缶については、下洗い後、食器洗浄機にかける。 ⑥熱風消毒保管庫（85℃以上）で消毒・乾燥し保管する。
4	スパテラ 網しゃくし ゴムべら等	①残菜を取り除き、下洗いをする。 ②洗浄液で、食器専用のスポンジを使用して、こすり洗いする。 ③本洗い後、流水で 2 回以上すすぎ洗いをする。 ④すすぎ洗い後、熱風消毒保管庫で熱風消毒し、乾燥させて保管する。
5	包丁 はさみ	①刃こぼれがないか確認する。 刃こぼれがあった場合は、調理監督者に報告する。 ②洗浄液でこすり洗いし、汚れを落とす。特に、柄、刃の付け根は、 十分に洗う。 ③流水で 2 回以上すすぎ洗いをする。 ④水分を拭き取った後、包丁まな板殺菌庫に格納する。 はさみは紫外線殺菌庫に格納する。（はさみは使用する前にアルコ ール消毒を行う。）
6	まな板	①使用後は、水でごみを流す。（最初から熱湯をかけると蛋白凝固する ので注意する。） ②洗浄液でこすり洗う。 ③流水で 2 回以上、すすぎ洗いをする。 ④水気を拭き取った後、包丁まな板殺菌庫に格納する。
7	プラスチック ザル	①使用後は、下洗いでごみを落とす。 ②洗浄液で十分、こすり洗いをする。 ③流水で 2 回以上、すすぎ洗いをする。 ④すすぎ洗い後、熱風消毒保管庫で熱風消毒し、乾燥させて保管する。

	食器・調理器具類	清 掃 及 び 管 理
8	ゴム手袋	①外した手袋を、専用のバケツにお湯と洗剤を加え、もみ洗いをする。 (指の間、手首の部分も丁寧にもみ洗いをする。) ②手袋を裏返してもみ洗いをし、流水で十分にすすぐ。 ③次亜塩素酸ナトリウム液(200ppm)に、5分間浸漬させ、流水で十分にすすぐ。 ④水気をよく切り、裏返しのまま衛生的な場所につるして乾燥させる。
9	たわし スポンジ ブラシ類	①使用後は、付着したごみ等を落とし、洗浄液でよく洗い、すすいだ後 専用の熱風消毒保管庫(85℃以上)で消毒、乾燥させて保管する。 ②洗浄用は、次亜塩素酸ナトリウム液で殺菌し、水洗い後、よく絞って乾燥させる。
10	ホース	①蛇口から取り外し、ホースの外側を洗剤で洗い、洗浄する。 ②次亜塩素酸ナトリウム液に浸した後、流水で洗い流す。 ③熱風消毒保管庫(85℃以上)で消毒、乾燥させて保管する。 ④ホースの中に水が溜まることのないようにする。
11	厨芥容器	①調理室外の指定した場所に置き、害虫、動物等に侵入されないように措置する。 ②容器及び保管場所は、使用後よく洗浄し、次亜塩素酸ナトリウム液で消毒し、清潔に保つ。
12	その他	①ガスコック、スイッチ類などの細かな所も常に清潔にしておく。

(7) 長期休業前後の衛生管理

①業務

長期休業前後に施設・設備・機器等の清掃、消毒、点検、整理整頓等を行う。

特に、日常業務や定期業務で行えない箇所を重点に行う。

なお、場長、栄養教諭等の検査、確認をもって、清掃業務の完了とする。

②点検・手入れ

- ・施設設備等の点検を行い、修理箇所や改善を必要とする箇所は、適宜、場長を通じて教育委員会に報告する。
- ・調理機器毎に、取扱説明書に従い、点検、手入れを行う。
- ・休業期間中に中心温度計の校正を行う。
- ・調理機器で取り外しのできる箇所は取り外し、分解、清掃し、乾燥させ必要な箇所に注油する。
- ・食器、食缶等に破損箇所がないか確認し、必要に応じて交換する。
- ・長期休業後、給食開始日までに食器、食缶、調理器具等を改めて、洗浄、消毒する。
 また、給食開始日の数日前までに、機械・器具・回転釜のハンドル等の動作を確認する。
- ・不要なものが置かれたままになっていないか点検する。

11. 食器、食缶等の洗浄・消毒

- ① 残菜を除去する。(残菜を床に落とさないように行う。)
- ② 洗剤を使用し、使用濃度を守る。
- ③ 40℃くらいのお湯に洗剤を入れ浸漬する。予洗いをを行う。
- ④ 洗浄機で洗浄する。
- ⑤ 消毒保管庫の庫内温度は 85℃以上とし、基準時間で食器、食缶を十分に乾燥させる。

(「調理場における洗浄・消毒マニュアル Part I」平成 21 年 3 月、「調理場における洗浄・消毒マニュアル Part II」平成 22 年 3 月文部科学省参照)

12. 作業終了後

毎日、作業終了後は調理場内を含め、使用器具・機器類の破損や紛失等がないか点検を行い、消耗品は補充を行う等、翌日の調理作業に備える。

点検結果は、調理委託会社が作成する各器具、機械類の点検表に記入する。

13. 衛生検査・施設管理

(1) 衛生検査等

- ① 保健所や薬剤師による調理場の検査に際しては、講評及び検査結果に対して、速やかに必要な措置を講じる。
- ② 施設及びその周辺が常に清潔か、点検する。
- ③ ねずみ及び衛生害虫の駆除作業(煙霧消毒)は、教育委員会が実施するが、発生状況を 1 か月に 1 回以上点検し、発生を確認したときには、その都度駆除し、教育委員会へ報告する。
- ④ 長期休業後は、十分な水質検査を実施し、実施記録を保管する。

(2) 施設の清掃と維持管理

清掃用具は、汚染作業区域と非汚染作業区域との共用をしない。

①施設

	施 設	清 掃 及 び 管 理
1	調理室	①ドライ仕様であるため、水や野菜クズを落とさないようにする。 ②調理中にこぼれた水や野菜クズは、専用の掃除用具ですぐに除去する。 ③不用品は置かず、整理整頓に心掛ける。 ④器具類は所定の場所に置く。 ⑤床は、拭き掃除を行い乾燥させておく。汚れた時は洗剤を使って洗浄し、ワイパーで水を切った後拭き掃除を行い、乾燥させる。 ⑥週 1 回は床を洗浄後、⑤の工程に消毒の作業を加える。 ⑦床はもちろん、排水溝や集積枳にごみを残さない。
2	食品調味料保管庫	①床は、水洗いせず、清拭し、乾燥させておく。 ②棚は、毎日消毒を行う。 ③在庫品は常に把握し、不用品が生じないようにする。 ④納品されたものを保管する場合、ダンボールのまま保管しない。

	施 設	清 掃 及 び 管 理
3	検収室	①計量機器は、使用後汚れを拭き取り、清潔に保つ。 ②床には野菜クズ等がないように掃除する。汚れがひどい場合は、洗浄後、よく乾燥させる。 ③検収室を清潔に保つため、根菜類等の処理は丁寧に行い、汚染を広げないように行う。
4	下処理室	①ドライ仕様であるため、水や野菜クズを落とさないようにする。 ②不用品は置かず、整理整頓に心掛ける。 ③器具類は所定の場所に置く。 ④下処理室専用のエプロンを使用する。 ⑤野菜クズ等が残らないように掃除する。 ⑥床は、拭き掃除を行い乾燥させておく。汚れた時は洗剤を使って洗浄し、ワイパーで水を切った後拭き掃除を行い、乾燥させる。 ⑦週1回、床を洗浄後、⑥の工程に消毒の作業を加える。 ⑧床はもちろん、排水溝や集積枵にごみを残さない。
5	残菜置場	①ごみ回収業者が収集後、清掃し、異臭の発生を防ぐ。 ②残菜等は、ビニール袋に入れ、蓋のある専用容器に入れ、動物等が侵入できないようにする。
6	出入口	①取っ手は毎朝、消毒用アルコールを噴霧する。 ②必要なしに出入口を開放したままにしない。
7	休憩室・便所	①常に整理整頓し、毎日清掃して、清潔に保つ。
8	排水溝 集積枵 (シンク)	①毎日作業終了後、清掃を行い野菜クズ等がないように清掃する。 ②ストレーナ(ごみ受けザル)のごみは、毎日除去し、ザルを洗浄する。 ③排水溝は中性洗剤で洗浄する。 集積枵は中性洗剤で洗浄する。 なお、シンクのオーバーフローの部分は、次亜塩素酸ナトリウム液(200ppm)で殺菌消毒後、水で洗い流す。
9	窓・扉・壁 換気フード 照明器具	①はしご等の器具を要せず清掃できる範囲は、汚れが溜まらないよう定期的に清掃する。 ②高所にある部分は、教育委員会が実施する。
10	グリストラップ	①日常清掃をする。 ②全体の定期清掃は、教育委員会が実施する。
11	カラン 蛇口	①毎朝、消毒用アルコールを噴霧する。 ②作業後は、洗浄する。
12	鍵	①鍵は常に所定の場所に保管し、施錠時は戸締りを確認する。
13	エレベーター	①使用前に消毒用アルコールを噴霧する。 ②使用後は、隅々まで汚れを落とし、消毒後、清拭する。

14. その他

緊急事態が発生した時は、速やかに場長を通じて教育委員会へ報告する。

15. 様式一覧

以下の様式は、学校給食の衛生管理上、必要な記録をとる様式である。

- 1 「学校給食従事者個人別健康観察記録票（調理場用）」（厚生労働省参考）
- 2 「学校給食日常点検票（調理場用）」（文部科学省〔第8票〕）
- 3 「学校給食従事者以外の健康・衛生状態点検記録票」（調理委託業者独自）
- 4－1 「食品の加熱加工・配送先記録表[揚げ物機・焼き物機用]」（文部科学省参考）
- 4－2 「食品の加熱加工・配送先記録表[蒸し機用]」（文部科学省参考）
- 4－3 「食品の加熱加工・配送先記録表[釜用]」（文部科学省参考）
- 4－4 「食品の配送先記録表[冷凍冷蔵品用]」（文部科学省参考）
- 5 「配送記録表」（厚生労働省参考）
- 6－1 「作業工程表（午前）」（調理委託業者独自）
- 6－2 「作業工程表（午後）」（調理委託業者独自）
- 7 「調理作業動線図」（調理委託業者独自）

【参考文献・資料】

『学校給食衛生管理基準』（平成21年4月） 文部科学省

『学校給食調理場における手洗いマニュアル』（平成20年3月） 文部科学省

『調理場における洗浄・消毒マニュアル Part I』（平成21年3月） 文部科学省

『調理場における洗浄・消毒マニュアル Part II』（平成22年3月） 文部科学省

『調理場における衛生管理&調理技術マニュアル』（平成23年3月） 文部科学省

『大量調理施設衛生管理マニュアル』（平成29年6月改正） 厚生労働省

『学校給食における食中毒防止Q&A』（平成21年4月） 独立行政法人日本スポーツ振興センター

平成 15 年 4 月 1 日	発 行
平成 18 年 4 月 1 日	改 訂
平成 28 年 4 月 1 日	改 訂
令和 2 年 10 月 1 日	改 訂
令和 7 年 6 月 1 日	改 訂

(大津市学校給食調理マニュアルと統合し、全面改訂)

年 月 氏名: _____

決 裁	総括責任者

- ・ 個人が毎日作業開始前に点検し、衛生管理責任者の検印を受けること。
- ・ 月末には総括責任者の検印を受け、学校栄養士に提出すること。

チ ェ ッ ク 項			月	火	水	木	金	月	火	水	木	金	月	火	水	木	金	月	火	水	木	金	月	火	水	木	金
本 人	服 装 等	調理衣、エプロン、マスク、帽子は清潔である																									
		履物は清潔である																									
		適切な服装をしている																									
		爪は短く切っている																									
	健 康 状 態	下痢をしていない																									
		発熱をしていない																									
		腹痛をしていない																									
		嘔吐をしていない																									
		感染症の感染、又はその疑いはない																									
		手指、顔面に化膿性疾患はない（注1）																									
家 族	健 康 状 態	下痢をしていない																									
		発熱をしていない																									
		腹痛をしていない																									
		嘔吐をしていない																									
		感染症の感染、又はその疑いはない																									
備																											

※点検結果は、「○」または「×」で記入する。また、結果欄が「×」の場合でその理由、対応等があれば備考欄に記入する。
項目で異常があった場合は、速やかに衛生管理責任者に報告し、指示を仰ぐこと。
(注1) 化膿性疾患がある場合は調理作業に従事することを禁止し、直ちに医師の精密検査を受け、その指示に従うこと。

参考様式2(衛生管理)

学校給食日常点検票 (調理場用)

部調理場

検査日: 年 月 日 ()

決 裁	場 長	学校栄養士	総括責任者	衛生管理責任者

※衛生管理責任者が点検し、総括責任者の検印を受け、学校栄養士に毎日提出すること。

衛 生 管 理 チェ ッ ク リ ス ト					備 考
業 前	施設・設備	調理場の清掃、清潔状態はよい。			
		調理室には、調理作業に不必要な物品等を置いていない。			
		床、排水溝は清潔である。			
		調理用機械、機器、器具は清潔である。			
		冷蔵庫、冷凍庫内は整理整頓され、清潔である。			
		機械、機器の故障の有無を確認した。 *故障があれば備考に記録			
		食品の保管室の温度、湿度は適切である。			
		冷蔵庫（１０℃以下）、冷凍庫（－１８℃以下）、保存食用冷凍庫（－２０℃以下）の温度は適切である。			
		食器具、容器や調理用器具は乾燥しており、保管場所は清潔である。			
		手洗い施設の石けん液、アルコール、ペーパータオル等は十分にある。			
	爪ブラシは壁面から汚染されないように適切に設置されている。				
	ねずみやはえ、ごきぶり等衛生害虫は出ていない。 *発生があれば備考に記録				
使用水	作業前に十分（５分間程度）流水した。				
	調理開始前に使用水の外観（色・濁り）、臭い、味、異物を確認し、記録した。				
			調理開始前に遊離残留塩素が0.1 mg/ℓ以上あることを確認し、記録した。		
検 収	食品は、検収室（場）において検収責任者が立ち会い受け取った。				
	品質、鮮度、包装容器の状況、異物の混入、食品表示等を十分に点検し、検収表に記録した。				
			納入業者は衛生的な服装である。		
			納入業者は検収時に下処理室や調理室内に立ち入っていない。		
			食品は、食品保管場所に食品の分類毎に衛生的に保管した。		
学校給食従事者	服装等	作業衣、エプロン、マスク、帽子は清潔である。			
		履物は清潔である。			
	手洗い	適切な服装をしている。			
		爪は短く切っている。			
健康状態	石けん液やアルコールで手指を洗淨、消毒した。				
	下痢をしている者はいない。				
			発熱、腹痛、嘔吐をしている者はいない。		
			本人や家族に感染症又はその疑いがある者はいない。		
			感染症又はその疑いがある者は医療機関に受診させている。		
			手指、顔面に化膿性疾患がある者はいない。		
作 業 中	下処理	エプロン、履物等は下処理専用を使用している。			
		加熱調理用、非加熱調理毎に下処理した。			
		下処理終了後、容器、器具の洗淨、消毒を確実に行った。			
		野菜類、果物類は流水で十分に（３回以上）洗淨した。			
調理時	原材料は適切に温度管理した。（常温放置をしていない）				
	作業区分ごとに手指は洗淨、消毒した。				
	魚介類、食肉類、卵等を取り扱った手指は洗淨、消毒した。				
	調理機器、容器、器具は食品、処理別に専用のものを使用した。				
	加熱調理においては、中心部が７５℃で１分間以上（同等は８５℃で５秒以上）まで十分に加熱し、その温度と時間を記録した。				

衛 生 管 理 チ ェ ッ ク リ ス ト				備 考
作 業 中	調理時	加熱処理後冷却した食品は、適切に温度管理し、過程ごとの温度と時間を記録した。 和え物、サラダ等は十分に冷却したか確認し、調理終了後の温度と時間を記録した。 調理終了後の食品は二次汚染を防止するために適切に保管した。 床に水を落とさないで調理した。		
	保存食	原材料、調理済み食品をすべて50g程度採取した。 釜別、ロット別に採取した。 保存食容器（ビニール袋等）に採取し、－20℃以下の冷凍庫に2週間以上保存した。 採取、廃棄日時を記録した。		
	配 食	調理終了後の食品を素手で扱っていない。 飲食物の運搬には、ふたを使用した。 配缶時間は記録した。 食缶を床上60cm以上の置台等に置いた。		
作 業 後	使用水	調理終了後に使用水の外観（色・濁り）、臭い、味、異物を確認し、記録した。 調理終了後に遊離残留塩素が0.1 mg/ℓ以上あることを確認し、記録した。		
	配 送	調理終了後、速やかに喫食されるよう配送にかかる時間は適切である。 釜別、ロット別に配送先を記録し、搬出時刻と搬入時刻を記録した。 配送記録をつけている。		
	検 食	検食は、配送前に実施している。 加熱調理や冷却は適切に行っている。 異味、異臭、異物等の異常はない。 検食結果については、時間等も含め記録した。		
	食器具・容器 ・器具の 洗浄・消毒	食器具、容器や調理用器具は、確実に洗浄、消毒した。 食器具、容器や調理用器具の損傷を確認し、乾燥状態で保管した。 分解できる調理機械、機器は、使用後に分解し、洗浄、消毒、乾燥した。 機械、容器等の使用後の洗浄及び消毒は、全ての食品が下処理室及び調理室から搬出された後に行った。		
	廃棄物の処理	調理に伴う廃棄物は、分別し、衛生的に処理されている。 返却された残菜は、非汚染区域に持ち込んでいない。 残菜容器は清潔である。 廃棄物の保管場所は清潔である。		
	食品保管室	給食物資以外のものは入っていない。 通風、温度、湿度等の衛生状態は良い。 ネズミやはえ、ごきぶり等衛生害虫はいない。 ＊発生があれば備考に記録		
そ の 他	便 所	便所に石けん液、アルコールやペーパータオルは十分にある。 作業衣(上・下)、履物等は脱いだ。 用便後の手指は確実に洗浄、消毒した。		
	調理室の 立ち入り	部外者が立ち入った。 部外者の健康状態を点検、記録した。 部外者は衛生的な服装であった。		
特記事項				

※チェックは○または×で記入し、該当しない項目がある場合は－を引く。また、×の場合でその理由や対応があれば備考欄に記入する。

部調理場

年 月 分

決 裁	場 長	学校栄養士	総括責任者	衛生管理者

日	時	日 () : ~ :	日 () : ~ :	日 () : ~ :	日 () : ~ :
目	的				
所属または会社名					
氏 名					
健康 状 態	①下痢をしていない。				
	②発熱をしていない。				
	③腹痛をしていない。				
	④嘔吐をしていない。				
	⑤本人もしくは同居者に感染症 の感染又はその疑いはない。				
	⑥手指、腕、顔面に傷はない。				
	⑦手指、腕、顔面にできもの、 発疹はない。				
	⑧手指、腕、顔面に化膿創は ない。				
服 装 等	⑨専用の清潔な作業衣、マスク、 帽子を着用した。				
	⑩適切な専用の履物を使った。				
	⑪爪は短く切っている。				
手 洗 い	⑫石鹸液及び消毒薬を使って 手洗いを行った。				
備 考					

※点検結果は、「○」または「×」で記入する。また、「×」の場合でその理由、対応等があれば備考欄に記入する。

年 月 日 ()

決 裁	場 長	学校栄養士	総括責任者	衛生管理者

[料理名 :]

設定油温	①	℃
設定焼き	②	℃
温度	③	℃

調理開始時刻	全加熱終了時刻	全配缶終了時刻
時 分	時 分	時 分

配 送 先	確認時の中心温度 (3点)	測定油温・焼き 温度	確認時の 加熱処理時間	配缶開始 時 刻	備 考 (ロットNO)	測定者
1	℃ °C °C	℃	分 秒	:		
2	℃ °C °C	℃	分 秒	:		
3	℃ °C °C	℃	分 秒	:		
4	℃ °C °C	℃	分 秒	:		
5	℃ °C °C	℃	分 秒	:		
6	℃ °C °C	℃	分 秒	:		
7	℃ °C °C	℃	分 秒	:		
8	℃ °C °C	℃	分 秒	:		
9	℃ °C °C	℃	分 秒	:		
10	℃ °C °C	℃	分 秒	:		
11	℃ °C °C	℃	分 秒	:		
12	℃ °C °C	℃	分 秒	:		
13	℃ °C °C	℃	分 秒	:		
14	℃ °C °C	℃	分 秒	:		
15	℃ °C °C	℃	分 秒	:		
16	℃ °C °C	℃	分 秒	:		

特記事項

※食品の中心温度を3点以上測定し、全ての点において75℃で1分以上（同等85℃で5秒以上）に達していた場合には、それぞれの中心温度を記録する。

年 月 日 ()

決 裁	場 長	学校栄養士	総括責任者	衛生管理者

調理開始時刻	全加熱終了時刻
時 分	時 分

[料理名:]

蒸し機Ⅰ 調理回数	確認時の中心温度 (3点)			加熱開始 時 刻	確 認 時 の 加熱処理時間	配缶開始 時 刻	配 送 先	備 考 (ロットNO)	測定者
1	℃	℃	℃	:	分 秒	:			
2	℃	℃	℃	:	分 秒	:			
3	℃	℃	℃	:	分 秒	:			
4	℃	℃	℃	:	分 秒	:			
5	℃	℃	℃	:	分 秒	:			
6	℃	℃	℃	:	分 秒	:			
7	℃	℃	℃	:	分 秒	:			
8	℃	℃	℃	:	分 秒	:			
9	℃	℃	℃	:	分 秒	:			
10	℃	℃	℃	:	分 秒	:			
特記事項									

蒸し機Ⅱ 調理回数	確認時の中心温度 (3点)			加熱開始 時 刻	確 認 時 の 加熱処理時間	配缶開始 時 刻	配 送 先	備 考 (ロットNO)	測定者
1	℃	℃	℃	:	分 秒	:			
2	℃	℃	℃	:	分 秒	:			
3	℃	℃	℃	:	分 秒	:			
4	℃	℃	℃	:	分 秒	:			
5	℃	℃	℃	:	分 秒	:			
6	℃	℃	℃	:	分 秒	:			
7	℃	℃	℃	:	分 秒	:			
8	℃	℃	℃	:	分 秒	:			
9	℃	℃	℃	:	分 秒	:			
10	℃	℃	℃	:	分 秒	:			
特記事項									

※食品の中心温度を3点以上測定し、全ての点において75℃で1分間以上（同等は85℃で5秒以上）に達していた場合には、それぞれの中心温度を記録する。なお、複数回同一の作業を繰り返す場合には、最も熱が通りにくいと考えられる場所の1点のみでもよい。

年 月 日 ()

〔料理名： 〕

決 裁	場 長	学校栄養士	総括責任者	衛生管理者

釜NO	確認時の中心温度（３点）			加熱開始 時 刻	加熱終了 時 刻	配缶開始 時 刻	配 送 先	備 考 （ロットNO）	測定者
	℃	℃	℃	:	:	:			
	℃	℃	℃	:	:	:			
	℃	℃	℃	:	:	:			
	℃	℃	℃	:	:	:			
	℃	℃	℃	:	:	:			
	℃	℃	℃	:	:	:			
	℃	℃	℃	:	:	:			
	℃	℃	℃	:	:	:			
	℃	℃	℃	:	:	:			
	℃	℃	℃	:	:	:			
	℃	℃	℃	:	:	:			
	℃	℃	℃	:	:	:			
	℃	℃	℃	:	:	:			
	℃	℃	℃	:	:	:			
	℃	℃	℃	:	:	:			

特記事項

〔料理名〕

[illegible]

※最も熱が通りにくい具材を選び、食品の中心温度を3点以上（煮物の場合は1点以上）測定し、全ての点において75℃以上に達していた場合には、それぞれの中心温度を記録するとともに、その時点からさらに1分以上加熱を続ける。
なお、中心温度を測定できるような具材がない場合には、調理釜の中心付近の温度を3点以上（煮物の場合は1点以上）測定する。

年 月 日 ()

決 裁	場 長	学校栄養士	総括責任者	衛生管理者

全配缶終了時刻	
時	分

[食品名:]

配 送 先		配缶開始 時 刻	備 考 (ロ ッ ト NO)	記録者
1		:		
2		:		
3		:		
4		:		
5		:		
6		:		
7		:		
8		:		
9		:		
10		:		
11		:		
12		:		
13		:		
14		:		
15		:		
16		:		
特記事項				

配送記録表

調理場
部

年 月 日 ()

決 裁	場 長	学校栄養士	総括責任者	衛生管理者

	配 送 先	調 理 場 搬 出 時 の 温 度 及 び 時 刻					調理場 出発時刻	配送者名
		測定時刻	フライボックス ()	食缶 ()	食缶 ()	測 定 者		
1 号 車	学校	:	℃	℃	℃		:	
	学校	:	℃	℃	℃		:	
	学校	:	℃	℃	℃		:	
	学校	:	℃	℃	℃		:	
2 号 車	学校	:	℃	℃	℃		:	
	学校	:	℃	℃	℃		:	
	学校	:	℃	℃	℃		:	
	学校	:	℃	℃	℃		:	
3 号 車	学校	:	℃	℃	℃		:	
	学校	:	℃	℃	℃		:	
	学校	:	℃	℃	℃		:	
	学校	:	℃	℃	℃		:	
4 号 車	学校	:	℃	℃	℃		:	
	学校	:	℃	℃	℃		:	
	学校	:	℃	℃	℃		:	
	学校	:	℃	℃	℃		:	
5 号 車	学校	:	℃	℃	℃		:	
	学校	:	℃	℃	℃		:	
	学校	:	℃	℃	℃		:	
	学校	:	℃	℃	℃		:	

参考様式6-1(衛生管理)

月 日 () 作成者:

食数: 人 調理員数: 人

午前の作業開始	午前の作業終了
時 分	時 分

決 裁	場 長	学 校 栄 養 士	総 括 責 任 者	調 理 監 督 者

作業工程及びタイムスケジュール (午前)

料 理 名																					
作業区分																					
担 当 者																					
機 器																					
食 品 名																					
時間																					
8 : 0 0																					
9 : 0 0																					
10 : 0 0																					
11 : 0 0																					
12 : 0 0																					

※ 留 意 点 ①調理の流れをわかりやすく示すこと。 ②料理別に調理作業の手順、時間、担当者を示すこと。 ③人員の配置、時間配分等を考慮し、作業にかかる時間を把握した上で作成すること。
④担当者ごとの役割分担が明確になるように作成すること。 ⑤調理及び衛生管理上、特に注意が必要な点を記載すること。 ⑥実際の調理作業時間を確認し記録するとともに、実際の作業時間に沿って作業工程表を適宜作成し直すこと。

参考様式6-2(衛生管理)

年 月 日()

午後の作業開始

全ての作業終了

時

分

時

分

作業工程表及びタイムスケジュール(午後)

調理員数: 人

部調理場

作業区分	洗 浄 室												検収室	
担当者名														
機 器	食器洗浄機1			食器洗浄機2			食缶洗浄機			コンテナ				
時 刻														
13:00														
14:00														
15:00														
16:00														
17:00														
18:00														

参考様式7(衛生管理)

調理作業動線図

年 月 日 ()

作成者: _____

決裁	場 長	学 校 栄 養 士	総括責任者	調理監督者

事前確認 (月 日)

部調理場

調理場平面図
(厨房機器配置図)

献立名	材 料	色分け

※留意点 ①食品別にわかりやすく示すこと。その日に料理する全ての料理の作業動線がひと目でわかるように作成すること。 ②人及び食品の動線を示すこと。 ③実際の調理作業動線を確認し記録すること。
★実施日の一週間前までに作業工程表とともに学校栄養士に提出し事前に確認をとること。また指示があれば修正し当日までに再度確認を得て、写しを学校栄養士に渡しておくこと。