

# 学校給食センター 衛生管理マニュアル

平成28年4月 作成  
令和8年4月 改定

富士宮市立学校給食センター

# 目 次

## I 基本事項

- 1 学校給食の意義と学校給食従事者の役割・・・・・・・・・・ 1
  - (1) 学校給食の目標
  - (2) 学校給食調理員の役割
- 2 調理従事者の衛生管理について・・・・・・・・・・ 1
  - (1) 日常生活について
  - (2) 健康管理について
  - (3) 保菌検査について
  - (4) 学校給食従事者の健康調査票について
- 3 服装、身だしなみ等について・・・・・・・・・・ 2
- 4 トイレの使用について・・・・・・・・・・ 3
- 5 ドライ使用について・・・・・・・・・・ 3
- 6 手洗いについて・・・・・・・・・・ 3
- 7 使い捨て手袋について・・・・・・・・・・ 3
- 8 諸帳簿の記入及び提出について・・・・・・・・・・ 4
- ＜学校給食における標準的な手洗いマニュアル一覧表＞・・・・・・・・・・ 5
- ＜学校給食における作業中の手洗いマニュアル一覧表＞・・・・・・・・・・ 6

## II 調理作業開始前

- 1 共通注意事項・・・・・・・・・・ 7
- 2 使用水の測定と記録について・・・・・・・・・・ 7
- 3 冷蔵室(庫)、冷凍室(庫)の温度確認と記録について・・・・・・・・・・ 7
- 4 食品の検収、保管について・・・・・・・・・・ 7
- 5 保存食の管理について・・・・・・・・・・ 9
- 6 作業工程表、作業動線図の作成と確認について・・・・・・・・・・ 10
- 7 調理機器の始業点検、消毒と記録について・・・・・・・・・・ 10

## III 調理作業中

- 1 共通注意事項・・・・・・・・・・ 11
- 2 下処理について・・・・・・・・・・ 11
  - (1) 共通注意事項
  - (2) 下処理方法
    - ①野菜類
    - ②その他
    - ③肉魚類
- 3 上処理について・・・・・・・・・・ 14
  - (1) 共通注意事項
  - (2) 上処理方法

4	調理について	14
(1)	共通注意事項	
(2)	煮物・汁物・炒め物	
(3)	揚げ物	
(4)	スチームコンベクションオープン調理	
(5)	和え物	
(6)	果物類(生食用)	
5	配缶について	16
6	食品の保管について	16
(1)	食品庫・仕分け室	
(2)	その他	

#### IV 洗浄、消毒

1	共通注意事項	18
(1)	設備、調理機器等について	
(2)	白衣、スポンジ等について	
(3)	食器等について	
(4)	施設等について	

#### V 廃棄物の処理方法

1	廃棄物の種類と処理方法	27
---	-------------	----

# I 基本事項

## 1 学校給食の意義と学校給食従事者の役割

### (1) 学校給食の目標

学校給食法(H20年改正、H21年施行)

1. 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
2. 日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。
3. 学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。
4. 食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。
5. 食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。
6. 我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。
7. 食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。

### (2) 学校給食調理員の役割

- ・ 学校給食の調理の担い手は学校給食調理員であり、学校給食調理員は、検収、下処理、調理、配食、配送の各工程において「学校給食衛生管理基準」に従って、おいしく安全な給食が提供できるよう努めなければならない。

その際には、文部科学省が作成した「学校給食調理場における手洗いマニュアル」、「調理場における洗浄・消毒マニュアル Part I、Part II」 「調理場における衛生管理&調理技術マニュアル」「学校給食調理従事者研修マニュアル」、(独)日本スポーツ振興センターが作成した「学校給食衛生管理基準の解説」「学校給食における食中毒Q&A」及び本マニュアルを遵守するよう努めること。

## 2 調理従事者の衛生管理について

### (1) 日常生活について

- ・ 児童生徒の健康に直接かかわる学校給食調理従事者であることを自覚し規則正しい生活を心がけ、身体の衛生や健康に気を付けること。
- ・ 肉や二枚貝の生食を避け、感染症にかからないようにすること。
- ・ 自分自身が保菌者である可能性を念頭に、感染源にならないように気を付けること。

## **(2) 健康管理について**

- ・ 日常的な健康状態の点検を行うとともに、年1回の定期健康診断を行うこと。また、当該健康診断を含め年3回定期的に健康状態を把握することが望ましい。
- ・ 調理従事者の手指に化膿性疾患がある場合は、調理作業に従事しないこと。また、手指に傷や手荒れがある場合は、専用の絆創膏と使い捨て手袋を着用すること。
- ・ 絆創膏使用時は記録し、作業終了後に紛失がないか確認すること。

## **(3) 保菌検査について**

- ・ 月2回実施し、別紙にて報告すること(8月含む)。検査項目は赤痢菌、大腸菌 0-157、サルモネラ属菌を基本に、地域の感染症の状況により、検査項目を追加すること。
- ・ 検査未実施の者は、調理場内には入らないこと。
- ・ 新規採用の従事者は、就業前に検査結果を報告すること。
- ・ 検査結果が陽性の場合、速やかに所長に報告し、陰性となるまで出勤停止とすること。また、定期及び日常の衛生検査の点検票の「第6票 定期検便結果処置票」を提出すること。
- ・ ノロウイルス感染を疑う場合は、ノロウイルスの高感度検査を実施すること。
- ・ 調理従事者及び家族が赤痢、コレラ等感染症流行地域への海外旅行をした場合、帰国後速やかに保菌検査を実施すること。

## **(4) 学校給食従事者の健康調査票について**

- ・ 毎朝出勤時に「学校給食従事者の健康調査票」に、本人の健康状態及び同居する人の健康状態を個人ごとボールペンで記入すること。異常があった場合は、速やかに総括責任者及び、所長に報告し、指示を仰ぐこと。
- ・ 総括責任者は、「学校給食従事者の健康調査票」を確認し、個々の健康状態を把握し、当日の作業担当を検討すること。
- ・ 週休日及び夏休み等の長期休業中も、「学校給食従事者の健康調査票」を毎日記入すること。

## **3 服装、身だしなみ等について**

- ・ 毎日着用する白衣、ズボン、帽子、靴は、専用で、洗濯された清潔なものであること。また、マスクは使い捨てのものを使用すること。
- ・ 帽子から毛髪が出ていないこと。また、出ないための対策を行うこと。
- ・ マスクは、鼻が隠れるよう着用すること。
- ・ エプロンは、作業区分ごとに色分け等をして明確に区分し、保管場所も分けること。
- ・ 爪は短く切ること。

- ・ 装飾品(指輪、ピアス、ネックレス等)、ヘアピン、時計等は必ず外し、調理に関係のないものは調理場内に持ち込まないこと。
- ・ 化粧は控えめにし、香水等においの強いものは避け、マニキュアはしないこと。
- ・ 外出する時は、白衣、ズボン等を着替えること。
- ・ 白衣・エプロンは、用途別・作業別に分け、着用すること。

#### 4 トイレの使用について

- ・ トイレを使用する場合は、前室で白衣、ズボン、マスク、帽子を必ず脱ぐこと。
- ・ 用便後は、衣服等に触れる前に便所個室で座ったまま「学校給食における作業中の手洗いマニュアル」に従って、念入りな手洗いを実施する。さらに、便所個室を出る際は、手で触れた箇所を塩素消毒する。
- ・ 白衣、ズボン、マスク、帽子を着用し、調理室に入る前に「学校給食における標準的な手洗いマニュアル」に従って手洗いをする。

#### 5 ドライ使用について

- ・ 富士宮市立学校給食センターの施設及び使用する機器は、全てドライシステム仕様となっている。調理作業時はもちろん洗浄作業時においてもドライ使用を保つこと。
- ・ 床からの跳ね水による二次汚染を防ぎ、湿度を低く保つことで食中毒菌等の繁殖を抑えるため、床に水を落とさず乾いた状態を保つこと。

#### 6 手洗いについて

- ・ 衛生管理の基本は手洗いであることを常に意識し、文部科学省作成の「学校給食調理場における手洗いマニュアル」を参照し全員が正しい手洗いを理解し、確実に実施すること。
- ・ 全ての手洗い設備に、手洗い用石けん、アルコール消毒薬、ペーパータオル、ペダル開閉式蓋つきゴミ箱を用意し、「学校給食における標準的な手洗いマニュアル一覧表」(P5 参照) 又は「学校給食における作業中の手洗いマニュアル一覧表」(P6 参照) を貼付すること。
- ・ 準備室の手洗い場には、爪ブラシを用意すること。使用後、次亜塩素酸ナトリウム 200ppm 溶液で消毒を行い、乾燥させること。
- ・ 手洗い用石けん、アルコール消毒薬は自動噴射式とすること。

#### 7 使い捨て手袋について

- ・ 使い捨て手袋を使用する目的は、二次汚染の防止である。そのため、手指に傷等がある場合、生食する食品、加熱調理後の食品、肉、魚、卵等を取り扱う場合に、用途に合った使い捨て手袋を着用すること。
- ・ 装着前に、状況に応じて「学校給食における標準的な手洗い」又は「学校給食における作業中の手洗い」に則った手洗いをする。

- ・ 使い捨て手袋を装着したまま、器具や目的外の食品に触れないよう、直前に使い捨て手袋を着用し、作業が終わったら、直ちに外すこと。
- ・ 使い捨て手袋の箱が汚染されていると、食品汚染につながるため、常に衛生的な保管をすること。
- ・ 使用前後に破損がないか確認すること。

## 8 諸帳簿の記入及び提出について

- ・ 諸帳簿は、必ずボールペンで記入すること。(公簿のため、鉛筆、消えるボールペンの使用は不可)。
- ・ 訂正の場合は、二重線で訂正し、必要に応じて訂正印を押印すること。(修正液、修正テープは不可)
- ・ 全ての諸帳簿について、異常があった場合は、提出時期にかかわらず速やかに所長へ報告すること。

# ＜学校給食における標準的な手洗いマニュアル

# 一覧表＞

1. 手を洗う前に



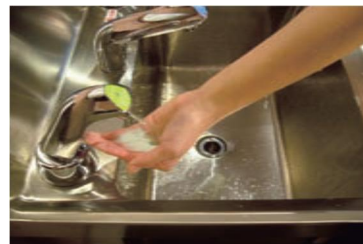
2. 洗い残しの無い手洗いを



3. 流水で軽く手を洗う



4. 手洗い用石けん液をつける



5. 十分に泡立てる



6. 手の平と甲を洗う(5回程度)



7. 指の間を洗う(5回程度)



8. 親指の付け根まで洗う(5回程度)



9. 指先を洗う(5回程度)



10. 手首を洗う(5回程度)



11. 肘まで洗う



12. 爪ブラシで爪の間を洗う



13. 流水でよくすすぐ(15秒程度)



14. ペーパータオルでふく



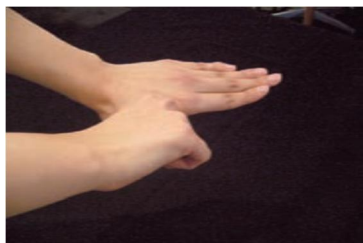
15. アルコールをかける



16. 指先にすり込む



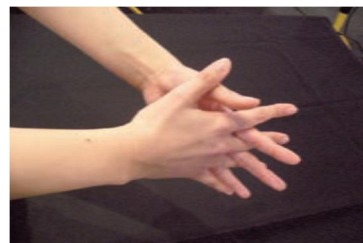
17. 親指の付け根まですり込む



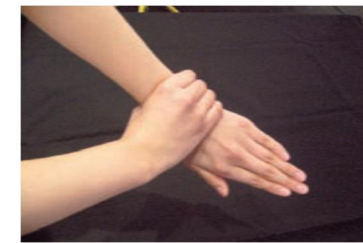
18. 手の平と甲にすり込む



19. 指の間にすり込む

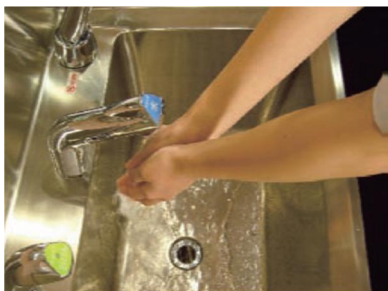


20. 手首にすり込む



## ＜学校給食における作業中の手洗いマニュアル 一覧表＞

1. 流水で汚れを洗い落とす



2. 手洗い用石けん液を泡立てる



3. 手全体を洗う



4. 流水でよくすすぐ



5. ペーパータオルでふく



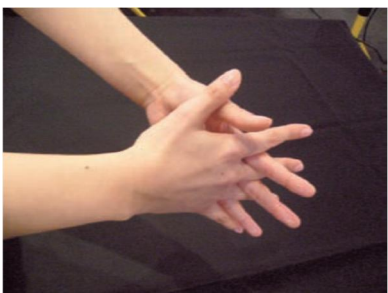
非汚染作業の中で

- 食品に直接触れる前
- 生の食肉類、魚介類、卵、加熱前の野菜等に触れた後
- 汚れたものを触った場合
- その他、必要と考えられる場合  
アルコール消毒を行う。

6. アルコールをかける



7. 手全体にアルコールをすり込む



## II 調理作業開始前

### 1 共通注意事項

- ・ 調理場内に調理と関係のないものを持ち込まないこと。
- ・ 調理中の私語は慎むこと。
- ・ 報告、連絡、相談をきちんと行うこと。
- ・ 調理中体調が悪くなったときは、速やかに総括責任者に報告し、指示をあおぐこと。

### 2 使用水の測定と記録について

- ・ 調理作業開始前及び調理作業終了後に水質検査を実施し、記録すること。
- ・ 検査項目は遊離塩素量が 0.1 mg/L 以上であること及び色、濁り等の外観、臭気、味、異物等異常がないか確認すること。
- ・ 使用に不適な場合には、速やかに総括責任者及び所長に報告すること。
- ・ 使用水について日常点検で異常を認めたととき、また、残留塩素濃度が基準に満たない場合は、使用水 1 リットルを $-20^{\circ}\text{C}$ 以下、2 週間以上保存食専用冷凍庫で保存すること。

### 3 冷蔵室(庫)、冷凍室(庫)の温度確認と記録について

- ・ 調理作業開始前、調理作業終了時に、全ての冷蔵室(庫)、冷凍室(庫)の室(庫)内温度を測定し記録すること。
- ・ 冷蔵室(庫)は $5^{\circ}\text{C}$ 以下、冷凍室(庫)は $-20^{\circ}\text{C}$ 以下を確認すること。
- ・ 異常があった場合は、速やかに総括責任者及び所長に報告すること。

### 4 食品の検収、保管等について

#### (1) 共通注意事項

- ・ 納品された食品は、確実に検収をし、使用するまでの間、適切に保管すること。
- ・ 肉、魚介類、肉・魚加工製品、液卵、卵類は、肉魚類検収室、その他の食材は、野菜類検収室において行うこと。
- ・ 好ましくない食品が見つかった場合、直ちに連絡すること。

#### (2) 検収方法

- ・ 受け入れる食品を確認し、L型運搬車、移動台、プラスチック、番重等必要なものを用意すること。
- ・ 納入された物品等は、品名、数量、納品時間、納入業者名、製造業者名および所在地、生産地、品質、鮮度、箱や袋の汚れや破れ、その他包装容器等の状況、異物混入及び異臭の有無、消費期限又は賞味期限、製造年月日、品温、ロット番号その他のロットに関する情報について十分点検を行い、検収記録簿に記録すること。
- ・ 個数納品の食品は、予備数を記録すること。
- ・ 全ての食品は、センター専用の容器に移し替えをし、段ボールや納入業者からの容器は下処理室に持ち込まないこと。
- ・ 食品の移し替えは、丁寧に行うこと。
- ・ 肉、魚など汚染度が高い食材を検収する際には、使い捨て手袋を使用すること。
- ・ 冷蔵室(庫)、冷凍室(庫)で保管するものは素早く移動させること。

- ・ 段ボール等の梱包、包装は流通経路で細菌等に汚染されていることを十分理解し作業にあたること

### ① 野菜類検収室

※検収専用エプロンを着用すること。

- ・ 野菜、果物類については、鮮度は良いか、病害痕、腐りはないか、変色、異臭がないか、異物が混入していないか、原産地表示はあるか、確認すること。
- ・ その他加工品等については、異臭、変色、ぬめり等がないか、包装が破れていないか、異物が混入していないか、大きさ、形はそろっているか、確認すること。
- ・ 冷蔵、冷凍品については、保存温度は適切か、包装は破れていないか、冷凍品は、段ボールや包装内部に霜がついていないか、異物が混入していないか、異臭、変色等がないか、確認すること。
- ・ 野菜類の包装ビニール袋や結束テープは外すこと。

種類	用意するもの	注意点	保管場所
野菜類 果物類	プラスチック 移動台	プラスチックに入れすぎないように注意すること。入れ替える際、鮮度、腐り、異物等の確認も行うこと。	(前日納品) 野菜類 冷蔵室 (当日納品) 下処理室
焼きそば麺	番重	異物等の確認をし、ほぐしながら入れ替えること。	
飲用牛乳	保冷食缶	移しかえて、コンテナ室で保管すること。	コンテナ室
こんにやく 白滝	番重 水きり台車	水を切り、移し替えること。	
乳製品	番重	移し替え、食品庫の冷蔵庫へ入れること。	食品庫 冷蔵庫
豆腐	番重	パックごと番重につめること。 ※パックごと下処理室まで入るため、パックの衛生状態の確認をしっかり行うこと。	
油揚げ	番重	袋から出し、番重に移し替えること。	
冷凍野菜類 (葉物等)	プラスチック	袋ごとプラスチックに入れること。	(平日) 野菜類冷蔵室 (休日前) 野菜類下処理室 冷凍庫
冷凍野菜類 (バラ凍結)	プラスチック	袋ごとプラスチックに入れること。	野菜類下処理室 冷凍庫
レトルト品	プラスチック	袋ごとプラスチックに入れること。	食品庫
調味料	プラスチック	賞味期限が早い物から手前になるように収納すること。	食品庫

### ② 肉魚類検収室

※肉検収専用エプロンを着用すること。

- ・ 鮮度は良いか、品温は適切か、変色・異臭がないか、異物が混入していないか、原産地表示はあるか、確認すること。

- ・ 冷蔵、冷凍品については、納品温度は適切か、包装は破れていないか、異物が混入していないか、異臭、変色等がないか確認すること。また、冷凍品は段ボールや包装内部に霜がついていないかも確認すること。

種類	用意するもの	注意点	保管場所
食肉 (生肉、ハム、ウインナー等) 魚介類	番重 移動台 使い捨て手袋	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 以下のように作業を分担して行うこと。</li> <li>① 異物・異臭確認をする者</li> <li>② 冷蔵室へ運搬する者</li> <li>・ 業者からのビニール袋は汚染されているものと考え、細心の注意をはらいながら取り扱うこと。</li> <li>・ 業者、種類が変わるときは、使い捨て手袋を交換すること。</li> <li>・ ドリップを床に落とさないようにすること。</li> </ul>	肉魚類 冷蔵室
液卵	番重	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 容器から移しかえる時、丁寧に扱うこと。</li> </ul>	肉魚類 冷蔵室 (休前日) 肉魚類冷凍庫
うずら卵	プラスチック	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 破袋するおそれがあるので、丁寧に扱うこと。</li> </ul>	食品庫
冷凍加工品	番重 はさみ 使い捨て手袋	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 容器から移しかえる時、丁寧に扱うこと。</li> <li>【袋詰めされている場合】</li> <li>・ はさみでビニール袋を丁寧に開封し番重に入れ替えること。</li> <li>・ ビニール袋の破片が入らないようにすること。</li> </ul>	肉魚類 冷凍室
冷凍魚切身	番重 はさみ 使い捨て手袋	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 段ボールから移しかえる時、丁寧に扱うこと。</li> <li>【袋詰めされている場合】</li> <li>・ はさみでビニール袋を丁寧に開封し番重に入れ替えること。</li> <li>・ ビニール袋の破片が入らないようにすること。</li> </ul>	肉魚類 冷蔵室 (休前日) 肉魚類冷凍室

## 5 保存食の管理について

- ・ 保存食は、可食部 50g 以上を採取すること。また、採取時に他からの二次汚染がないよう、必ず清潔に採取すること。
- ・ 保存食は、原材料及び調理済み食品を、食品ごとに 50g 程度清潔なビニール袋に完全密封して、保存食専用冷凍庫に-20℃以下 2 週間以上保存すること。2 週間保管の終わった保存食は破棄し、破棄した日時を記録すること。
- ・ 原材料は、洗浄・消毒等を行わず、購入した状態で保存すること。
- ・ 野菜等で産地が異なる場合には、産地ごとに採取し、保存すること。

- ・ 食品は製造年月日が異なる場合は、それぞれ採取し保存すること。
- ・ 液卵は、開封後、混合したものから 50g 程度採取し保存すること。
- ・ 調理済み食品は、使用している食品の全てが含まれるように、釜別に採取し、保存すること。
- ・ 加工食品等で、規格の異なる食品はそれぞれ別に採取し保存すること。
- ・ 採取後は、常温放置せずに直ちに保存食専用の冷凍庫に保存すること。
- ・ 一日分(3 献立、アレルギー食)の保存食は、採取日を記入したビニール袋に取りま  
とめて保存し、記録簿に採取日時と破棄した日時を記録すること。
- ・ 調味料は、保存食から除くこと。
- ・ 常温で保管できる乾物、レトルトは保存食から除くこと。

## 6 作業工程表、作業動線図の作成と確認について

- ・ 作業工程表、作業動線図は、事前に作成し、給食センター栄養士と確認をすること。
- ・ 調理作業中、どこで作業動線の交差が生じやすいかを調理作業前に確認し、二次汚  
染の防止に努めること。
- ・ 「誰が、いつ、どこで、何をしているか」を明確にすること。
- ・ 作業後、タイムスケジュールに変更があった場合は、赤色ボールペンで変更箇所を  
明確に記録すること。

## 7 調理機器の始業点検、消毒と記録について

- ・ 切裁機器に使用する刃、その他調理機器に使用する部品は、消毒保管庫から取り出  
し、作業前に取り付けること。
- ・ 調理機器に異常(はがれ、部品欠損、刃こぼれなど)がないか確認すること。
- ・ 調理機器の部品は正しくセットされているか確認すること。
- ・ 移動台、ラック、調理機器等のねじが不足していないか、外れていないか確認をす  
ること。
- ・ 釜、フライヤーのコンベア等、取り外しのできない機械に汚れやごみ等が無いか確  
認すること。
- ・ 全ての確認が終わったら、確認事項を記録すること。
- ・ 調理機器等の使用前の洗浄消毒方法については、P20「IV洗浄、消毒」を確認するこ  
と。
- ・ 異常があった場合は、速やかに総括責任者及び所長に報告すること。

### Ⅲ 調理作業中

#### 1 共通注意事項

- ・ 一作業、一手洗いを基本とすること。

#### 2 下処理について

##### (1) 共通注意事項

- ・ 食品に付着している泥やほこりなどの異物や有害微生物等をできるだけ減らして、非汚染作業区域に渡すこと。
- ・ シンクを使用する食品の洗浄は、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、確実に洗浄すること。

##### (2) 下処理方法

###### ① 野菜類

- ・ 下処理専用エプロンを着用すること。
- ・ 前日に調理にかかわる処理は行わないこと。
- ・ 野菜の皮、芯や種など、廃棄量を最小限にとどめること。
- ・ 野菜などの鮮度を保つため、洗浄時の水温は、夏の水温（20～25℃）以上は上げないこと。
- ・ 3槽シンクで確実に洗浄し、非汚染作業区域に渡すこと。皮をむいた野菜、ピーラーにかけた野菜も確実に3回洗浄すること。
- ・ 根元に泥がついている野菜(ほうれん草等)は、根元を切りおとして洗浄すること。シンクの底に泥や砂が沈まなくなるまで、何度も水を入れ替えて洗うこと。
- ・ シンクの大きさに合わせ、食材の入れすぎによる洗浄不足に注意し、水の循環をよくしながら、十分な流水で確実に洗浄すること。シンクからあふれ出す場合は、タライやざるを用いて水を落とさないよう工夫すること。
- ・ キャベツや白菜等の葉物野菜は、1枚1枚ばらばらにして、虫が付着していないことを確認しながら、十分に洗浄すること。
- ・ きゅうり、ゴーヤ等表面に凹凸のある野菜と、果物は専用のスポンジを用いて丁寧に洗浄すること。
- ・ 汚染度により、優先順位を決めて処理を行うこと。(汚染度の低い食材、汚染させたくない食材から処理をする)
- ・ 未処理用の容器と下処理済みの容器を混用しないこと。
- ・ 好ましくない品質の食品が見つかった時は、直ちに給食センター栄養士に知らせること。

種類	検収室	主な水槽	作業台	水槽			上処理室
				1槽目	2槽目	3槽目	
じゃがいも 里いも	・球根皮むき機 ※球根皮むき機使用中 は熱い水に注意	根菜類	・芽とり ※じゃがいもの芽、皮の 緑の部分は丁寧に取 り除き、ソラニン等こ よる食中毒の予防を する	流水 こすり洗い	流水 こすり洗い	流水 こすり洗い	

種類	検収室	主な水槽	作業台	水槽			上処理室
				1 槽目	2 槽目	3 槽目	
玉ねぎ	・球根皮むき機 ※球根皮むき機使用中は跳ね水に注意	根菜類	・芯を取る	流水 こすり洗、	流水 こすり洗、	流水 こすり洗、	・二つ割る
人参 大根	・へたとり(上下)	根菜類	・皮をむく	流水 こすり洗、	流水 こすり洗、	流水 こすり洗、	・調理によって四つ割り等こする
れんこん	・ふしを切り離す	根菜類	・皮をむく ・調理によって四つ割り等こする	流水 こすり洗、	流水 こすり洗、	流水 こすり洗、	
キャベツ レタス 白菜	・外葉をとる	葉物類	・四つ割りにする ・芯を取る ・ばらす	流水	流水	流水	
根深ねぎ 葉ねぎ ニラ	・結束テープ等を外す	葉物類	・根、葉先を切る	流水	流水	流水	
ほうれん草 小松菜 三つ葉 せり にら 水菜		葉物類	・根を切る ・傷んでいる部分を切り落とす	流水 こすり洗、	流水 こすり洗、	流水 こすり洗、	
根深ねぎ		葉物類	・根、葉先を切る	流水 こすり洗、	流水 こすり洗、	流水 こすり洗、	
セロリー	・根元を切り落とす	葉物類	・茎と葉をはなす (献立により葉も使用)	流水 こすり洗、	流水 こすり洗、	流水 こすり洗、	
ピーマン ゴーヤ		葉物類	・二つ割る ・種をとる	流水 こすり洗、	流水 こすり洗、	流水 こすり洗、	
洗いごぼう		根菜類	※切り口が汚い場合は切り落とす	流水 こすり洗、	流水 こすり洗、	流水 こすり洗、	
切りごぼう もやし		根菜類	・傷んでいるものや色が悪いものを取り除く	流水 こすり洗、	流水 こすり洗、	流水 こすり洗、	
なす ズッキーニ		葉物類	・へたとる	流水 こすり洗、	流水 こすり洗、	流水 こすり洗、	・調理によって四つ割り等にする
きゅうり		葉物類	・へたとる	流水 こすり洗、	流水 こすり洗、	流水 こすり洗、	

種類	検収室	主な水槽	作業台	水槽			上処理室
				1 槽目	2 槽目	3 槽目	
果物類 (生食用)		果物用	※ミニトマトはへたを取る	流水 こすり洗い	流水 こすり洗い	流水 こすり洗い	・次亜塩素酸ナトリウム200ppm 溶液で消毒 →流水3回 ※消毒時、水面から食品が浮かぶよう注意
生きのこ類		豆腐用	・石づきをとる ・ほぐす	流水 こすり洗い	流水 こすり洗い	流水 こすり洗い	
乾燥きのこ類	・袋から出す ※乾燥剤の混入などに注意	豆腐用		流水 こすり洗い	流水 こすり洗い	流水 こすり洗い	・水又はぬるま湯で戻す ・浸水時間は種類や乾燥度によって異なる
乾燥海藻類 高野豆腐 切り干し大根	・袋から出す ※乾燥剤の混入などに注意	豆腐用	・水で戻す ※虫や石などを含んでいる場合があるため、十分戻す	流水 こすり洗い	流水 こすり洗い	流水 こすり洗い	
水煮野菜		豆腐用	・袋から出す	流水 こすり洗い	流水 こすり洗い	流水 こすり洗い	
冷凍野菜 (葉物等)	・野菜類下処理室 冷蔵車で保管	葉物用		流水解凍	流水 解凍	袋から出す	・流水洗浄
冷凍野菜 (バラ凍結)	・野菜類下処理室 冷凍車で保管	—	・袋から出し、ざるにうつす				・流水解凍 ・流水洗浄

## ② その他

種類	検収室	主な水槽	作業台	水槽			上処理室
				1 層目	2 層目	3 層目	
豆腐	・パックのまま専用容器に入れ替える ※豆腐の水は二次汚染の原因になるので処理にご注意	豆腐用		パックごと洗う	パックを開封し、豆腐をカットする。 切り方は凍結により、変更する	番重を用意し、入れ替える	・冷蔵車へ保管する
油揚げ			・縦3つに割る				・切裁 ・油抜き(調理室)
こんにゃく しらたき		豆腐用		流水	流水	流水	・あく抜き(調理室)
果物 (レトルト)		果物用		流水	流水	流水	・次亜塩素酸ナトリウム200ppm 溶液で消毒

## ③ 肉魚類

種類	検収室	作業台	水槽			注意事項
			1 層目	2 層目	3 層目	
冷凍 いか	・袋から出す		流水	流水	流水	※使い捨て手袋を使用する ※使用後のシンクは、次亜塩素酸ナトリウム200ppm 溶液で消毒を行う
			※冷水を使用すること (うまみの流失や鮮度を損なうため)			
液卵	・肉魚類冷蔵室で開封		開封	専用容器に入れ替える		※使い捨て手袋を使用する ※使用後のシンクは、次亜塩素酸ナトリウム200ppm 溶液で消毒を行う
うずら卵		・袋から出す	流水	流水	流水	

### 3 上処理について

#### (1) 共通注意事項

- ・ 調理専用エプロンを着用すること。
- ・ 手配表を確認し、野菜を切裁機器で切裁、又は手切りを行うこと。
- ・ 包丁や切裁機器の刃などの刃物類及び機器類は、破損や部品の脱落がないことを使用前後に確認すること。故障や破損がある時は、速やかに所長及び総括責任者に報告すること。
- ・ 汚染度の低い食材から切裁すること。
- ・ 切裁の際に周囲に食品や水が飛び散らないように注意すること。
- ・ 切裁後、水さらしが必要なものは、プラスチックごとシンクに漬けておくこと。
- ・ 切裁機器及び包丁は、常に切れる状態に手入れしておくこと。
- ・ 包材を開封する際は二度切りせず、一度で切りきること。包材の破片等の異物混入に注意すること。

#### (2) 上処理方法

種類	方法
野菜類	<ul style="list-style-type: none"><li>・ 指定の切裁機器により、指定の規格にカットする。</li><li>・ 手切りする場合は、大きさが均一になるように注意する。</li><li>・ カット後、水さらしが必要な野菜は、水槽を用意しておく。</li></ul>
果物類 (生食用)	<ul style="list-style-type: none"><li>・ 次亜塩素酸ナトリウム 200ppm 溶液で 5 分消毒後、流水で十分にすすぎ、和え物室へ移動させる。</li><li>・ 流水後残留塩素がないか、試験紙で確認する。</li><li>・ 清潔なシンクで消毒する。</li><li>・ 消毒後の二次汚染に十分注意する。</li></ul>
レトルト品	<ul style="list-style-type: none"><li>・ 次亜塩素酸ナトリウム 200ppm 溶液で 5 分消毒後、流水で十分にすすぎ、和え物室へ移動させる。</li><li>・ 清潔なシンクで消毒する。</li></ul>
ルウ(既製品)	<ul style="list-style-type: none"><li>・ ミキサーを使用する。</li><li>・ ミキサーの刃は、熱風消毒したものを使用する。</li><li>・ ミキサーの刃や、部品が混入しないよう、気を付けて作業をする。</li></ul>

### 4 調理について

#### (1) 共通注意事項

- ・ 調理専用エプロンを着用すること。
- ・ 調理は、作業工程表、作業動線図に沿い、給食の喫食開始時刻に合わせ、調理後 2 時間以内に喫食ができるよう時間調整を行うこと。
- ・ 調理開始時刻、調理終了時刻を記録すること。
- ・ 全ての加熱調理する献立で、完成時に中心温度計を用い、温度確認をすること。その際、温度の上がりにくい部位 3 点以上の温度を測り、中心部が 85℃で 1 分間以上まで加熱されていることを確認すること。
- ・ 温度測定値は、測定した時間とともに記録し、保管すること。

- ・ 加熱後冷却する和え物やサラダについては、加熱温度に加え、冷却開始時と冷却終了時の温度と時間を記録すること。
- ・ 出来上がりについて、料理ごと、釜ごとに給食センター栄養士による確認を取り、味等について調整が必要な場合にはその指示に従うこと。
- ・ 調理終了後、保存食（50 g 以上）、検食（1 食分）を採取すること。
- ・ 調理終了後の食品は素手で触らないこと。
- ・ 作業区域ごと、専用の調理機器を使用すること。
- ・ 調理中に、不測の事態が起きた場合は、速やかに総括責任者及び市に報告すること。

## **(2) 煮物・汁物・炒め物**

- ・ 肉類、魚介類、肉・魚加工製品、液卵、豆腐等冷蔵保存が必要なものは、原則、使用直前まで冷蔵庫に保管しておくこと。
- ・ 生肉類、生魚介類、液卵を扱う時は、専用エプロン、使い捨て手袋を着用した担当者を決めておくこと。
- ・ 生肉、生魚介類を扱う器具は、専用の物を使用し保管すること。
- ・ 食品がむらなく加熱されるように注意すること。
- ・ 仕上がり確認後、中心部温度計を用いて、3 点以上の部位で 85℃1 分間以上の温度まで加熱されていることを確認し、その時間と温度を記録すること。

## **(3) 揚げ物**

- ・ 食品は調理直前までパススルー冷蔵庫に保管しておくこと。
- ・ 30 分おきに中心温度を測定し、時間と温度を記録すること。
- ・ 喫食時間に配慮し、調理作業を行うこと。

## **(4) スチームコンベクションオープン調理**

- ・ 食品は調理直前までパススルー冷蔵庫に保管しておくこと。
- ・ 庫内温度にムラがある場所があるため、その場所を把握し、中心温度はその箇所を含め、最上段、中心段、最下段の複数箇所を測定し、時間と温度を記録すること。
- ・ 調理前の食品と調理後の食品が同じ場所からの出し入れとなるため、可能な限り、作業動線が交差しないようにすること。調理前の食品を扱う者と調理後の食品を取り扱う者の役割分担を明確にし、人員配置を行うこと。

## **(5) 和え物**

- ・ 加熱は、基本的にざるやプラスチックからあけてゆでること。ただし、細かな食材（コーン、枝豆等）は、ざる等を使用し、十分な加熱ができるよう、食品の入れ過ぎに気を付け、ざる等の上部まで湯に浸かっていることを確認すること。
- ・ 加熱時の中心温度は、釜の湯を測定するのではなく、食品自体の中心温度を測定すること。測定時の温度と時間を記録すること。
- ・ 野菜は種類ごとに茹でること。
- ・ 熱湯で茹でるもの、水から茹でるものを区別すること。
- ・ 加熱後の食品の冷却は迅速にすること。また、冷却機への出し入れやカートでの移動の際には、二次汚染に気を付けること。
- ・ 冷却開始時刻及び冷却終了時刻及び温度を記録すること。

- ・ 冷却終了後の食品は、速やかに冷蔵庫に入れること。また、和える時間を可能な限り配食の直前にするために作業工程を工夫し、喫食までの時間の短縮を図ること。
- ・ 和える作業は、「学校給食における作業中の手洗いマニュアル」(P6 参照)に則った手洗いを行い、配食用エプロン、使い捨て長手袋を着用して手早く行うこと。
- ・ 和え作業開始時刻、和え作業終了時の温度と時間を記録すること。
- ・ 出来上がり重量から一人あたりの配缶量を計算し、配缶すること。

## (6) 果物類(生食用)

- ・ 生食する果物・ミニトマト等は、下処理室で洗浄し、上処理室にて次亜塩素酸ナトリウム 200ppm 溶液で 5 分消毒後、流水で十分にすすぎ、和え物室へ移動させること。消毒する際は、使い捨て手袋を着用すること。また、消毒後の二次汚染に十分注意すること。
- ・ 流水の前に水道水の残留塩素を測定すること。
- ・ 消毒後、塩素臭がなくなるまで、流水でよく洗浄し、試験紙で塩素が残っていないかを確認すること。
- ・ 果物の種類によっては、カット後に褐変防止のため、塩水等に漬けること。
- ・ 手でカットする果物(オレンジ、りんご等)は、専用の包丁、まな板を用いること。
- ・ 果物の配缶の際は、果肉と果皮がなるべく触れないように工夫すること。
- ・ ミニトマトは、へたを取ってから洗浄・消毒する。

## 5 配缶について

- ・ 配缶用エプロンを着用すること。
- ・ 調理に使用する器具と、配缶に使用する器具は区別すること。
- ・ 配缶に使用する器具及び食缶は、配缶直前に消毒保管庫から出すこと。
- ・ 配缶前に必ず食缶の中に虫やその他異物等がないかを確認すること。
- ・ 配缶は出来上がり量から計算し、各クラスの人数表を確認し、正確に行うこと。出来上がり量、一人当たりの量を記録すること。
- ・ 料理の破棄は絶対に避けること。
- ・ 個数付のものは、数間違いを絶対にしないこと。必要ならば、複数回数えること。
- ・ 配缶後、蓋を素早く確実に閉めること。食缶の外側が汚れた場合は、きれいにふき取ってからコンテナに入れること。コンテナの入れ間違いに注意すること。
- ・ 配缶開始時刻、配缶終了時刻を記録すること。

## 6 食品の保管について

### (1) 食品庫・仕分け室

- ・ 納品後の食品は、使用するまでの間、適切に保管すること。
- ・ 調味料使用状況報告書を作成し、在庫数を確認すること。(月 2 回)
- ・ 食品庫など食品の保管場所は適切な温度及び湿度であるか確認すること。また、毎日記録すること。
- ・ 食品庫に必要なもの以外のものは置かないこと。
- ・ 冷蔵室(庫)、冷凍室(庫)、食品庫に段ボールを持ち込まないこと。
- ・ 食品ごとに区分し、専用容器に移し替えた後、適切な温度帯で保管すること。
- ・ 食品は直置きせず、床面から 60cm 以上の高さに保管すること。
- ・ 調味料や乾物などの保存食品は、先入れ先出しをし、管理をすること。

- ・ 食品庫は整理整頓し、常に清潔に保つこと。開封後の調味料は密封し、冷蔵庫へ保管すること。
- ・ 専用エプロンを着用すること。
- ・ 献立表、釜割り表を確認しながら計量を行うこと。
- ・ コース別、料理別、釜別に区別するため蓋等に料理名等を明記すること。

## **(2) その他**

- ・ 学校配送品については、対象校の保冷食缶に移し替え、コンテナ室で保管すること。

## IV 洗浄、消毒

### 1 共通注意事項

- ・ 文部科学省作成の「調理場における洗浄・消毒マニュアル Part I、Part II」を参考に確実に実施すること。
- ・ 食品への洗浄剤の混入等、二次汚染を防止するため、洗浄・消毒作業は、作業区分ごと全ての食品が搬出された後に行うこと。
- ・ 機器メーカーごとに清掃、洗浄方法が異なることがあるため、使用の設備、機器の取扱い説明書も必ず確認すること。また、洗浄剤、消毒剤によっては、設備、機器を劣化させることがあるため、洗浄剤や消毒剤の成分や、設備、機器の材質を確認すること。
- ・ 電気基盤などに水を掛けると、故障の原因となるので注意すること。
- ・ アルコール消毒は、消毒するものの水気を拭き取った後、スプレーもしくはペーパータオルに浸して拭き延ばすこと。
- ・ 熱風保管庫に器具等を入れる際は、水気を軽く切ってから収納し、熱をかけること(若干の水分が付着している方が、熱伝導が良くなる)
- ・ 紫外線殺菌保管庫に器具等を入れる際は、確実に水気を拭き取り、間隔を空けて収納すること。(紫外線殺菌灯の有効照射時間に留意すること)

### (1) 設備、調理機器等について

	調理作業開始前		調理作業中	調理作業終了後	特に気を付けて 洗浄する部分
	・検収用 ・下処理用 ・加熱調理用	・加熱調理済用 ・塩素消毒済用			
調理台 作業台等	そのまま使用する。	アルコール消毒してから使用する。	食品が替わる場合、大きな食品残渣を捨て、水切りワイパーで水分と残りの食品残渣を集めて取り除く。	洗浄後、乾燥させる。 月に1~2回又は、学期ごとに、脚や下段の入念な洗浄と消毒をする。	<ul style="list-style-type: none"> <li>・水返し部</li> <li>・排水口</li> <li>・継ぎ目部</li> </ul>
シンク (野菜類)	そのまま使用する。	水洗いしてから使用する。	食品が替わる場合、水洗いする。	洗浄後、乾燥させる。 月に1~2回又は、学期ごとに、脚や下段の入念な洗浄と消毒をする。	<ul style="list-style-type: none"> <li>・オーバーフロー部</li> <li>・水返し部</li> <li>・手が届きにくい奥の隅</li> <li>・排水トラップ、残菜受けのふち</li> </ul>

	調理作業開始前		調理作業中	調理作業終了後	特に気を付けて洗淨する部分
	・検収用 ・下処理用 ・加熱調理用	・加熱調理済用 ・塩素消毒済用			
シンク (肉魚類)	そのまま使用する。	水洗いしてから使用する。	食品が替わる場合、次亜塩素酸ナトリウム 200ppm 溶液で消毒し、水洗いする。	洗淨後、次亜塩素酸ナトリウム 200ppm 溶液でオーバーフロー部分まで満たし、浸漬して消毒し、乾燥させる。 月に 1~2 回又は、学期ごとに、脚や下段の入念な洗淨と消毒をする。	・オーバーフロー部 ・水返し部 ・手が届きにくい奥の隅 ・排水トラップ、残菜受けのふち
台車 移動台等	そのまま使用する。	アルコール消毒してから使用する。	汚れがある場合はふき取る。	洗淨後、乾燥させる。 月に 1~2 回又は、学期ごとに、脚や下段の入念な洗淨と消毒をする。	・持ち手、取っ手 ・水返し部 ・台面
切裁機器類	そのまま使用する。 ※刃やベルトは消毒保管したものを使用する。	アルコール消毒してから使用する。 ※刃は消毒保管したものを使用する。	食品が替わる場合、食品残渣を取り除く。	取り外せるものは全て取り外して洗淨する。その後乾燥させる。 刃やベルトは消毒保管庫に保管する。	・刃 ・ベルト ・刃をはめる軸
ミキサー	そのまま使用する。 ※刃は消毒保管したものを使用する。	アルコール消毒してから使用する。 ※刃は消毒保管したものを使用する。		取り外せるものは全て取り外して洗淨する。その後乾燥させる。 刃やベルトは消毒保管庫に保管する。	・底 ・刃
秤	そのまま使用する。	アルコール消毒してから使用する。	食品が替わる場合、ふき取り消毒する。	全体をまんべんなく水拭きする。	・台部
回転釜	水洗いし、異物が残っていないか目視確認してから使用する。	アルコール消毒してから使用する。		洗淨後、乾燥させる。	・水抜き栓 ・エプロン部分

	調理作業開始前		調理作業中	調理作業終了後	特に気を付けて 洗浄する部分
	・検収用 ・下処理用 ・加熱調理用	・加熱調理済用 ・塩素消毒済用			
スチームコンベクションオープン 揚げ物機	そのまま使用する。			メーカーの指示通り。	【スチームコンベクションオープン】 ・温度センサー ・温度センサー格納穴 【揚げ物機】 ・油抜き栓
真空冷却機		機内、温度センサー、取っ手をアルコール消毒してから使用する。	食品が替わる場合、消毒した水きりワイパーで機内の食品残渣、水分を除去し、温度センサーをアルコール消毒する。	取り外せるものは全て取り外し洗浄する。その後乾燥させる。	・温度センサー ・温度センサー格納穴 ・天井 ・扉裏部 ・吸気ストレーナー ・真空引き配管
冷蔵庫 冷凍庫	取っ手をアルコール消毒してから使用する。	取っ手をアルコール消毒してから使用する。	汚れが付着した場合は拭き取り、アルコール消毒する。	汚れのふき取りをする。 長期休み中は、メーカーの指示通りの洗浄、消毒をする。	・棚網 ・扉の取っ手 ・パッキン部 ・フィルター部
球根皮むき機	分解した部品を取り付け、そのまま使用する。		食品が替わる場合、水洗いする。	分解できる部分は分解する。内部のゴミを水で洗い流し、その後洗浄し、乾燥させる。 周辺の壁の洗浄をする。	
食器洗浄機	そのまま使用する。			メーカーの指示通り	・カーテン ・機械内側の側面、天井面
食器消毒 保管庫 包丁まな板殺菌庫	取っ手をアルコール消毒してから使用する。	取っ手をアルコール消毒してから使用する。		(週1回又は汚れがひどい時) 庫内を空にし、電源を切る。本体内外、扉を拭く。 月に1~2回又は、学期ごとに、棚網を取り外し、洗浄する。	・棚網 ・底 ・扉の取っ手

	調理作業開始前		調理作業中	調理作業終了後	特に気を付けて洗淨する部分
	・検収用 ・下処理用 ・加熱調理用	・加熱調理済用 ・塩素消毒済用			
ざる かご ボール 一重食缶 泡だて器 スパテラ 杓 包丁 まな板等	保管庫から出し、そのまま使用する。	必ず保管庫で消毒した専用のもを使用する。	食品残渣を取り除く。 汚れがひどい時は、別のものを使う。	洗淨後、専用の保管庫で消毒する。	【ざる、かご、ボール等】 ・網目の部分 ・縁の裏側 【泡だて器、スパテラ、杓等】 ・柄の付け根 【包丁】 ・刃と柄の付け根 【まな板】 ・傷目 ・側面
中心温度計		アルコール消毒をする。	センサー部分を流水で洗い、水分を拭き取り、アルコール消毒をする。	食品残渣をとり、洗剤でセンサー部分を洗淨する。 本体もアルコール消毒をする。	・温度センサー ・本体全体

## (2) 白衣、スポンジ等について

	調理作業開始前		調理作業終了後(毎日)	注意事項
	・検収用 ・下処理用 ・加熱調理用	・加熱調理済用 ・生食用		
白衣 ズボン 帽子	汚染作業用、非汚染作業用を区別し、洗淨、乾燥されているものを、そのまま着用する。		汚染作業用と非汚染作業用を区別して洗濯機に入れて洗濯する。乾燥機で十分乾燥させた後、衛生的に保管する。	個人ごとではなく、一括で管理すること。
スポンジ ブラシ たわし モップ	そのまま使用する。	そのまま使用する。	洗剤で洗淨後、次亜塩素酸ナトリウム200ppm溶液で消毒する。 消毒後すすぎ、乾燥させる。	作業区域ごと専用とすること。 次亜塩素酸ナトリウム溶液の長時間の漬け込みや、不十分なすすぎは、劣化につながるため注意すること。
エプロン	洗淨、乾燥されているものを、用途別、作業別に着用する。	洗淨、乾燥されているものを、用途別、作業別に着用する。	汚染作業用と非汚染作業用を区別して洗濯機に入れて洗濯する。乾燥機で十分乾燥させた後、衛生的に保管する。	個人ごとではなく、一括で管理すること。

	調理作業開始前		調理作業終了後(毎日)	注意事項
	・検収用 ・下処理用 ・加熱調理用	・加熱調理済用 ・生食用		
靴	洗浄、乾燥されているものを、用途別、作業別に着用する。	洗浄、乾燥されているものを、用途別、作業別に着用する。	裏側の溝に溜まっているゴミを取り除き、汚れがひどい場合は、中性洗剤を使い、靴用洗浄ブラシで洗い、乾燥させる。	靴の底の汚れは、場内を歩くことにより汚染を広げるので、常に清潔に保つこと。

### (3) 食器等について

	予備洗浄	本洗浄、すすぎ	消毒保管	注意事項
食器	自動食器浸漬槽に入れ、食品残渣を取り除く。	自動食器洗浄機で、洗浄及びすすぎを行う。 ※洗浄機専用の洗剤を使用し、所定の時間や温度を設定し、洗浄する。 ※定期的に、水温や水圧、洗剤の注入量、スケールの詰まり等の点検を行う。	水気を切り、食器籠に入れ、コンテナ内で消毒保管する。	洗浄効果について、でんぷん、脂肪、たんぱく質残留検査試験試薬等を用いて、定期的に確認すること。
食缶			水気を切り、消毒保管庫に保管する。	持ち手やクリップ部の汚れに注意して洗浄すること。
個人盆			消毒保管庫に入れる際は、乾燥しやすいように、上に重ねず立てて籠に入れること。	
しゃもじ トング類			洗浄後に、食品残渣が無いか確認すること。	
食器籠			金具が破損していないか、毎日確認すること。	

※ アレルギー食対応室で、使用した器具類や除去食専用個別容器等は、アレルギー食対応室内で洗浄・消毒・保管をする。

#### (4) 施設等について

- ・ 食品が調理場内から搬出された後に洗浄を始めること

	準備するもの	洗浄方法		注意事項
		毎日実施	週一回または汚れのひどい場合	
手洗い場	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ スポンジ</li> <li>・ 中性洗剤</li> <li>・ 水きりワイパー</li> <li>・ ペーパータオル</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>①洗剤を含ませたスポンジでこすり洗い。</li> <li>②流水ですすぐ。</li> <li>③水気を拭きとる。</li> </ol>		目に見えなくとも汚染されていることがあるため、日々の洗浄をきちんと行うこと。
爪ブラシ	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 中性洗剤</li> <li>・ 次亜塩素酸ナトリウム 200ppm 溶液</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>①洗剤でもみ洗い。</li> <li>②流水ですすぐ。</li> <li>③次亜塩素酸ナトリウム 200ppm 溶液に 5分 浸漬させる。</li> <li>④流水ですすぐ。</li> <li>⑤乾燥させる。</li> </ol>		当日一度使用したものは、洗浄・消毒してから使用すること。
床	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ ほうき</li> <li>・ ちりとり</li> <li>・ モップ（水拭き用、乾拭き用）</li> <li>・ ブラシ</li> <li>・ 水きりワイパー</li> <li>・ 洗剤（中性洗剤、アルカリ洗剤）</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>①床のゴミを取り除く。</li> <li>②モップ等で水拭きする。</li> <li>③乾いたモップで乾拭きする。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>①床のゴミを取り除く。</li> <li>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。</li> <li>③流水で洗い流す。</li> <li>④水きりワイパーで十分に水を切る。</li> <li>⑤乾いたモップで乾拭きする。</li> <li>⑥換気をよくし、速やかに乾燥させる。</li> </ol>	固定式の調理台、シンク、調理機器等の下は、洗浄がおろそかになりやすい箇所も、広い面の床と同様に洗浄し、汚れを溜めないようにすること。
壁扉	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 中性洗剤</li> <li>・ ペーパータオル</li> <li>・ ブラシ</li> <li>・ バケツ</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>①付着している食品残渣をふき取る。</li> <li>②取っ手やドアノブを水拭きする。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>①洗剤を含ませたブラシで壁を洗う。</li> <li>②水で流す。</li> <li>③水分をふき取る。</li> </ol>	扉のレールの溝にも汚れが溜まりやすいので気を付けること。

	準備するもの	洗浄方法		注意事項
		毎日実施	週一回または汚れのひどい場合	
排水溝 排水マス	<ul style="list-style-type: none"> <li>・専用フック</li> <li>・中性洗剤（汚れがひどいときはアルカリ洗剤）</li> <li>・掃除用バケツ</li> <li>・ブラシ</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>①専用フックを使用し、グレーチングを取り外す。</li> <li>②排水マスは取り出し、中のゴミを取り除く。</li> <li>②バケツに洗剤液を作り、ブラシにつけてこすり洗いする。</li> <li>③流水で洗い流した後、グレーチング、排水マスをもとの場所に設置する。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>①専用フックを使用し、グレーチングを取り外す。</li> <li>②排水口及びグレーチングに洗剤を付けて、しばらく放置後、ブラシでこすり洗いする。</li> <li>③流水で洗い流した後、グレーチングをもとの場所に設置する。</li> </ol>	<p>グリストラップ内が汚れていると、悪臭や細菌、害虫が発生する為、常に清潔に保つこと。</p>
冷蔵室 冷凍室	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ほうき</li> <li>・ちりとり</li> <li>・ペーパータオル</li> <li>・中性洗剤</li> <li>・モップ</li> <li>・アルコール</li> <li>・不織布</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>①ごみを取り除き、冷蔵室は床をモップで水拭きする。ドリップなどが付着した場合は、速やかにふき取る。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>①庫内を空にし、電源を切る。ファンが完全に停止したことを確認する。</li> <li>②壁、棚は、清潔な不織布で水拭きする。 ※汚れがひどい場合は、洗剤を含ませた不織布で拭いた後、水拭きする。</li> <li>③床面は、モップに洗剤を含ませ、軽く絞り床面を拭く。 ※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、水きりワイパーで水きりした後、乾いたモップで拭きあげる。</li> </ol>	<p>冷凍庫の扉部分の結露を放置すると、カビ発生の原因になるため、注意すること。</p>
食品庫	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ほうき</li> <li>・ちりとり</li> <li>・中性洗剤</li> <li>・ペーパータオル</li> <li>・モップ</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>①ごみを取り除く。</li> <li>②モップで水拭きさせた後、乾燥させる。食品が付着した場合は、速やかにふき取る。</li> <li>③棚はペーパータオルで水拭きする。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>①モップに洗剤を含ませ、床面を拭きあげる。</li> <li>②水を含ませ、かたくしぼったモップで洗剤をふき取る。</li> </ol>	

	準備するもの	洗浄方法		注意事項
		毎日実施	週一回または汚れのひどい場合	
便所	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 中性洗剤</li> <li>・ 次亜塩素酸ナトリウム 200ppm 溶液</li> <li>・ 便器洗浄用ブラシ</li> <li>・ ペーパータオル</li> <li>・ 使い捨て手袋</li> <li>・ 使い捨てマスク</li> <li>・ モップ</li> <li>・ デッキブラシ</li> <li>・ ほうき</li> <li>・ ちりとり</li> </ul>	<p><b>【ドアノブ・給水レバー】</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①ペーパータオルで水拭きする。</li> <li>②次亜塩素酸ナトリウム 200ppm 溶液を含ませたペーパータオルで浸すように拭きあげる。</li> <li>③10 分後に水を含ませたペーパータオルで拭きあげる。</li> </ol> <p><b>【手洗い設備】</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①中性洗剤を含ませたスポンジでこすり洗した後、流水ですすぐ。</li> <li>②次亜塩素酸ナトリウム 200ppm 溶液を含ませたペーパータオルで拭きあげる。</li> <li>③流水ですすぐ。</li> <li>④ペーパータオルで水気を拭きとる。</li> </ol> <p><b>【便座、蓋】</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①次亜塩素酸ナトリウム 200ppm 溶液を含ませたペーパータオルで浸すように拭きあげる。(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、注意すること。)</li> <li>②10 分後に水を含ませたペーパータオルで拭きあげる。</li> <li>③ペーパータオルで水気を拭き取る。</li> </ol> <p><b>【便器】</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①便所用洗浄剤を便器内側に塗布し、便器内部、フチ部を便器洗浄用ブラシでこすり洗う。</li> <li>②便器外側は、便器用洗浄剤を含ませたペーパータオルで拭きあげる。</li> <li>③数回水を流してよくすすぐ。</li> <li>④便器内部、便器フチ部に向けて次亜塩素</li> </ol>	<p><b>【壁】</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①床から 1m 程度の高さの壁を水拭きする。</li> <li>②次亜塩素酸ナトリウム 200ppm 溶液を含ませたペーパータオルで拭き上げる。</li> <li>③10 分後に、水を含ませたペーパータオルで拭き上げる。</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 調理終了後に行うこと。</li> <li>・ 汚染度が低い箇所から順に清掃、消毒すること。</li> <li>・ 清掃者は使い捨て手袋、マスクを着用すること。</li> <li>・ 清掃後は「学校給食における標準的な手洗い」(P5 参照)を行うこと。</li> <li>・ 清掃担当者を記録すること。</li> <li>・ モップ等の清掃用具が汚染されていると、汚染を広げることになるため、洗浄した後に、次亜塩素酸ナトリウム溶液で消毒し、すすいだ後、乾燥しやすいように吊り下げて保管すること。</li> </ul>

	準備するもの	洗浄方法		注意事項
		毎日実施	週一回または汚れのひどい場合	
		<p>酸ナトリウム 200ppm 溶液を塗布する。</p> <p>※次亜塩素酸ナトリウム溶液は、浄化槽内の微生物に影響を与えることがあるため、必要以上に量をかけすぎないこと。</p> <p>⑤10 分後に、数回水を流して便器内をよくすすぐ。</p> <p>⑥便器外側は、水を含ませたペーパータオルで拭き上げる。</p> <p><b>【床】</b></p> <p>①ごみを掃き集める。</p> <p>②床の材質に合った洗浄液を含ませて軽く絞ったモップで、床全体をまんべんなくこすり洗いする。</p> <p>③水を含ませ、軽く絞ったモップで拭き上げる。</p> <p>④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で拭き上げる。</p> <p>⑤乾燥させる。</p>		

## V 廃棄物の処理方法

調理場内で排出される廃棄物(野菜くず、包装容器等)は、適切に区分し、衛生的に処理すること。

学校から戻ってきた残菜は、学校ごと計量し、記録すること。

### 1 廃棄物の種類と処理方法

種類	方法
生ごみ類 ビニール袋類	・作業の状況を見て、集積場に搬出すること。
段ボール	・段ボールをつぶす作業は、必ずプラットホーム（検収室の外）で行うこと。 ※野菜の箱等留め金がついている場合は、特に注意すること。（食品への混入のないようにすること。） ・作業の状況を見て、集積場に搬出すること。
缶	・作業の状況を見て、集積場に搬出すること。 ※その際、手指をけがするおそれがあるので、手袋を使う等各自で予防すること。

- ・ 廃棄物容器は、汚臭、汚液が漏れないように管理し、作業中は調理場内廃棄物庫に一時保管し、作業終了後は調理場外の廃棄物庫に搬出すること。
- ・ 廃棄物は適宜搬出し、調理場内に放置しないこと。
- ・ 廃棄物庫内は整理整頓すること。
- ・ 適切に分別し、衛生的に処理すること。
- ・ 学校からの残菜は、残菜処理室で保管すること。